



SIEMENS

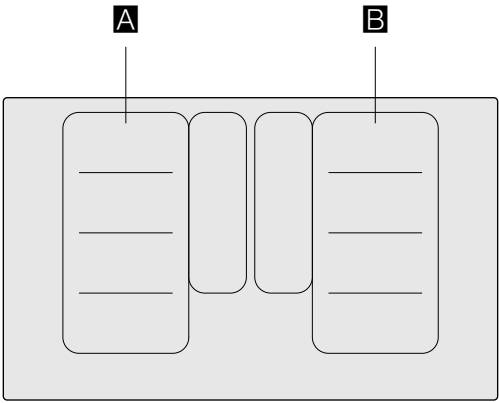
Kaitlentė Sildvirsmas

EX8..KYE1E

siemens-home.bsh-group.com/welcome

It	Naudojimo instrukcija	4
Iv	Lietošanas instrukcija	45

Register
your
product
online



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Turiny **4**

Satura rādītājs **45**

Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	5		Laikymo šiltai funkcija	21
	Svarbūs saugos nurodymai	6		Ijungimas	21
	Galimos gedimų priežastys	7		Išjungimas	21
	Apžvalga	7		Nuostatų perdavimas	22
	Aplinkos apsauga	8		Ijungimas	22
	Energijos taupymo patarimai	8		Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	23
	Ekologiškas utilizavimas	8		Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys	23
	Indukcinis virimas	8		Tinkamas maisto ruošimo indas	24
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai ..	8		Jutikliai ir specialieji priedai	24
	Indai	8		Funkcijos ir kaitinimo lygiai	24
	Susipažinkite su prietaisu	10		Rekomenduojami patiekalai	27
	Valdymo skydelis	10		Patiekalai	33
	Maisto ruošimo zonos	10		Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra	33
	Menu apžvalga	11		Atitikties deklaracija	35
	Maisto ruošimo režimai	12		Apsauga nuo vaikų	35
	Liekamosios šilumos indikatorius	12		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas ..	35
	Prietaiso valdymas	12		Automatinė apsauga nuo vaikų	35
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	12		Apsauga valant	36
	Maisto ruošimo zonos nustatymas	12		Automatinis apsauginis išjungimas	36
	Maisto ruošimo rekomendacijos	13		Pagrindiniai nustatymai	37
	Lanksčiai naudojama zona	16		Energijos sąnaudų rodmuo	38
	Indų naudojimo patarimai	16		Maisto ruošimo indo bandymas	38
	Kaip dviejų nesusietų maisto ruošimo zonų naudojimas	16		Valymas	39
	Kaip susietosios maisto ruošimo zonos naudojimas ..	16		Kaitlentė	39
	Perkėlimo („Move“) funkcija	17		Kaitlentės rėmas	39
	Ijungimas	17		Belaidis temperatūros jutiklis	39
	Išjungimas	17		Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai	40
	„FlexPlus“ zona	18		(DUK)	40
	Nuorodos dėl maisto ruošimo indų	18		Gedimas – ką daryti?	41
	Ijungimas	18		Nuorodos, įspėjimai ir klaidų pranešimai	41
	Išjungimas	18		Patarimai	41
	Laiko funkcijos	18		Demonst. režimas	42
	Ruošimo laiko programavimas	18		Klientų aptarnavimo tarnyba	42
	Virtuvinis laikmatis	19		E ir FD numeriai	42
	Chronometro funkcija	19		Bandomieji patiekalai	43
	Funkcija „PowerBoost“	19			
	Ijungimas	19			
	Išjungimas	20			
	„ShortBoost“ funkcija	20			
	Naudojimo rekomendacijos	20			
	Ijungimas	20			
	Išjungimas	21			

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **www.siemens-home.bsh-group.com** ir interneto parduotuvėje: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Naudojimas pagal paskirtį

Atidžiai perskaitykite šią instrukciją. Išsaugokite šią naudojimo ir montavimo instrukciją bei prietaiso pasą, kad galėtumėte vėliau peržiūrėti arba perduoti kitiems savininkams.

Išpakavę aparatą jį patikrinkite. Jei pervežant jis buvo apgadintas, aparato neprijunkite, susisiekite su techninės priežiūros skyriumi ir raštu praneškite apie aptiktus sugadinimus, to nepadarę prarasite teisę į bet kokio pobūdžio kompensaciją.

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

Šis prietaisas naudojamas tik privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik uždaroje patalpose.

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti ar nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Naudokite tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius ar vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai ar vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

Šis prietaisas nėra pritaikytas eksploatuoti su išoriniu jungiklius su laikrodžio mechanizmu arba nuotoliniu valdikliu.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesnių nei 8 metų vaikų negalima leisti būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Maisto ruošimo procesą būtina stebėti. Trumpai ruošiamą maistą būtina stebėti nuolat.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcinės kaitlentes arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

Jei Jūs nešiojate aktyvintą implantuotą medicininį prietaisą (pvz., širdies stimuliatorių arba defibriliatorių), pasiteiraukite savo gydytojo, ar jis atitinka 1990 m. birželio 20 d. Europos Bendrijų direktyvą 90/385/EEB bei DIN EN 45502-2-1 ir DIN EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios sąlygos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gaisro pavojus!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbios drėgmės kyla elektros smūgio pavojus. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugadinto prietaiso. Ištraukite kištuką iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Iškvieskite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

Belaidis temperatūros jutiklis yra magnetinis. Magnetiniai elementai gali pakenkti elektroniniams implantams, pvz., širdies stimulatoriams ar insulino pompoms. Todėl žmonėms su elektroniniais implantais nereikėtų temperatūros jutiklio nešiotis drabužių kišenėse ir turint širdies stimulatorius ar kitus medicininius prietaisus reikėtų laikytis mažiausiai 10 cm atstumo.

Įspėjimas – Nelaimingų atsitikimų pavojus!

Šioje kaitlentėje yra ventiliatorius, įrengtas vidinėje dalyje. Jei po kaitlente yra stalčius, jame neturi būti laikomi maži daiktai arba popieriai, nes jie gali būti įtraukti ir užkimšti ventiliatorių arba kliudyti vėsinti. Tarp stalčiaus turinio ir įvado į ventiliatorių reikia palikti ne mažesnę kaip 2 cm atstumą.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

- Belaidžiame temperatūros jutiklyje esanti baterija gali būti pažeista arba įtrūkti, jei ji per daug įkais. Baigę virti nuimkite jutiklį nuo kaitlentės ir nelaikykite netoli šilumos šaltinių.
- Nuo maisto ruošimo puodo nuimamas temperatūros jutiklis gali būti karštas. Nuimdami mėvėkite virtuvines pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.
- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonės
Dėmės	Išbėgę maisto produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis.	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę.	Patikrinkite maisto ruošimo indą.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
	Puodų trintis.	Stumdami pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkos apsauga

Šiame skyriuje pateikiama informacijos apie elektros energijos taupymą ir prietaiso utilizavimą.

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygį. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Belaidžiame temperatūros jutiklyje naudojama baterija. Išseikvotą bateriją utilizuokite nekenkdam aplinkai.

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

Maisto ruošimas naudojant indukcijos funkciją labai skiriasi nuo įprasto maisto ruošimo, kai karštis susidaro tiesiog maisto ruošimo inde. Yra daug privalumų, kurie nurodyti toliau.

- Verdant ir kepat maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai prideda ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

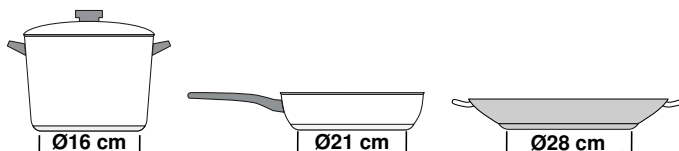
Indai

Jei pasirenkate indukcinę funkciją, naudokite tik feromagnetinį indą, pavyzdžiui:

- indą iš emaliuoto plieno;
- indą iš ketaus;
- indukcinėms kaitlentėms skirtą specialųjį indą iš nerūdijančio plieno.

Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukcinėi funkcijai, perskaitykite skyrių → "Maisto ruošimo indo bandymas".

Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, puodo dugno feromagnetinė sritis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta ant jos uždėto indo, pabandykite jį uždėti ant mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

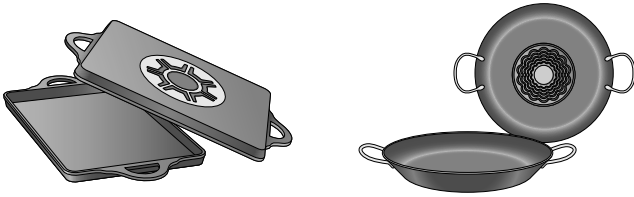


Jei lanksčiai naudojamą maisto ruošimo zoną įjungiate kaip atskirą maisto ruošimo zoną, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "Lanksčiai naudojama zona".

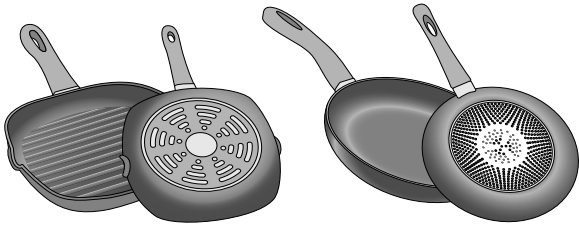


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, įkais tik feromagnetinė dalis. Todėl šiluma gali pasiskirstyti netolygiai. Neferomagnetinių sričių temperatūra gali būti per žema maistui ruošti.



- Jei dalis indo dugno pagaminta iš aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali neįkaisti arba jis gali būti visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

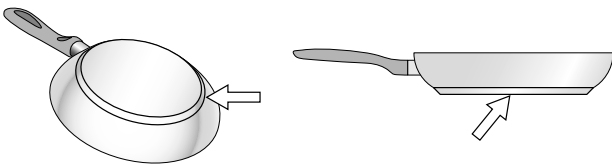
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- paprasto plono plieno
- stiklo
- molio
- vario
- aliuminio

Indo dugno savybės

Indo dugno savybės gali turėti įtakos maisto paruošimo rezultatui. Naudokite puodus ir keptuves, kurių medžiaga gali tolygiai paskirstyti šilumą, pvz., puodus sluoksniuotu dugnu iš nerūdijančiojo plieno, tuomet sutaupysite laiko ir elektros energijos.

Naudokite indus plokščiu dugnu, nes nelygus indo dugnas kliudo tiekti šilumą.



Ant maisto ruošimo zonos nėra maisto ruošimo indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant parinktos maisto ruošimo zonos neuždėjote maisto ruošimo indo, indo dydis yra netinkamas arba indas pagamintas iš netinkamos medžiagos, mirksis rodoma galios pakopa. Ant maisto ruošimo zonos uždėkite tinkamą maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo zonos rodmuo nustoja mirksėti. Kitaip maisto ruošimo zona automatiškai išsijungia po 90 sekundžių.

Tuščias maisto ruošimo indas arba maisto ruošimo indas plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių puodų ir keptuvių ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu. Indas gali labai greitai įkaisti, todėl laiku nebus aktyvinta apsauginio išjungimo funkcija. Maisto ruošimo indo dugnas gali išsilydyti ir pažeisti stiklo keramiką. Jokiu būdu nelieskite karšto maisto ruošimo indo. Išjunkite maisto ruošimo zoną. Jei atvėsusi kaitlentė neveikia, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

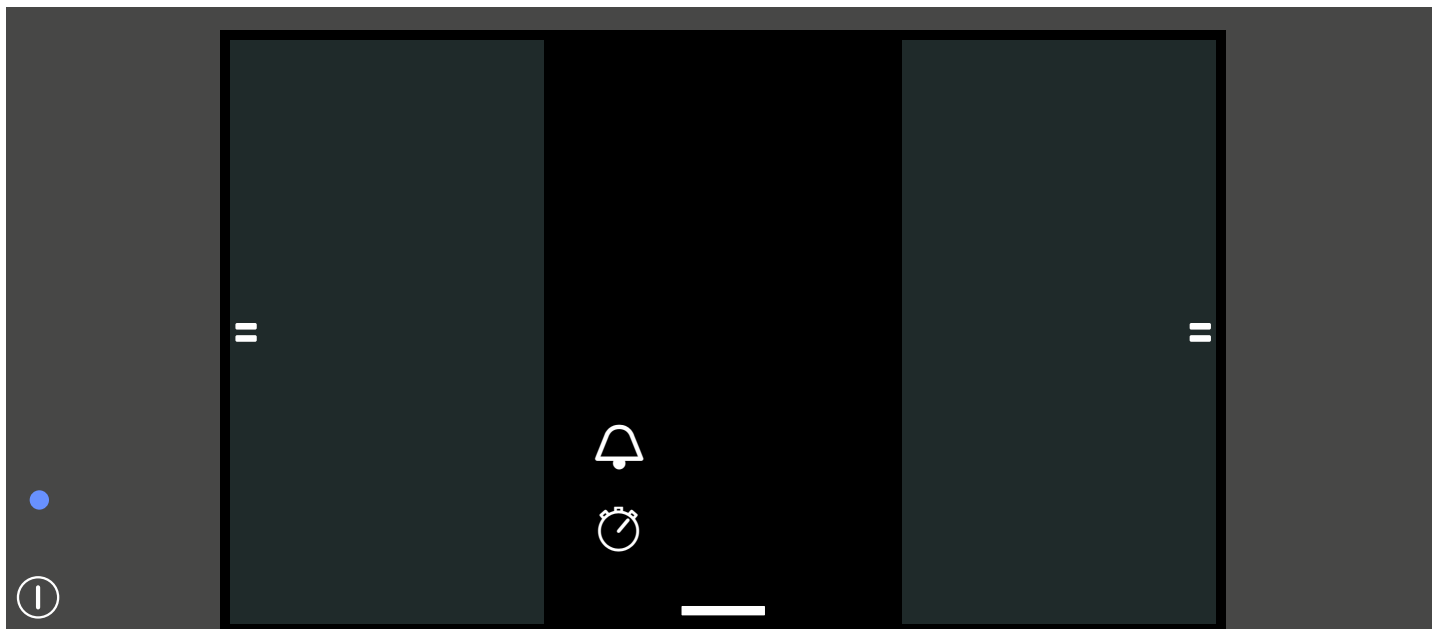
Puodo atpažinimas

Kiekvienoje maisto ruošimo zonoje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Jūs visada turėtumėte naudoti maisto ruošimo zoną, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu

Šiame skyriuje susipažinsite su savo prietaiso indikatoriais, valdymo elementais ir įvairiomis funkcijomis.

Valdymo skydelis



Valdymo sritys	
①	Pagrindinis jungiklis
=	Lanksčiai naudojama zona
—	Įstatomasis meniu
⚙️	Pagrindiniai nustatymai
👉	Valymo apsauga
🔑	Apsauga nuo vaikų
i	Informacijos meniu
⌚	Ruošimo laiko programavimas
🔔	Virtuvinis laikmatis
🕒	Sekundmačio funkcija

Valdymo sritys	
📊	Galios pakopa
0-9	Galios pakopos
📅	Laikymo šiltai funkcija
🔄	„Move“ (perkėlimo) funkcija
🔥	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
🔥	„ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcija
👉	Kepimo jutiklis
👉	Virimo jutiklis
☐	Patiekalų vedlys

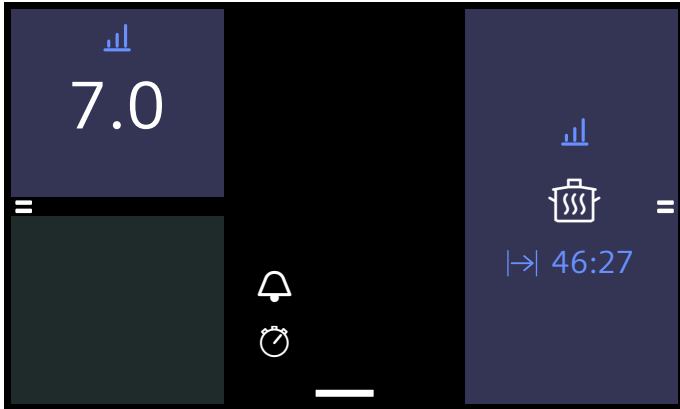
Maisto ruošimo zonos

Maisto ruošimo zona		
☐	Viena maisto ruošimo zona	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
☐	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona	Skaitykite skyrių → „Lanksčiai naudojama zona“.
☐ / ☐	„FlexPlus“ kaitinimo zona	„FlexPlus“ maisto ruošimo zonos visada įsijungia kartu su atitinkama dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona. Skaitykite skyrių → „FlexPlus“ zona“.
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus: skaitykite skyrių → „Indukcinis virimas“.		

Meniu apžvalga

Jūsų kaitlentės meniu struktūra yra valdoma intuityviai, todėl susigaudysite greitai. Čia pateikta daugiau informacijos apie svarbiausius meniu.

Pagrindinė sritis



Pagrindinėje srityje galite peržiūrėti atskiras maisto ruošimo zonas, kaip jos yra išdėstytos kaitlentėje. Matysite parinktus kaitinimo būdus, galios pakopas ir aktyvintų maisto ruošimo pakopų laiko funkcijas. Palietę maisto ruošimo zoną iš karto perjungsitės atitinkamos maisto ruošimo zonos nustatymo sritį.

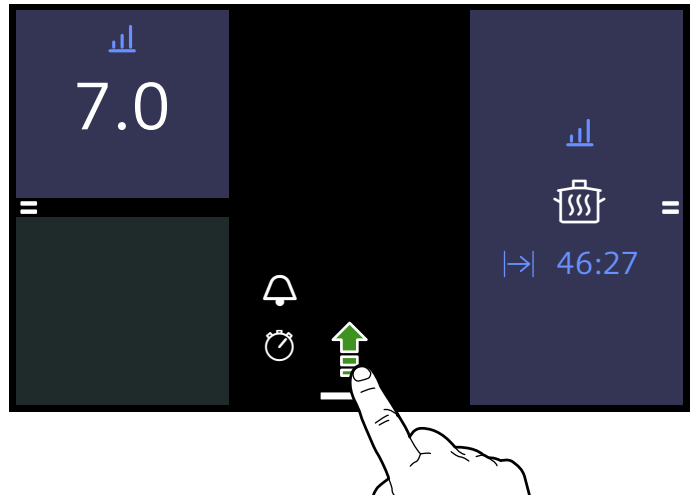
Nustatymo sritis



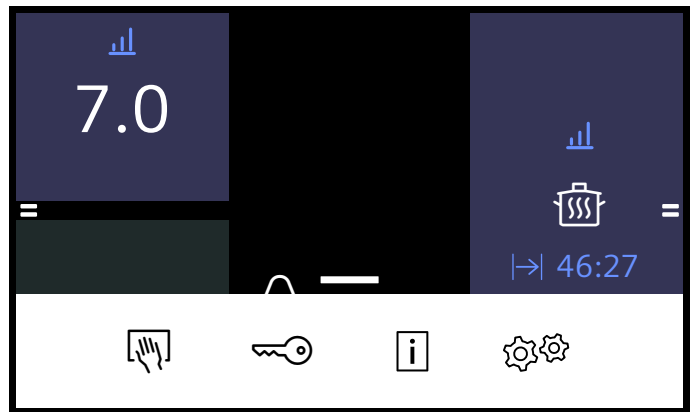
Maisto ruošimo zonos nustatymo srityje galite nustatyti skirtingus atitinkamos maisto ruošimo zonos maisto ruošimo režimus ir galios pakopas. Galios pakopą pakeisite ją tiesiogiai paliesdami arba braukdami per skalę. Maisto ruošimo režimą pakeisite palietę laukelį su aktyvintu maisto ruošimo režimu.

Įstatomasis meniu

Norėdami atidaryti įstatomąjį meniu, traukite apatinio ekrano krašto viduryje esantį įstatomąjį simbolį į viršų.



Iš įstatomojo meniu lengvai pasieksite kitas funkcijas ir meniu.



- Apsaugos valant funkcija
- Apsauga nuo vaikų
- Informacijos meniu
- Pagrindiniai nuostatai

Norėdami uždaryti įstatomąjį meniu, palieskite sritį už įstatomojo meniu. Meniu galite paprastai vėl patraukti žemyn. Po 10 sekundžių įstatomasis meniu uždaro automatiškai.

Informacijos meniu

Įstatomajame meniu paspaudę informacijos mygtuką pateksite į informacijos meniu. Čia galite perskaityti informaciją apie savo prietaiso funkcijas.

Informaciją apie naudojamą funkcijas galite peržiūrėti ir ne informacijos meniu srityje. Tam jutikliniame plote kelias sekundes lieskite norimą laukelį. Pasirodo informacijos langas, kuriame aprašyta naudojama funkcija.

Maisto ruošimo režimai

Jūsų kaitlentėje yra įvairių maisto ruošimo režimų. Atskirus režimus galite perjungti maisto ruošimo režimo meniu. Šį meniu perjungsitė nustatymo srityje palietę esamą maisto ruošimo režimą.

Maisto ruošimo režimas	Funkcija
Galios pakopa	Temperatūros reguliavimas ranka
„Move“ (perkėlimo) funkcija	Temperatūros reguliavimas keičiant maisto ruošimo indo padėtį ant maisto ruošimo zonų
„PowerBoost“	Didesnė galia nei nustačius 9.0 galios pakopą.
„ShortBoost“	Trumpam aktyvinamas dar didesnis karštis nei naudojant „PowerBoost“ funkciją.
Laikymas šiltai	Maistui šiltai laikyti.
Kepimo jutiklis	Kepimas naudojant kaitlentės temperatūros automatinio užfiksavimo funkciją.
Maisto ruošimo funkcijos	Maisto ruošimas naudojant belaidžio temperatūros jutiklio temperatūros automatinio užfiksavimo funkciją.
Patiekalai	Kepimas ir virimas iš anksto parinkus patiekalus

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai maisto ruošimo zonai yra skirtas liekamosios šilumos rodmuo. Jis rodo, kad viena iš maisto ruošimo zonų dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos rodmuo III, nelieskite maisto ruošimo zonos.

Jei baigus ruošti maistą išjungiama maisto ruošimo zona, šviečia liekamosios šilumos rodmuo. Išjungus maisto ruošimo zoną liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol maisto ruošimo zona atvės.



Prietaiso valdymas

Šiame skyriuje perskaitysite, kaip nustatyti maisto ruošimo zoną. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų ruošimo galios pakopos ir ruošimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentę įjungsitė ir išjungsitė pagrindiniu jungikliu.

Įjungimas: paspauskite mygtuką ①. Pasigirsta garso signalas ir šviečia jutiklinis ekranas. Netrukus po įjungimo kaitlentė bus parengta naudoti.

Išjungimas: spauskite mygtuką ①, kol užges rodmenys. Liekamosios šilumos rodmens šviečia, kol maisto ruošimo zonos pakankamai atvėsta.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, kai visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę parinkti nuostatai išsaugomi dar 10 minučių. Jei per šį laiką vėl įjungsitė, kaitlentė įsijungs su pirmiau buvusiomis nuostatomis.

Maisto ruošimo zonos nustatymas

Nustatykite norimą galios pakopą nuo 1 iki 9.

1 galios pakopa = žemiausia pakopa.

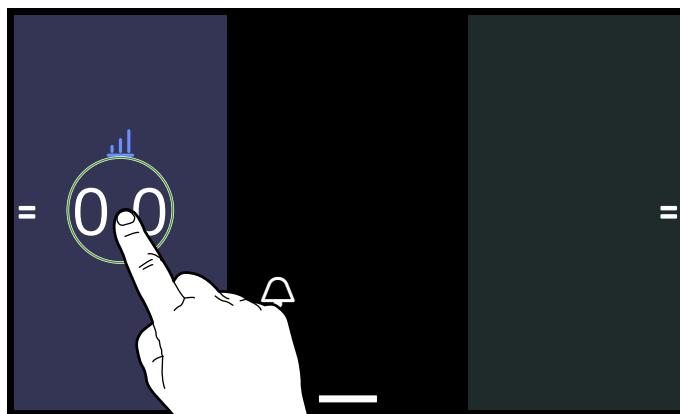
9 galios pakopa = aukščiausia pakopa.

Kiekviena galios pakopa turi tarpinę pakopą.

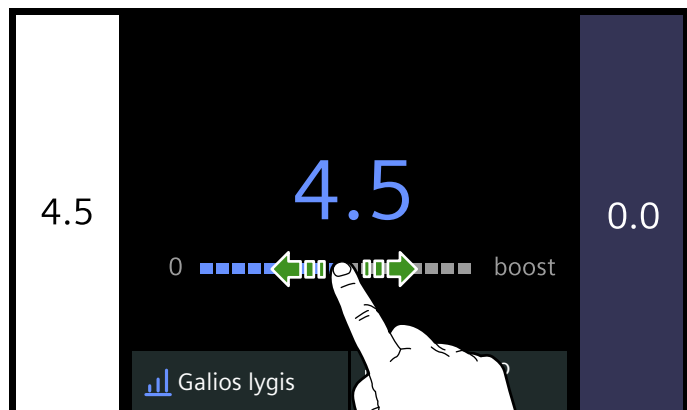
Maisto ruošimo zonos ir galios pakopos parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite norimą maisto ruošimo zoną. Rodinyje pasirodo parinktos zonos nustatymo sritis.



2. Parinkite norimą galios pakopą ją tiesiogiai paliesdami arba braukdami per skalę.



Galios pakopa nustatyta ir rodoma parinktos maisto ruošimo zonos laukelyje.

Dar kartą palietę aktyvintą maisto ruošimo zoną vėl perjungsite pagrindinį rodinį.

Palietę kitą maisto ruošimo zoną iš karto perjungsite atitinkamos maisto ruošimo zonos nustatymo sritį.

Galios pakopos keitimas

Pasirinkite vieną maisto ruošimo zoną ir paskui maisto ruošimo zonos nustatymo srityje nustatykite naują galios pakopą.

Maisto ruošimo zonos išjungimas

Pasirinkite vieną maisto ruošimo zoną ir maisto ruošimo zonos nustatymo srityje nustatykite 0 galios pakopą. Maisto ruošimo zona išsijungia.

Pastabos

- Jei ant aktyvintos maisto ruošimo zonos neuždėtas maisto ruošimo indas, mirksi galios pakopos rodmuo. Netrukus maisto ruošimo zona išsijungia.
- Jei ant maisto ruošimo zonos uždėtas maisto ruošimo indas ir dar neparinkta galios pakopa, maisto ruošimo indas atpažįstamas automatiškai. Pradedama šviesti atitinkama maisto ruošimo zona.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8–9 galios pakopą.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš puodo pradėjus skverbtis garams nustatykite žemesnę kaitinimo pakopą.
- Baigę ruošti nenuimkite dangčio, kol nesiruošiate tiekti ant stalo.
- Ruošdami greitpuodyje laikykitės gamintojo nurodymų.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Norimą ruošimo laiką galite nustatyti virtuvinio laikmačiu.
- Kad ruošiamas maistas būtų sveikesnis, nereikėtų aliejaus arba riebalų kaitinti tol, kol pradės rūkti.
- Norėdami apskrudinti patiekalą, apkepinkite jį dėdami mažas porcijas.
- Ruošiant maisto ruošimo indas gali labai įkaisti. Rekomenduojame naudoti puodkėlę.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, pateikta skyriuje → "Aplinkos apsauga".

