

SIEMENS



Pliidipaak Kaitlente Sildvirsma

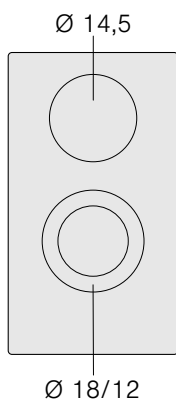
ET375FFP1.

siemens-home.bsh-group.com/welcome

et	Kasutusjuhend	2
lt	Naudojimo instrukcija	15
lv	Lietošanas instrukcija	28

Register
your
product
online

ET375FFP1.



Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	3		Automaatne väljalülitus	9
	Olulised ohutusnõuded	3		Pühkimiskaitse	9
	Kahjustuste põhjused	4		Energiatarbimise näit	9
	Ülevaade	4		Põhiseaded	9
	Keskkonnakaitse	4		Põhiseadistuste muutmine	10
	Soovitusi energia säästmiseks	4		Puhastamine	10
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	4		Klaaskeraamiline pind	10
	Seadmega tutvumine	5		Pliidiplaadi raam	10
	Juhtpaneel	5		Mida teha tõrgete korral?	11
	Keedualad	5		E-teade näidikutel	11
	Jääksoojuse näit	5		Klienditeenindus	12
	Seadme kasutamine	6		E-number ja FD-number	12
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	6		Kontrollroad	12
	Võimsusastme seadistamine	6			
	Toiduvalmistustabel	6			
	PowerBoost-funktsioon	7			
	Powerboost-funktsiooni sisselülitamine	7			
	Powerboost-funktsiooni väljalülitamine	7			
	Lapselukk	8			
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	8			
	Automaatne lapselukk	8			
	Ajafunktsioonid	8			
	Keeduala peab automaatselt välja lülituma	8			
	Automaatne taimer	8			
	Signaalkell	8			
	Stopperi funktsioon	9			

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.siemens-home.bsh-group.com** ja Internetikauplusest: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Ettenähtud kasutamine

Lugege see juhend hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend ning seadme pass alles hilisemaks kasutuseks või seadme hilisemate omanike jaoks alles.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamisel ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks. Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni. Kasutage seadet üksnes kinnistes ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 2000 meetrit üle merepinna.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Pliidiplaadi katteid ei tohi kasutada. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuuma pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Tohib kasutada ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid nagu nt lastekaitsevõresid. Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

⚠ Hoiatus – Vigastuste oht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda.
- Vältige pottide tühjakskeemist. See võib tekitada kahjustusi.
- Ärge kunagi asetage kuumi panne ja potte esipaneelile, näidikualale ega raamile. See võib tekitada kahjustusi.
- Pliidiplaadile kukuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikaitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasist puhastuskaabitsaga
	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid
	Pinnale kinnijäänud potimaterjal (nt alumiinium)	Nihutamisel kergitage potte ja panne
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasist puhastuskaabitsaga

Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiate teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

- Pange pottidele alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta keetmisel on energiakulu tunduvalt suurem. Klaasist kaas võimaldab heita pilku potti, ilma et peaks kergitama kaant.
- Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne. Ebatasase põhjaga keedunõude kasutamisel on energiakulu suurem.
- Poti või panni põhja läbimõõt peab vastama keeduala läbimõõdule. Liiga väikeste pottide kasutamine keedualal toob kaasa energiakao. Pange tähele: nõude tootjad toovad sageli ära poti ülemise serva läbimõõdu. Tavaliselt on see suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikesteks kogusteks kasutage väikest potti. Suur, vaid vähesel määral täidetud pott tarbib palju energiat.
- Valmistage toitu väheses vees. Sellega hoiate kokku energiat. Köögiviljas säilivad vitamiinid ja mineraalained.
- Katke potiga keeduala võimalikult suures ulatuses.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele.
- Valige keetmise jätkamiseks sobiv võimsusaste. Keetmist liiga kõrgel võimsusastmel jätkates raiskate asjatult energiat.
- Kasutage ära pliidiplaadi jääkkuumus. Pikema keeduaaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaaja lõppu.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.

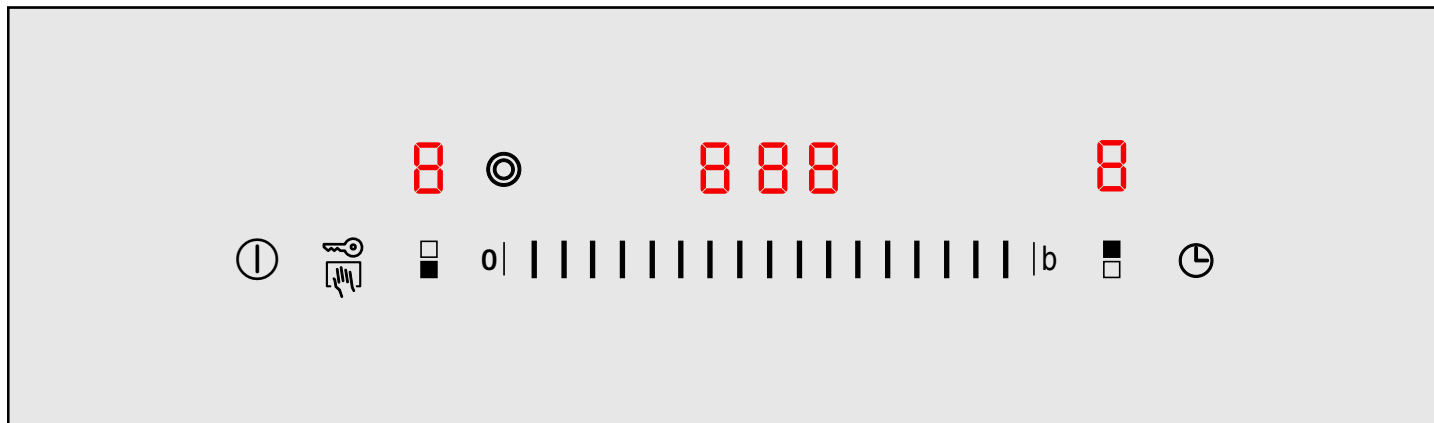


Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

Pliidiplaadi mõõtmel leiate mudeli ülevaatest.
→ lehekülj 2

Juhtpaneel



Näidikud

1-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
b	Powerboost-funktsioon
88	Taimer

Sensorlülitid

①	Pealüliti
🔑	Lapselukk
👉	Pühkimiskaitse
■	Keeduala valik
0	Reguleerimisala
⊙	Kuumutusringide sisselülitamine
🕒	Taimer
b	Powerboost-funktsioon

Märkused

- Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.
- Hoidke sensorlülid alati puhtad. Niiskus mõjutab nende toimivust.
- Ärge tõmmake potte näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keedualad

Keeduala	Lisakuumutusringi sisse- ja väljalülitamine
○ Üheringiline keeduala	
⊙ Kaheringiline keeduala	Valige keeduala, puudutage sümbolit ⊙
Keeduala lisakuumutusringi sisselülitamine: vastav näidik süttib.	

Märkused

- Keeduala hõõgpildil olevad tumedad piirkonnad on tehniliselt tingitud. Nendel ei ole mõju keeduala funktsioonile.
- Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusel. Sellega nt:
 - Kaitstakse tundlikke komponente ülekuumenemise eest
 - Kaitstakse seadet elektrilise ülekoormuse eest
 - Saavutatakse paremaid keetmistulemusi
- Mitmeringilistel keedualadel võivad sisemiste kuumutusringide soojendused ja sisselülitatavad soojendused erinevatel aegadel sisse ja välja lülituda.

Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

Kui näidikule ilmub **H**, on keeduala veel kuum. Nii saate näiteks hoida väikeses koguses rooga veel soojana või sulatada glasuuri. Kui keeduala jahtub, ilmub näidikule **h**. Näit kustub, kui keeduala on piisavalt jahe.

Seadme kasutamine

Siinsest peatükist saate teada, kuidas keedualasid seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine

Puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaali. Pealüliti kohal olev näidikutuli ja võimsusastmete näidud  süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine

Puudutage sümbolit ①, kuni pealüliti kohal olev näidikutuli ja võimsusastmete näidud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Seadistused jäävad esimeseks 4 sekundiks pärast väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

Võimsusastme seadistamine

Seadistusosalal valige soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = väikseim võimsus

Võimsusaste 9 = suurim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

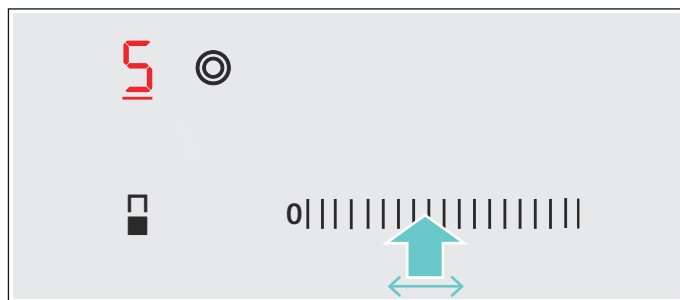
Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

- Puudutage sümbolit , et keeduala valida. Võimsusastme näidikul põleb sümbol , võimsusastme näidiku all põleb sümbol .



- Seadistusosalal valige soovitud võimsusaste.



Võimsusastme muutmine

Valige keeduala ja valige seadistusosalal soovitud võimsusaste.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala sümboliga . Seadistusosalal valige 0. Umbes 10 sekundi pärast süttib jääkkuumuse näit.

Märkus: Viimati seadistatud keeduala jääb aktiivseks. Võite keeduala seadistada ilma uuesti valimata.

Toiduvalmistustabel

Järgnevalt tabelist leiate mõned näited.

Keeduajad ja võimsusastmed sõltuvad roogade liigist, kaalust ja kvaliteedist. Seetõttu võib esineda kõrvalekaldeid.

Keetmise alustamiseks kasutage võimsusastet 9.

Paksemaid roogi segage aegajalt.

Toiduained, mida eelpraetakse teravalt või millel tuleb praadimise ajal välja palju vedelikku, eelpraadige kõige paremini väikestes portsjonites.

Nõuandeid energiasäästlikuks keetmiseks leiate peatükist Keskkonnakaitse. → lehekülg 4

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
Soojendamine ja sooja hoidmine		
Supp, (nt läätseupp)	1-2	-
Piim**	1-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, sügavkülmutatud	2-3.	10-20 min
Guljašš, sügavkülmutatud	2-3.	20-30 min
Hüüvitamine, paisutamine		
Kneedlid, klimbid	4-5.*	20-30 min
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		

	Võimsusaste edasikeetmi- sel	Edasikeetmise kestus minuti- tes
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Béchamel- kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Béar- naise kaste, hollandi kaste	3-4	8-12 min
Keetmine, aurutamine, hauta- mine		
Riis (kahekordne veekogus)	2-3	15-30 min
Riisipuder	1-2.	35-45 min
Koorega kartulid	4-5	25-30 min
Kooritud kartulid	4-5	15-25 min
Tainatooted, nuudlid	6-7*	6-10 min
Ühepajatoit, supid	3-4.	15-60 min
Köögivil	2-3.	10-20 min
Köögivil, sügavkülmutatud	3-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
Moorimine		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2-3.	50-60 min
Praadimine vähese õliga**		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10 min
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	8-12 min
Karbonaad, naturaalne või panee- ritud**	6-7	8-12 min
Lihalõik (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbi- mõõduga)***	4-5.	30-40 min
Linnufilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
Linnufilee, sügavkülmutatud***	5-6	10 – 30 min
Kala ja kalafilee, naturaalne	5-6	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud	6-7	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6-7	8-12 min
Krabid ja krevetid	7-8	4-10 min
Köögiviljade, värskete seente passeerimine	7-8	10-20 min
Köögivil, liha ribadena aasia moodi	7-8.	15-20 min
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksteise järel
Omlett	3-4.	üksteise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		

	Võimsusaste edasikeetmi- sel	Edasikeetmise kestus minuti- tes
Frittimine (150–200 g ühe portsjoni kohta frittida järjest 1-2 liitris õlis**)		
Sügavkülmutatud tooted, nt frii- kartulid, kanagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletaignas	5-6	-
Köögivil, seemned, paneeritud või õlletaignas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsed, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		



PowerBoost-funktsioon

Powerboost-funktsiooniga saate te suuremaid koguseid vett kuumutada veel kiiremini kui võimsusastmega 9.