Maisto ruošimo lentelė

Lentelėje nurodyta, kuri kaitinimo pakopa labiausiai tinka maistui ruošti. Ruošimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	Galios pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Vienas patiekalas pvz., lęšių patiekalas	1.5 - 2	-
Pienas*	1.5 - 2.5	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 45
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulviniai, miltiniai kukuliai*	4.5 - 5.5	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Vienas patiekalas, sriubos	3.5 - 4.5	15 - 120
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Guliašas, užšaldytas	3.5 - 4.5	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas	3 - 4	50 - 60
*Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		

	Galios pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	8 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Mėsainis, kukuliai, (3 cm storio)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Norvegiški omarai, krevetės	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7 - 8	15 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6 - 7	-
Omletas (kepimas paeiliui)	3.5 - 4.5	3 - 6
Kiaušiniene	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru / spurgos su džemu, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-
*Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		

Lanksčiai naudojama zona

Jei reikia, lanksčiai naudojamą maisto ruošimo zoną galima naudoti kaip susietą maisto ruošimo zoną arba kaip dvi atskiras maisto ruošimo zonas.

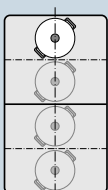
Lanksčiai naudojamose maisto ruošimo zonoje yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant lanksčiai naudojamai maisto ruošimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

Ijungus kaitlentę veikia dvi susietosios maisto ruošimo zonos.

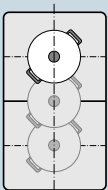
Indų naudojimo patarimai

Siekiant užtikrinti gerą šilumos aptikimą ir paskirstymą, rekomenduojama pastatyti indą tiksliai centre:

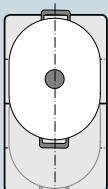
Kaip susieta maisto ruošimo zona



Skersmuo lygus 13 cm arba mažesnis
Uždėkite indą ant vienos iš keturių paveikslėlyje matomų padėčių.

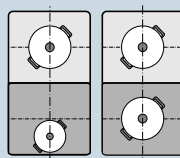


Skersmuo – daugiau nei 13 cm
Uždėkite indą ant vienos iš trijų paveikslėlyje matomų padėčių.



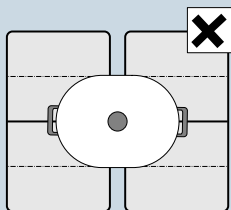
Jei maisto ruošimo indui reikia daugiau nei vienos maisto ruošimo zonos, jį dėkite, pradėdami nuo viršutinio arba apatinio lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos krašto.

Kaip dvi nesusietos maisto ruošimo zonos



Priekines ir galines maisto ruošimo zonas su dviem atskirais induktoriais galite naudoti atskirai vieną nuo kitos. Kiekvienai atskirai maisto ruošimo zonai nustatykite norimą galios pakopą. Ant vienos maisto ruošimo zonos dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

Rekomendacijos



Jei naudojate kaitlentes su daugiau nei viena lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona, indą uždėkite taip, kad būtų uždengta tik viena lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona.

Kitaip maisto ruošimo zonos bus aktyvintos ne pagal nurodymus ir maistas bus paruoštas netinkamai.

Kaip dviejų nesusietų maisto ruošimo zonų naudojimas

Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona naudojama kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.

Sujungtų maisto ruošimo zonų atjungimas

Palieskite susijusių maisto ruošimo zonų viduryje esantį simbolį .



Susijusios maisto ruošimo zonos išaktyvintos. Dabar abi maisto ruošimo zonos veikia kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.



Pastaba. Jei išjungiame kaitlentę ir vėliau ją vėl įjungiame, lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona vėl bus įjungta kaip susietoji maisto ruošimo zona. Kaip pakeisti šį išankstinį nuostata, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Kaip susietosios maisto ruošimo zonos naudojimas

Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona naudojama kaip susietoji maisto ruošimo zona.

Abiejų atskirų maisto ruošimo zonų sujungimas

1. Uždėkite indą.
2. Palieskite tarp dviejų lanksčiai naudojamų maisto ruošimo zonų esantį simbolį .

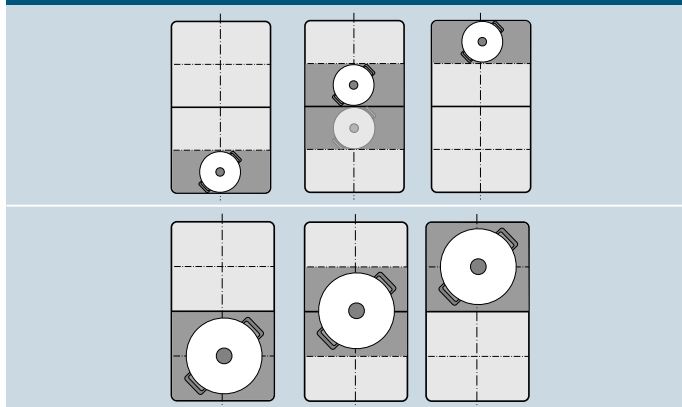
Dabar abi atskiros maisto ruošimo zonos yra sujungtos. Galite pakeisti susietos maisto ruošimo zonos galios pakopą arba maisto ruošimo režimą.

Perkėlimo („Move“) funkcija

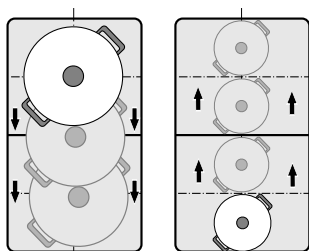
Šia funkcija aktyvinama visa lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona ir ji yra padalyta į tris maisto ruošimo sritis. Kiekvienos maisto ruošimo srities galios pakopa nustatyta iš anksto.

Naudokite tik vieną indą. Maisto ruošimo srities dydis priklauso nuo naudojamo indo ir jo padėties ant kaitvietės.

Maisto ruošimo sritis



Vykstant maisto ruošimo procesui įjungus šią funkciją galima pakeisti galios pakopą tiesiog maisto ruošimo indą perkėlus į kitą vietą.



Iš anksto nustatytos galios pakopos:

Priekinė sritis = 9.0 galios pakopa

Vidurinė sritis = 5.0 galios pakopa

Galinė sritis =  galios pakopa

Iš anksto nustatytas galios pakopas galima keisti atskirai. Kaip keisti, aprašyta skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Pastabos

- Funkcija išaktyvinama, jei atpažįstama, kad ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo srities uždėtas daugiau nei vienas indas.
- Jei maisto ruošimo indas pakeliamas arba nukeliamas nuo lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos, kaitlentė įjungia automatinę paiešką. Nustatoma naujos srities galios pakopa.
- Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indo dydį ir padėtį pateikta skyriuje → *"Lanksčiai naudojama zona"*.

Ijungimas

1. Parinkite vieną iš dviejų lanksčiai naudojamų maisto ruošimo zonų.
 2. Maisto ruošimo režimo meniu parinkite funkciją „powerMove“.
- Funkcija aktyvinta.

Galios pakopų keitimas

Atskirų maisto ruošimo sričių galios pakopas galima keisti ir ruošiant maistą. Uždėkite indą ant maisto ruošimo srities ir atitinkamos maisto ruošimo srities nustatymo srityje pakeiskite galios pakopą.

Pastaba. Išaktyvinus funkciją, trims maisto ruošimo sritims iš naujo nustatomos anksčiau nustatytos galios pakopų reikšmės.

Išjungimas

Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatymo srityje palieskite komandinį laukelį „Išjungti“. Maisto ruošimo zona išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Funkcija išaktyvinta.

„FlexPlus“ zona

Kaitlentėje tarp abiejų lanksčiai naudojamų maisto ruošimo zonų yra dvi „FlexPlus“ maisto ruošimo zonos, kurios veikia kartu su dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona. Todėl galima naudoti didesnius puodus ir geriau paruošti maistą.

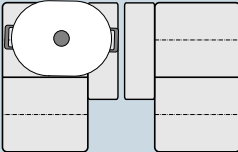
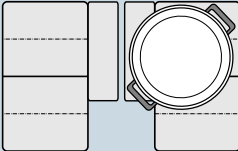
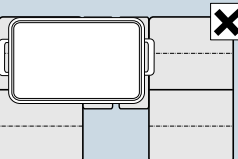
Viena iš dviejų „FlexPlus“ maisto ruošimo zonų visada įsijungia automatiškai, kartu su atitinkama dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona. Nejmanoma jų įjungti atskirai, neįjungus atitinkamos susijusios lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos.

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų

Kad puodo atpažinimo funkcija veiktų gerai ir tinkamai pasiskirstytų šiluma, indą reikia uždėti centre.

Indas turėtų uždengti šoninę maisto ruošimo zoną ir padidintą maisto ruošimo zoną.

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį, lanksčiai naudojamą maisto ruošimo zoną galima aktyvinti kaip dvi atskirai veikiančias maisto ruošimo zonas arba kaip vieną maisto ruošimo zoną.

Indo uždėjimas	
	Pailgas maisto ruošimo indas Lanksčiai naudojamą maisto ruošimo zoną aktyvinkite kaip dvi atskirai veikiančias maisto ruošimo zonas arba kaip vieną maisto ruošimo zoną.
	Didelis apvalus maisto ruošimo indas Lanksčiai naudojamą maisto ruošimo zoną aktyvinkite kaip vieną maisto ruošimo zoną.
	Vienas indas negali uždengti abiejų „FlexPlus“ maisto ruošimo zonų.

Įjungimas

- Uždėkite indą ant maisto ruošimo zonos.
Pastaba. Stebėkite, kad indas uždengtų ir „FlexPlus“ maisto ruošimo zoną.
- Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną ir galios pakopą.

„FlexPlus“ maisto ruošimo zona aktyvinta automatiškai ir rodoma ekrane.

Išjungimas

Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatymo srityje nustatykite 0 galios pakopą. Maisto ruošimo zona išsijungia ir pasirodo liekamosios šilumos rodmuo.

„FlexPlus“ maisto ruošimo zona išaktyvinta.

Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra trys laiko funkcijos:

- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Chronometro funkcija

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai.

Nustatymas

- Parinkite maisto ruošimo zoną ir norimą galios pakopą.
- Norimos maisto ruošimo zonos nustatymo srityje pasirinkite išjungimo laikmačio funkciją.
- Norėdami pakeisti laiką, jį palieskite. Norimą ruošimo laiką nustatykite valandomis ir minutėmis.
- Palieskite simbolį ▷.

Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.

Pastabos

- Rodmenį galite išjungti dar kartą spustelėję parinktos maisto ruošimo zonos laukelį. Šiuo atveju funkcija įsijungia automatiškai, jei ant parinktos maisto ruošimo zonos yra uždėtas maisto ruošimo indas.
- Jei lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona įjungiama kaip atskira maisto ruošimo zona, nustatytas laikas taikomas visai maisto ruošimo zonai.

Kepimo jutiklis ir maisto ruošimo funkcijos

Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogramuojamas ruošimo laikas ir aktyvinamas kepimo jutiklis arba maisto ruošimo funkcijos, nustatytas ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus parinktą temperatūros pakopą.

Laiko keitimas, nutraukimas arba ištrynimasis

Ruošimo laiką perjungsite maisto ruošimo zonos nustatymo srityje parinkę išjungimo laikmačio funkciją arba atitinkamos maisto ruošimo zonos pagrindinėje srityje palietę ruošimo laiką.

Norėdami pakeisti ruošimo laiką, parinkite naują ruošimo laiką ir paskui palieskite simbolį ▷.

Norėdami ištrinti ruošimo laiką, palieskite simbolį X.

Pasibaigus laikui

Maisto ruošimo zona išsijungia. Pasigirsta signalas ir nustatoma 0 galios pakopa.

Virtuvinis laikmatis

Virtuvinio laikmačio veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas. Ši funkcija maisto ruošimo zonos automatiškai neišjungia.

Nustatymas

1. Palieskite simbolį .
 2. Norėdami pakeisti laiką, jį palieskite. Norimą laiką nustatykite valandomis ir minutėmis.
 3. Palieskite simbolį .
- Pradedamas skaičiuoti laikas.

Pastaba. Rodmenį galite išjungti jutikliniame ekrane dar kartą palietę kairėje viršuje esančią rodyklę.

Laiko keitimas, nutraukimas arba ištrynimasis

Virtuvinį laikmatį perjungsitė palietę pagrindinėje srityje skaičiuojamą laiką.

Norėdami pakeisti laiką, nustatykite naują laiką. Paskui palieskite simbolį . Virtuviniam laikmačiui nustatomas naujas laikas.

Norėdami sustabdyti laiką, palieskite simbolį . Virtuvinio laikmačio laikas sustabdytas.

Norėdami ištrinti laiką, palieskite simbolį . Virtuvinis laikmatis išaktyvintas.

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas.

Palietus virtuvinį laikmatį rodmuo užgęsta.

Chronometro funkcija

Chronometro funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.

Veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Ši funkcija maisto ruošimo zonos automatiškai neišjungia.

Ijungimas

Pagrindinėje srityje palieskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Sustabdymas ir išaktyvinimas

Chronometro funkciją perjungsitė palietę pagrindinėje srityje skaičiuojamą laiką.

Norėdami sustabdyti laiką, palieskite simbolį .

Norėdami toliau naudoti chronometro funkciją, palieskite simbolį .

Norėdami išaktyvinti funkciją ir iš naujo nustatyti laiką, palieskite simbolį .

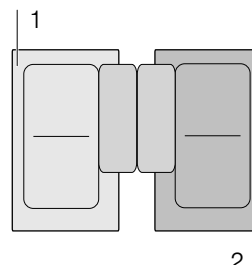
Pastaba. Rodmenį galite išjungti jutikliniame ekrane dar kartą palietę kairėje viršuje esančią rodyklę.

Funkcija „PowerBoost“

Naudojant šią funkciją didelis vandens kiekis įkaitinamas daug greičiau nei nustačius 9 galios pakopą.

Po 10 minučių ši funkcija išsijungia automatiškai.

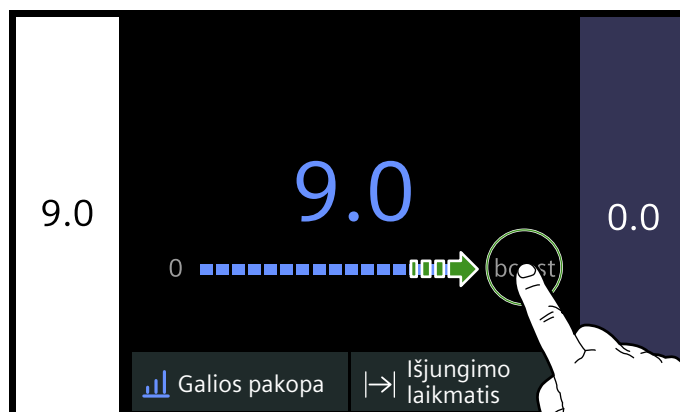
Šią funkciją vienai maisto ruošimo zonai galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona (žr. paveikslėlį).



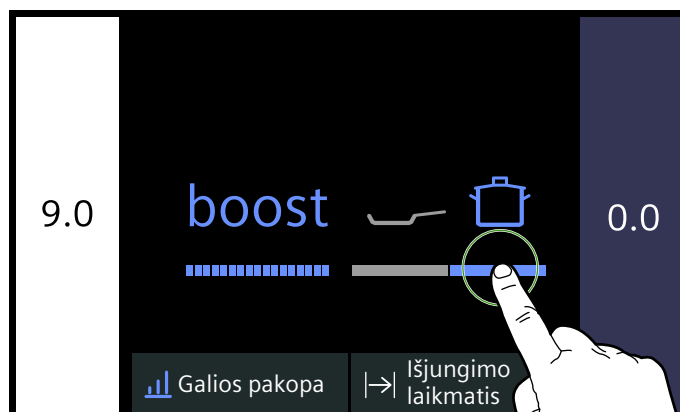
Pastaba. Naudojant lanksčiai naudojamą maisto ruošimo zoną funkciją galima aktyvinti net ir tuomet, kai visa sritis naudojama kaip bendra maisto ruošimo zona.

Ijungimas

1. Pasirinkite vieną maisto ruošimo zoną.
2. Skalėje braukite dešinėn iki „boost“ funkcijos. Spauskite pirštu.



3. Palieskite simbolį . Atitraukite pirštą.



Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatymo srityje nustatykite kitą galios pakopą.

Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.



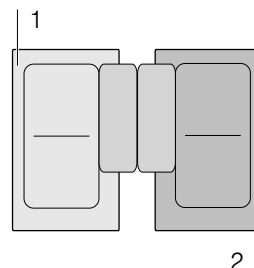
„ShortBoost“ funkcija

Naudojant šią funkciją maisto ruošimo indas įkaitinamas greičiau nei nustačius 9 kaitinimo pakopą. Tuomet galima greičiau įkaitinti patiekalus keptuvėje, naudojant mažiau aliejaus arba riebalų.

Po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

Išaktyvinę funkciją patiekalams nustatykite tinkamą tolesnio ruošimo pakopą.

Šią funkciją vienai maisto ruošimo zonai galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona (žr. paveikslėlį).



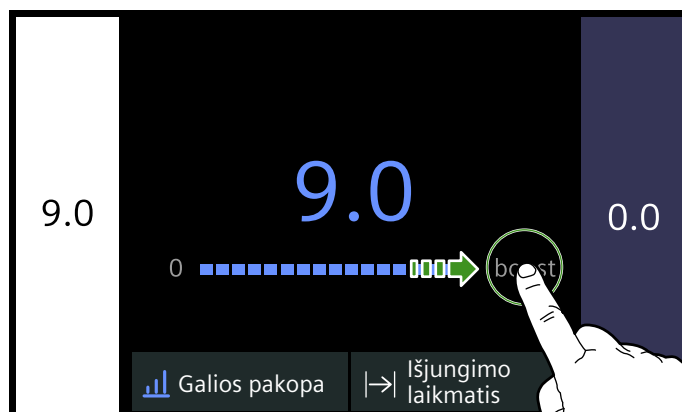
Pastaba. Naudojant lanksčiai naudojamą maisto ruošimo zoną funkciją galima aktyvinti net ir tuomet, kai visa sritis naudojama kaip bendra maisto ruošimo zona.

Naudojimo rekomendacijos

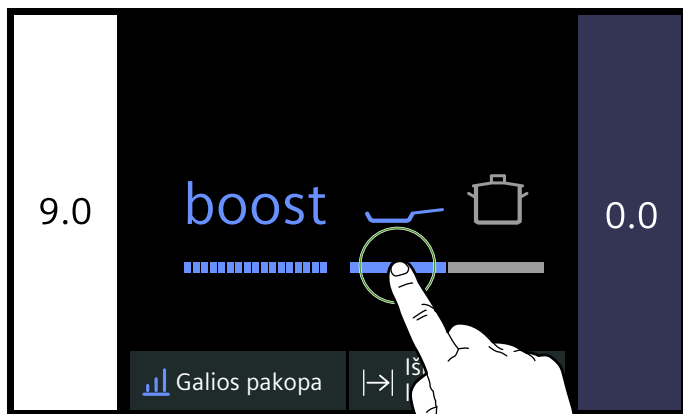
- Visada naudokite maisto ruošimo indą, kuris prieš tai nebuvo įkaitintas.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Nenaudokite indų plonu dugnu.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančio maisto ruošimo indo, aliejaus, sviesto ar taukų.
- Maisto ruošimo indo neuždenkite dangčiu.
- Maisto ruošimo indą dėkite ant kaitvietės vidurio. Įsitikinkite, kad indo dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį.
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuje → „Indukcinis virimas“.

Išjungimas

1. Pasirinkite vieną maisto ruošimo zoną.
2. Skalėje braukite dešinėn iki „boost“ funkcijos. Spauskite pirštu.



3. Palieskite simbolį . Atitraukite pirštą.



Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatymo srityje nustatykite kitą galios pakopą.

Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.



Laikymo šiltai funkcija

Ši funkcija tinka šokoladui arba sviestui lydyti ir patiekalams bei indams šiltai laikyti.

Ijungimas

1. Parinkite pageidaujamą maisto ruošimo zoną.
 2. Skalėje parinkite norimą galios pakopą .
- Funkcija aktyvinta. Maisto ruošimo zonoje rodomas simbolis .

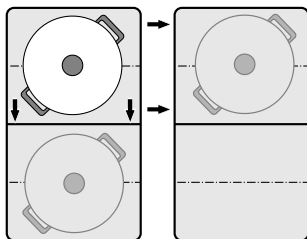
Išjungimas

1. Parinkite maisto ruošimo zoną.
2. Nustatymo srityje nustatykite 0 galios pakopą. Maisto ruošimo zona išsijungia. Simbolis  užgessta ir pasirodo liekamosios šilumos rodmuo. Funkcija išaktyvinta.

Nuostatų perdavimas

Naudojant šią funkciją galima vienai maisto ruošimo zonai nustatyti maisto ruošimo režimą, galios pakopą ir užprogramuotą ruošimo laiką perduoti kitai.

Norėdami perduoti nuostatus, nuimkite indą nuo maisto ruošimo zonos ir jį padėkite ant kitos maisto ruošimo zonos.



Pastaba. Papildomos informacijos apie tikslią maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "*Lanksčiai naudojama zona*".

Ijungimas

1. Indą nuo aktyvios maisto ruošimo zonos pastatykite ant kitos.
Indas bus atpažintas. Netrukus ekrane pasirodys klausimas, ar naujai maisto ruošimo zonai norite perimti anksčiau naudotus nuostatus.
2. Patvirtinkite perimtus nuostatus.

Nuostatai perduodami naujai maisto ruošimo zonai. Anksčiau naudota maisto ruošimo zona išaktyvinama.

Pastabos

- Perstumkite maisto ruošimo indą ant neįjungtos maisto ruošimo zonos, kurios dar nenustatėte ir ant kurios dar nebuvo uždėtas kitas maisto ruošimo indas.
- Perkėlimo ir kepimo jutiklio funkcijų kitai maisto ruošimo zonai perduoti negalima.
- Perkėlus kelis puodus ši funkcija bus naudojama tik paskutiniajam perkeltam puodui.
- Pasirodžius užklausa dėl nuostatų perėmimo, maisto ruošimo indą perkeltkite ant paskutiniosios maisto ruošimo zonos, kad toliau ruošiant būtų naudojami ankstesni nuostatai. Patvirtinti nereikia.



Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos

Naudodami pagalbinės maisto ruošimo funkcijas ruošiant maistą nekils sunkumų ir pažadame, kad paruošimo rezultatas tikrai bus puikus. Rekomenduojamos temperatūros pakopos tinka visiems maisto ruošimo būdams.

Ruošiamas maistas nebus pervirtas ir jis visada bus išvirtas ir iškeptas kokybiškai.

Visą ruošimo laiką jutikliai matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą. Todėl galima reguliuoti maisto ruošimo galią, kad būtų išlaikyta tinkama temperatūra.

Kai pasiekama parinkta temperatūra, galima sudėti patiekalus. Automatiškai palaikoma vienoda temperatūra, nekeičiant temperatūros pakopos.

Maisto ruošimo zonos, kuriose yra kepimo jutiklis, yra pažymėtos kepimo jutiklio simboliu.

Maisto ruošimo funkcijas galima naudoti visoms maisto ruošimo zonoms, jei yra belaidis temperatūros jutiklis.

Šiame skyriuje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos
- Tinkamas maisto ruošimo indas
- Jutikliai ir specialieji priedai
- Funkcijos ir galios pakopos
- Rekomenduojami patiekalai
- Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra

Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys

Naudodami pagalbinės maisto ruošimo funkcijas galite kiekvienam patiekalui parinkti geriausiai tinkantį ruošimo būdą.

Lentelėje pateikti įvairūs galimi pagalbinių maisto ruošimo funkcijų nuostatai:

Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopos	Maisto ruošimo indas	Naudotina	Įjungimas
Kepimo jutiklis				
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų	1, 2, 3, 4, 5		Visos maisto ruošimo zonos	
Maisto ruošimo funkcijos				
Pašildymas / laikymas šiltai	1/70 °C		Visos maisto ruošimo zonos	
Virimas ant silpnos ugnies	2/90 °C		Visos maisto ruošimo zonos	
Virimas	3/100 °C		Visos maisto ruošimo zonos	
Gaminimas greitpuodyje	4/120 °C		Visos maisto ruošimo zonos	
Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus*	5/170 °C		Visos maisto ruošimo zonos	

*Pašildymas uždengus dangčiu ir gruzdinimas neuždengus dangčiu.

Jei belaidis temperatūros jutiklis prie kaitlentės neprisijungė, jį vėliau galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje.

Tinkamas maisto ruošimo indas

Parinkite maisto ruošimo zoną, kuri labiausiai atitinka indo dugno skersmenį, ir ant maisto ruošimo zonos vidurio uždėkite maisto ruošimo indą.

Maisto ruošimo funkcijos netinka, jei norite keptuvėje kepti taip, lyg naudotumėte kepimo jutiklį.

Galima įsigyti keptuvių, kurios yra optimaliai pritaikytos kepimo jutikliams. Jų vėliau galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Visada nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį:

- HZ390210 15 cm skersmens keptuvė.
- HZ390220 19 cm skersmens keptuvė.
- HZ390230 21 cm skersmens keptuvė.
- HZ390250 28 cm skersmens keptuvė.

Šios keptuvės yra padengtos nesvylančia danga, todėl kepant reikia labai mažai aliejaus.

Pastabos

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai ir dydžiui.
- Kitos keptuvių rūšys gali perkaisti ir gali būti nustatyta aukštesnė arba žemesnė temperatūros pakopa. Pirmiausia pabandykite įjungti žemiausią temperatūros pakopą ir prireikus perjunkite kitą.

Maisto ruošimo funkcijas galite naudoti visiems indukciniam maisto ruošimui pritaikytiems maisto ruošimo indams. Informacijos apie indukcinę funkciją pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų lentelėje nurodytas kiekvienai funkcijai tinkamas maisto ruošimo indas.

Jutikliai ir specialieji priedai

Visą ruošimo laiką jutikliai matuoja puodo arba keptuvės temperatūrą. Tuomet labai tiksliai reguliuojama galia ir išlaikoma reikiama temperatūra.

Jūsų kaitlentėje yra dvi skirtingos temperatūros matavimo sistemos:

- Kepimo jutiklis: po kaitlente yra temperatūros jutikliai. Jie kontroliuoja keptuvės dugno temperatūrą.
- Maisto ruošimo funkcijos: belaidis temperatūros jutiklis perduoda maisto ruošimo puodo temperatūrą valdymo skydeliui. Jutiklis tvirtinamas prie maisto ruošimo puodo.

Norėdami naudoti maisto ruošimo funkcijas, turite įsigyti belaidį temperatūros jutiklį.

Jei belaidis temperatūros jutiklis nebuvo pristatytas kartu su kaitlente, jį galite vėliau įsigyti specializuotoje parduotuvėje arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje, nurodę identifikavimo numerį HZ39050.

Informacijos apie belaidį temperatūros jutiklį pateikta skirsnyje → *"Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra"*.

Funkcijos ir kaitinimo lygiai

Kepimo jutiklis

Naudodami kepimo jutiklį galite ruošti patiekalus keptuvėje, įpylę nedaug aliejaus.

Privalumai

- Maisto ruošimo zona kaista tik prireikus. Sutaupysite elektros energijos. Aliejus ir riebalai neperkaista ir neišbėga.
- Kai tuščia keptuvė įkaista iki optimalios temperatūros aliejui ir patiekalams sudėti, pasigirsta signalas.

Pastabos

- Neuždenkite keptuvės dangčiu, nes neveiks reguliatorius. Tačiau galite naudoti apsaugos nuo tyškalų sietelį, kad netykštų riebalai.
- Naudokite kepti tinkamą aliejų arba riebalus. Jei naudosite sviestą, margariną, šaltai spaustą alyvuogių aliejų arba kiaulienos taukus, nustatykite 1 arba 2 temperatūros pakopą.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančios keptuvės su patiekalais arba be jų.
- Jei maisto ruošimo zonos temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, temperatūros jutiklis bus aktyvintas netinkamai.
- Jei puode gruzdinsite naudodami daug aliejaus, visada naudokite maisto ruošimo funkcijas. „Gruzdinimas puode naudojant didelį aliejaus kiekį“, 5 kaitinimo lygis.