Powerboost-funktsioon on kasutatav ainult neil keedualadel, mis on tähistatud sümboliga **boost**.

Kaheringilistel keedualadel tuleb Powerboost-funktsiooni kasutamiseks lülitada sisse teine kuumutusring.

Powerboost-funktsiooni sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage sümbolit **b**. Näidik **b** süttib. Powerboost-funktsioon on sisse lülitatud.

Powerboost-funktsiooni väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Seadistage suvaline edasikeetmise võimsusaste. Näit **b** kustub. Powerboost-funktsioon on välja lülitatud.

Märkused

- Kui te ei lülita Powerboost-funktsiooni välja, lülitatakse see teatud kindla aja järel automaatselt välja. Keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- Arvestage, et õli ja rasv soojenevad Powerboost-funktsiooniga kiiresti. Ärge jätke keetmist mitte kunagi ilma järelevalveta. Ülekuumenenud õli ja rasv süttivad kiiresti, vt peatükk Tähtsad ohutusjuhised. → *lehekülg 3*

Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaad peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Näit  süttib 10 sekundiks. Pliidiplaad on lukustatud.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  ca 4 sekundit. Lukustus on maha võetud.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 9*

Ajafunktsioonid

Seadmepanelil on 3 erinevat ajafunktsiooni.

- Keeduala peab automaatselt välja lülituma
- Signaalkell
- Stopper

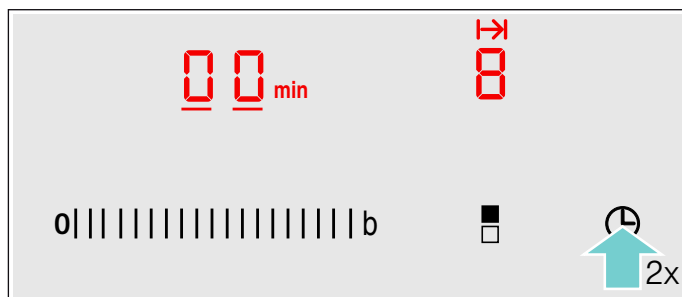
Keeduala peab automaatselt välja lülituma

Sisestage soovitud keeduala jaoks aeg. Pärast aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.

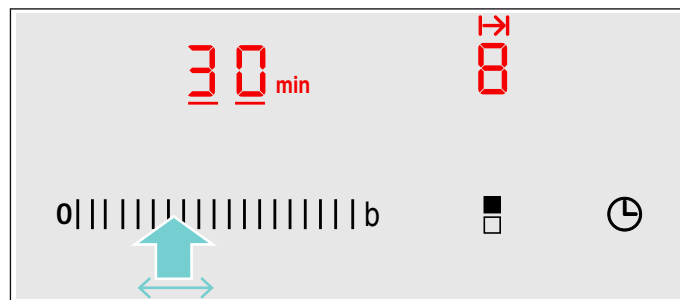
Kestuse seadistamine

Keeduala peab olema sisse lülitatud.

1. Valige võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit  2 korda. Näit  süttib. Taimeri näidikul süttib üksus **00 min.**



3. Puudutage seadistusalal soovitud eelseadistust. Võimalik eelseadistus vasakult paremale on 1, 2, 3, ... kuni 10 minutit. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage seadistusalale seni, kuni jõuate soovitud kestuseni.



Aeg hakkab jooksmas. Kui olete seadistanud kestuse mitme keeduala jaoks, kuvatakse alati väljavalitud keeduala kestus.

Automaatne seadistamine

Kui puudutate reguleerimisalas eelseadistust 1 kuni 5 kauem, läheb aeg automaatselt tagasi ühele minutile.

Kui puudutate reguleerimisalas eelseadistust 6 kuni 10 kauem, läheb aeg automaatselt tagasi 99 minutile.

Pärast aja möödumist

Kui aeg on möödunud, lülitub keeduala välja. Kuulete helisignaali ja näidikul vilgub 10 sekundiks sümbol . Näit  vilgub. Puudutage mis tahes sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Kestuse muutmine või kustutamine

Valige keeduala ja puudutage seejärel sümbolit  2 korda. Seadistusalal muutke kestust või seadistage üksusele .

Märkused

- Kestuseks saate seada kuni 99 minutit.
- Kui hakkab jooksmas viimane minut, näitab taimeri näidik minutite asemel sekundeid.

Automaatne taimer

Selle funktsiooniga saate seadistada kestust kõikide keedualade jaoks. Pärast iga keeduala sisselülitamist hakkab valitud aeg jooksmas. Keeduala lülitub pärast aja lõppemist automaatselt välja.

Kuidas automaatset taimerit sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 9*

Märkus: Saate muuta keeduala jaoks seadistatud kestust või lülitada välja keeduala jaoks seadistatud automaatse taimeri.

Valige keeduala ja puudutage seejärel sümbolit  2 korda. Seadistusalal muutke kestust või seadistage üksusele .

Signaalkell

Signaalkellaga saate seadistada kestuseks kuni 99 minutit. See on sõltumatu kõikidest teistest seadistustest.

Signaalkella seadistamine

1. Puudutage sümbolit  seni, kuni näit  hakkab põlema. Taimeri näidikul süttib üksus **00 min.**
2. Seadistusalal valige soovitud aeg.

Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kuulete helisignaali ja näidikul vilgub 10 sekundiks sümbol . Näit vilgub. Puudutage mis tahes sümbolit. Näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Aja muutmine

Puudutage sümbolit seni, kuni näit hakkab põlema. Seadistusala valige uuesti.