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa		Tinka
1	labai žema	Padažų ruošimas ir konservavimas, daržovių patroškinimas ir patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine.
2	žema	Patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omletų.
3	vidutinė – žema	Žuvies ir didelių patiekalų kepimas, pvz., kukulių ir dešrelių.
4	vidutinė – aukšta	Didkepsnių – vidutiniškai iškeptų arba perkeptų, šaldytų, apvoliotų džiūvėsiuose – ir nedidelių patiekalų kepimas, pvz., pjausnių, ragu ir daržovių.
5	aukšta	Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., didkepsniai su krauju, bulviniai blynai ir keptos bulvės.

Nustatymas

Lentelėje parinkite tinkamą temperatūros pakopą. Tuščią keptuvę statykite ties maisto ruošimo zonos viduriu.

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną. Maisto ruošimo režimo meniu galite parinkti maisto ruošimo režimą „Kepimo jutiklis“.
2. Parinkite norimą temperatūros pakopą. Funkcija aktyvinta. Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekiamas kepimo temperatūra. Kai pasiekiamas kepimo temperatūra, pasigirsta signalas. Temperatūros simbolis  nustoja mirksėti ir pradeda šviesti.
3. Kai bus pasiekta kepimo temperatūra, pirmiausia į keptuvę įpilkite aliejaus, o vėliau įdėkite patiekalą.

Pastaba. Apverskite patiekalus, kad jie neprisviltų.

Kepimo jutiklio išjungimas

Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatymo srityje nustatykite 0 galios pakopą. Maisto ruošimo zona išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Maisto ruošimo funkcijos

Naudodami šias funkcijas galite maisto produktus pašildyti, ruošti garuose, virti, ruošti greitpuodyje arba gruzdinti puode, naudodami daug aliejaus ir kontroliuodami temperatūrą.

Šias funkcijas galima naudoti visoms maisto ruošimo zonoms.

Privalumai

- Maisto ruošimo zona kaista tik tuomet, kai reikia palaikyti temperatūrą. Taip sutaupysite energijos ir neperkais aliejus. Temperatūra kontroliuojama nuolat. Taip ruošiamas maistas neišbėga iš puodo. Be to, nereikia keisti temperatūros pakopos.
- Apie maisto ruošimo funkcijas įspėjama, kai vanduo arba aliejus pasiekia optimalią temperatūrą, kuriai esant galima įdėti patiekalą (žr. lentelėje pateiktus nuokrypius, taikomus maistui, kuris dedamas pačioje pradžioje).

Pastabos

- Svarbu, kad maisto ruošimo indo turinys pasiektų reikiamą aukštį ir uždengtų temperatūros jutiklio silikoninę juostelę.
- Kepdami nedideliame aliejaus kiekyje visada naudokite kepimo jutiklį.
- Maisto ruošimo indą išlygiuokite taip, kad temperatūros jutiklis nebūtų nukreiptas į kitą indą.
- Per visą ruošimo procesą nenuimkite temperatūros jutiklio nuo maisto ruošimo indo. Pasibaigus maisto ruošimo procesui galima parinkti funkcijas kitai maisto ruošimo zonai.
- Baigę ruošti nuimkite temperatūros jutiklį. Būkite atsargūs, nes temperatūros jutiklis gali būti karštas.

Temperatūrų ribos ir pakopos

Maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Temperatūros diapazonas	Tinka
Pašildymas, laikymas šiltai	1/70 °C	60–70 °C	Pvz., sriubos, punšas
Virimas ant silpnos ugnies	2/90 °C	80–90 °C	Pvz., ryžiai, pienas
Virimas	3/100 °C	90–100 °C	Pvz., makaronai, daržovės
Gaminimas greitpuodyje	4/120 °C	110–120 °C	Pvz., viščiukas, troškiny.
Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus	5/170 °C	170–180 °C	Pvz., spurgos, kapotos mėsos kukuliai

Patarimai, kaip ruošti, naudojant maisto ruošimo funkcijas

- Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“: užšaldytų produktų porcijos, pvz., špinatų. Užšaldytus produktus sudėkite į maisto ruošimo indą. Įpilkite gamintojo nurodytą vandens kiekį. Uždenkite maisto ruošimo indą ir nustatykite 1/70 °C pakopą. Kartkartėmis pamaišykite.
- Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“: patiekalų, pvz., padažų, tiršinimas. Patiekalą užvirinkite pasirinkę rekomenduojamą temperatūrą. Įdėję priedų palikite juos išbrinkti nustatę 2/90 °C pakopą. Pasigirdus signalui neperjungę šios pakopos patiekalą šildykite tiek, kiek reikia.
- Funkcija „Virimas“: vandens kaitinimas uždengus dangčiu. Jis neišbėgs. Parinkite 3/100 °C temperatūros pakopą.
- Funkcija „Virimas greitpuodyje“: atkreipkite dėmesį į gamintojo rekomendacijas. Pasigirdus signalui toliau ruoškite nurodytą laiką. Parinkite 4/120 °C temperatūros pakopą.
- Funkcija „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“: aliejaus kaitinimas uždengus dangčiu. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Parinkite 5/170 °C temperatūros pakopą.

Pastabos

- Ruošdami maistą visada uždenkite dangčiu. Išimtis: „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“, 5/170 °C temperatūros pakopa.
- Jei nepasigirsta garsinis signalas, įsitikinkite, kad maisto ruošimo puodas neuždengtas dangčiu.
- Kaistančio aliejaus niekada nepalikite be priežiūros. Naudokite gruzdinti tinkamą aliejų arba riebalus. Nenaudokite skirtingų gruzdinimui skirtų riebalų mišinių, pvz., aliejaus ir taukų. Karšti riebalų mišiniai gali suploti.
- Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, pvz., verdant bulves, kitą kartą įpilkite daugiau vandens, tačiau vis tiek nustatykite rekomenduojamą temperatūros pakopą.

Užvirimo taško nustatymas

Vandens užvirimo taškas priklauso nuo Jūsų gyvenamosios vietos aukščio virš jūros lygio. Jei vanduo verda per smarkiai arba per silpnai, galite nustatyti užvirimo tašką. Jei taip nutiktų, keiskite, kaip aprašyta toliau.

- Parinkite maisto ruošimo funkcijos pagrindinį nuostatą, skaitykite skyrių → „Pagrindiniai nustatymai“.
- Pagrindiniame nuostate dažniausiai yra nustatyta 200–400 m. Jei gyvenamoji vieta yra 200–400 m virš jūros lygio, užvirimo taško nustatyti nereikia, kitais atvejais parinkite nuostatą, kuris atitinka Jūsų gyvenamosios vietos aukštį virš jūros lygio.

Pastaba. 3/100 °C temperatūros pakopos pakanka tinkamai virti, jei vanduo neputoja pernelyg smarkiai. Tačiau jei virimo rezultatas Jūsų netenkina, galite pakeisti užvirimo taško nuostatą.

Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio

Prieš pirmą kartą naudojant maisto ruošimo funkcijas reikia belaidį temperatūros jutiklį prijungti prie valdymo skydelio.

1. Atverkite įstatomąjį meniu.
2. Atverkite pagrindinius nuostatus ir parinkite virimo jutiklio meniu punktą.
3. Parinkite parinktį Pridėti naują virimo jutiklį. Per 30 sekundžių paspauskite ant belaidžio temperatūros jutiklio esantį simbolį . Po kelių sekundžių ekrane pasirodo temperatūros jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

Kai temperatūros jutiklis tinkamai prijungiamas prie valdymo skydelio, galima naudoti maisto ruošimo funkcijas.

Pastabos

- Netinkamai gali būti prijungta įvykus temperatūros jutiklio trikčiai, atsiradusiai dėl toliau nurodytų priežasčių.
 - „Bluetooth“ ryšio klaida.
 - Per 30 sekundžių nuo kaitvietės parinktės nepaspaudėte temperatūros jutiklio simbolio.
 - Išseko temperatūros jutiklio baterija.
 Atkurkite temperatūros jutiklio duomenis ir iš naujo prijunkite.
- Jei buvo neteisingai prijungta dėl perdavimo klaidos, pakartokite prijungimo eigą iš naujo. Jei ir tuomet nepavyks prijungti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.

Belaidžio temperatūros jutiklio duomenų atkūrimas

1. Simbolį  lieskite maždaug 8–10 sekundžių. Per šį laiką temperatūros jutiklio šviesos diodų rodmuo įsižiebia tris kartus. Po trečiojo šviesos diodų įsižiebimo prasideda atkūrimas. Tuomet patraukite pirštą nuo simbolio. Šviesos diodui užgesus belaidžio temperatūros jutiklio duomenys yra atkurti.
2. Prijungimo eigą kartokite nuo 2 punkto.

Nustatymas

1. Temperatūros jutiklį pritvirtinkite prie puodo, skaitykite skyrių → *"Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra"*.
2. Į maisto ruošimo puodą įpilkite pakankamai vandens, pastatykite ant pageidaujamos kaitvietės ir visada uždenkite dangčiu.
3. Parinkite maisto ruošimo zoną, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas su temperatūros jutikliu. Maisto ruošimo zonos maisto ruošimo režimo meniu parinkite maisto ruošimo funkcijas.
4. Palieskite belaidžio temperatūros jutiklio simbolį .

5. Parinkite lentelėje nurodytą tinkamą temperatūros pakopą. Funkcija aktyvinta. Temperatūros simbolis  mirksi, kol vanduo arba aliejus pasiekia temperatūrą, tinkamą patiekalams sudėti. Kai pasiekama temperatūra, pasigirsta signalas. Temperatūros simbolis  nustoja mirksėti ir pradeda šviesti.
6. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Ruošiant maistą puodas turi būti uždengtas.

Pastaba. Naudodami funkciją „Gruzdinimas puode“ naudojant daug aliejaus“ neuždenkite puodo.

Maisto ruošimo funkcijų išjungimas

Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatymo srityje nustatykite 0 galios pakopą. Maisto ruošimo zona išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Rekomenduojami patiekalai

Lentelėje nurodyta, kokius patiekalus galite rinktis, ir ji surūšiuota pagal maisto produktus. Temperatūra ir ruošimo laikas priklauso nuo maisto produktų kiekio, būklės ir kokybės.

Mėsa	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pjausnys, natūralus*	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Pjausnys, apvoliotas džiovėsiuose*	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Filė**	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Karbonadai*	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“**	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Vienos pjausnys*	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio)**	Kepimo jutiklis	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3cm storio)**	Kepimo jutiklis	5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3cm storio)*	Kepimo jutiklis	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Troškinta mėsa***	Kepimo jutiklis	4	7 - 12
Gabalėliais pjaustyta mėsa, „Gyros“****	Kepimo jutiklis	4	7 - 12
Lašiniai*	Kepimo jutiklis	2	5 - 8
Malta mėsa***	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Mėsainis (1,5 cm storio)*	Kepimo jutiklis	3	6 - 15
Kukuliai (2 cm storio)*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Įdaryti kukuliai*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Plikytos kepamos dešrelės*	Kepimo jutiklis	3	8 - 20
Žalios kepamos dešrelės*	Kepimo jutiklis	3	8 - 20

* Daug kartų apverskite.

** Aliejų į keptuvę pilkite ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

*** Reguliariai pamaišykite.

**** Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus sudėkite po signalo.

***** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.

***** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite porcijomis.

Mėsa	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Dešrelių apvirimas****	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 20
Funkcija „Virimas“			
Mėsos kukuliai****	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	20 - 30
Višta sriubai****	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Virta jautiena****	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Vištiena greitpuodyje*****	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	15 - 25
Jautiena greitpuodyje*****	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	15 - 25
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Vištienos gabalėlių gruzdinimas*****	Maisto ruošimo funkcijos	5/170 °C	10 - 15
Faršo kukuliukų gruzdinimas*****	Maisto ruošimo funkcijos	5/170 °C	10 - 15
* Daug kartų apverskite. ** Aliejų į keptuvę pilkite ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. *** Reguliariai pamaišykite. **** Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus sudėkite po signalo. ***** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje. ***** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite porcijomis.			

Žuvis	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Žuvies filė, natūrali*	Kepimo jutiklis	4	10 - 20
Žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Krevetės*	Kepimo jutiklis	4	4 - 8
Krabai*	Kepimo jutiklis	4	4 - 8
Visa žuvis*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Troškinta žuvis**	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	15 - 20
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Žuvis alaus tešloje***	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	10 - 15
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose***	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	10 - 15
* Daug kartų apverskite. ** Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus sudėkite po signalo. *** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite porcijomis.			

Patiekalai iš kiaušinių	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Kiaušininė svieste*	Kepimo jutiklis	2	2 - 6
Kiaušininė aliejuje*	Kepimo jutiklis	4	2 - 6
Plakta kiaušininė***	Kepimo jutiklis	2	4 - 9
Omletas****	Kepimo jutiklis	2	3 - 6
Lietiniai blynai****	Kepimo jutiklis	5	1,5 - 2,5
Skrebutis „Arme Ritter“****	Kepimo jutiklis	3	4 - 8
Austriškas saldus omletas****	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Funkcija „Virimas“			
Kiaušinių virimas*****	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	5 - 10
* Sviestą ir maisto produktus į keptuvę dėkite tik pasigirdus signalui. ** Aliejų į keptuvę pilkite ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. *** Reguliariai pamaišykite. **** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui. ***** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			

Daržovės ir ankštiniai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Česnakai*	Kepimo jutiklis	2	2 - 10
Svogūnai, troškinimas kol suminkštėja*	Kepimo jutiklis	2	2 - 10
Traškūs svogūnai*	Kepimo jutiklis	3	5 - 10
Cukinija**	Kepimo jutiklis	3	4 - 12
Baklažanai**	Kepimo jutiklis	3	4 - 12
Paprika*	Kepimo jutiklis	3	4 - 15
Žaliosios keptos pupelės**	Kepimo jutiklis	3	4 - 15
Grybai*	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Daržovių troškinimas aliejuje*	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Glazūruotos daržovės*	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Funkcija „Virimas“			
Virti brokoliai***	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	10 - 20
Virti žiediniai kopūstai***	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	10 - 20
Virti briuselio kopūstai***	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	30 - 40
Žaliosios virtos pupos***	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 30
Avinžirniai****	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Žirniai***	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 20
Lęšiai****	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	45 - 60
* Reguliariai pamaišykite. ** Daug kartų apverskite. *** Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus sudėkite po signalo. **** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje. ***** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite porcijomis.			

Daržovės ir ankštiniai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Daržovių ruošimas greitpuodyje****	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	3 - 6
Avinžirnių ruošimas greitpuodyje****	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	25 - 35
Pupų ruošimas greitpuodyje****	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	25 - 35
Lęšių ruošimas greitpuodyje****	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Džiūvėsiuose apvoliotų daržovių gruzdinimas*****	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8
Daržovių alaus tešloje gruzdinimas*****	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8
Džiūvėsiuose apvoliotų grybų gruzdinimas*****	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8
Grybų alaus tešloje gruzdinimas*****	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8
* Reguliariai pamaišykite. ** Daug kartų apverskite. *** Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus sudėkite po signalo. **** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje. ***** Aliejų įkaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite porcijomis.			

Bulvės	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Keptos bulvės iš bulvių su lupenomis*	Kepimo jutiklis	5	6 - 12
Keptos bulvės, iš žalių bulvių*	Kepimo jutiklis	4	15 - 25
Bulvių sklandžiai**	Kepimo jutiklis	5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai***	Kepimo jutiklis	2	50 - 55
Glazūruotos bulvės*	Kepimo jutiklis	3	15 - 20
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Bulvių kukuliai****	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcija „Virimas“			
Virtos bulvės*****	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Bulvių ruošimas greitpuodyje*****	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	10 - 20
* Reguliariai pamaišykite. ** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui. *** Sviestą ir maisto produktus į keptuvę dėkite tik pasigirdus signalui. **** Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus sudėkite po signalo. ***** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			

Makaronai ir grūdai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Ryžiai*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	25 - 35
Kukurūzų košė**	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	3 - 8
Manų košė**	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcija „Virimas“			
Makaronai**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	7 - 10
Įdaryti gaminiai iš tešlos**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	6 - 15
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Ryžių ruošimas greitpuodyje***	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	6 - 8
* Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus sudėkite po signalo.			
** Reguliariai pamaišykite.			
*** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			

Sriubos	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Trintos sriubos*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcija „Virimas“			
Sultinys**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Tirpios sriubos*	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	5 - 10
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Sultinio ruošimas greitpuodyje**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	20 - 30
* Reguliariai pamaišykite.			
** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			

Padažai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pomidorų padažas su daržovėmis*	Kepimo jutiklis	1	25 - 35
Bešamelio padažas*	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Sūrio padažas*	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Padažo tirštinimas*	Kepimo jutiklis	1	25 - 35
Saldūs padažai*	Kepimo jutiklis	1	15 - 25
* Reguliariai pamaišykite.			

Desertai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Ryžiai su pienu*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	40 - 50
Avižų košė*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 15
Šokoladinis pudingas*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	3 - 5
Funkcija „Virimas“			
Kompotas**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 25
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Spurgų su džemu skrudinimas***	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	5 - 10
Šokoladinių spurgų gruzdinimas***	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	5 - 10
Rutuliukų su grietinėle „Buñuelos“ gruzdinimas***	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	5 - 10
* Reguliariai pamaišykite.			
** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			
*** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite porcijomis.			

Šaldyti produktai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pjausnys*	Kepimo jutiklis	4	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“**	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Vištienos gabalėliai*	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Gabalėliais pjaustyta mėsa, „Gyros“***	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Kebabas**	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Žuvies filė, natūrali*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Žuvies piršteliai*	Kepimo jutiklis	4	8 - 12
Gruzdintos bulvytės, keptos**	Kepimo jutiklis	5	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai**	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Tešlos suktinukai su daržovėmis*	Kepimo jutiklis	4	10 - 30
Kamamberas*	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“			
Daržovės grietinėlės padaže**	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcija „Virimas“			
Žaliosios pupos***	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Bulvyčių gruzdinimas****	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8
* Daug kartų apverskite.			
** Reguliariai pamaišykite.			
*** Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus sudėkite po signalo.			
**** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite porcijomis.			

Kitos	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Kamambero kepimas*	Kepimo jutiklis	3	7 - 10
Skrebučiai**	Kepimo jutiklis	3	6 - 10
Sausi paruošti patiekalai***	Kepimo jutiklis	1	5 - 10
Skrudinti migdolai****	Kepimo jutiklis	4	3 - 15
Skrudinti riešutai****	Kepimo jutiklis	4	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos****	Kepimo jutiklis	4	3 - 15
Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“			
Guliao sriubos šildymas*****	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	10 - 20
Karšto vyno šildymas*****	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	-
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Pieno šildymas*****	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	3 - 10
* Daug kartų apverskite. ** Reguliariai pamaišykite. *** Po signalo įpilkite vandens. Maisto produktus sudėkite vandeniui užvirus. **** Maisto produktus į keptuvę dėkite tik pasigirdus signalui. ***** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			

Patiekalai

Naudodami šią funkciją galite ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas parenka optimalų nuostatą.

Programos parinktis ir nustatymas

1. Parinkite pageidaujamą maisto ruošimo zoną.
 2. Maisto ruošimo zonos nustatymo srityje parinkite kaitinimo būdą „Patiekalų vedlys“.
 3. Parinkite norimą programų grupę.
 4. Parinkite norimus patiekalus.
- Vedlys Jus ves per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą ir bus pateikta nuorodų dėl parinktų patiekalų ruošimo.

Programos nutraukimas

Norėdami nutraukti programą, parinkite 0 galios pakopą arba pakeiskite kaitinimo būdą.

Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra

Šiame skyriuje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Silikoninio lipduko priklijavimas
- Belaidžio temperatūros jutiklio naudojimas
- Valymas
- Baterijos keitimas

Temperatūros jutiklį ir silikoninių lipdukų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį.

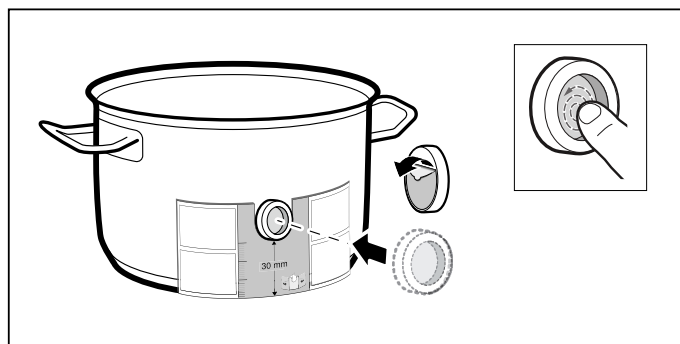
00577921	5 silikoninių lipdukų rinkinys
HZ39050	Temperatūros jutiklis ir 5 silikoninių lipdukų rinkinys

Silikoninio lipduko priklijavimas

Silikoninis lipdukas pritvirtina temperatūros jutiklį prie maisto ruošimo indo.

Jei maisto ruošimo funkcijos naudojamos pirmą kartą ruošiant šiame puode, reikia tiesiogiai prie šio puodo pritvirtinti silikoninį lipduką. Svarbu:

1. Puodo vieta, prie kurios klijuosite lipduką, negali būti riebaluota. Puodą nuvalykite, kruopščiai nusauskite ir vietą, prie kurios klijuosite, patrinkite, pvz., spiritu.
2. Nuplėškite apsauginę plėvelę nuo silikoninio lipduko. Pagal pristatytą šablono silikoninį lipduką priklijuokite prie puodo tinkamame aukštyje.



3. Spauskite silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę pusę.

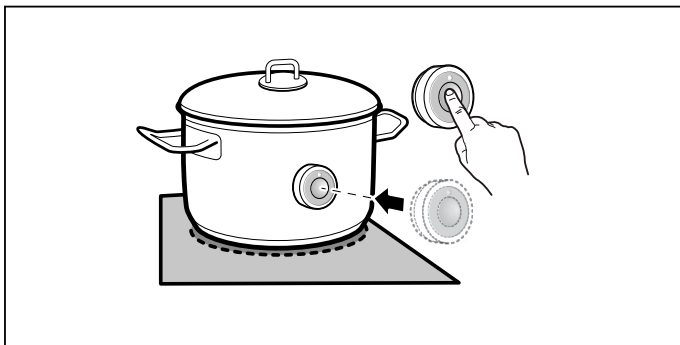
Klijai visiškai sukietėja per 1 valandą. Per šį laiką puodo nenaudokite ir nevalykite.

Pastabos

- Puodo su silikoniniu lipduku per ilgai nelaikykite plovimo šarme.
- Jei silikoninis lipdukas atsiklijuotų, turite priklijuoti naują lipduką.

Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas

Temperatūros jutiklį prie silikoninės juostelės pritvirtinkite taip, kad jis būtų tinkamoje padėtyje.



Pastabos

- Įsitikinkite, kad silikoninė juostelė yra visiškai sausa, ir tik tuomet pritvirtinkite temperatūros jutiklį.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad temperatūros jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės išorinį paviršių.
- Temperatūros jutiklis negali būti nukreiptas į kitą karštą maisto ruošimo indą, kad neperkaistų.
- Baigę ruošti nuimkite temperatūros jutiklį nuo puodo. Laikykite švarioje, saugioje vietoje, atokiai nuo šilumos šaltinių.
- Kartu galite naudoti daugiausia tris temperatūros jutiklius.

Valymas

Belaidžio temperatūros jutiklio negalima plauti indaplovėje.

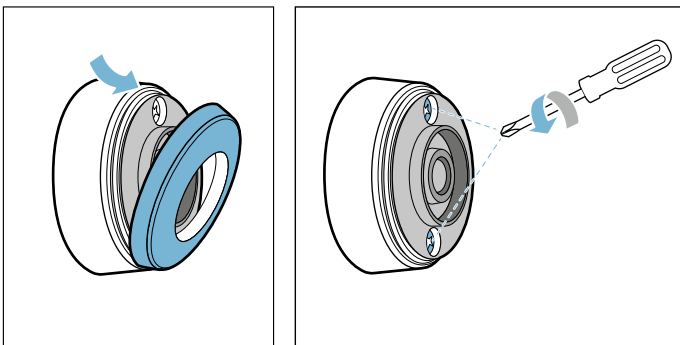
Informacijos apie temperatūros jutiklio valymą pateikta skyriuje → "Valymas".

Baterijos keitimas

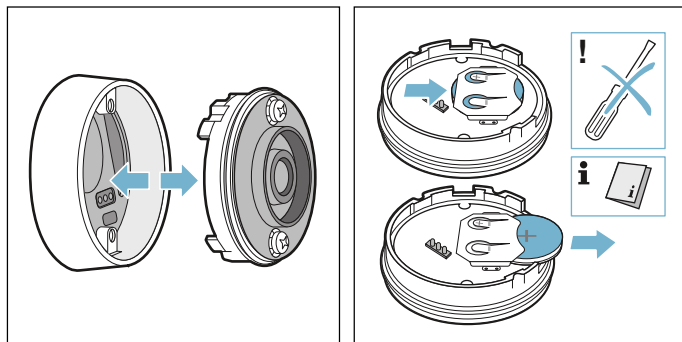
Jei paspaudus belaidžio temperatūros jutiklio simbolį neįsižiebia šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija.

Baterijos keitimas

1. Nuo temperatūros jutiklio korpuso apatinės dalies nuimkite silikoninį dangtelį ir atsuktuvu atsukite du varžtus.

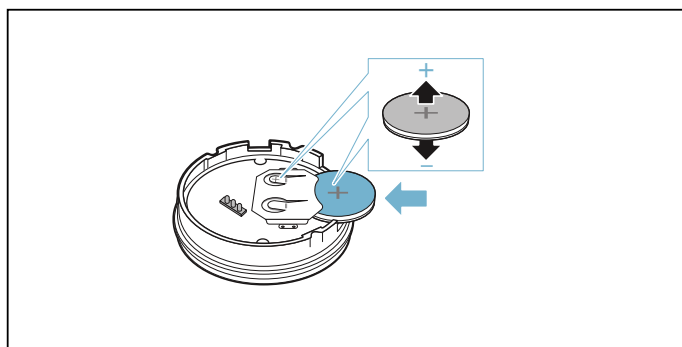


2. Atidarykite temperatūros jutiklio fiksatorių. Ištraukite bateriją iš apatinės korpuso dalies ir įdėkite naują bateriją (įsitikinkite, kad įdėtos baterijos poliai sutampa su baterijos skyriaus poliais).

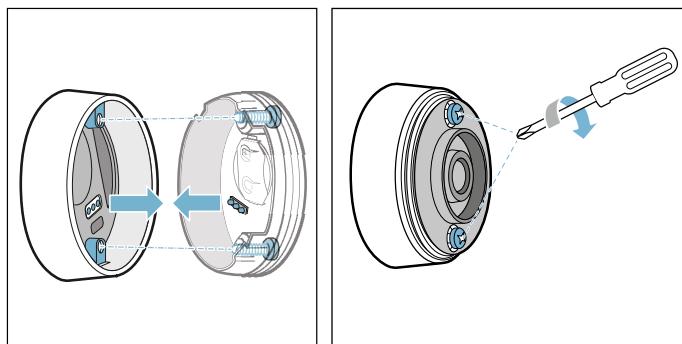


Dėmesio!

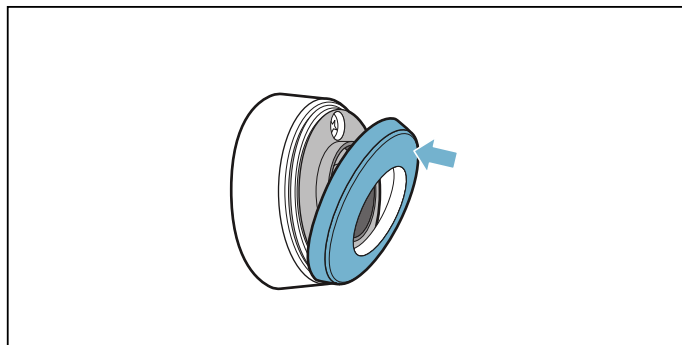
Norėdami išimti bateriją, nenaudokite jokių metalinių daiktų. Nelieskite baterijos prijungimo taškų.



3. Uždarykite temperatūros jutiklio fiksatorių (ant fiksatoriaus esančios varžto angos turi sutapti su apatinės korpuso dalies angomis). Atsuktuvu užveržkite varžtus.



4. Silikoninį dangtelį vėl uždėkite ant temperatūros jutiklio korpuso apatinės dalies.



Pastaba. Norėdami užtikrinti ilgesnį tarnavimo laiką, naudokite tik aukštos kokybės CR2032 baterijas.

Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu „BSH Hausgeräte GmbH“ patvirtinta, kad prietaisas su belaidžio temperatūros jutiklio funkcija atitinka Direktyvos 1999/5/EB esminius reikalavimus ir kitas galiojančias nuostatas.

Išsamią R&TTE atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.siemens-home.bsh-group.com Jūsų prietaiso puslapyje, prie papildomų dokumentų.

„Bluetooth®“ logotipas ir prekės ženklas yra „Bluetooth SIG, Inc.“ registruotas prekės ženklas ir nuosavybė, todėl „BSH Hausgeräte GmbH“ turi licenciją, kad galėtų naudoti šį prekės ženklą. Visi kiti prekės ženklai ir prekių pavadinimai yra atitinkamų įmonių prekės ženklai ir prekių pavadinimai.

Apsauga nuo vaikų

Apsaugos nuo vaikų funkcija skirta tam, kad vaikai neįjungtų kaitlentės.

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Visos maisto ruošimo zonos turi būti išjungtos.

Įjungimas

1. Atverkite įstatomąjį meniu.
2. Palieskite simbolį .

Apsauga nuo vaikų aktyvinta. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas

1. Įjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu①.
2. Palieskite simbolį  ekrane ir laikykite nuspaudę 4 sekundes.

Apsauga nuo vaikų išaktyvinta. Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją apsauga nuo vaikų įsijungia automatiškai visada, kai išjungiama kaitlentė.

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, perskaitykite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.



Apsauga valant

Jei valysite valdymo skydelį, kai kaitlentė įjungta, gali pasikeisti nuostatai. Kad taip nenutiktų, kaitlentėje yra funkcija, kuria galima užblokuoti valdymo skydelį, norint jį nuvalyti.

Įjungimas

1. Įstatomojo meniu atvėrimas
2. Palieskite simbolį

Apsaugos valant funkcija aktyvinta. Valdymo zona užblokuota 30 sekundžių. Galite valyti paviršių nebijodami, kad pasikeis nuostatai.

Išjungimas

Po 30 sekundžių valdymo skydelis bus atblokuotas automatiškai. Norėdami anksčiau laiko atšaukti apsaugos valant funkciją, palieskite bet kurią ekrano vietą ir palaikykite 4 sekundes.

Pastabos

- Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Juo įspėjama, kad funkcija išjungta.
- Valymo blokuotė neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Galite bet kada išjungti kaitlentę.



Automatinis apsauginis išjungimas

Jei viena iš maisto ruošimo zonų veikia ilgai ir nebuvo pakeistas nė vienas nuostatas, aktyvinama automatinė apsauginio išjungimo funkcija.

Maisto ruošimo zona nustoja kaisti. Ekrane pasirodo nuoroda.

Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti maisto ruošimo zoną.

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatytos galios pakopos (nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai

Jūsų prietaise parinkti įvairūs išankstiniai nuostatai. Išankstinius nuostatus galite pritaikyti prie savo įpročių ir poreikių.

Pagrindinių nuostatų atvėrimas

Atverkite pagrindinius nuostatus spustelėję įstatomojo meniu simbolį . Tam visos maisto ruošimo zonos turi būti išjungtos.

Pagrindinių nuostatų naršymas

Norėdami atverti skirtingus nuostatus, peržiūroje braukite pirštu aukštyn arba žemyn. Palieskite nuostatą, norėdami jo pomeniu parinkti kitas parinktis.

Norėdami perjungti peržiūrą, pomeniu palieskite viršuje kairėje esančios rodyklės simbolį.

Pagrindinių nuostatų išjungimas

Norėdami išjungti pagrindinius nuostatus, peržiūroje palieskite viršuje kairėje esantį rodyklės simbolį.

Pakeitimų išsaugojimas arba atmetimas

Išjungiant pagrindinius nuostatus pateikiama užklausa, ar norite išsaugoti parinktus pakeitimus, ar ne. Išsaugojus pakeitimai bus aktyvinti. Jei atmesite, pakeitimai nebus išsaugoti.

Nustatymas	Aprašymas ir parinktys
Kalba	Galite pakeisti prietaiso kalbą.
Signalai	Galite parinkti, kokius garso signalus gali perduoti prietaisas. ■ Visi garso signalai išjungti – prietaisas neperduoda jokio signalo. ■ Visi garso signalai įjungti* – prietaisas perduoda visus signalus. ■ Tik įspėjimo apie klaidas garsai – prietaisas signalus perduoda tik atsiradus klaidos pranešimui.
Signalų trukmė	Galite pakeisti signalų trukmę.
Mygtukų tonas	Galite parinkti, ar palietus jutiklinio ekrano laukelius ir simbolius bus girdimi signalai.
Rodmenų ryškumas	Galite pakeisti ekrano ryškumą.
„variInduktion“	Galite parinkti, ar įjungus kaitlentę lanksčiai naudojamos sritys bus sujungtos, ar veiks atskirai.
„powerMove“ pakopos	Galite laisvai keisti iš anksto nustatytas perkėlimo funkcijos pakopas.
Apsauga nuo vaikų	Kaitlentę galite užblokuoti apsaugos nuo vaikų funkcija, kad vaikai neįjungtų kaitlentės netyčia. ■ Rankinis* – apsauga nuo vaikų visada įjungžiama ir išjungžiama ranka. ■ Automatinis – apsauga nuo vaikų visada aktyvinama automatiškai, kai kaitlentė išjungžiama.
Prekės ženklo logotipas	Galite nustatyti, ar įjungiant prietaisą turi būti rodomas prietaiso prekės ženklo logotipas.
„reStart“	Galite nustatyti, kiek laiko po prietaiso išjungimo bus saugomi paskutinį kartą pakeisti nuostatai.
Didžiausia naudojamoji galia	Jūs galite apriboti kaitlentės bendrąją galią ir ją pritaikyti prie vietinės tinklo jungties. Norėdami pritaikyti, susisiekiate su prekiautoju.
Energijos sąnaudos	Galite parinkti, ar išjungus prietaisą bus rodomos energijos sąnaudos.
Virimo jutiklis	Galite pridėti naują virimo jutiklį.
Maisto ruošimo funkcija	Kad virimo jutiklis veiktų tiksliai, galite nustatyti naudojimo vietos aukštį virš jūros lygio.
Maisto ruošimo indo bandymas	Galite patikrinti, ar Jūsų maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukcinei funkcijai.
Informacija apie prietaisą	Galite gauti informacijos apie savo prietaisą.
Gamykliniai nustatymai	Vietoje parinktų nuostatų galite parinkti pristatant prietaisą naudotus nuostatus.
*Išankstiniai nuostatai išsiunčiant prietaisą	

Energijos sąnaudų rodmuo

Ši funkcija rodo, kiek energijos ši kaitlentė sunaudojo per paskutinį maisto ruošimo procesą.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis.

Kaip įjungti šią funkciją, skaitykite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Maisto ruošimo indo bandymas

Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

Pateiktas rezultatas yra tik atskaitinė reikšmė ir ji priklauso nuo maisto ruošimo indo savybių ir naudojamos maisto ruošimo zonos.

1. Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite meniu punktą „Indo bandymas“.
Funkcija aktyvinta.

Ekrane po 10 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo rezultatas. Norėdami sužinoti daugiau apie indo bandymo rezultatą, ekrane palieskite atitinkamą maisto ruošimo zoną.

Pastabos

- Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona yra kaip viena kaitvietė; naudokite tik vieną maisto ruošimo indą.
- Jei naudojama maisto ruošimo zona yra daug mažesnė nei maisto ruošimo indo skersmuo, vadinasi, kais tik puodo centras, o maistas nebus paruoštas taip, kaip pageidaujate.
- Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.
- Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"* ir → *"Lanksčiai naudojama zona"*.

Valymas

Tinkamų valymo ir priežiūros priemonių įsigysite klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Kaitlentė

Valymas

Baigę ruošti maistą visada nuvalykite kaitlentę. Tuomet prilipę likučiai nepridegs. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo.

Kaitvietę nuvalykite drėgna valymo servetėle ir nusauskinkite šluoste, kad nesusidarytų kalkių dėmių.

Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Jokiu būdu nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, orkaitių purškiklio arba dėmių valiklio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Stipriai prilipusius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiu atveju nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Galimos dėmės	
Kalkių ir vandens likučiai	Kaitlentei atvėsus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę.*
Cukrus, ryžių krakmolas arba plastikas	Nuvalykite iš karto. Nenaudokite stiklo grandiklio. Atsargiai: galite nusidėginti.*
* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusauskinkite šluoste.	

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitikinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą plovimo šarmą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas plovimo servetėles.
- Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklių ar aštrių daiktų.

Belaidis temperatūros jutiklis

Temperatūros jutiklis

Nuvalykite temperatūros jutiklį drėgna servetėle. Niekada neplaukite indaplovėje. Nenardinkite į vandenį ir neplaukite tekančiu vandeniu.

Baigę virti nuimkite temperatūros jutiklį nuo maisto ruošimo puodo. Laikykite švarioje, saugioje vietoje, pavyzdžiui, pakuotėje, atokiai nuo šilumos šaltinių.

Silikoninis lipdukas

Nuvalykite ir nusauskinkite prieš pritvirtindami prie temperatūros jutiklio. Galima plauti indaplovėje.

Pastaba. Indo su silikoniniu lipduku per ilgai nelaikykite plovimo šarme.

Temperatūros jutiklio langelis

Jutiklio langelis visada turi būti švarus ir sausas. Darykite, kaip nurodyta toliau.

- Reguliariai nuvalykite nešvarumus ir riebalų tyškalus.
- Valykite minkšta šluoste arba vata apvyniotu pagaliuku ir langų valymo priemone.

Pastabos

- Nenaudokite braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, šveičiamųjų kempinių ir šveičiamųjų šepetėlių ar valomojo pienelio.
- Nelieskite jutiklio langelio pirštais. Galite jį užteršti arba subraižyti.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų funkcijos simbolis?

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

Informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Apsauga nuo vaikų".

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius ir maisto likučius. Nuimkite visus ant valdymo skydelio esančius daiktus.

Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Triukšmas

Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?

Naudojant kaitlentę garsai gali skliti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai yra normalu, nes sklindantys garsai yra įprasta indukcinei technologijai ir tai nėra gedimas.

Galimi garsai:

Tylus zirzimas, lyg veiktų transformatorius:

Girdisi, kai maistas ruošiamas nustačius aukštą kaitinimo pakopą. Garsas dingsta arba tampa tylesnis nustačius žemesnę galios pakopą.

Tylus švilpimas:

girdimas ištuštėjus maisto ruošimo indui. Šis garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas:

girdimas naudojant maisto ruošimo indus iš skirtingų sluoksnių sudėtų medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingų medžiagų maisto ruošimo indus. Garso stiprumas gali priklausyti nuo maisto kiekio ir ruošimo būdo.

Aukštas švilpimo tonas:

gali būti girdimas, kai dviem maisto ruošimo zonoms kartu nustatyta aukščiausia kaitinimo pakopa. Švilpimo garsas nutyla arba tampa silpnesnis nustačius žemesnę galios pakopą.

Ventiliatoriaus skleidžiamas triukšmas:

kaitlentėje yra įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali toliau veikti ir išjungus kaitlentę, jei išmatuota temperatūra yra per aukšta.

Maisto ruošimo indas

Kokius maisto ruošimo indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

Informacijos apie indukcinę funkciją pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → "Indukcinis virimas".

Kodėl maisto ruošimo zona nekaista ir mirksi galios pakopa?

Neįjungta maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta.

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba jis nepritaikytas indukcinę funkciją. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinę funkciją, o indas uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Lanksčiai naudojama zona" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

Maisto ruošimo indas

Kodėl maisto ruošimo indas įkaista labai lėtai arba kodėl jis įkaista nepakankamai, nors nustatyta aukšta galios pakopa?

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba jis nepritaikytas indukcinei funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinei funkcijai, o indas uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Lanksčiai naudojama zona"* ir → *"Perkėlimo („Move“) funkcija"*.

Valymas

Kaip valyti kaitlentę?

Geriausia valyti specialia stiklo keramikos valymo priemone. Rekomenduojame nenaudoti jokių aštrių arba šveičiamųjų valymo priemonių, indų ploviklių (koncentratų) arba šveičiamųjų šluosčių.

Daugiau informacijos apie kaitlentės valymą ir priežiūrą pateikta skyriuje → *"Valymas"*.

? Gedimas – ką daryti?

Sutrikimo priežastimi dažnai gali būti tik smulkmena. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į toliau pateiktas nuorodas ir patarimus.

Nuorodos, įspėjimai ir klaidų pranešimai

Atsiradus problemai, ekrane automatiškai pasirodo nuorodos, įspėjimai arba klaidų pranešimai. Norėdami pašalinti problemą, paisykite jutikliniame ekrane pateikiamų instrukcijų.

Pastaba. . Pasirodžius kai kuriems įspėjimams rodomas ir klaidos kodas. Jei kreipsitės į klientų aptarnavimo tarnybą, pririnkus nurodykite klaidos kodą.

Patarimai

Problema	Pagalba
Nepavyksta įjungti kaitlentės.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas. Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai.
Nepavyksta padidinti maisto ruošimo zonos galios pakopos.	Buvo apribota kaitlentės bendroji galia. Pritaikykite bendrąją galią pagrindiniame nuostate „Didžiausia imamoji galia“. Per didelis maisto ruošimo indas gali turėti įtakos didžiausiai galios pakopai ant tos pačios kaitlentės pusės. Iš naujo uždėkite maisto ruošimo indą.
„PowerBoost“ funkcija buvo išaktyvinta arba jos negalima aktyvinti.	Buvo apribota kaitlentės bendroji galia. Pritaikykite bendrąją galią pagrindiniame nuostate „Didžiausia imamoji galia“.
Jei ant jutiklinio ekrano yra daiktas, pasigirsta signalas.	Nuimkite daiktą ir patvirtinkite indikatoriuje rodomą nuorodą. Galite vėl nustatyti kaitlentę. Ant valdymo skydelio nedėkite karšto maisto ruošimo indo.
Maisto ruošimo indas nebus atpažintas.	Gali būti, kad maisto ruošimo indas netinka indukcinei funkcijai.
Kaitlentė reaguoja neįprastai arba jos nepavyksta valdyti tinkamai.	Išjunkite prietaisą naudodami namų tinklo saugiklį arba saugiklių dėžėje išjunkite apsauginį jungiklį. Palaukite porą sekundžių ir vėl įjunkite.
Ekrane rodoma „E“.	Jei norite perskaityti klaidos kodą, pasirinkite maisto ruošimo zoną.

Demonst. režimas

Kol ekrane rodomas simbolis , demonstr. režimas yra aktyvintas. Prietaisas neįkaista, kai įjungtas demonstr. režimas. Atjunkite prietaisą nuo energijos tiekimo tinklo. Palaukite porą sekundžių ir vėl prijunkite prietaisą. Prijungę, per 3 minutes išaktyvinkite demonstr. režimą pagrindiniuose nuostatuose.



Klientų aptarnavimo tarnyba

Jeigu prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

E ir FD numeriai

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso E ir FD numerį.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- kaitlentės apatinėje pusėje.

E numeris nurodytas ir ant kaitlentės stiklo keramikos paviršiaus. E numerį, klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir FD numerį galite patikrinti įjungę pagrindinius nuostatus. Apie tai žr. skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsite tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

Bandomieji patiekalai

Ši lentelė buvo sukurta patikros institutams, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus.

Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinis akumuliatorius, skirtas indukciniai kaitlentėi HZ 390042), kurių matmenys:

- Prikaistuvė Ø16 cm, 1,2 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø16 cm, 1,7 l, skirtas Ø14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø22 cm, 4,2 l, skirtas Ø18 cm kaitvietėms
- Keptuvė Ø24 cm, skirta Ø18 cm kaitvietėms

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitini- mo pako- pa	Įkaitinti.	Dang- tis	Troškinimas	
			Trukmė (Min.:sek.)		Kaitinimo pa- kopa	Dang- tis
Šokolado lydymas						
Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)	Puodas ilgą rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.5	Ne
Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai						
Vieno puodo patiekalas iš lęšių*						
Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 450 g	Puodas, 16 cm Ø	9	1:30 (nemaišant)	Taip	1.5	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.5	Taip
Vieno puodo patiekalas iš lęšių skardinėje						
Pvz., lęšių pastetas su „Erasco“ dešrelėmis.						
Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 500 g	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 1:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.5	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.5	Taip
Bešamelio padažo ruošimas						
Pieno temperatūra: 7 °C						
Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos						
1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, masę pašildykite.	Puodas ilgą rankena, 16 cm Ø	2	apie 6:00	Ne	-	-
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaikite, kol užvirs.		7	apie 6:30	Ne	-	-
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne
*Receptas pagal DIN 44550						
**Receptas pagal DIN EN 60350-2						

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitini- mo pako- pa	Įkaitinti.	Dang- tis	Troškinimas	
			Trukmė (Min.:sek.)		Kaitinimo pa- kopa	Dang- tis
Ryžių košės su pienu virimas						
Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaiti- nimo lygį ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į pieną ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkai- tus maždaug iki 90 °C parinkite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir palikite virti maždaug 50 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	3	Ne
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.5	apie 5:30	Ne	2.5	Ne
Ryžių virimas						
Vandens temperatūra: 20 °C						
Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2	Taip
Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2.5	Taip
Kiaulienos nugarinės kepinimas						
Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C						
Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės (bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio) ir 15 ml saulėgrąžų aliejaus	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Lietinių blynų ruošimas**						
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Šaldytų bulvyčių gruzdinimas						
Kiekis: 1,8 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)	Puodas, 22 cm Ø	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne
*Receptas pagal DIN 44550						
**Receptas pagal DIN EN 60350-2						

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	46
	Svarīgas drošības norādes	47
	Bojājumu iemesli	48
	Pārskats	48
	Vides aizsardzība	49
	Padomi enerģijas taupīšanai	49
	Videi draudzīga utilizācija	49
	Gatavošana ar indukciju	49
	Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju . . .	49
	Trauki	49
	Ierīces apraksts	51
	Vadības panelis	51
	Sildriņķi	51
	Izvēlnu pārskats	52
	Gatavošanas režīmi	53
	Atlikušā siltuma indikators	53
	Ierīces apkalpe	53
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	53
	Sildriņķa iestatīšana	53
	Ieteikumi gatavošanai	54
	Pielāgojamā gatavošanas zona	56
	Padomi trauku lietošanai	56
	Izmantošana divu neatkarīgu sildriņķu variantā . . .	56
	Izmantošana apvienotā sildriņķa variantā	56
	Funkcija „Move”	57
	Aktivizēšana	57
	Izslēgšana	57
	Zona „FlexPlus”	58
	Norādes par gatavošanas traukiem	58
	Aktivizēšana	58
	Izslēgšana	58
	Laika funkcijas	58
	Gatavošanas laika programmēšana	58
	Virtuves taimeris	59
	Hronometra funkcija	59
	Funkcija „PowerBoost”	59
	Ieslēgšana	59
	Izslēgšana	60
	Funkcija „ShortBoost”	60
	Lietošanas ieteikumi	60
	Ieslēgšana	60
	Izslēgšana	61
	Siltuma uzturēšanas funkcija	61
	Ieslēgšana	61
	Izslēgšana	61
	Iestatījumu pārvešana	61
	Aktivizēšana	61
	Gatavošanas palīga funkcijas	62
	Gatavošanas palīga funkciju veidi	62
	Piemērots gatavošanas trauks	62
	Sensori un papildpiederumi	63
	Funkcijas un gatavošanas līmeņi	63
	Ieteiktie ēdieni	67
	Ēdieni	72
	Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana	73
	Atbilstības deklarācija	74
	Bērnu aizsardzības sistēma	75
	Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana .	75
	Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma	75
	Tīrīšanas drošība	75
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	75
	Pamatiestatījumi	76
	Enerģijas patēriņa indikators	77
	Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude	77
	Mazgāšana	78
	Sildvirsmas	78
	Sildvirsmas rāmis	78
	Bezvadu temperatūras sensors	78
	Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ) . .	79
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	80
	Norādes, brīdinājumi un kļūdu ziņojumi	80
	Padomi	80
	Demonstr. režīms	80
	Servisa dienests	81
	E numurs un FD numurs	81
	Pārbaudes ēdieni	82

Plašāku informāciju par produkciju, rezerves daļām un servisu atradīsiet tīmeklī: **www.siemens-home.bsh-group.com** un tiešsaistes veikalā: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Noteikumiem atbilstoša izmantošana

Uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību. Glabāiet lietošanas un montāžas pamācību, kā arī iekārtas pasi vēlākai izmantošanai vai arī nodošanai nākamajam īpašniekam.

Pārbaudiet ierīci pēc izņemšanas no iepakojuma. Gadījumā, ja ierīce transportēšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to un sazinieties ar tehniskā atbalsta dienestu, kā arī pierakstiet visus radušos bojājumus. Citādi zaudēsiet tiesības saņemt jebkāda veida kompensāciju.

Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot pievienotos montāžas norādījumus.

Šo iekārtu paredzēts izmantot tikai privātās māsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojiet iekārtu tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piemēram, pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Izmantojiet tikai mūsu atļautās aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojums var izraisīt negadījumus.

Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārējo taimeru vai tālvadību.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai bez pieredzes vai atbilstošām zināšanām ierīci var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir apzinājušies iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir vecāki par 15 gadiem un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.

Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Uzraugiet gatavošanas procesu. Īss gatavošanas laiks vienmēr jāuzrauga.

Ja implantēts elektrokardiostimulators vai līdzīga medicīniskā ierīce, jāievēro īpaša piesardzība, lietojot vai pietuvojoties sildvirsmām, kad tās darbojas. Konsultējieties ar savu ārstu vai ierīces ražotāju, lai pārliecinātos, ka ierīce atbilst spēkā esošajiem likumiem, un uzzinātu par iespējamām neatbilstībām.

Ja Jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, sirds ritma stimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties, ka tā atbilst Eiropas Savienības padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī DIN EN 45502-2-1 un DIN EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie priekšnosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves rīki un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par paredzēto izmantošanu.

Svarīgas drošības norādes

Brīdinājums – Ugunsbīstami!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Izslēdziet sildriņķi. Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.
- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Adegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Metāla priekšmeti uz sildvirsmas sakarst ļoti ātri. Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un katlu vākus.
- Pēc katras lietošanas reizes vienmēr izslēdziet sildvirsmu ar galveno slēdzi. Negaidiet, kamēr sildvirsmas izslēdzas automātiski, jo uz tās vairs nav trauka.

Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

- Ja ierīce labota neprofesionāli, to lietot ir bīstami. Tikai kvalificēts mūsu klientu servisa tehniķis, kuru mēs esam apmācījuši, drīkst veikt remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu. Ja ierīce ir bojāta, izslēdziet vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.
- Ja ierīces iekšpusē nokļūst mitrums, tas var izraisīt strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu ierīci. Atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē. Izsauciet klientu servisu.

- Stikla keramikā izveidojušās plaisas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu

Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!

Bezvadu temperatūras sensors ir magnētisks. Magnētiskie elementi var bojāt elektroniskos implantātus, piem., sirdsdarbības stimulatorus vai insulīna pumpjus. Cilvēkiem ar elektronisko implantātu nav ieteicams temperatūras sensoru nēsāt apģērba kabatā; jāievēro vismaz 10 m attālums no sirdsdarbības stimulatoriem vai līdzīgām medicīnas ierīcēm.

Brīdinājums – Bojājumu risks!

Šī virsma ir aprīkota ar ventilatoru, kas atrodas tās apakšdaļā. Ja zem sildvirsmas atrodas atvilktnē, tajā nedrīkst glabāt sīkus priekšmetus vai papīrus, jo tos var iesūkt ventilatorā, to sabojājot vai traucējot dzesēšanu. Starp atvilktnes saturu un ventilatora atveri jābūt vismaz 2 cm atstarpei.

Brīdinājums – Savainošanās risks!

- Bezvadu temperatūras sensora bateriju iespējams sabojāt vai tā var uzsprāgt, ja tā sakarst. Pēc gatavošanas noņemiet sensoru no sildvirsmas un neturiet siltuma avotu tuvumā.
- Temperatūras sensors, kad to noņem no gatavošanas trauka, var būt karsts. Lai noņemtu, izmantojiet virtuves cimds vai virtuves dvieli.
- Gatavojot ūdenī, pārkaršana var izraisīt gatavošanas lauka un gatavošanas trauka plīsumu. Gatavošanas trauks nedrīkst tieši pieskarties ar ūdeni piepildītā katla pamatnei. Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Nelīdzenas trauku pamatnes var saskrāpēt sildvirsmu.
- Nenovietojiet uz sildriņķiem tukšus traukus. Tie var radīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstus traukus uz vadības paneļa, indikatoru zonām vai sildvirsmas rāmja. Tie var radīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas nokrīt cieti vai asi priekšmeti, tie var radīt sildvirsmas bojājumus.
- Alumīnija folija un plastmasas trauki izkūst uz karstiem sildriņķiem. Uz sildvirsmas nav ieteicams izmantot aizsargpārklājumus.

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi.

Bojājums	Iemesls	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs un smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
	Raupjas trauku pamatnes saskrāpē sildvirsmu.	Pārbaudiet gatavošanas traukus.
Krāsas maiņa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
	Trauku izraisīts nodilums.	Pārvietojiet katlus un pannas, paceļot tos.
Ieplaisājumi	Cukurs, ēdieni, kas satur daudz cukura.	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.

Vides aizsardzība

Šajā nodaļā sniegta informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

Padomi enerģijas taupīšanai

- Vienmēr izmantojiet katram katlam piemērotu vāku. Gatavojot bez vāka, ir nepieciešams krietni vairāk enerģijas. Lietojiet stikla vāku, lai, to nepaceļot, varētu redzēt trauka iekšpusi.
- Izmantojiet traukus ar plānu pamatni. Traukiem ar biezām pamatnēm nepieciešams lielāks enerģijas patēriņš.
- Trauku pamatnes diametram ir jāatbilst sildriņķa izmēram. Uzmanību! Trauku ražotāji mēdz norādīt trauka platākās daļas diametru, kas parasti ir lielāks par trauka pamatnes diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet mazus traukus. Liels un daļēji piepildīts trauks patērē daudz enerģijas.
- Vārot izmantojiet mazu ūdens daudzumu. Tādā veidā tiek ietaupīta enerģija un saglabāti visi dārzeņu vitamīni un minerālvielas.
- Izvēlieties zemāko jaudas līmeni, ar kuru iespējams gatavot. Ja tas ir pārāk augsts, tiek izšķiesta enerģija.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Bezvadu temperatūras sensors ir aprīkots ar bateriju. Izlietotās baterijas izmetiet apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

Gatavošana ar indukciju

Priekšrocības, gatavošanai izmantojot indukciju

Gatavošana ar indukcijas palīdzību ļoti atšķiras no ierastā gatavošanas veida, jo karstums rodas tieši gatavošanas traukā. Tas piedāvā vairākas priekšrocības:

- ietaupa laiku cepot un vārot;
- ietaupa enerģiju;
- vieglāk kopt un tīrīt; ēdiens, kas pārgājis pāri trauka malām, tik ātri nepiedeg;
- siltuma kontrole un drošība, uzreiz pēc katras iestatīšanas sildvirsmas samazina vai palielina pievadīto siltuma daudzumu. Indukcijas sildriņķis pārtrauc pievadīt siltumu uzreiz pēc trauka noņemšanas no sildriņķa bez iepriekšējas izslēgšanas.