Stopperi funktsioon

Stopperi funktsioon näitab aega, mis on möödunud pärast funktsiooni aktiveerimist.

Stopperi funktsioon töötab ainult siis, kui pliidiplaat on sisse lülitatud. Kui pliidiplaat lülitub välja, siis lülitatakse ka stopperi funktsioon koos sellega välja.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit seni, kuni näit hakkab põlema. Taimer näidikule ilmub sümbol . Puudutage seadistusala mis tahes kohas ja aeg hakkab jooksmas. Esimese minuti jooksul kuvatakse sekundid, seejärel minutid.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit seni, kuni näit hakkab põlema. Puudutage seadistusala uuesti mis tahes kohas. Taimer näidik kustub.

Automaatne väljalülitus

Kui keeduala on pikka aega sisse lülitatud ja seadistust ei muudeta, aktiveerub automaatne ajapiirang.

Keeduala kuumenemine katkeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi sümbolid **F** ja **B** ning jääkkuumuse näit **H/h**.

Mis tahes tööala puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

Automaatse ajapiirangu aktiveerumise aeg oleneb seadistatud võimsusastmest (1 kuni 10 tundi).

Pühkimiskaitse

Juhtpaneeli pühkimisel sisselülitatud pliidiplaadi korral võivad seadistused muutuda.

Selle vältimiseks on pliidiplaat varustatud pühkimiskaitse funktsiooniga. Puudutage sümbolit . Kõlab helisignaali. Sümbol süttib. Tööala on 30 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pühkida, ilma et seadistused muutuksid.

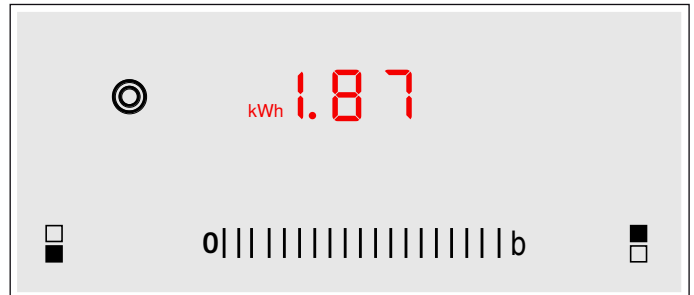
Märkus: Pühkimiskaitse funktsioon ei laiene pealülitele. Pliidiplaati saate alati välja lülitada.

Energiatarbimise näit

Selle funktsiooniga saate kuvada pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahelisel ajal tarbitud elektrienergia näitu.

Pärast väljalülitamist ilmub 10 sekundiks ekraanile tarbitud elektrienergia näit kilovatt-tundides (nt 1,87kWh).

Näidu täpsus oleneb muuhulgas vooluvõrgu pingest kvaliteedist.



Näit ei ole aktiivne. Kuidas näitu aktiveerida, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 9*

Põhiseadised

Teie seadmel on erinevad põhiseadistused. Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

Näidik	Funktsioon
	Automaatne lapselukk
	Välja lülitatud.*
	Sisse lülitatud.
	Käsitsi ja automaatne lapselukk välja lülitatud.
	Helisignaali
	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaal on välja lülitatud (pealüliti signaal on alati sisse lülitatud).
	Ainult vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.
	Ainult kinnitussignaali sisse lülitatud.
	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaal sisse lülitatud.*
	Energiakulu näidik (võrgupinge küsige oma energiavarustusest)
	Tarbitud elektrienergia näidik on välja lülitatud.*
	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 230V.
	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 220V.
	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 240V.
	Automaatne taimer
	Välja lülitatud.*
	Kestus, mille möödudes lülituvad keedualad välja.
*Põhiseadistus	

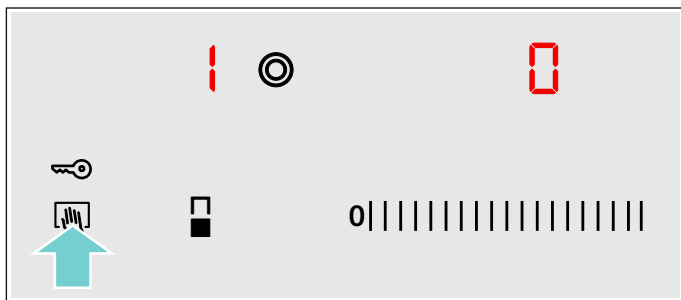
Näidik	Funktsioon
c 6	Taimeri aja möödumise signaali kestus
1	10 sekundit.*
2	30 sekundit
3	1 minut.
c 7	Küttekehade sisselülitamine
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud.
2	Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
c 9	Keeduala valimise aeg
0	Piiramatult viimati valitud keeduala saate alati seadistada, ilma seda uuesti välja valimata.*
1	Viimasena valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast valimist, seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti valida.
c 0	Lähtestamine põhiseadistusele
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud.

*Põhiseadistus

Põhiseadistuste muutmine

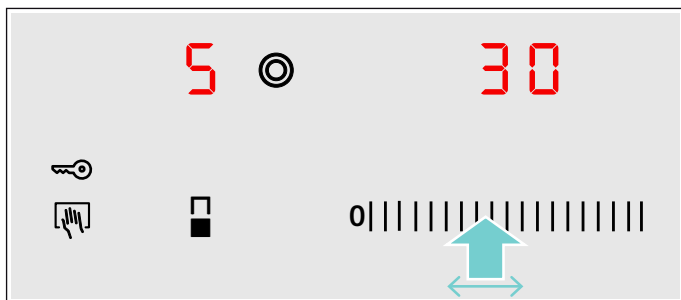
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  4 sekundit.



Vasakpoolsel näidikul vilguvad vaheldumisi sümbolid **c** ja **1**, parempoolsel näidikul põleb sümbol **0**.

3. Puudutage sümbolit  seni, kuni ilmub soovitud näit.
4. Seadistusalal valige soovitud väärtus.



5. Puudutage sümbolit  4 sekundit. Seadistus on aktiveeritud.

Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.



Puhastamine

Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie veebipoes.

Klaaskeraamiline pind

Puhastage pliidiplaat iga kord pärast kasutamist. Nii ei kõrbe toidujäägid sisse.

Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on piisaval määral jahtunud.

Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Pöörake tähelepanu pakendil toodud puhastusjuhiste.

Ärge kunagi kasutage:

- käsipesuks ette nähtud nõudepesuvahendit lahjendamata kujul
- nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendit
- küüriva toimega vahendeid
- abrasiivse toimega vahendeid nagu ahjupuhastusaerosool või plekieemaldi
- küürimiskäsni
- kõrgsurve- ega aurupuhastit

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saadoleva klaasist kaabitsaga. Pöörake tähelepanu tootja juhiste.

Sobiva klaasist kaabitsa leiata ka meie müügiesindusest, hooldustöökojast ja Interneti-poest.

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.
- Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist põhjalikult läbi.
- Ärge kasutage teravaid ega küüriva toimega vahendeid.
- Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

Mida teha tõrgete korral?

Tõrge on sageli tingitud vaid mõnest pisiasjast. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake tähelepanu järgmisele tabelile.

Pliidiplaadi elektroonika paikneb juhtpaneeli all. Selles piirkonnas võib temperatuur mitmesugustel põhjustel väga kõrgele tõusta.

Et elektroonika üle ei kuumeneks, lülituvad keedualad vajaduse korral automaatselt välja. Näitu **F2**, **F4** või **F5** kuvatakse vaheldumisi jääkkuumuse näiduga **H** või **h**.

Näit	Viga	Abinõu
Puudub.	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige hoone elektrikilpi ja kaitsmeid. Tehke teiste elektriseadmetega kindlaks, kas tegemist on voolukatkestusega.
Kõik näidud vilguvad.	Tööala on niiske või sellele on asetatud mingi ese.	Kuivatage tööala või eemaldage ese.
F2	Mitut keeduala kasutati pikka aega samal ajal suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitis keeduala välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F2 kustub, on elektroonika piisavalt jahtunud. Võite toiduvalmistamist jätkata.
F4	Hoolimata sümboli F2 väljalülitumisest jätkas elektroonika kuumenemist. Seepärast lülitisid kõik keedualad välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F4 kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
Sümbol F5 ja võimsuste vilguvad vaheldumisi. Kõlab helisignaali.	Hoiatus: tööalal on kuum pott. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Võtke pott ära. Veanäidik kustub veidi pärast seda. Võite toiduvalmistamist jätkata.
Sümbol F5 ja helisignaali.	Tööalal on kuum pott. Elektroonika kaitseks lülitis keeduala välja.	Võtke pott ära. Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F5 kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
F8	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitis välja.	Võite keeduala kohe uuesti sisse lülitada.
dE Keedualad ei kuumene	Demorežiim on sisse lülitatud.	Demorežiimi väljalülitamine: lahutage seade 30 sekundiks vooluvõrgust (lülitage vool või kaitselüliti elektrikilbist välja). Järgmise 3 minuti jooksul puudutage mis tahes tööala. Demorežiim lülitatakse välja.

E-teade näidikutel

Kui näidikutel ilmub veateade tähega E (nt E0111) lülitage seade välja ja uuesti sisse.

Kui see oli ühekordne tõrge, siis teade kustub. Kui veateade ilmub uuesti, pöörduge klienditeenindusse ja edastage täpne veateade.



Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel teatage seadme E-number ja FD-number. Andmesildi numbritega leiate seadme passist.

Pidage meeles, et seadme vale käsitsuse korral ei ole hooldustehniku visiit ka garantii ajal tasuta.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.



Kontrollroad

Järgmise tabeli koostasid kontrollasutused, et hõlbustada meie kodumasinade katsetamist.

Tabelis toodud andmed on esitatud järgmiste mõõtmetega Schulte-Uferi keedunõude kohta (4osaline induksioonpliidiplaadi pottide komplekt HZ 390042):

- kastrul Ø 16 cm, 1,2 L, 14,5 cm Ø üheringiline keeduala jaoks

- keedupott Ø 16 cm, 1,7 L, 14,5 cm Ø üheringiline keeduala jaoks
- keedupott Ø 22 cm, 4,2 L, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks
- praepann Ø 24 cm, 18 cm Ø või 17 cm Ø keeduala jaoks

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Šokolaadi sulatamine					
Nõu: kastrul					
Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetker poolmöru, 150 g) 14,5 cm Ø keedualal	-	-	-	1.	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine					
Nõu: keedupott					
Läätsesupp vastavalt standardile DIN 44550					
Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 450 g 14,5 cm Ø keeduala jaoks	9	ca 2:00 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Kogus: 800 g, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 ilma segamata	Jah	1.	Jah
Läätsesupp konservsupina					
nt Erasco läätsesupp viineritega:					
Algtemperatuur 20 °C					
Kogus 500 g 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:00 (segada, kui möödunud on ca 1:30)	Jah	1.	Jah
Kogus: 1000 g, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1:30)	Jah	1.	Jah

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Bechameli kastme valmistamine					
Nõu: kastrul					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 40 g võid 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja veidi soola, 14,5 cm Ø keedualal	g ²	ca 5:20	Ei	1 ^{1, 3}	Ei
				¹ Sulatada või, segada hulka jahu ja sool ning lasta 3 minutit kuumeneda	
				² Lisada segule piim ja kuumutada see pidevalt segades keemiseni	
				³ Pärast kastme kuumenemist keemiseni hoida seda veel 2 minutit võimsusastmel 1, seejuures pidevalt segada	
Riisipudru keetmine - edasikeetmine kaanega					
Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 6:45 Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
				10 minuti järel segada riisipudru läbi	
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5%-list) ja 1,5 g soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 7:20 Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah
				10 minuti järel segada riisipudru läbi	
Riisipudru keetmine - edasikeetmine ilma kaaneta					
Nõu: keedupott					
Piima temperatuur: 7 °C					
Retsept: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5%-list) ja 1 g soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 7:30 Lisage riis, suhkur ja sool piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutite keeda	Ei	2	Ei