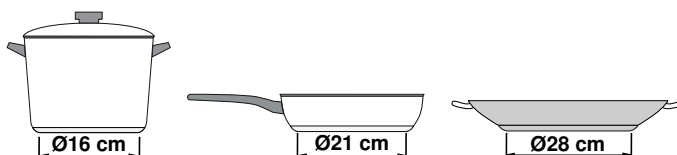
Trauki

Gatavošanai izmantojiet tikai indukcijas virsmām piemērotus feromagnētiskos traukus, piemēram:

- emaljēta tērauda traukus;
- čuguna traukus;
- indukcijai piemērotus speciālus nerūsējošā tērauda traukus.

Lai pārbaudītu, vai trauks ir piemērots indukcijas virsmām, varat lasīt nodaļā → *"Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude"*.

Lai sasniegtu labu gatavošanas rezultātu, feromagnētiskajai katla pamatnes zonai jāatbilst sildriņķa izmēram. Ja trauks uz sildriņķa netiek atpazīts, mēģiniet vēlreiz uz sildriņķa ar mazāku diametru.

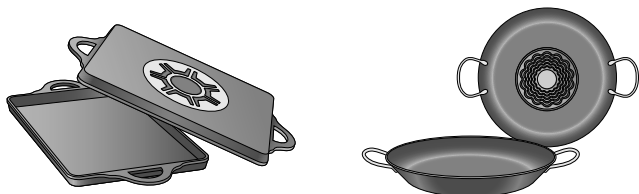


Ja pielāgojamais sildriņķis tiek izmantots kā viens sildriņķis, iespējams izmantot lielāka izmēra traukus, kas piemēroti īpaši šai zonai. Informāciju par gatavošanas trauku novietošanu skatiet nodaļā → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.

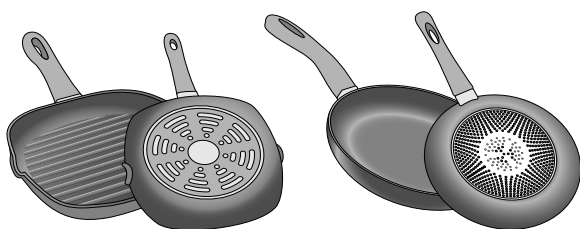


Ir arī indukcijas plītim piemēroti trauki, kuru pamatne nav pilnībā feromagnētiska.

- Ja gatavošanas trauka pamatne ir daļēji feromagnētiska, sakarst tikai feromagnētiskā virsma. Tāpēc iespējams, ka siltums neizdalās vienmērīgi. Virsmai vietās, kas nav feromagnētiskas, gatavošanas laikā var būt pārāk zema temperatūra.



- Ja trauka pamatnes materiāls sastāv arī no alumīnija, feromagnētiskās virsmas laukums ir mazāks. Šāda veida trauki var nepilnīgi uzsilt, vai sildvirsmā tos neatpazīst.



Nepiemēroti trauki

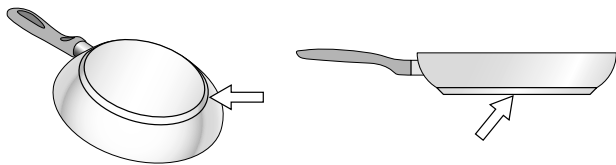
Nekad neizmantojiet ne difūzijas plāksnes, ne traukus no šādiem materiāliem:

- parasts, plāns tērauds,
- stikls,
- māls,
- varš,
- alumīnijs.

Trauка pamatnes īpašības

Trauка pamatnes īpašības var ietekmēt gatavošanas rezultātu. Izmantojiet katlus un pannas no materiāliem, kas siltumu traukā izdala vienmērīgi, piemēram, katlus ar „Sandwich” tipa pamatni no nerūsējošā tērauda, tā tiek ietaupīts laiks un enerģija.

Izmantojot traukus ar plakanu, nelīdzenu pamatni, tiek ietekmēta siltuma pievade.



Uz sildriņķa nav gatavošanas trauka, vai arī gatavošanas traukam ir neatbilstošs lielums

Ja uz izvēlētā sildriņķa netiek novietots gatavošanas trauks vai arī traukam ir neatbilstošs lielums vai neatbilstošs materiāls, režīma indikators mirgo. Novietojiet uz sildriņķa piemērotu gatavošanas trauku. Sildriņķa indikators pārstāj mirgot. Pretējā gadījumā sildriņķis pēc 90 sekundēm automātiski izslēdzas.

Tukši gatavošanas trauki vai gatavošanas trauki ar plānu pamatni

Nekarsējiet tukšus traukus vai pannas un neizmantojiet gatavošanas traukus ar plānu pamatni. Trauki var ļoti ātri sakarst, un savlaicīgi netiks aktivizēta izslēgšana drošības dēļ. Trauka pamatne var izkust un sabojāt stikla keramikas virsmu. Nekādā gadījumā nepieskarieties karstiem gatavošanas traukiem. Izslēdziet sildriņķi. Ja pēc atdzišanas sildriņķis vairs nedarbojas, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

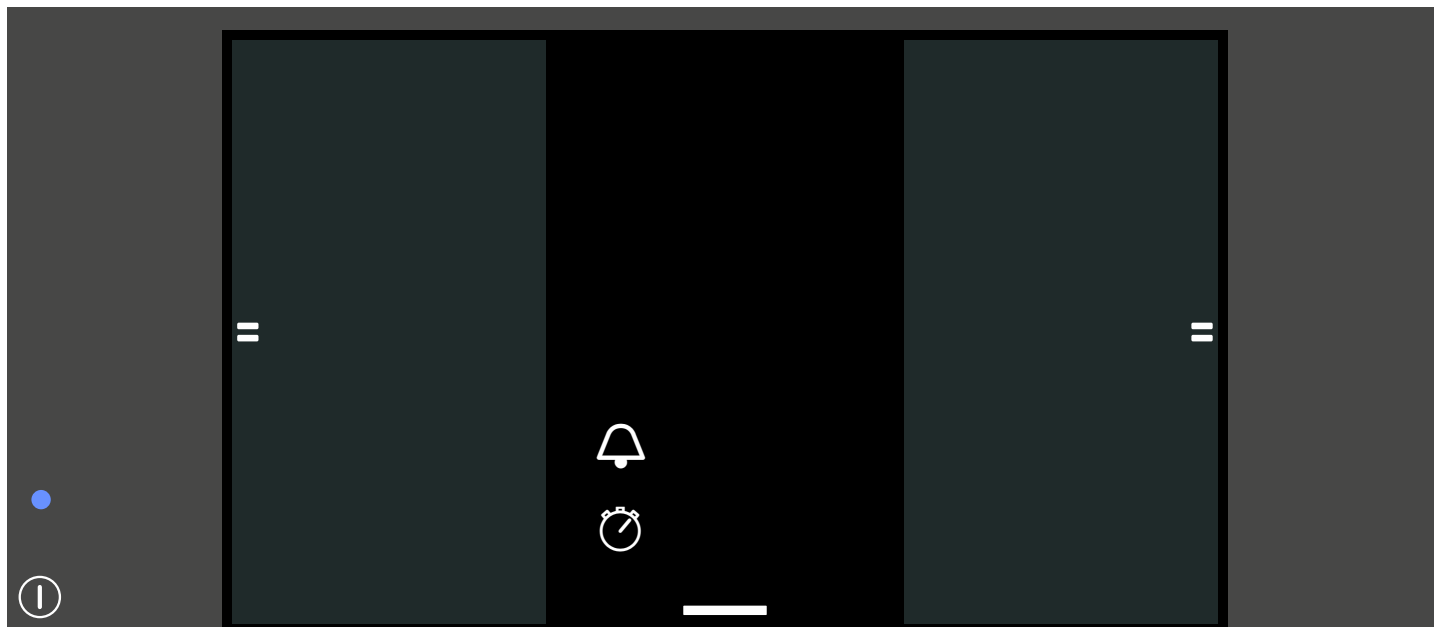
Trauku atpazīšana

Katram sildriņķim ir trauku atpazīšanas minimālā robežvērtība; tā ir atkarīga no feromagnētiskās virsmas diametra un trauka pamatnes materiāla. Tāpēc vienmēr izmantojiet to sildriņķi, kas vislabāk atbilst trauka pamatnes diametram.

Ierīces apraksts

Šajā sadaļā varat uzzināt par iekārtas rādījumiem, vadības elementiem un tās dažādajām funkcijām.

Vadības panelis



Vadības lauki

	Galvenais slēdzis
	Pielāgojamais sildriņķis
	Dokošanās izvēlne
	Pamatiestatījumi
	Tīrīšanas drošība
	Bērnu drošības funkcija
	Informācijas izvēlne
	Gatavošanas laika programmēšana
	Virtuves taimeris
	Hronometra funkcija

Vadības lauki

	Režīms
0-9	Režīmi
	Siltuma saglabāšanas funkcija
	Funkcija „Move”
	Funkcija „PowerBoost”
	Funkcija „Shortboost”
	Cepšanas sensors
	Gatavošanas sensors
	Ēdienu asistents

Sildriņķi

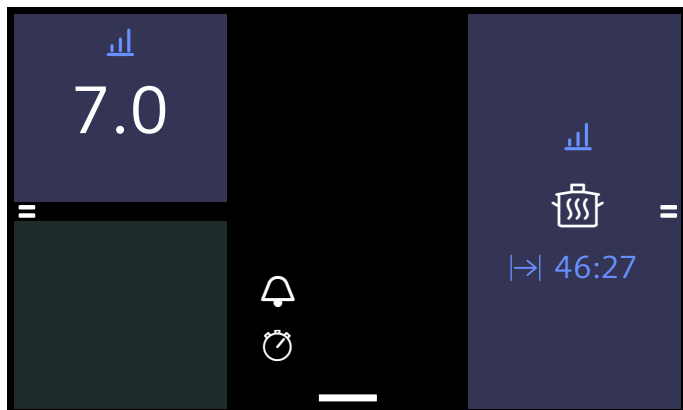
Sildriņķis

	Vienkāršais sildriņķis	Izmantojiet piemērota izmēra gatavošanas traukus.
	Pielāgojamais sildriņķis	Skatiet sadaļu → "Pielāgojamā gatavošanas zona"
	Sildriņķis „FlexPlus”	Sildriņķi „FlexPlus” ieslēdzas kopā ar labās vai kreisās puses pielāgojamo sildriņķi. Skatiet sadaļu → "Zona „FlexPlus”"
Izmantojiet tikai indukcijas plītim piemērotus traukus; skatiet sadaļu → "Gatavošana ar indukciju"		

Izvēlņu pārskats

Sildvirsmas intuitīvā izvēlne palīdz ātri orientēties. Šeit skatiet informāciju par svarīgākajām izvēlnēm.

Galvenā zona



Galvenajā zonā var pārskatīt visus sildriņķus tādā izkārtojumā, kā tie atrodas uz sildvirsmas. Ir redzami izvēlētie karsēšanas veidi, režīmi un aktīvo gatavošanas līmeņu laika funkcijas. Pieskaroties kādam sildriņķim, varat pārslēgties uz attiecīgā sildriņķa iestatījumu zonu.

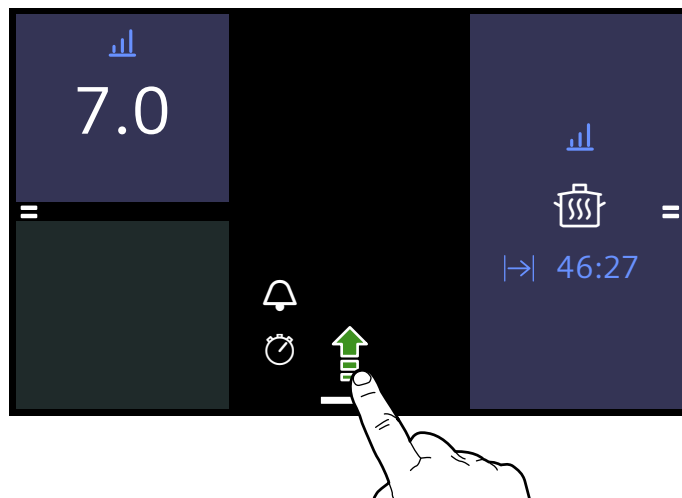
Iestatījumu zona



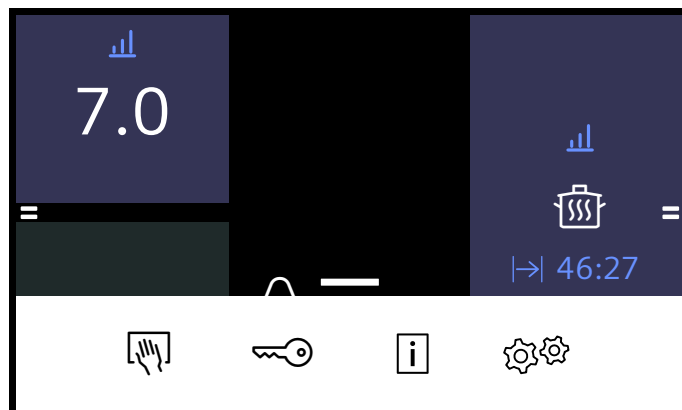
Sildriņķa iestatījumu zonā varat iestatīt attiecīgā sildriņķa dažādos gatavošanas līmeņus un režīmus. Režīmu var mainīt, tieši pieskaroties vai veicot slidošu kustību pāri skalai. Gatavošanas režīmu var mainīt, pieskaroties laukam ar aktīvo gatavošanas režīmu.

Dokošanas izvēlne

Pavelciet dokošanas simbolu, kas atrodas apakšējās ekrāna malas vidū, uz augšu, lai atvērtu dokošanas izvēlni.



Dokošanas izvēlne ļauj ātri piekļūt citām funkcijām un izvēlnēm.



- Tīrīšanas drošības funkcija
- Bērnu drošības funkcija
- Informācijas izvēlne
- Pamatiestatījumi

Lai aizvērtu dokošanas izvēlni, pieskarieties kādai vietai ārpus dokošanas izvēlnes. Varat arī vienkārši pavilkt izvēlni uz leju. Pēc 10 sekundēm dokošanas izvēlne automātiski aizveras.

Informācijas izvēlne

Nospiežot informācijas pogu dokošanas izvēlnē, atveras informācijas izvēlne. Šeit varat lasīt informāciju par savas iekārtas funkcijām.

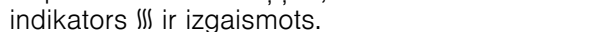
Informāciju par aktuālo funkciju varat iegūt arī ārpus informācijas izvēlnes. Lai to veiktu, uz dažām sekundēm pieskarieties vajadzīgajam laukam uz skārienpaneļa. Atveras informācijas logs, kurā ir redzams aktuālās funkcijas apraksts.

Gatavošanas režīmi

Sildvirsmas ir dažādi gatavošanas režīmi. Gatavošanas režīmu izvēlnē var pārslēgties starp dažādiem režīmiem. Šo izvēlni var atvērt, pieskaroties aktuālajam gatavošanas režīmam iestatījumu zonā.

Gatavošanas režīms	Funkcija
Režīms	Manuāla temperatūras regulēšana
Funkcija „Move”	Temperatūras regulēšana, mainot gatavošanas trauka pozīciju uz sildriņķiem.
„PowerBoost”	Temperatūra, kas pārsniedz režīmu 9.0
„ShortBoost”	Īslaicīga temperatūra, kas pārsniedz „PowerBoost” temperatūru
Siltuma saglabāšana	Ēdienu siltuma saglabāšana
Cepšanas sensors	Cepšana, izmantojot sildriņķa automātisko temperatūras atpazīšanu
Gatavošanas funkcijas	Gatavošana, izmantojot bezvadu temperatūras sensora automātisko temperatūras atpazīšanu
Ēdieni	Cepšana un gatavošana, izmantojot ēdienu iepriekšējo izvēli

Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir atlikušā siltuma indikators. Tas norāda, ka sildriņķis vēl ir karsts. Nepieskarieties sildriņķim, kamēr atlikušā siltuma indikators  ir izgaismots.

Kad sildriņķis pēc ēdiena gatavošanas tiek izslēgts, izgaismojas atlikušā siltuma indikators. Arī tad, kad sildvirsmas ir izslēgtas, atlikušā siltuma indikators ir izgaismots tik ilgi, kamēr sildriņķis vēl ir silts.



Ierīces apkalpe

Šajā nodaļā varat skatīt informāciju par iestatījumu veikšanu vienam sildriņķim. Tabulā skatiet režīmus un gatavošanas laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: nospiediet taustiņu ①. Atskan skaņas signāls, un izgaismojas skārienpanelis. Pēc īsa ieslēgšanās laika sildvirsmas ir gatavas darbam.

Izslēgšana: nospiediet taustiņu ①, līdz rādījumi nodziest. Paliekošā siltuma indikators izgaismojas, līdz sildriņķis ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmas automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Izvēlētie iestatījumi saglabājas atmiņā pirmās 10 minūtes pēc sildvirsmas izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmas atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatiet vēlamo režīmu no 1 līdz 9.

1. režīms = zemākais līmenis.

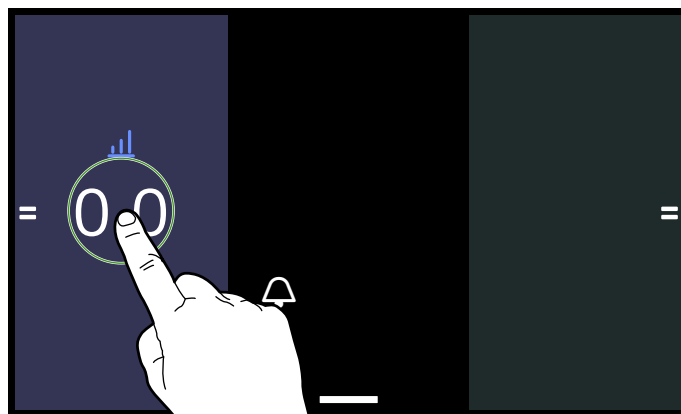
9. režīms = augstākais līmenis.

Katram režīmam ir arī starplīmenis.

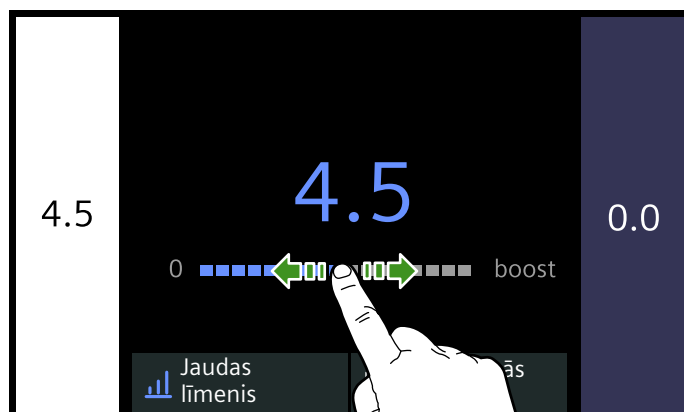
Sildriņķa un režīma atlase

Sildvirsmas jābūt ieslēgtai.

1. Pieskaroties atlasiet vēlamo sildriņķi. Rādījumā tiek attēlota izvēlētais sildriņķa iestatījumu zona.



2. Tieši pieskaroties vai ar slīdošu kustību pāri skalai atlasiet režīmu.



Režīms ir iestatīts, un tas tiek attēlots izvēlētā sildriņķa laukā.

Vēlreiz pieskaroties aktīvajam sildriņķim, rādījums pārslēdzas uz galveno skatu.

Pieskaroties kādam citam sildriņķim, varat tieši pārslēgties uz attiecīgā sildriņķa iestatījumu zonu.

Režīma izmaiņšana

Izvēlieties sildriņķi un sildriņķa iestatījumu zonā iestatiet jauno vēlamo režīmu.

Sildriņķa izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un sildriņķa iestatījumu zonā iestatiet režīmu 0. Sildriņķis izslēdzas.

Norādījumi

- Ja uz aktīva sildriņķa neatrodas trauki ēdiena gatavošanai, režīma rādījums mirgo. Pēc kāda laika sildriņķis izslēdzas.
- Ja uz sildriņķa ir novietots trauks ēdiena gatavošanai un nav izvēlēts režīms, trauks ēdiena gatavošanai automātiski tiek atpazīts. Attiecīgais sildriņķis izgaismojas.

Ieteikumi gatavošanai

Ieteikumi

- Uzsildot biezeņus, biezzupas un biezas mērces, ik pa laikam apmaisiet.
- Uzsildīšanai iestatiet režīmu 8–9.
- Gatavojot ar vāku uz trauka, pārslēdziet zemāku režīmu, tiklīdz starp trauku un vāku sāk izplūst tvaiks.
- Pēc gatavošanas turiet gatavošanas trauku noslēgtu līdz ēdiena pasniegšanas brīdim.
- Gatavojot ātrvārīšanas katlā, ņemiet vērā ražotāja norādes.
- Negatavojiet ēdienu pārāk ilgi, lai nezaudētu uzturvērtību. Izmantojot virtuves taimerī, var iestatīt vēlamo gatavošanas laiku.
- Lai gatavošanas rezultāts būtu veselīgāks, nesakarsējiet eļļu vai taukvielas līdz brīdim, kad tās sāk dūmot.
- Lai apbrūninātu ēdienu, cepiet to mazās porcijās citu pēc cita.
- Gatavošanas trauks var uzkarst gatavošanas laikā. Tāpēc ieteicams izmantot virtuves cimdus.
- Ieteikumus enerģiju taupošai gatavošanai skatiet nodaļā → "Vides aizsardzība"

Gatavošanas režīmu tabula

Tabulā ir norādīts, kāds režīms ir piemērotākais katram ēdiena veidam. Gatavošanas ilgums var atšķirties atkarībā no ēdiena veida, svara, biežuma un kvalitātes.

	Režīms	Gatavošanas laiks (min)
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1 - 1.5	-
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma saglabāšana		
Sautējums, piem., lēcu sautējums	1.5 - 2	-
Piens*	1.5 - 2.5	-
Desiņu uzkarsēšana ūdenī*	3 - 4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Saldēts gulašs	3 - 4	35 - 45
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgroziet		

	Režīms	Gatavošanas laiks (min)
Vārīt, uzturot temp. nedaudz zemāku par vārīšanās līmeni		
Knēdeļi, klimpas*	4.5 - 5.5	20 - 30
Zivs*	4 - 5	10 - 15
Baltās mērces, piem., Bešamela mērce	1 - 2	3 - 6
Putotās mērces, piem., Bearnas mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Vārīšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi (ar divkāršu ūdens daudzumu)	2.5 - 3.5	15 - 30
Rīsu piena putra	2 - 3	30 - 40
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Vārīti kartupeļi	4.5 - 5.5	15 - 30
Miklas izstrādājumi, nūdeles*	6 - 7	6 - 10
Sautējumi, zupas	3.5 - 4.5	15 - 120
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Saldēts gulašs	3.5 - 4.5	7 - 20
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
Sutināšana		
Rulādes	4 - 5	50 - 65
Sutināti cepeši	4 - 5	60 - 100
Gulašs	3 - 4	50 - 60
Cepšana nelielā eļļas daudzumā*		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6 - 7	6 - 10
Saldēta šnicele	6 - 7	8 - 12
Karbonāde, vienkārša vai panēta**	6 - 7	8 - 12
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)**	5 - 6	10 - 20
Saldēta putna krūtiņa**	5 - 6	10 - 30
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5 - 6	8 - 20
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6 - 7	8 - 20
Zivs, panēta un saldēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6 - 7	8 - 15
Vēžveidīgie, garneles	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Ēdieni gatavošanai pannā, dārzeņi, gaļas strēmelītes Āzijas gaumē	7 - 8	15 - 20
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6 - 7	6 - 10
Pankūkas (cep citu pēc citas)	6 - 7	-
Omlete (cep citu pēc citas)	3.5 - 4.5	3 - 6
Vēršacis	5 - 6	3 - 6
Vārīšana eļļā* (150–200 g porcija, 1–2 l eļļas, vārīt pa porcijām)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Saldētas kroketes	7 - 8	-
Gaļa, piemēram, vistas gaļas gabaliņi	6 - 7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	6 - 7	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	6 - 7	-
Miklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-
* Bez vāka		
** Vairākas reizes apgroziet		

Pielāgojamā gatavošanas zona

Pielāgojamo sildriņķi atkarībā no nepieciešamības ir iespējams izmantot kā apvienotu sildriņķi vai kā divus neatkarīgus sildriņķus.

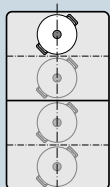
Pielāgojamo sildriņķi veido četri induktori, kas darbojas neatkarīgi cits no cita. Pielāgojamā sildriņķa darbības laikā aktivizējas tikai tā vieta, uz kuras atrodas gatavošanas trauks.

Sildriņķis sāk darboties ar diviem apvienotiem sildriņķiem.

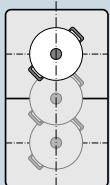
Padomi trauku lietošanai

Lai nodrošinātu optimālu siltuma noteikšanu un izplatīšanu, trauku iesaka novietot precīzi centrā:

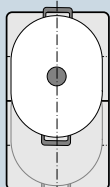
Kā viens apvienots sildriņķis



Diametrs nepārsniedz 13 cm
Novietojiet trauku vienā no četrām attēlotajām pozīcijām.

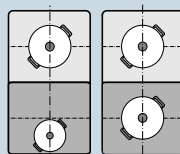


Diametrs pārsniedz 13 cm
Novietojiet trauku vienā no trim attēlotajām pozīcijām.



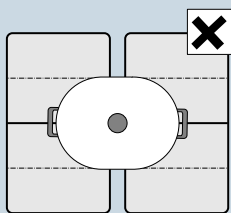
Ja gatavošanas traukam nepieciešams vairāk nekā viens sildriņķis, novietojiet to pie pielāgojamā sildriņķa augšējās vai apakšējās malas.

Kā divi neatkarīgi sildriņķi



Priekšējos un aizmugurējos sildriņķus, katru ar diviem induktoriem, var izmantot neatkarīgi vienu no otra. Katram atsevišķajam sildriņķim iestatiet vēlamo režīmu. Uz katra sildriņķa izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku.