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
Retsept: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5%-list) ja 1,5 g soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 8:00 Lisage riis, suhkur ja sool piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsusastmele. Lasta ca 50 minutite keeda	Ei	2	Ei
Riisi keetmine					
Nõu: keedupott					
Veetemperatuur 20 °C					
Retsept vastavalt standardile DIN 44550:					
125 g pikateralist riisi 300 g vett ja pisut soola, 14,5 cm Ø keedualal	9	ca 2:48	Jah	2	Jah
Retsept vastavalt standardile DIN 44550:					
250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 3:15	Jah	2.	Jah
Seafilee praadimine					
Nõu: praepann					
Seafilee algtemperatuur: 7 °C					
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, umbes 1 cm paksused) 15 g päevalilleõli 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:40	Ei	7	Ei
Pannkookide praadimine					
Nõu: praepann					
Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2					
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta, 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	ca 2:40	Ei	6 või 6. olenevalt pruunistusastmest	Ei
Sügavkülmutatud friikartulite frittimine					
Nõu: keedupott					
Kogus: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original), 18 cm Ø või 17 cm Ø keedualal	9	Kuni õli kuumeneb temperatuurile 180 °C	Ei	9	Ei

Kui katseid tehakse 18 cm Ø keedualal nimivõimsusega 1500 W, pikeneb kuumenemisaeg umbes 20% ja võimsusaste edasikeetmisel on ühe astme võrra kõrgem.

Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	16
	Svarbūs saugos nurodymai	16
	Galimos gedimų priežastys	17
	Apžvalga	17
	Aplinkos apsauga	17
	Energijos taupymo patarimai	17
	Ekologiškas utilizavimas	17
	Susipažinkite su prietaisu	18
	Valdymo skydelis	18
	Kaitvietės	18
	Liekamosios šilumos rodmuo	18
	Prietaiso valdymas	19
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	19
	Kaitvietės nustatymas	19
	Ruošimo lentelė	19
	Funkcija „PowerBoost“	21
	Galios didinimo funkcijos įjungimas	21
	Galios didinimo funkcijos išjungimas	21
	Apsauga nuo vaikų	21
	Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas .	21
	Automatinė apsauga nuo vaikų	21
	Laiko funkcijos	21
	Kaitvietė turi išsijungti automatiškai	21
	Automatinis laikmatis	22
	Virtuvinis laikmatis	22
	Sekundmačio funkcija	22
	Automatinis apsauginis išjungimas	22
	Apsauga valant	22
	Energijos sąnaudų rodmuo	22
	Pagrindiniai nustatymai	23
	Pagrindinių nustatymų keitimas	23
	Valymas	24
	Stiklo keramikos kaitlentė	24
	Kaitlentės rėmas	24
	Gedimas – ką daryti?	24
	„E“ pranešimas indikatoriuose	24

	Klientų aptarnavimo tarnyba	25
	E ir FD numeriai	25
	Bandomieji patiekalai	25

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.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

Tik įgaliotasis specialistas gali prietaisą prijungti be kištuko. Dėl netinkamo prijungimo atsiradusiai žalai garantija nesuteikiama.

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 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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.

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.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisiartinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Galima naudoti tik mūsų aprobuotus apsauginius įrenginius, pvz., vaikų apsaugos groteles. Netinkami apsauginiai įrenginiai arba vaikų apsaugos grotelės gali sukelti nelaimingą atsitikimą.

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 prasiskverbusios 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 dėžėje. Iškviškite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Ispėjimas – Pavojus susižeisti!

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką.
- Jokiu būdu nepalikite ant įjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorius ar rėmo. Gali atsirasti gedimų.
- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai, pastatyti ant kaitviečių, prikepa. Apsauginė viryklės folija jūsų kaitlentei netinka.

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 stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas braižo stiklo keramiką	Patikrinkite indus.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
	Puodų žymės (pvz., aliuminio)	Prieš perstumdami, pakelkite puodus ir keptuves.
Įrastos	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

- Puodus visada uždenkite tinkamais dangčiais. Ruošiant neuždengus dangčiu, reikia daug daugiau energijos. Per stiklinį dangtį matosi ruošiamas maistas, todėl jo nebūtina nuimti.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja elektros energijos sąnaudos.
- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Jei ant kaitvietės padedamas per mažas puodas, prarandama energijos. Atkreipkite dėmesį: indų gamintojai dažniausiai nurodo puodo viršaus skersmenį. Dažniausiai jis yra didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Mažesnius maisto kiekius ruoškite mažesniuose puoduose. Dideliam, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Ruoškite nedideliame vandens kiekyje. Sutaupysite elektros energijos. Daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Puodu visada uždenkite kuo didesnę kaitvietės plotą.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą.
- Parinkite tinkamą tolesnio virimo pakopą. Parinkus per aukštą tolesnio virimo pakopą, suvartojama daugiau energijos.
- Išnaudokite kaitlentės liekamąją šilumą. Jei ilgai ruošėte, išjunkite kaitlentę likus 5–10 minučių iki ruošimo pabaigos.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.