Ieteikumi



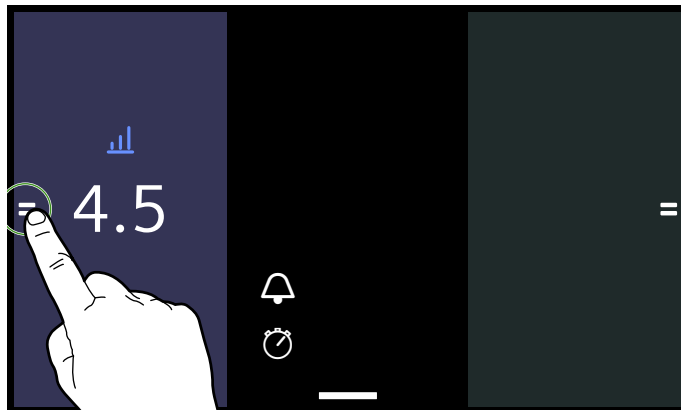
Uz sildvirsmām ar vairāk nekā vienu pielāgojamo sildriņķi traukus novietojiet tā, lai tiktu noklāts tikai viens no pielāgojamajiem sildriņķiem. Pretējā gadījumā sildriņķi netiek pareizi aktivizēti, un netiek sasniegts labs gatavošanas rezultāts.

Izmantošana divu neatkarīgu sildriņķu variantā

Pielāgojamo sildriņķi var izmantot kā divus atsevišķus sildriņķus.

Apvienotā sildriņķa atdalīšana

Pieskarieties simbolam  apvienotā sildriņķa vidū.



Apvienotais sildriņķis ir izslēgts. Tagad abi sildriņķi darbojas kā divi neatkarīgi sildriņķi.



Norādījums: Ja sildriņķi izslēdzat un vēlāk atkal ieslēdzat, pielāgojamais sildriņķis atkal tiek noregulēts kā apvienotais sildriņķis. Informāciju par šī iestatījuma maiņas iespējām skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Izmantošana apvienotā sildriņķa variantā

Pielāgojamais sildriņķis tiek izmantots kā apvienots sildriņķis.

Abu atsevišķo sildriņķu apvienošana

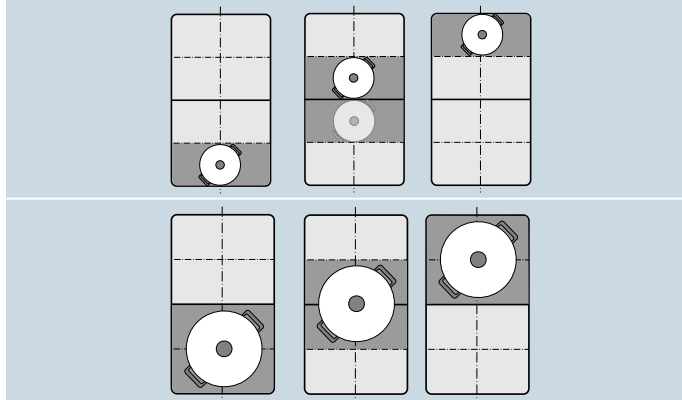
1. Novietojiet trauku.
2. Pieskarieties simbolam  starp abiem pielāgojamajiem sildriņķiem. Tagad abi atsevišķie sildriņķi ir apvienoti. Tagad varat mainīt apvienotā sildriņķa režīmu vai gatavošanas režīmu kopumā.

Funkcija „Move”

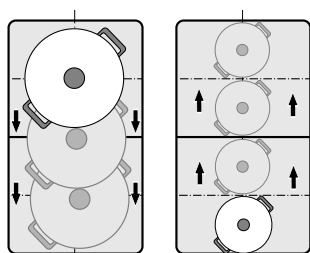
Ar šo funkciju tiek ieslēgts viss pielāgojamais sildriņķis, kas tiek iedalīts trīs gatavošanas zonās. Katrai gatavošanas zonai ir iepriekš iestatīts režīms.

Izmantojiet tikai vienu trauku. Gatavošanas zonas lielums atkarīgs no izmantotā trauka un tā novietojuma.

Zonas



Izmantojot šo funkciju, vienkārši novietojot gatavošanas trauku kādā citā zonā, gatavošanas laikā var pielāgot režīmu.



Iepriekš iestatītie režīmi.

Priekšējā zona = režīms 9.0

Vidējā zona = režīms 5.0

Aizmugurējā zona = režīms 10.0

Iepriekš iestatītos režīmus var mainīt neatkarīgi vienu no otra. Informāciju par režīmu mainīšanu skatiet nodaļā → "Pamatiestatījumi".

Norādījumi

- Ja uz pielāgojamā sildriņķa tiek atpazīts vairāk nekā viens trauks, funkcija izslēdzas.
- Ja gatavošanas trauks, kas atrodas uz pielāgojamā sildriņķa, tiek pacelts vai pārvietots, sildriņķis uzsāk automātisku meklēšanas darbību. Tiek iestatīts jaunās zonas režīms.
- Plašāku informāciju par gatavošanas trauku novietošanu un lielumu skatiet nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona"

Aktivizēšana

1. Izvēlieties vienu no abiem pielāgojamā sildriņķa sildriņķiem.
2. Gatavošanas režīma izvēlnē atlasiet funkciju „powerMove”.
Funkcija ir ieslēgta.

Režīmu izmaiņšana

Atsevišķo gatavošanas zonu režīmus iespējams mainīt gatavošanas procesā. Novietojiet trauku uz gatavošanas zonas un mainiet režīmu attiecīgās gatavošanas zonas iestatījumu zonā.

Norādījums: Ja funkciju izslēdz, trīs zonu režīmi tiek atiestatīti uz to sākotnējām vērtībām.

Izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā pieskarieties ekrāntaustiņam „Izslēgt”. Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Funkcija ir izslēgta.

Zona „FlexPlus”

Sildvirsmi ir divi „FlexPlus” sildriņķi, kas atrodas starp abiem pielāgojamajiem sildriņķiem un darbojas kopā ar labās vai kreisās puses pielāgojamo sildriņķi. Tādējādi ir iespējams izmantot lielākus gatavošanas traukus un sasniegt labāku rezultātu gatavojot.

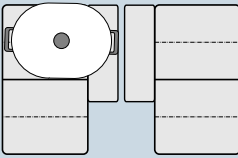
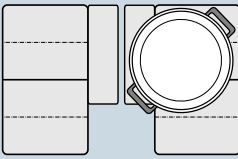
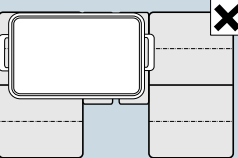
Katrs no „FlexPlus” sildriņķiem automātiski ieslēdzas kopā ar labās vai kreisās puses pielāgojamo sildriņķi. Nav iespējams tos ieslēgt atsevišķi no attiecīgā pielāgojamā sildriņķa.

Norādes par gatavošanas traukiem

Lai nodrošinātu labu trauka atpazīšanu un siltuma sadali, trauks jānovieto sildriņķa centrā.

Traukam jānoseds sānu sildriņķis un paplašinātais sildriņķis.

Atbilstīgi gatavošanas trauka izmēram iespējams ieslēgt pielāgojamo sildriņķi kā divus neatkarīgus sildriņķus vai vienu sildriņķi.

Trauka uzlikšana	
	Garens gatavošanas trauks ieslēdziet pielāgojamo sildriņķi kā divus neatkarīgus sildriņķus vai kā vienu sildriņķi.
	Liels apaļš gatavošanas trauks ieslēdziet pielāgojamo sildriņķi kā vienu sildriņķi.
	Trauks nedrīkst vienlaicīgi nosegt abus „FlexPlus” sildriņķus.

Aktivizēšana

- Novietojiet trauku uz sildriņķa.
Norādījums: Raugiet, lai trauks nosegtu arī sildriņķi „FlexPlus”.
- Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi un režīmu.

Sildriņķis „FlexPlus” tiek ieslēgts automātiski, un tas tiek attēlots displejā.

Izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet režīmu 0. Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojas paliekošā siltuma indikators.

Sildriņķis „FlexPlus” ir izslēgts.

Laika funkcijas

Sildvirsmi ir trīs laika funkcijas.

- Gatavošanas laika programmēšana
- Virtuves taimeris
- Hronometra funkcija

Gatavošanas laika programmēšana

Sildriņķis pēc iestatītā laika beigām izslēdzas automātiski.

Iestatišana

- Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi un vēlamo režīmu.
- Attiecīgā sildriņķa iestatījumu zonā atlasiet izslēgšanas taimera funkciju.
- Pieskarieties laika rādījumam, lai to mainītu. Iestatiet vēlamo gatavošanas laiku – stundas un minūtes.
- Pieskarieties simbolam ▷.

Sākas gatavošanas laika atskaite.

Norādījumi

- Šo rādījumu var aizvērt, vēlreiz pieskaroties izvēlētajam sildriņķa laukumam. Šajā gadījumā funkcija sāks darboties automātiski, ja uz izvēlētajā sildriņķa atrodas gatavošanas trauks.
- Ja pielāgojamais sildriņķis tiek izvēlēts kā vienīgais sildriņķis, tad iestatītais laiks visā gatavošanas zonā ir vienāds.

Cepšanas sensors un gatavošanas funkcijas

Ja sildriņķim ir ieprogrammēts gatavošanas laiks un ir ieslēgts cepšanas sensors vai kāda no gatavošanas funkcijām, iestatītā gatavošanas laika atskaite sākas tikai tad, kad ir sasniegts izvēlētais temperatūras līmenis.

Laika izmaiņšana, pauzēšana vai dzēšana

Pārslēdzieties uz gatavošanas laika rādījumu: atlasiet izslēgšanās taimera funkciju sildriņķa iestatījumu zonā vai pieskarieties aktīvajai gatavošanas laika atskaitei attiecīgā sildriņķa galvenajā zonā.

Lai izmainītu gatavošanas laiku, izvēlieties jaunu gatavošanas laiku un tad pieskarieties simbolam ▷.

Lai dzēstu gatavošanas laiku, pieskarieties simbolam X.

Pēc iestatītā laika beigām

Sildriņķis izslēdzas. Atskan skaņas signāls, un režīms tiek iestatīts uz 0.

Virtuves taimeris

Virtuves taimeris darbojas neatkarīgi no sildriņķiem vai citiem iestatījumiem. Iestatītā laika atskaite beigās atskan skaņas signāls. Šī funkcija automātiski neizslēdz sildriņķi.

Iestatīšana

1. Pieskarieties simbolam .
2. Pieskarieties laika rādījumam, lai to mainītu. Iestatiet vēlamo laiku – stundas un minūtes.
3. Pieskarieties simbolam  Sākas laika atskaite.

Norādījums: Šo rādījumu var aizvērt, pieskaroties bultiņai skārienpaneļa augšā, kreisajā pusē.

Laika izmaiņšana, pauzēšana vai dzēšana

Pārslēdzieties uz virtuves taimeris, pieskaroties laika atskaitei rādījumam galvenajā zonā.

Lai izmainītu laiku, iestatiet jaunu laika vērtību. Tad pieskarieties simbolam . Virtuves taimeris sāk jaunā laika atskaiti.

Lai pauzētu laiku, pieskarieties simbolam . Virtuves taimeris ir nopauzēts.

Lai dzēstu laiku, pieskarieties simbolam . Virtuves taimeris ir deaktivizēts.

Pēc iestatītā laika beigām

Iestatītā laika atskaite beigās atskan skaņas signāls. Pieskaroties virtuves taimerim, rādījums nodziest.

Hronometra funkcija

Hronometra funkcija attēlo laiku, kas pagājis kopš ieslēgšanas brīža.

Tā darbojas neatkarīgi no sildriņķiem un citiem iestatījumiem. Šī funkcija automātiski neizslēdz sildriņķi.

Ieslēgšana

Galvenajā zonā pieskarieties simbolam . Sākas laika atskaite.

Pauzēšana un izslēgšana

Pārslēdzieties uz hronometra funkciju, pieskaroties laika atskaiti galvenajā zonā.

Lai pauzētu laiku, pieskarieties simbolam . Pieskarieties simbolam , lai turpinātu hronometra funkciju.

Lai izslēgtu funkciju un atiestatītu laiku, pieskarieties simbolam .

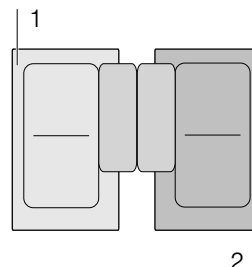
Norādījums: Šo rādījumu var aizvērt, pieskaroties bultiņai skārienpaneļa augšā, kreisajā pusē.

Funkcija „PowerBoost”

Ar šo funkciju lielu daudzumu ūdens var uzkarstēt vēl ātrāk nekā ar 9. režīmu.

Pēc 10 minūtēm šī funkcija automātiski izslēdzas.

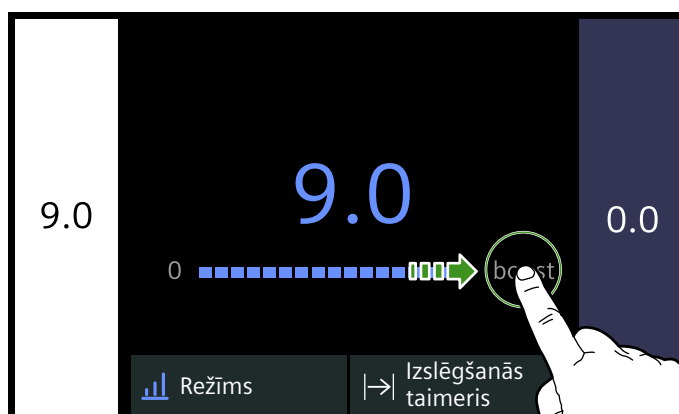
Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (skatiet attēlu).



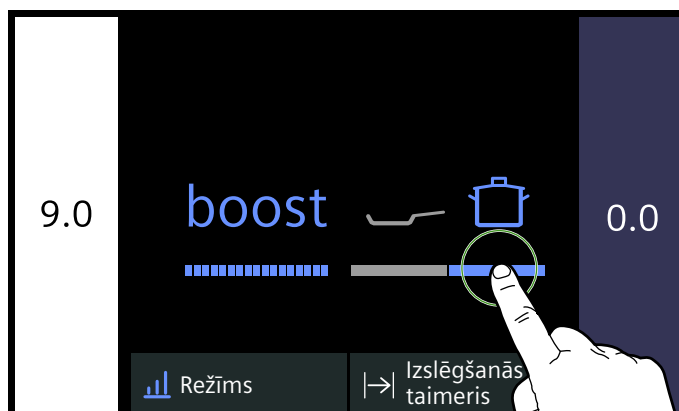
Norādījums: Izmantojot pielāgojamo sildriņķi, funkciju iespējams ieslēgt arī tad, ja visa zona tiek izmantota kā viens sildriņķis.

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Uz skalas ar pirkstu velciet uz labo pusi līdz „boost”. Turiet piespiestu pirkstu.



3. Pieskarieties simbolam . Atlaidiet pirkstu.



Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet citu režīmu.

Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija var izslēgties automātiski, lai pasargātu elektroniskos elementus sildvirsmas iekšpusē.



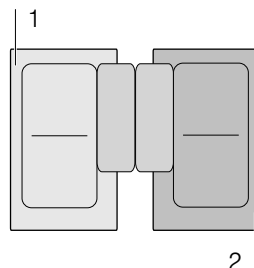
Funkcija „ShortBoost”

Ar šo funkciju traukus ēdiena gatavošanai var sasildīt ātrāk nekā ar 9. režīmu. Ar to ēdienus pannā var sakarsēt, izmantojot nelielu eļļas vai taukvielu daudzumu, ļoti ātri.

Pēc 30 sekundēm šī funkcija automātiski izslēdzas.

Pēc funkcijas izslēgšanas izvēlieties ēdienam piemērotu turpmākās gatavošanas līmeni.

Šo funkciju var aktivizēt tikai vienam sildriņķim, ja netiek lietots kāds tās pašas grupas sildriņķis (skatiet attēlu).



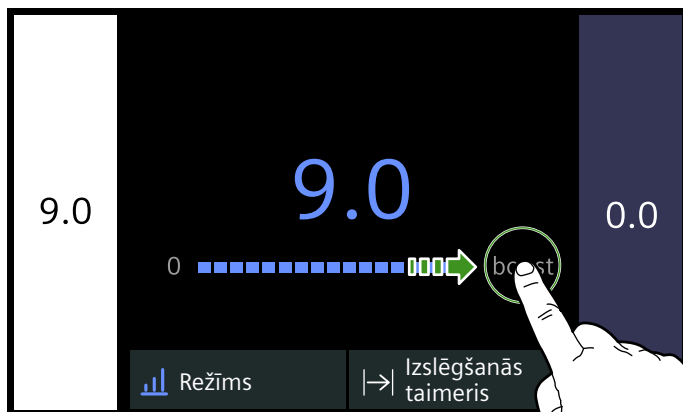
Norādījums: Izmantojot pielāgojamo sildriņķi, funkciju iespējams ieslēgt arī tad, ja visa zona tiek izmantota kā viens sildriņķis.

Lietošanas ieteikumi

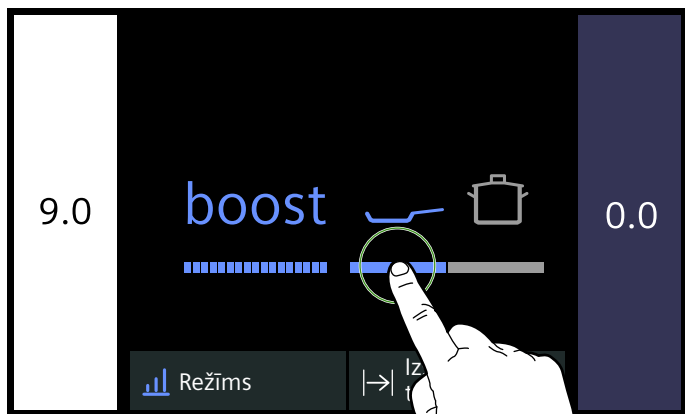
- Vienmēr izmantojiet gatavošanas trauku, kas nav bijis iepriekš uzsildīts.
- Izmantojiet katlus un pannas ar līdzenām pamatnēm. Neizmantojiet traukus ar plānām pamatnēm.
- Nekad nekarsējiet tukšus traukus, eļļu, sviestu vai taukus bez uzraudzības.
- Nelieciet uz trauka vāku.
- Novietojiet trauku uz sildriņķa, lai tas atrastos pa vidu. Pārbaudiet, vai trauku pamatnes diametrs atbilst sildriņķa izmēram.
- Vairāk par gatavošanas trauku veidiem, izmēriem un novietošanu skat. sadaļā → "Gatavošana ar indukciju".

Ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Uz skalas ar pirkstu velciet uz labo pusi līdz „boost”. Turiet piespiestu pirkstu.



3. Pieskarieties simbolam . Atlaidiet pirkstu.



Funkcija ir ieslēgta.

Izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet citu režīmu.

Funkcija ir izslēgta.

Norādījums: Noteiktos gadījumos funkcija var izslēgties automātiski, lai pasargātu elektroniskos elementus sildvirsmas iekšpusē.



Siltuma uzturēšanas funkcija

Šī funkcija ir piemērota šokolādes vai sviesta kausēšanai, kā arī ēdiena siltuma saglabāšanai.

Ieslēgšana

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi.
 2. Skalā atlasiet režīmu .
- Funkcija ir ieslēgta. Sildriņķī ir redzams simbols .

Izslēgšana

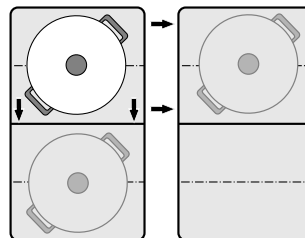
1. Izvēlieties sildriņķi.
 2. Iestatījumu zonā iestatiet režīmu uz 0.
- Sildriņķis izslēdzas. Simbols  nodziest, un izgaismojas paliekošā siltuma indikators. Funkcija ir izslēgta.



Iestatījumu pārņemšana

Ar šo funkciju iespējams pārnest gatavošanas veidu, režīmu un ieprogrammēto gatavošanas laiku no viena sildriņķa uz citu.

Lai pārnestu iestatījumus, pārvietojiet trauku no ieslēgtā sildriņķa uz citu sildriņķi.



Norādījums: Papildu informāciju par pareizu gatavošanas trauku novietošanu skat. nodaļā → "Pielāgojamā gatavošanas zona"

Aktivizēšana

1. Pārvietojiet trauku no aktīvā sildriņķa uz kādu citu. Trauks tiek atpazīts. Pēc īsa brīža displejā tiek attēlots jautājums, vai vēlaties pārņemt līdzšinējos iestatījumus jaunajam sildriņķim.
2. Apstipriniet iestatījumu pārņemšanu.

Iestatījumi tiek pārnesti uz jauno sildriņķi. Sākotnējais sildriņķis tiek izslēgts.

Norādījumi

- Pārvietojiet gatavošanas trauku uz to sildriņķi, kas nav ieslēgts, nav iepriekš iestatīts vai uz kura pirms tam neatradās cits trauks.
- „Move” un cepšanas sensora funkciju iestatījumus šādā veidā nav iespējams pārnest uz citu sildriņķi.
- Ja tiek pārvietoti vairāki trauki, funkcija ir pieejama tikai pēdējam pārvietotajam traukam.
- Lai turpinātu darbu ar iepriekšējiem iestatījumiem, vaicājuma laikā par iestatījumu pārņemšanu pārvietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz iepriekšējo sildriņķi. Apstiprināšana nav nepieciešama.

Gatavošanas palīga funkcijas

Gatavošanas palīga funkcijas garantē vienkāršu gatavošanu un izcilus gatavošanas rezultātus. Ieteiktais temperatūras līmenis ir piemērots jebkuram gatavošanas veidam.

Tas ļauj gatavot bez pārmērīgas vārīšanas un garantē ideālu vārīšanas un cepšanas rezultātu.

Visa gatavošanas procesa laikā sensori mēra gatavošanas trauka temperatūru. Tas ļauj regulēt gatavošanas režīmu, lai saglabātu pareizo temperatūru.

Kad sasniegta vajadzīgā temperatūra, varat pievienot pārtikas produktus. Temperatūra automātiski tiek uzturēta konstanta, un nav jāmaina temperatūras līmenis.

Sildriņķi, kuriem ir cepšanas sensors, ir apzīmēti ar cepšanas sensora simbolu.

Gatavošanas funkcijas pieejamas visiem sildriņķiem, ja ir bezvadu temperatūras sensors.

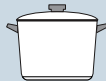
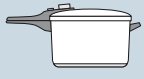
Šajā sadaļā varat skatīt informāciju par tālāk norādītajiem parametriem.

- Gatavošanas palīga funkcijas
- Piemēroti gatavošanas trauki
- Sensori un papildpiederumi
- Funkcijas un režīmi
- Ieteiktie ēdieni
- Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana

Gatavošanas palīga funkciju veidi

Izmantojot gatavošanas palīga funkciju, katram ēdienam iespējams izvēlēties piemērotāko gatavošanas veidu.

Tabulā norādīti dažādie pieejamie gatavošanas palīga funkciju iestatījumi.

Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmeņi	Gatavošanas trauki	Pieejams	Ieslēgšana
Cepšanas sensors				
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā	1, 2, 3, 4, 5		Visi sildriņķi	
Gatavošanas funkcijas				
Sildīšana/siltuma saglabāšana	1/70 °C		Visi sildriņķi	
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā	2/90 °C		Visi sildriņķi	
Vārīšana	3/100 °C		Visi sildriņķi	
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4/120 °C		Visi sildriņķi	
Fritēšana katlā lielā eļļas daudzumā*	5/170 °C		Visi sildriņķi	

* Iepriekšēja uzkarsēšana ar vāku un fritēšana bez vāka.

Ja sildvirsmā nav bezvadu temperatūras sensora, šos piederumus iespējams iegādāties specializētā veikalā vai mūsu klientu apkalpošanas dienestā.

Piemērots gatavošanas trauks

Izvēlieties sildriņķi, kas vislabāk piemērots trauka pamatnes diametram, un centrēti novietojiet gatavošanas trauku uz šī sildriņķa.

Gatavošanas funkcijas nav piemērotas cepšanai pannā, kā tas ir, izmantojot cepšanas sensoru.

Ir pieejamas pannas, kas ir optimāli piemērotas izmantošanai kopā ar cepšanas sensoru. Tās vēlāk var iegādāties specializētā veikalā vai klientu apkalpošanas dienesta tehniskajā daļā. Vienmēr norādiet attiecīgo atsaucē numuru.

- HZ390210 panna ar 15 cm diametru.
- HZ390220 panna ar 19 cm diametru.
- HZ390230 panna ar 21 cm diametru.
- HZ390250 panna ar 28 cm diametru.

Pannām ir nepiedegošs pārklājums, lai varētu cept nelielā eļļas daudzumā.

Norādījumi

- Cepšanas sensors ir iestatīts īpaši šāda veida un lieluma pannām.
- Citas pannas var pārkarst, un temperatūras iestatījums var mainīties augstāk vai zemāk par izvēlēto temperatūras līmeni. Vispirms izmēģiniet zemāko temperatūras līmeni un nepieciešamības gadījumā izmainiet to.

Gatavošanas funkcijām ir piemērots jebkurš gatavošanas trauks, ko var izmantot uz indukcijas virsmām. Informāciju par indukcijas virsmām piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*.

Gatavošanas palīga funkciju tabulā katrai funkcijai ir norādīts piemērotākais gatavošanas trauks.

Sensori un papildpiederumi

Katla vai pannas temperatūru sensori mēra visa gatavošanas procesa laikā. Tādējādi rezultātu iespējams regulēt ļoti precīzi un tiek uzturēta pareizā temperatūra.

Sildvirsmā ir divas dažādas temperatūras mērīšanas sistēmas.

- Cepšanas sensors: zem sildvirsmas atrodas temperatūras sensori. Tie kontrolē pannas pamatnes temperatūru.
- Gatavošanas funkcijas: bezvadu temperatūras sensors gatavošanas trauka temperatūru pārraida uz vadības paneli. To pievieno gatavošanas traukam.

Lai izmantotu gatavošanas funkciju, nepieciešams bezvadu temperatūras sensors.

Ja sildvirsmas komplektā nav bezvadu temperatūras sensora, to var iegādāties specializētā veikalā vai mūsu tehniskajā klientu apkalpošanas dienestā, norādot atsauces numuru HZ39050.

Informāciju par bezvadu temperatūras sensoru meklējiet sadaļā → *"Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana"*.

Funkcijas un gatavošanas līmeņi

Cepšanas sensors

Izmantojot cepšanas sensoru, ēdienu var gatavot pannā, izmantojot nelielu eļļas daudzumu.

Priekšrocības

- Sildriņķis karsē tikai tad, kad nepieciešams. Tādējādi tiek ietaupīta enerģija. Eļļa un taukvielas nepārkarst.
- Kad tukšā panna ir uzkarsusi līdz optimālajai temperatūrai, lai pievienotu eļļu un pārtikas produktus, atskan signāls.

Norādījumi

- Nelieciet pannai vāku, citādi regulētājs nedarbojas. Var uzlikt pretšļakatu sietu, lai taukvielas nešļakstītos.
- Izmantojiet cepšanai piemērotu eļļu vai taukvielas. Izmantojot sviestu, margarīnu, auksti spiestu olīveļļu vai cūku taukus, iestatiet 1. vai 2. temperatūras līmeni.
- Nedrīkst karsēt pannu nedz ar ēdienu, nedz bez tā, nepieskatot to.
- Ja sildriņķim ir augstāka temperatūra nekā gatavošanas traukam vai otrādi, temperatūras sensors neaktivizēsies pareizi.
- Gatavojot katlā lielā eļļas daudzumā, vienmēr izmantojiet gatavošanas funkcijas. „Gatavošanai katlā lielā eļļas daudzumā”, 5. gatavošanas līmenis.

Temperatūras līmeņi

Temperatūras līmenis	Piemērots
1 ļoti zems	Mērču pagatavošanai un vārīšanai, dārzeņu sautēšanai un ēdienu cepšanai ar „virgin extra” olīveļļu, sviestu vai margarīnu.
2 zems	Ēdienu cepšanai ar „virgin extra” olīveļļu, sviestu vai margarīnu, piem., omletes.
3 vidēji zems	Zivju un nenoteiktas formas gabalu gatavošanai, piem., kotletes un desiņas.
4 vidēji augsts	Steiku (vidēji vai pilnīgi izcepts), saldētu, panētu vai delikatesu pagatavošanai, piem., šniceles, ragū un dārzeņi.
5 augsts	Ēdienu gatavošanai augstās temperatūrās, piem., sulīgi steiki, kartupeļu pankūkas un cepti kartupeļi.

Iestatīšana

Tabulā izvēlieties atbilstošu temperatūras līmeni. Novietojiet tukšu pannu uz sildriņķa.

1. Izvēlieties sildriņķi. Gatavošanas režīma izvēlnē izvēlieties gatavošanas režīmu „Cepšanas sensors”.
2. Atlasiet nepieciešamo temperatūras līmeni. Funkcija ir ieslēgta. Temperatūras simbols  mirgo, līdz sasniegta cepšanas temperatūra. Sasniedzot cepšanas temperatūru, atskan signāls. Temperatūras simbols  pārstāj mirgot un paliek izgaismots.
3. Kad sasniegta cepšanas temperatūra, lejiet pannā eļļu un lieciet gatavojamo pārtiku.

Norādījums: Apgroziet ēdienus, lai tie nepiedegtu.

Cepšanas sensora izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet režīmu 0. Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojās atlikušā siltuma indikators.

Gatavošanas funkcijas

Ar šīm funkcijām varat uzsildīt pārtikas produktus, sautēt, vārīt, gatavot ātrvārīšanas katlā vai gatavot katlā pietiekamā eļļas daudzumā kontrolētā temperatūrā.

Šīs funkcijas ir pieejamas visiem sildriņķiem.

Priekšrocība

- Sildriņķis silda tikai tad, ja tas ir nepieciešams temperatūras uzturēšanai. Tādējādi var ietaupīt enerģiju, un eļļa netiek pārkaršēta. Temperatūra tiek nepārtraukti kontrolēta. Šādā veidā tiek novērsta iespēja, ka ēdiens gatavošanas laikā varētu pārvārīties pāri malai. Turklāt nav nepieciešams mainīt temperatūras līmeni.
- Kad ūdens vai eļļa ir sasniegusi optimālo temperatūru, gatavošanas funkcijas aktivizē signālu, norādot, ka ir jāievieto pārtikas produkti (skatiet tabulā norādītās novirzes attiecībā uz ēdieniem, kuri ir jāliek traukā jau gatavošanas sākumā).

Norādījumi

- Ir nepieciešams, lai gatavošanas trauka saturs sasniegtu attiecīgu uzpildes līmeni, nosedzot temperatūras sensora silikona pārklāju.
- Gatavošanai nelielā eļļas daudzumā vienmēr izmantojiet cepšanas sensoru.
- Gatavošanas trauku vienmēr novietojiet tā, lai temperatūras sensors nebūtu vērsts pret kādu citu trauku.
- Gatavošanas laikā temperatūras sensoru nedrīkst noņemt no gatavošanas trauka. Kad gatavošanas process ir pabeigts, funkcijas iespējams izvēlēties citam sildriņķim.
- Pēc gatavošanas procesa pabeigšanas noņemiet temperatūras sensoru. Uzmanieties, temperatūras sensors var būt karsts.

Temperatūras diapazoni un līmeņi

Gatavošanas funkcijas	Temperatūras līmenis	Temperatūras diapazons	Piemērots
Sildīšana un siltuma uzturēšana	1/70 °C	60–70 °C	piem., zupas, neguss
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā	2/90 °C	80–90 °C	piem., rīsi, piens
Vārīšana	3/100 °C	90–100 °C	piem., nūdeles, dārzeņi
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4/120 °C	110–120 °C	piem., cālis, sautējums
Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā	5/170 °C	170–180 °C	piem., virtuļi, maltās gaļas bumbiņas

Padomi gatavošanai ar gatavošanas funkcijām

- Funkcijas uzsildīšana un siltuma saglabāšana: saldēti produkti porcijās, piem., spināti. Ielieciet saldēto produktu gatavošanas traukā. Pievienojiet ražotāja norādīto ūdens daudzumu. Nosedziet gatavošanas trauku un izvēlieties 1. līmeni/70 °C. Palaikam apmaisiet.
- Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā: ēdienu biezināšanai, piem., mērces. Uzvēriet ēdienu ieteiktajā temperatūrā. Pēc iebiezīšanas ēdienu uzbriediniet, izmantojot 2. līmeni/90 °C. Kad atskan skaņas signāls, noteiktajā laika diapazonā saglabāiet ēdienam siltumu šajā līmenī.
- Funkcija vārīšanai: uzksājiet ūdeni traukā ar uzliktu vāku. Ēdiens nepāries trauka malām. Izvēlieties temperatūras līmeni 3/100 °C.
- Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā: ievērojiet ražotāja norādes. Pēc skaņas signāla turpiniet gatavot ieteiktajā laika posmā. Izvēlieties temperatūras līmeni 4/120 °C.
- Funkcija gatavošanai lielā eļļas daudzumā: eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un pievienojiet pārtikas produktus. Izvēlieties temperatūras līmeni 5/170 °C.

Norādījumi

- Vienmēr vāriet katlā ar uzliktu vāku. Izņēmums ir "Gatavošanai katlā lielā eļļas daudzumā", temperatūras līmenis 5/170 °C.
- Ja neatskan skaņas signāls, pārbaudiet, vai katlam ir uzlikts vāks.
- Nekad nekarsējiet eļļu bez uzraudzības. Izmantojiet fritēšanai piemērotu eļļu vai taukvielas, piem., augu eļļu. Neizmantojiet dažādas fritēšanas taukvielas reizē, piem., eļļu kopā ar taukiem. Karsti taukvielu maisījumi var putoties.
- Ja gatavošanas rezultāts nav apmierinošs, nākamreiz, piemēram, vārot kartupeļus, pieļaujiet vairāk ūdens, bet saglabāiet ieteikto temperatūras līmeni.

Vārīšanās punkta iestatīšana

Temperatūra, kad ūdens sāk vārīties, ir atkarīga no jūsu dzīvesvietas augstuma virs jūras līmeņa. Ja ūdens vārās pārāk stipri vai pārāk vāji, ir iespējams iestatīt vārīšanās temperatūru. Veiciet tālāk norādītās darbības.

- Atlasiet gatavošanas funkcijas pamatiestatījumus; skatiet nodaļu → "Pamatiestatījumi"
- Pamatiestatījumā standartā ir izvēlēts iestatījums 200–400 m. Ja jūsu atrašanās vietas augstums ir no 200 līdz 400 m. v. j. l., nav nepieciešams veikt vārīšanās temperatūras iestatīšanu; pretējā gadījumā atlasiet to iestatījumu, kas atbilst jūsu dzīves vietas augstumam virs jūras līmeņa.

Norādījums: Temperatūras līmenis 3/100 °C ir pietiekams efektīvai vārīšanai arī tad, ja ūdens vārīšanās laikā stipri neburbuļo. Ja tomēr neesat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, varat mainīt vārīšanās temperatūras iestatījumus.

Bezvadu temperatūras sensora savienošana ar vadības paneli

Pirms pirmās gatavošanas funkciju izmantošanas reizes, jāizveido savienojums starp bezvadu temperatūras sensoru un vadības paneli.

1. Atveriet dokošanas izvēlni.
2. Atveriet pamatiestatījumus un atlasiet izvēlnes punktu Gatavošanas sensors.
3. Izvēlieties opciju Pievienot jaunu gatavošanas sensoru. 30 sekunžu laikā nospiediet simbolu  uz bezvadu temperatūras sensora. Pēc dažām sekundēm displejā tiek attēlots temperatūras sensora un vadības paneļa savienojuma rezultāts.

Tiklīdz temperatūras sensors bez kļūdas ir savienojies ar vadības paneli, ir pieejamas gatavošanas funkcijas.

Norādījumi

- Kļūdainas savienojums temperatūras sensora traucējuma gadījumā var rasties tālāk norādīto iemeslu dēļ:
 - Bluetooth sakaru kļūda;
 - temperatūras sensora simbols netika nospiests 30 sekunžu laikā pēc sildriņķa izvēles;
 - temperatūras sensora baterija ir nolietota.
Atiestatiet temperatūras sensoru un atkārtojiet savienošanas procesu.
- Ja savienojums ir kļūdainas pārraides kļūdas dēļ, atkārtojiet savienošanas procesu. Ja savienojums joprojām ir kļūdainas, sazinieties ar tehnisko apkalpošanas dienestu.

Bezvadu temperatūras sensora atiestatīšana

1. Pieskarieties simbolam  aptuveni 8–10 sekundes. Procesa laikā trīs reizes izgaismojas temperatūras sensora LED indikators. Kad LED izgaismojas trešo reizi, sākas atiestatīšana. Šajā brīdī atlaidiet pirkstu no simbola. Tiklīdz LED indikators nodziest, bezvadu temperatūras sensors ir atiestatīts.
2. Atkārtojiet savienošanas procesu, sākot ar 2. darbību.

Iestatīšana

1. Temperatūras sensora piestiprināšana katlam, skat. nodaļu → *"Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana"*.
2. Uz vēlāmā sildriņķa uzlieciet katlu ar pietiekami daudz šķidruma un vienmēr uzlieciet vāku.
3. Izvēlieties sildriņķi, uz kura atrodas trauks ar temperatūras sensoru. Sildriņķa gatavošanas režīma izvēlnē atlasiet gatavošanas funkciju gatavošanas režīmu.
4. Pieskarieties bezvadu temperatūras sensora simbolam .
5. Tabulā izvēlieties piemērotu temperatūras līmeni. Funkcija ir ieslēgta. Temperatūras simbols  mirgo līdz brīdim, kad ūdens vai eļļa ir sasniegusi atbilstošu temperatūru, lai varētu ievietot produktus. Kad sasniegta temperatūra, atskan signāls. Temperatūras simbols  pārstāj mirgot un paliek izgaismots.
6. Pēc skaņas signāla noņemiet vāku un pievienojiet pārtikas produktus. Gatavošanas laikā katla vākam jābūt uzliktam.
Norādījums: Izmantojot funkciju "Gatavošana katlā lielā eļļas daudzumā", vāku nelieciet.

Gatavošanas funkciju izslēgšana

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet režīmu 0. Sildriņķis izslēdzas, un izgaismojas atlikušā siltuma indikators.

Ieteiktie ēdieni

Nākamajā tabulā parādīta ēdienu izvēle, tā kārtota pēc pārtikas produktiem. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

Gaļa	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Šnicele bez panējuma*	Cepšanas sensors	4	6 - 10
Šnicele, panēta*	Cepšanas sensors	4	6 - 10
Fileja*	Cepšanas sensors	4	6 - 10
Karbonādes*	Cepšanas sensors	3	10 - 15
„Cordon bleu”*	Cepšanas sensors	4	10 - 15
Vīnes šnicele*	Cepšanas sensors	4	10 - 15
Steiks, sārts (3 cm biezis)**	Cepšanas sensors	5	6 - 8
Steiks, vidējs (3cm biezis)**	Cepšanas sensors	5	8 - 12
Steiks, labi izcepts (3 cm biezis)*	Cepšanas sensors	4	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	Cepšanas sensors	3	10 - 20
Gaļas sautējums***	Cepšanas sensors	4	7 - 12
Gross***	Cepšanas sensors	4	7 - 12
Speķis*	Cepšanas sensors	2	5 - 8
Maltā gaļa***	Cepšanas sensors	4	6 - 10
Hamburgera gaļa (1,5 cm bieza)*	Cepšanas sensors	3	6 - 15
Kotletes (2 cm biezās)*	Cepšanas sensors	3	10 - 20
Pildītas kotletes*	Cepšanas sensors	3	10 - 20
Apceptas cepamdesas*	Cepšanas sensors	3	8 - 20
Neapstrādātas cepamdesas*	Cepšanas sensors	3	8 - 20
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Desiņu karsēšana****	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10 - 20
Vārīšana			
Gaļas klimpas****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	20 - 30
Vistas gaļa zupai****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60 - 90
Liellopa gurnu gabals****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60 - 90
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Vista ātrās vārīšanas katlā*****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	15 - 25
Liellopu g. ātrās vārīšanas katlā*****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	15 - 25
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Vistas gab. fritēšana*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10 - 15
Maltās g. bumbiņu fritēšana*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10 - 15
* Vairākas reizes apgrieziet.			
** Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.			
*** Regulāri apmaisiet.			
**** Uzkaršēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
***** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			
***** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Zivs	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Zivs fileja bez panējuma*	Cepšanas sensors	4	10–20
Zivs fileja, panēta*	Cepšanas sensors	3	10–20
Garneles*	Cepšanas sensors	4	4–8
Krabji*	Cepšanas sensors	4	4–8
Nesadalīta zivs*	Cepšanas sensors	3	10–20
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Zivs sautēšana**	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	15–20
Funkcija fritēšanai lielā eļļas daudzumā			
Zivs alus mīklā***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10–15
Zivs, ar panējumu***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	10–15
* Vairākas reizes apgrieziet.			
** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
*** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Olu ēdieni	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Vēršacis sviestā*	Cepšanas sensors	2	2–6
Vēršacis eļļā**	Cepšanas sensors	4	2–6
Olu kultenis***	Cepšanas sensors	2	4–9
Omlete****	Cepšanas sensors	2	3–6
Pankūkas*****	Cepšanas sensors	5	1,5– 2,5
Olā iemērkta apceptas baltmaizes šķēles*****	Cepšanas sensors	3	4–8
Ķeizara pankūkas*****	Cepšanas sensors	3	10–15
Funkcija vārīšanai			
Olu vārīšana*****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	5–10
* Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā sviestu un pārtikas produktus.			
** Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā eļļu un pārtikas produktus.			
*** Regulāri apmaisiet.			
**** Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.			
***** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Dārzeņi un pākšaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Cepšana nelielā eļļas daudzumā			
Ķiploki*	Cepšanas sensors	2	2 - 10
Sīpoli, sautēti bez apbrūnināšanas*	Cepšanas sensors	2	2 - 10
Grauzdēti sīpoli*	Cepšanas sensors	3	5 - 10
Cukīni**	Cepšanas sensors	3	4 - 12
Baklažāni**	Cepšanas sensors	3	4 - 12
Paprika*	Cepšanas sensors	3	4 - 15
Zaļo sparģeļu cepšana**	Cepšanas sensors	3	4 - 15
Sēnes*	Cepšanas sensors	4	10 - 15
Dārzeņu sautēšana eļļā*	Cepšanas sensors	1	10 - 20
Dārzeņu glazēšana*	Cepšanas sensors	3	6 - 10
Vārīšana			
Brokoļu vārīšana***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	10 - 20
Ziedkāpostu vārīšana***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	10 - 20
Rožkāpostu vārīšana***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	30 - 40
Zaļo pupiņu pākšu gatavošana***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15 - 30
Turku zirņi****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60 - 90
Zirņi***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15 - 20
Lēcas****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	45 - 60
Gatavošana ātrvārīšanas katlā			
Dārzeņi ātrvārīšanas katlā****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	3 - 6
Turku zirņi ātrvārīšanas katlā****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	25 - 35
Pupiņas ātrvārīšanas katlā****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	25 - 35
Lēcas ātrvārīšanas katlā****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	10 - 20
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Panētu dārzeņu fritēšana*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4 - 8
Dārzeņu fritēšana alus mīklā*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4 - 8
Panētu sēņu fritēšana*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4 - 8
Sēņu fritēšana alus mīklā*****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4 - 8
* Regulāri apmaisiet.			
** Vairākas reizes apgrieziet.			
*** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
**** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			
***** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Kartupeļi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Ar mizu cepti kartupeļi*	Cepšanas sensors	5	6–12
Mizoti cepti kartupeļi*	Cepšanas sensors	4	15–25
Kartupeļu pankūkas**	Cepšanas sensors	5	2,5– 3,5
Rīvētu kartupeļu sacepums***	Cepšanas sensors	2	50–55
Glazēti kartupeļi*	Cepšanas sensors	3	15–20
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Kartupeļu klimpas****	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	30–40
Funkcija vārīšanai			
Kartupeļu vārīšana*****	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	30–45
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Kartupeļi ātrvārīšanas katlā*****	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	10–20
* Regulāri apmaisiet.			
** Kopējais ilgums vienai porcijai. Cepiet secīgi.			
*** Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā sviestu un pārtikas produktus.			
**** Uzkaršēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
***** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Nūdeles un graudaugi	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsi*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	25–35
Polenta**	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3–8
Griķu putra**	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	5–10
Funkcija vārīšanai			
Nūdeles**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	7–10
Pildīti mīklas izstrādājumi**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	6–15
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Rīsi ātrvārīšanas katlā***	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	6–8
* Uzkaršēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
** Regulāri apmaisiet.			
*** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Zupas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Krēmzupas*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10–15
Funkcija vārīšanai			
Buljons**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	60–90
Šķīstošās zupas*	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	5–10
Funkcija gatavošanai ātrvārīšanas katlā			
Buljons ātrvārīšanas katlā**	Gatavošanas funkcijas	4/120 °C	20–30
* Regulāri apmaisiet.			
** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Mērces	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Tomātu mērce ar dārzeņiem*	Cepšanas sensors	1	25–35
Bešamela mērce*	Cepšanas sensors	1	10–20
Siera mērce*	Cepšanas sensors	1	10–20
Mērču sabiezinašana*	Cepšanas sensors	1	25–35
Saldās mērces*	Cepšanas sensors	1	15–25
* Regulāri apmaisiet			

Deserti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Gatavošana gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Rīsu piena putra*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	40 - 50
Putra*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	10 - 15
Šokolādes pudiņš*	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3 - 5
Vārīšana			
Kompots**	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15 - 25
Fritēšana lielā eļļas daudzumā			
Berlīneru fritēšana***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	5 - 10
Virtuļu fritēšana***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	5 - 10
Mīklas bumbiņu fritēšana***	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	5 - 10
* Regulāri apmaisiet.			
** Pārtiku pievienojiet sākumā.			
*** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Sasaldēti produkti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Šnicele*	Cepšanas sensors	4	15–20
Cordon bleu*	Cepšanas sensors	4	10–30
Putna krūtiņa*	Cepšanas sensors	4	10–30
Vistas nageți*	Cepšanas sensors	4	10–15
Giross**	Cepšanas sensors	4	10–15
Kebabs**	Cepšanas sensors	4	10–15
Zivs fileja bez panējuma*	Cepšanas sensors	3	10–20
Zivs fileja, panēta*	Cepšanas sensors	3	10–20
Zivju pirkstiņi*	Cepšanas sensors	4	8–12
Frī kartupeļu cepšana**	Cepšanas sensors	5	4–6
Pannā gatavojami ēdieni**	Cepšanas sensors	3	6–10
Dārzeņu veltnīši*	Cepšanas sensors	4	10–30
Kamambērs*	Cepšanas sensors	3	10–15
* Vairākas reizes apgrieziet.			
** Regulāri apmaisiet.			
*** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus.			
**** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Sasaldēti produkti	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija uzsildīšanai un siltuma saglabāšanai Dārzeni krējuma mērcē**	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	15–20
Funkcija vārīšanai Zaļās pupiņu pākstis***	Gatavošanas funkcijas	3/100 °C	15–30
Funkcija fritēšanai lielā eļļas daudzumā Frī kartupeļu fritēšana****	Gatavošanas funkcijas	5/170 °C	4–8
* Vairākas reizes apgrieziet. ** Regulāri apmaisiet. *** Uzkarsēšanas un gatavošanas laikā vākam jābūt uzliktam. Pēc skaņas signāla pievienojiet pārtikas produktus. **** Eļļu uzsildiet traukā ar uzliktu vāku. Cepiet pa porcijām, neuzliekot vāku.			

Citas	Gatavošanas palīga funkcijas	Temperatūras līmenis	Kopējais gatavošanas laiks pēc skaņas signāla (min)
Funkcija cepšanai nelielā eļļas daudzumā			
Kamambēra cepšana*	Cepšanas sensors	3	7–10
Graudzēti maizes kubiciņi**	Cepšanas sensors	3	6–10
Sausi gatavie ēdieni***	Cepšanas sensors	1	5–10
Mandeļu grauzdēšana****	Cepšanas sensors	4	3–15
Riekstu grauzdēšana****	Cepšanas sensors	4	3–15
Ciedru riekstu grauzdēšana****	Cepšanas sensors	4	3–15
Funkcija uzsildīšanai un siltuma saglabāšanai			
Gulašzupas uzsildīšana*****	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	10–20
Karstvēna uzkarsēšana*****	Gatavošanas funkcijas	1/70 °C	-
Funkcija gatavošanai gandrīz vārīšanās temperatūrā			
Piena karsēšana*****	Gatavošanas funkcijas	2/90 °C	3–10
* Vairākas reizes apgrieziet. ** Regulāri apmaisiet. *** Pēc skaņas signāla pielejiet ūdeni. Kad ūdens vārās, pievienojiet pārtikas produktus. **** Pēc skaņas signāla pievienojiet pannā pārtikas produktus. ***** Pārtikas produktus pievienojiet sākumā.			

Ēdieni

Ar šo funkciju iespējams pagatavot visdažādākos ēdienus. Iekārta izvēlas optimālāko iestatījumu jūsu vietā.

Programmas izvēle un iestatīšana

1. Izvēlieties vajadzīgo sildriņķi.
 2. Sildriņķa iestatījumu zonā atlasiet karsēšanas veidu „Ēdieni-palīgs”.
 3. Izvēlieties vajadzīgo programmu grupu.
 4. Izvēlieties vajadzīgo ēdienu.
- Jūs varat pilnībā pārskatīt izvēlēta ēdiena iestatīšanas procesu un saņemt norādījumus par izvēlēta ēdiena pagatavošanu.

Programmas atcelšana

Atlasiet režīmu 0 vai izmainiet karsēšanas veidu, lai atceltu programmu.

Bezvadu temperatūras sensora sagatavošana un kopšana

Šajā sadaļā ir vispārīga informācija par:

- silikona uzlīmes uzlīmēšanu;
- bezvadu temperatūras sensora izmantošanu;
- tīrīšanu;
- baterijas nomaiņu.

Temperatūras sensoru un silikona uzlīmes var iegādāties specializētā veikalā vai klientu dienesta tehniskajā daļā. Nosauciet attiecīgo atsauces numuru.

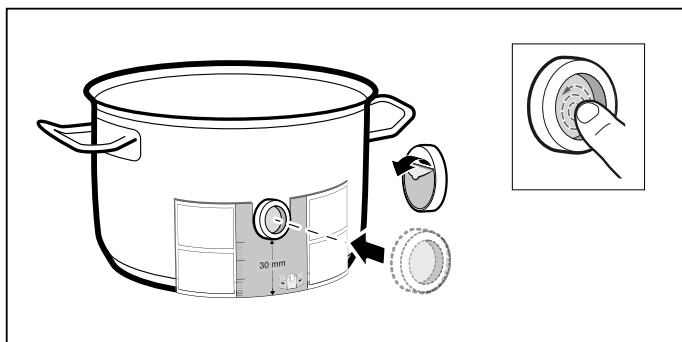
00577921	komplekts ar 5 silikona uzlīmēm
HZ39050	temperatūras sensors un komplekts ar 5 silikona uzlīmēm

Silikona uzlīmes uzlīmēšana

Ar silikona uzlīmi temperatūras sensors tiek piestiprināts pie gatavošanas trauka.

Ja katlu ar gatavošanas funkciju izmantojat pirmoreiz, silikona uzlīme jālīmē tieši uz katla. Svarīgi!

1. Uzlīmēšanas vieta uz katla nedrīkst būt taukaina. Notīriet katlu, rūpīgi nosusiniet un uzlīmēšanas vietu noslaukiet, piemēram, ar spirtu.
2. No silikona uzlīmes noņemiet aizsargplēvi. Izmantojot komplektā pieejamo šablonu, pielīmējiet silikona uzlīmi pie katla atbilstošā augstumā.



3. Piespiediet visu silikona uzlīmes virsmu, arī iekšējo daļu.

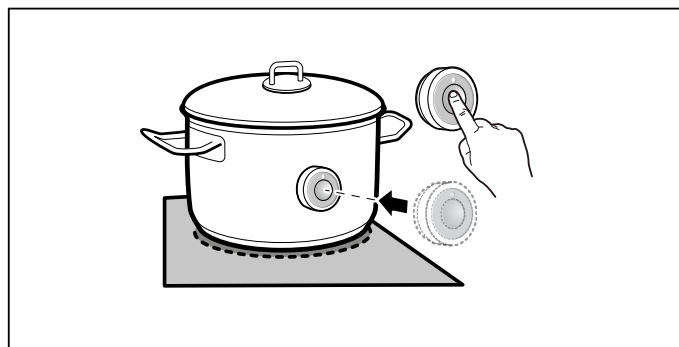
Lai līme sacietētu, nepieciešama viena stunda. Šajā laikā nelietojiet un netīriet katlu.

Norādījumi

- Neturiet katlu ar silikona uzlīmi ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.
- Ja silikona uzlīme atlīp, jāizmanto jauna uzlīme.

Bezvadu temperatūras sensora piestiprināšana

Pilnībā ievietojiet temperatūras sensoru silikona stiprinājumā.



Norādījumi

- Pirms ievietošanas temperatūras sensoru, pārliecinieties, ka silikona stiprinājums ir pilnīgi sauss.
- Novietojiet gatavošanas trauku tā, ka temperatūras sensors ir vērsts uz sildvirsmas sānu malu.
- Lai novērstu pārkaršanu, temperatūras sensoru nedrīkst uzlikt uz cita karsta gatavošanas trauka.
- Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru no trauka. Glabājiet to tīrā un drošā vietā, kas nav siltuma avotu tuvumā.
- Vienlaikus var izmantot līdz pat trim temperatūras sensoriem.

Tīrīšana

Bezvadu temperatūras sensoru nedrīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

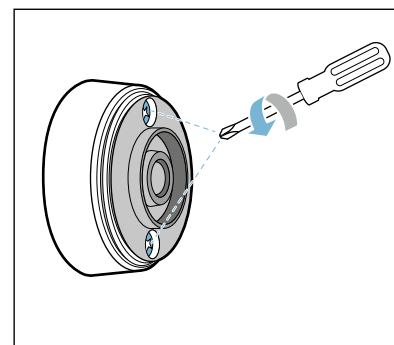
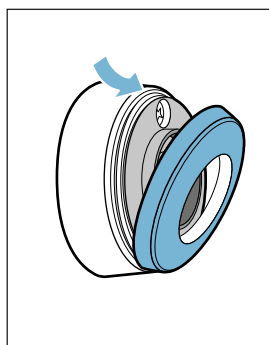
Informāciju par temperatūras sensora tīrīšanu skatiet nodaļā → "Mazgāšana".

Baterijas nomaiņa

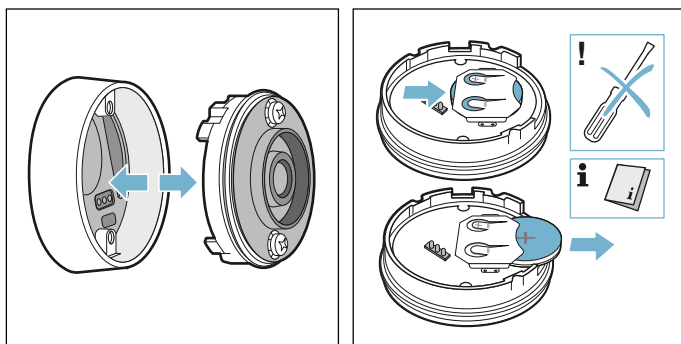
Ja pēc simbola nospiešanas bezvadu temperatūras sensors neiedegas, baterija ir izlādējusies.

Baterijas maiņa

1. Noņemiet silikona pārsegu temperatūras sensora korpusa apakšdaļā un ar skrūvgriezi izskrūvējiet abas skrūves.

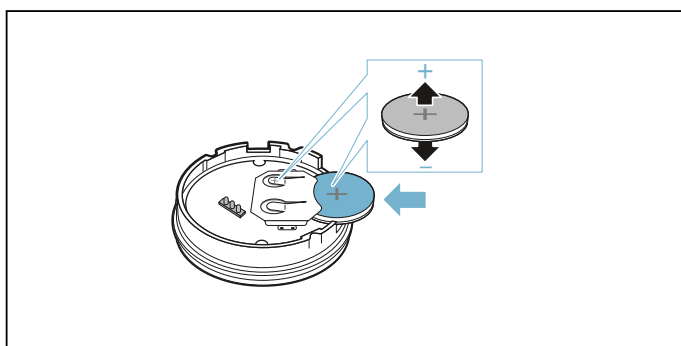


2. Atveriet temperatūras sensora vāciņu. Izņemiet bateriju no korpusa apakšdaļas un ielieciet jaunu bateriju (raugiet, lai baterijas poli būtu vērsti pareizā virzienā).

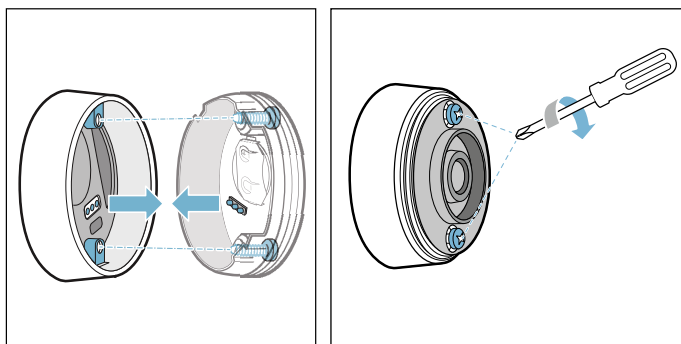


Uzmanību!

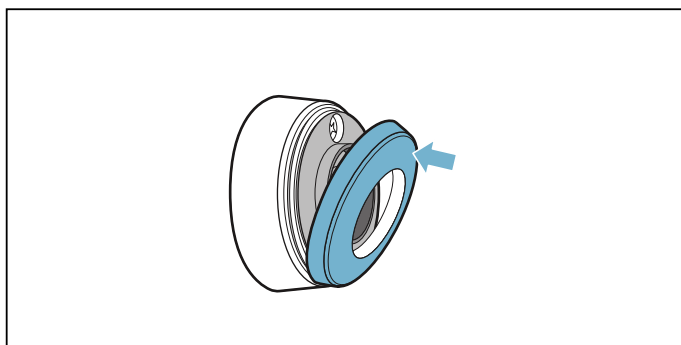
Lai izņemtu bateriju, neizmantojiet metāla priekšmetus. Nepieskarieties baterijas spaiļu kontaktiem.



3. Uzlieciet temperatūras sensora vāciņu (skrūvēm paredzētajiem padziļinājumiem vāciņā jāsakrīt ar padziļinājumiem korpusa apakšdaļā). Pievelciet skrūves ar skrūvgriezi.



4. Temperatūras sensora korpusa apakšdaļai uzlieciet silikona pārsegu.



Norādījums: Izmantojiet tikai kvalitatīvas CR2032 tipa baterijas, lai nodrošinātu ilgāku darbību.

Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apstiprina, ka ierīce ar bezvadu temperatūras sensora funkciju atbilst Eiropas Padomes Direktīvas 1999/5/EK pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Detalizēta R&TTE atbilstības deklarācija pieejama interneta vietnē www.siemens-home.bsh-group.com iekārtas izstrādājuma lapā papildu dokumentu sadaļā Papildu dokumenti.

Bluetooth® logotipi un zīmols ir reģistrētas preču zīmes un pieder Bluetooth SIG, Inc., BSH Hausgeräte GmbH šo zīmolu izmanto saskaņā ar licenci. Citi zīmoli un zīmolvārdi ir attiecīgo firmu zīmoli un zīmolvārdi.

Bērnu aizsardzības sistēma

Ar funkciju „Bērnu drošība” jūs varat novērst to, ka bērni ieslēdz sildvirsmu.

Bērnu drošības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Visiem sildriņķiem jābūt izslēgtiem.

Ieslēgšana

1. Atveriet dokošanās izvēlni.
 2. Pieskarieties simbolam .
- Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana

1. Ar galveno slēdzi  ieslēdziet sildvirsmu.
 2. Displejā pieskarieties simbolam  un turiet nospiestu 4 sekundes.
- Bērnu drošības funkcija ir izslēgta. Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā bērnu aizsardzības sistēma

Kad tiek izmantota šī funkcija, pēc sildvirsmas izslēgšanas vienmēr tiek automātiski aktivizēta bērnu aizsardzības sistēma.

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisko funkciju "Bērnu drošība", lasiet nodaļā → "Pamatiestatījumi"

Tīrīšanas drošība

Ja vadības paneli tīra laikā, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties. Lai to novērstu, var izmantot sildvirsmas bloķēšanas funkciju un bloķēt vadības paneli tīrīšanas laikā.

Ieslēgšana

1. Atveriet dokošanās izvēlni
2. Pieskarieties simbolam .

Funkcija „Tīrīšanas drošība” ir ieslēgta. Vadības virsma ir bloķēta 30 sekundes. Jūs varat notīrīt vadības paneļa virsmu, nemainot iestatījumus.

Izslēgšana

Pēc 30 sekundēm vadības panelis tiek automātiski atbloķēts. Lai priekšlaicīgi atceltu tīrīšanas drošības funkciju, jebkurā vietā pieskarieties displejam un turiet nospiestu 4 sekundes.

Norādījumi

- 30 sekundes pēc ieslēgšanas atskan signāls. Tas norāda, ka funkcija ir pabeigta.
- Bloķēšana tīrīšanai neietekmē galvenā slēdža darbību. Sildvirsmu var jebkurā laikā izslēgt.

Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja sildriņķis darbojas ilgāku laiku un netiek mainīti darbības iestatījumi, drošības apsvērumu dēļ automātiski notiek izslēgšana drošības dēļ.

Sildriņķis vairs nekarsē. Displejā redzama norāde.

Pieskaroties jebkuram simbolam, rādījums izslēdzas. Sildriņķi ir iespējams atkal iestatīt.

Tas, kad tieši tiek aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ, ir atkarīgs no iestatītā režīma pēc 1 līdz 10 stundām).

Pamatiestatījumi

Jūsu iekārtai ir dažādi iepriekšējie iestatījumi. Šos iepriekšējos iestatījumus var pielāgot savām vēlmēm un vajadzībām.

Pamatiestatījumu atvēršana

Atveriet pamatiestatījumus, izmantojot simbolu  dokošanās izvēlnē. Šai nolūkā visiem sildriņķiem jābūt izslēgtiem.

Navigācija pamatiestatījumos

Pārskata skatā velciet ar pirkstu uz augšu vai uz leju, lai šķirstītu dažādos iestatījumus. Pieskarieties iestatījumam, lai tā apakšizvēlnē piekļūtu citām opcijām.

Apakšizvēlnē pieskarieties bultiņas simbolam augšā kreisajā pusē, lai atgrieztos pārskata skatā.

Pamatiestatījumu aizvēršana

Pārskata skatā pieskarieties bultiņas simbolam augšā kreisajā pusē, lai aizvērtu pamatiestatījumus.

Izmaiņu saglabāšana vai atcelšana

Aizverot pamatiestatījumus, jums tiek uzdots jautājums, vai vēlaties saglabāt vai atcelt pēdējās veiktās izmaiņas. Saglabājot izmaiņas, tās kļūst aktīvas. Atceļot pēdējās veiktās izmaiņas, tās nav spēkā.

Iestatījums	Apraksts un opcijas
Valoda	Varat izmainīt iekārtas valodu.
Skaņas signāli	Varat izvēlēties skaņas signālus, ko iekārta atskaņos. ■ Visi skaņas signāli izslēgti – iekārta neatskaņo skaņas signālus. ■ Visi skaņas signāli ieslēgti* – iekārta atskaņo visus skaņas signālus. ■ Ieslēgti tikai kļūdas skaņas signāli – iekārta atskaņo skaņas signālus tikai kļūdas ziņojumu gadījumā.
Skaņas signāla ilgums	Varat izmainīt skaņas signālu atskaņošanas ilgumu.
Taustiņa skaņas signāls	Varat izvēlēties, vai iekārta atskaņo skaņas signālus, ja pieskaraties laukiem un simboliem skārienpanelī.
Rādījuma spilgtums	Varat izmainīt displeja spilgtuma līmeni.
„vario” indukcija	Varat izvēlēties, vai sildvirsmas pielāgojamās zonas pēc palaišanas ir saslēgtas kopā vai darbojas atsevišķi.
„powerMove” līmeņi	Varat brīvi mainīt iepriekš iestatītos „Move” funkcijas līmeņus.
Bērnu drošības funkcija	Varat nobloķēt sildvirsmu, izmantojot bērnu drošības funkciju; tādējādi bērni to nevarēs neatļauti izmantot. ■ Manuāli* – bērnu drošības funkciju vienmēr nepieciešams manuāli ieslēgt un izslēgt. ■ Automātiski – izslēdzot sildvirsmu, bērnu drošības funkcija vienmēr tiek ieslēgta automātiski.
Zīmola logotips	Varat iestatīt, vai iekārtas ieslēgšanas laikā tiek attēlots zīmola logotips.
„reStart”	Varat iestatīt laiku, cik ilgi pēc izslēgšanās iekārta atceras pēdējos izmantotos iestatījumus.
Maksimālā patērējamā jauda	Varat ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu un pielāgot to vietējā tīkla parametriem. Lai veiktu pielāgojumus, sazinieties ar tirgotāju.
Enerģijas patēriņš	Varat izvēlēties, vai iekārta pēc izslēgšanas attēlo enerģijas patēriņu.
Gatavošanas sensors	Varat pievienot jaunu gatavošanas sensoru.
Gatavošanas funkcija	Varat ievadīt savas atrašanās vietas augstumu virs jūras līmeņa, lai gatavošanas sensors darbotos precīzāk.
Gatavošanas trauku pārbaude	Varat pārbaudīt, vai gatavošanas trauki ir piemēroti izmantošanai uz indukcijas virsmām.
Informācija par iekārtu	Varat saņemt informāciju par savu iekārtu.
Rūpnīcas iestatījumi	Varat atjaunot visus iestatījumus uz vērtībām, kādas bija piegādes brīdī.

* Iepriekšējais iestatījums piegādes brīdī



Enerģijas patēriņa indikators

Šī funkcija norāda pēdējās gatavošanas reizes kopējo enerģijas patēriņu šai sildvirsmi.

Vēl 10 sekundes pēc izslēgšanas tiek attēlots elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās.

Kā ieslēgt minēto funkciju, skat. nodaļā

→ *"Pamatiestatījumi"*



Ēdienu gatavošanas trauku pārbaude

Ar šo funkciju iespējams pārbaudīt gatavošanas procesa ātrumu un kvalitāti atkarībā no gatavošanas trauka.

Rezultātā tiek iegūta atsauces vērtība; tā ir atkarīga no gatavošanas trauka īpašībām un izmantotā sildriņķa.

1. Novietojiet aukstu gatavošanas trauku ar apm. 200 ml ūdens tā sildriņķa vidū, kura izmērs vislabāk atbilst trauka pamatnes izmēram.
2. Atveriet pamatiestatījumus un atlasiet izvēlnes punktu trauka pārbaude.
Funkcija ir ieslēgta.

Pēc 10 sekundēm displejā redzams gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rādījums. Pieskarieties attiecīgajam sildriņķim displejā, lai uzzinātu vairāk par trauka pārbaudes rezultātu.

Norādījumi

- Pielāgojamais sildriņķis ir atsevišķs sildriņķis; izmantojiet tikai vienu gatavošanas trauku.
- Ja izmantotā sildriņķa izmērs ir daudz mazāks nekā gatavošanas trauka pamatnes diametrs, parasti uzsilst tikai trauka vidus, un gatavošanas rezultāts nav apmierinošs vai optimāls.
- Informāciju par šo funkciju skatiet nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.
- Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, lielumu un novietojumu skatiet nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"* un → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"*.

Mazgāšana

Piemērotus tīršanas un kopšanas līdzekļus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

Sildvirsmā

Tīršana

Pēc gatavošanas vienmēr notīriet sildvirsmu. Tā tiek novērsta atlikumu piedegšana. Tīriet sildriņķi tikai tad, kad paliekošā siltuma indikators ir nodzisis.

Sildriņķi tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.

Izmantojiet tikai noteikta veida sildvirsmai piemērotus tīršanas līdzekļus. Ievērojiet ražotāja norādījumus uz produkta iepakojuma.

Nedrīkst izmantot:

- neatšķaidītu mazgāšanas līdzekli;
- trauku mazgājamajai mašīnai piemērotus tīršanas līdzekļus;
- abrazīvus tīršanas līdzekļus;
- kodīgus tīršanas līdzekļus, piemēram, cepeškrāsns tīršanas aerosolus vai traipu noņēmējus;
- abrazīvus sūkļus;
- augsta spiediena tīršanas ierīci vai tvaika strūklu.

Noturīgus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ievērojiet ražotāja norādes.

Piemērotus stikla skrāpjus varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai mūsu e-veikalā.

Izmantojot stikla keramikas sildvirsmām paredzētos speciālos tīršanas sūkļus, jūs iegūsiat labāku tīršanas rezultātu.

Traipu veidi	
Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildriņķi, tiklīdz tas ir atdzisis. Varat izmantot stikla keramikas sildvirsmu tīršanai piemērotus līdzekļus.*
Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Tīriet uzreiz. Izmantojiet stikla skrāpi. Uzmaņību: apdegumu risks.*
* Notīriet arī ar mitru mazgāšanas drānu un noslaukiet, lai neveidojas kaļķa traipi.	

Norādījums: Neizmantojiet tīršanas līdzekļus, kamēr sildvirsmā ir karsta, tā var izveidoties plankumi. Pārļiecinieties, vai visas izmantotā tīršanas līdzekļa paliekas ir notīrītas.

Sildvirsmas rāmis

Lai izvairītos no sildvirsmas rāmja bojājumiem, rīkojieties atbilstoši tālāk minētajiem norādījumiem.

- Izmantojiet tikai siltu mazgāšanas šķīdumu.
- Jaunas mazgāšanas drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
- Neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi vai asus priekšmetus.

Bezvadu temperatūras sensors

Temperatūras sensors

Temperatūras sensoru tīriet ar mitru drānu. Nekad nemazgājiet trauku mazgājamajā mašīnā. Nemērciet ūdenī un neturiet zem tekoša ūdens.

Pēc gatavošanas noņemiet temperatūras sensoru. Uzglabājiet to tīrā un drošā vietā, piem., kārbīnā, un neturiet siltuma avotu tuvumā.

Silikona uzlīme

Pirms uzliekat uz temperatūras sensora, notīriet un nosusiniet. Var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Norādījums: Neturiet trauku ar silikona uzlīmi ilgāku laiku trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā.

Temperatūras sensora lodziņš

Sensora lodziņam vienmēr jābūt tīram un sausam. Rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Regulāri notīriet no tā tauku šļakatas un netīrumus.
- Tīršanai izmantojiet mīkstu drānu vai vates kociņus un logu tīršanas līdzekli.

Norādījumi

- Neizmantojiet tādus skrāpējošus tīršanas līdzekļus kā abrazīva mazgāšanas lupatiņa un abrazīva birste vai tīršanas pienenīš.
- Sensora lodziņam nepieskarieties ar pirkstiem. Tā lodziņu iespējams sasmērēt vai saskrāpēt.

Biežāk uzdotie jautājumi un atbildes (FAQ)

Izmantošana

Kāpēc nevar ieslēgt sildvirsmu, un kāpēc izgaismojas simbols „Bēnu drošība”?

Bēnu drošības funkcija ir ieslēgta.

Informāciju par šo funkciju varat atrast nodaļā → *"Bēnu aizsardzības sistēma"*

Kāpēc mirgo indikatori un ir dzirdams signāla tonis?

Notīriet šķidrumu vai ēdiena paliekas no vadības paneļa. Noņemiet visus priekšmetus, kas atrodas uz vadības paneļa.

Pamācību, kā atslēgt signāla toni, varat atrast nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*

Trokšņi

Kāpēc gatavošanas laikā dzirdami trokšņi?

Atkarībā no gatavošanas trauku pamatnes īpašībām sildriņķa darbības laikā var rasties trokšņi. Šie trokšņi ir normāla parādība, tie ir saistīti ar indukcijas tehnoloģiju un nenorāda uz defektiem.

Iespējamie trokšņi

Zema zumēšana kā transformatoram

Rodas, gatavojot intensīvākā režīmā. Troksnis pazūd vai kļūst klusāks, pazeminot režīmu.

Dobji svilpieni

Rodas, kad gatavošanas trauks ir tukšs. Šis troksnis pazūd, kad gatavošanas traukā tiek ieliets ūdens vai ievietota pārtika.

Krakšķēšana

Var rasties, ja tiek izmantoti trauki ar dažādu materiālu pārklājumiem vai ja reizē tiek izmantoti dažāda lieluma un materiāla gatavošanas trauki. Trokšņu skaļums var atšķirties atkarībā no ēdiena daudzuma un gatavošanas veida.

Spalgi svilpieni

Var rasties, ja vienlaicīgi augstākajā režīmā tiek izmantoti divi sildriņķi. Svilpieni pazūd vai kļūst klusāki, ja tiek samazināts režīma iestatījums.

Ventilatora trokšņi

Sildvirsmā ir ventilators, kas ieslēdzas augstā temperatūrā. Ventilators var darboties arī pēc sildvirsmas izslēgšanas, ja izmērītā temperatūra vēl ir pārāk augsta.

Gatavošanas trauki

Kādi gatavošanas trauki ir piemēroti izmantošanai uz indukcijas sildvirsmas?

Informāciju par indukcijas sildvirsmā piemērotiem gatavošanas traukiem skatiet nodaļā → *"Gatavošana ar indukciju"*.

Kāpēc sildriņķis nesilst un režīma indikators mirgo?

Sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, nav ieslēgts.

Pārliedzinieties, ka sildriņķis, uz kura atrodas gatavošanas trauks, ir ieslēgts.

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka lielumam.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, lielumu un novietošanu varat skatīt nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"* un → *"Funkcija „Move”"*.

Kāpēc ilgi jāgaida, līdz gatavošanas trauks uzsilst, vai kāpēc tas neuzsilst pietiekami, lai gan ir iestatīts augsts režīms?

Gatavošanas trauks ir par lielu vai par mazu ieslēgtajam sildriņķim vai nav piemērots indukcijas virsmām.

Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauks ir piemērots indukcijas virsmām un ir novietots uz sildriņķa, kas vislabāk atbilst trauka lielumam.

Informāciju par gatavošanas trauku veidiem, lielumu un novietošanu varat skatīt nodaļās → *"Gatavošana ar indukciju"*, → *"Pielāgojamā gatavošanas zona"* un → *"Funkcija „Move”"*.

Tīrīšana

Kā jātīra sildvirsmā?

Vislabākos rezultātus varat sasniegt, izmantojot speciālos stikla keramikas tīrīšanas līdzekļus. Ieteicams neizmantot kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tīrītājus trauku mazgājamajai mašīnai (koncentrātus) vai beržamās sukuks. Vairāk informācijas par sildvirsmas tīrīšanu un kopšanu skatiet nodaļā → "Mazgāšana"

? Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Pirms sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, ievērojiet tālāk minētās norādes.

Norādes, brīdinājumi un kļūdu ziņojumi

Ja rodas kāda problēma, displejā automātiski tiek attēlotas norādes, brīdinājumi vai kļūdu ziņojumi. Izpildiet skārienpanelī redzamās norādes, lai novērstu problēmu.

Norādījums: . Kopā ar dažiem brīdinājumiem tiek attēlots kļūdas kods. Gadījumā, ja sazināties ar klientu apkalpošanas dienestu, norādiet kļūdas kodu.

Padomi

Problēma	Risinājums
Sildvirsmu nav iespējams ieslēgt.	Izmantojiet citu elektrisku ierīci, lai pārbaudītu, vai strāvas apgādē nav īssavienojuma. Pārlicinieties, ka ierīce ir pieslēgta atbilstīgi norādēm pieslēgumu shēmā. Ja traucējumu neizdodas novērst, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienesta tehnisko nodaļu.
Nav iespējams pārslēgt sildriņķa režīmu augstākā pozīcijā.	Tika ierobežota sildriņķa kopējā jauda. Pielāgojiet kopējo jaudu pamatiestatījumu sadaļā „Maksimālā patērējamā jauda”. Ļoti liels gatavošanas trauks var ietekmēt maksimālo patērējamo jaudu uz tā paša sildriņķa puses. No jauna novietojiet gatavošanas trauku.
Funkcija „PowerBoost” tika izslēgta, vai arī to nav iespējams ieslēgt.	Tika ierobežota sildriņķa kopējā jauda. Pielāgojiet kopējo jaudu pamatiestatījumu sadaļā „Maksimālā patērējamā jauda”.
Ja uz skārienpaneļa atrodas kāds priekšmets, atskan skaņas signāls.	Noņemiet šo priekšmetu un apstipriniet norādi rādījumā. Atkal varat iestatīt sildriņķi. Nenovietojiet uz vadības paneļa karstu gatavošanas trauku.
Gatavošanas trauks netiek atpazīts.	Iespējams, ka gatavošanas trauks nav piemērots izmantošanai ar indukciju.
Sildriņķis reaģē neparasti vai arī to nav iespējams pareizi darbināt.	Izslēdziet iekārtai atbilstošos mājas drošinātājus vai aizsargslēdzi drošinātāju kastē. Nogaidiet dažas sekundes un atkal to ieslēdziet.
Displejā ir redzams „E”.	Izvēlieties sildriņķi, lai nolasītu kļūdas kodu.

Demonstr. režīms

Ja displejā ir redzams simbols ^{DEMO}MODE, ir ieslēgts demonstrācijas režīms. Demonstrācijas režīmā ierīce nekarsē. Atvienojiet ierīci no barošanas avota. Nogaidiet dažas sekundes un atkal pievienojiet ierīci. Pēc pievienošanas 3 minūšu laikā pamatiestatījumos izslēdziet demonstrācijas režīmu.

Servisa dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

E numurs un FD numurs

Sazinoties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, norādiet ierīces E numuru un FD numuru.

Datu plāksnīte ar šiem numuriem atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē;
- sildvirsmas apakšpusē.

E numuru varat atrast arī uz sildvirsmas stikla keramikas virsmas. Jūs varat pārbaudīt E numuru, klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un FD numuru, apskatot pamatiestatījumus. Vairāk informācijas nodaļā → *"Pamatiestatījumi"*.

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehnika izsaukšana, lai novērstu nepareizas lietošanas rezultātā izraisītu kļūmi, ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsiet pielikumā esošajā tehniskā servisa dienestu sarakstā.

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt drošs, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniķi, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

Pārbaudes ēdieni

Šī tabula ir sagatavota pārbaudes iestāžu vajadzībām, lai atvieglotu mūsu ierīču pārbaudi.

Tabulā norādītie dati attiecas uz mūsu piederumu traukiem «Schulte-Ufer» (virtuves komplekts no 4 vienībām, kas paredzētas indukcijas plītij HZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- Kastrolis ar Ø 16 cm, 1,2 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 16 cm, 1,7 l sildriņķiem ar Ø 14,5 cm
- Katls ar Ø 22 cm, 4,2 l sildriņķiem ar Ø 18 cm
- Panna ar Ø 24 cm, sildriņķiem ar Ø 18 cm

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana						
Glazūra (piem., ražotājs „Dr. Oetker”, tumšā šokolāde ar kakao saturu 55 %, 150 g)	Kastrolis, diametrs: 16 cm	-	-	-	1.5	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana						
Lēcu sautējums*						
Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 450 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	1:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.5	Jā
Daudzums: 800 g	Katls, diametrs: 22 cm	9	2:30 (bez maisīšanas)	Jā	1.5	Jā
Lēcu sautējums no konservu kārbas Piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinjām. Sākuma temperatūra: 20 °C						
Daudzums: 500 g	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 1:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	Jā
Daudzums: 1 kg	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30 (apmaisīt pēc 1 min)	Jā	1.5	Jā
Bešamela mērces pagatavošana						
Piena temperatūra: 7 °C Sastāvdaļas: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5 % tauku saturu) un šķipsna sāls						
1. Izkausējiet sviestu, iemaisiet miltus un sāli, uzsildiet iegūto masu.	Kastrolis, diametrs: 16 cm	2	apm. 6:00	Nē	-	-
2. Miltu maisījumam pievienojiet pienu un, nepārtraukti maisot, uzvāriet.		7	apm. 6:30	Nē	-	-
3. Kad Bešamela mērce ir uzvārijusies, atstājiet to vēl 2 minūtes uz sildriņķa, nemitīgi maisot.		-	-	-	2	Nē
* Recepte atbilstoši DIN 44550						
** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2						

Pārbaudes ēdieni	Trauki	Iepriekšēja uzkarsēšana			Gatavošana	
		Gatavošanas līmenis	Laiks (min:sek)	Vāks	Gatavošanas līmenis	Vāks
Rīsu piena zupas gatavošana						
Rīsu piena zupa, gatavošana ar vāku Piena temperatūra: 7 °C Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties.Iestatiet ieteikto gatavošanas līmeni, pienam pievienojiet rīsus, cukuru un sāli. Gatavošanas laiks, ieskaitot iepriekšēju uzsildīšanu, apm. 45 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku satura) un 1,5 gramī sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3 (apmaisīt pēc 10 min)	Jā
Rīsu piena zupa, gatavošana bez vāka Piena temperatūra: 7 °C Pievienojiet sastāvdaļas pienam un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Izvēlieties ieteikto gatavošanas līmeni, kad piena temperatūra ir sasniegusi 90 °C, un uz mazāka līmeņa ļaujiet vārīties apm. 50 minūtes.						
Sastāvdaļas: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (3,5 % tauku satura) un 1 grams sāls	Katls, diametrs: 16 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	3	Nē
Sastāvdaļas: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (3,5 % tauku satura) un 1,5 gramī sāls	Katls, diametrs: 22 cm	8.5	apm. 5:30	Nē	2.5	Nē
Rīsu vārīšana*						
Ūdens temperatūra: 20 °C						
Sastāvdaļas: 125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 16 cm	9	apm. 2:30	Jā	2	Jā
Sastāvdaļas: 250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls	Katls, diametrs: 22 cm	9	apm. 2:30	Jā	2.5	Jā
Cūkas muguras daļas gabala gatavošana						
Muguras gabala sākuma temperatūra: 7 °C						
Daudzums: 3 cūkas muguras daļas gabali (kopējais svars: apm. 300 g, biezums: 1 cm) un 15 ml saulespuķu eļļas	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Pankūku pagatavošana**						
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai	Cepampanna, diametrs: 24 cm	9	apm. 1:30	Nē	7	Nē
Saldētu fri kartupeļu gatavošana eļļā						
Daudzums: 1,8 l saulespuķu eļļas, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”)	Katls, diametrs: 22 cm	9	Kamēr eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	Nē	9	Nē
* Recepte atbilstoši DIN 44550						
** Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženklo licencija
Ražotąs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)



9001293798
97102655