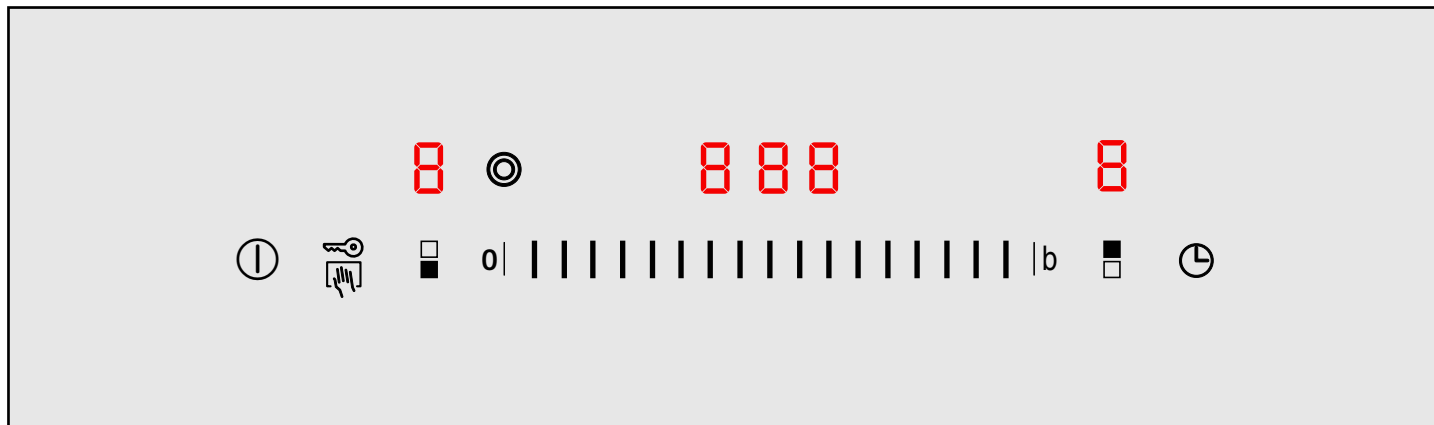


Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/EG dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

Kaitlenčių specifikacijas rasite tipų apžvalgoje.
→ 2 psl.

Valdymo skydelis



Rodmenys	
1-9	Kaitinimo lygiai
H/h	Liekamoji šiluma
b	Galios didinimo funkcija
88	Laikmatis

Valdymo sritys	
①	Pagrindinis jungiklis
	Apsauga nuo vaikų
	Valymo apsauga
	Kaitvietės parinktis
0	Nustatymo sritis
⊙	Zonų prijungimas
⌚	Laikmatis
b	Galios didinimo funkcija

Pastabos

- Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.
- Valdymo paviršiai visuomet turi būti sausi. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Puodų nelaikykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Kaitvietės

Kaitvietė	Ijungimas ir išjungimas
○	Vienguba kaitvietė
⊙	Dviguba kaitvietė Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį ⊙
Kaitvietė įjungiama: pradeda šviesti atitinkamas indikatorius	

Pastabos

- Kaistančioje kaitvietėje matomos tamsios zonos sąlygotos technikos. Jos jokios įtakos kaitvietės veikimui neturi.
- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungiama ir išjungiama net parinkus didžiausią galią. Taip, pvz.:
 - nuo perkaitimo apsaugomos jautrios konstrukcinės dalys
 - prietaisas saugomas nuo elektrinės perkrovos
 - pasiekiami geresni virimo rezultatai
- Kelių kontūrų kaitvietėse vidinių kontūrų kaitinimo elementai ir papildomai prijungiami kaitinimo elementai gali būti įjungiami ir išjungiami skirtingu laiku.

Liekamosios šilumos rodmuo

Kiekviena kaitlentės kaitvietė turi dviejų pakopų liekamosios šilumos rodmenį.

Jei indikatoriuje pasirodo **H**, reiškia, kad kaitvietė dar karšta. Jūs galite, pvz., palaikyti pastovią nedidelio patiekalo temperatūrą (kad jis būtų šiltas) arba išstipinti glajų. Kaitvietei auštant, rodmuo pasikeičia į **h**. Indikatorius užgesa kaitvietei visiškai atvėsus.

Prietaiso valdymas

Skaitydami šį skyrių sužinosite, kaip reikia nustatyti kaitvietes. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas

Palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Užsidega šalia pagrindinio jungiklio esanti indikatorius lemputė ir kaitinimo pakopų indikatoriai 0. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas

Simbolį ① lieskite tol, kol užges indikatorius lemputė virš pagrindinio jungiklio ir kaitinimo pakopų indikatoriai. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia tol, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus nustatymai išsaugomi dar 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsitės, kaitlentė įsijungs išsaugojus ankstesnius nustatymus.

Kaitvietės nustatymas

Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausia galia

9 kaitinimo pakopa = didžiausia galia

Kiekvienas kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta taškeliais.

Kaitinimo pakopos nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite simbolį ②, norėdami pasirinkti kaitvietę. Kaitinimo pakopų indikatoriuje šviečia 0, po kaitinimo pakopų indikatoriumi šviečia .



2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.



Kaitinimo pakopos pakeitimas:

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo pakopą.

Kaitvietės išjungimas

Liesdami simbolį ②, pasirinkite kaitvietę. Nustatymo srityje nustatykite 0. Maždaug po 10 sekundžių pasirodys liekamosios šilumos indikatorius.

Pastaba. Lieka aktyvinta paskutinį kartą nustatyta kaitvietė. Galite nustatyti kaitvietę, nereikia parinkti iš naujo.

Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

Patiekalo ruošimo laikas ir kaitinimo pakopos priklauso nuo jo pobūdžio, svorio ir kokybės. Todėl gali būti nukrypimų.

Norėdami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštus patiekalus retkarčiais pamaišykite.

Maisto produktus, kuriuos pirmiausia reikia karštai pakepinti, arba kuriuos kepinant skiriasi daug skysčių, geriausia pakepinti keletu mažesnių porcijų.

Patarimų, kaip gaminti taupant energiją, rasite skyriuje apie aplinkosaugą. → 17 psl.

	Tolimesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1-1.	-
Sviestas, medus, želatina	1-2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Tiršta sriuba (pvz., lęšių patiekalas)	1-2	-
Pienas**	1.-2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje**	3-4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Užšaldyti špinatai	2.-3.	10–20 min
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Užšaldytas guliašas	2-3.	20–30 min
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulviniai, miltiniai kukuliai	4-5.*	20–30 min
Žuvis	4-5*	10–15 min
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1-2	3–6 min
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3-4	8–12 min
Virimas, garinimas, troškini- mas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2-3	15–30 min
Ryžių košė su pienu	1-2.	35–45 min
Bulvės su lupenomis	4-5	25–30 min
Virtos bulvės	4-5	15–25 min
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai	6-7*	6–10 min
Tiršta sriuba, sriubos	3-4.	15–60 min
Daržovės	2-3.	10–20 min
Daržovės, šaldytos	3-4.	10–20 min
Gaminimas greitpuodyje	4-5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4-5	50–60 min
Troškinti kepsniai	4-5	60–100 min
Guliašas	2-3.	50–60 min
Kepimas su mažai riebalų**		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6-7	6–10 min
Pjausnys, užšaldytas	6-7	8–12 min
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose***	6-7	8–12 min
Kepsnys (3 cm storio)	7-8	8–12 min
Mėsainis, kotletai (3 cm storio)***	4-5.	30–40 min.
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)***	5-6	10–20 min
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta***	5-6	10–30 min
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6-7	8–20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8–12 min
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Norvegiški omarai ir krevetės	7-8	4–10 min
Karštas šviežių daržovių, grybų pakepinimas	7-8	10–20 min
Daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7-8.	15–20 min
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6-7	6–10 min
Lietiniai blynai	6-7	nuolat stebėti
Omletas	3-4.	nuolat stebėti
Kiaušiniene	5-6	3–6 min
Gruzdinimas (150–200 g porcijomis nuolat gruzdinti 1–2 l aliejaus**)		
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	5-6	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempera	5-6	-
Smulkūs kepiniai, pvz., spurgos su jėdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

Funkcija „PowerBoost“

Galios didinimo funkcija dėl kiek vandens galite užkaitinti dar greičiau nei 9 kaitinimo pakopa.

Galios didinimo funkcija yra tik kaitvietėse, kurios paženklintos simboliu **boost**.

Norint su galios didinimo funkcija naudoti dvigubą kaitvietę, reikia įjungti antrąją kaitinimo žiedą.

Galios didinimo funkcijos įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **b**. Pradeda šviesti rodmuo **b**. Galios didinimo funkcija įjungta.

Galios didinimo funkcijos išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatykite bet kokią tolesnio virimo pakopą. Rodmuo **b** užgesa.

Galios didinimo funkcija išjungta.

Pastabos

- Jeigu galios didinimo funkcijos neišjungsitė, po kurio laiko ji bus išjungta automatiškai. Kaitvietė automatiškai perjungama atgal į 9 kaitinimo lygį.
- Atkreipkite dėmesį, kad su galios didinimo funkcija greitai įkaista alyva ir riebalai. Niekada nepalikite gaminamo maisto be priežiūros. Perkaitusi alyva ir riebalai greitai užsidega, žr. skyrių su svarbiomis nuorodomis. → 16 psl.

Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų funkcijos įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Indikatorius  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį  lieskite apie 4 sekundes. Blokuotė yra išjungiamą.

Automatinė apsauga nuo vaikų

Naudojant šią funkciją, apsauga nuo vaikų aktyvinama automatiškai, kai kaitlentė išjungiamą.

Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 23 psl.

Laiko funkcijos

Yra 3 skirtingos laiko funkcijos.

- Kaitvietė turi išsijungti automatiškai
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmatis

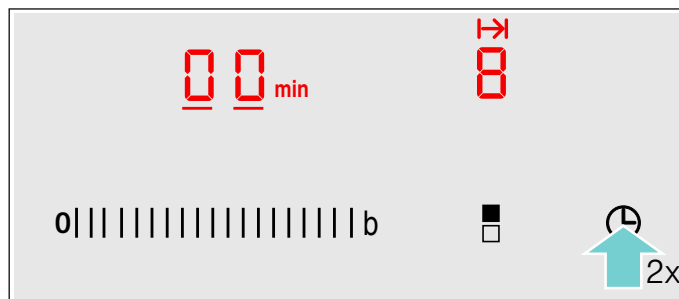
Kaitvietė turi išsijungti automatiškai

Nustatykite pasirinktos kaitvietės veikimo trukmę. Praėjus nustatytam laikui, kaitvietė išsijungs automatiškai.

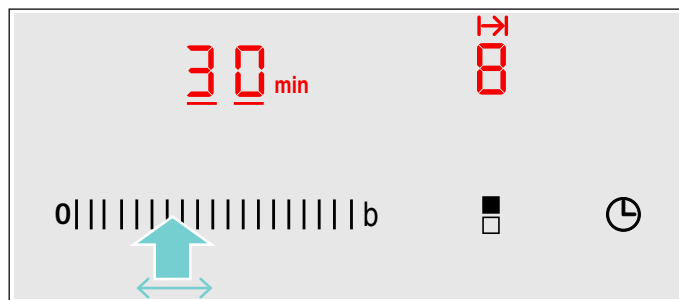
Trukmės nustatymas

Kaitvietė turi būti įjungta.

1. Nustatykite kaitinimo pakopą.
2. Simbolį  spustelėkite 2 kartus. Pradeda šviesti indikatorius . Laikmačio indikatoriuje šviečia **00min**.



3. Nustatymo srityje palieskite norimą išankstinį nustatymą. Galimas išankstinis nustatymas iš kairės į dešinę nuo 1 iki 10 minučių. Per kitas 10 sekundžių nustatymo sritį slinkite tol, kol pasieksite norimą trukmę.



Skaičiuojama trukmė. Jei trukmę nustatėte kelioms kaitvietėms, visada bus rodoma parinktos kaitvietės trukmė.

Automatinis nustatymas

Nustatymo srityje pirminį nustatymą nuo 1 iki 5 spauskite ilgiau, tada trukmė automatiškai sumažės viena minute.

Nustatymo srityje pirminį nustatymą nuo 6 iki 10 spauskite ilgiau, tada trukmė automatiškai padidės iki 99 minučių.

Pasibaigus laikui

Kai pasibaigia trukmė, kaitvietė išsijungia. Pasigirsta signalas ir 10 sekundžių blyksi indikatorius **00**.

Indikatorius  blyksi. Palieskite bet kurį simbolį. Indikatoriai užgesa ir garsinis signalas nutyla.

Trukmės keitimas arba panaikinimas

Pasirinkite kaitvietę ir simbolį  palieskite 2 kartus. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .

Pastabos

- Galite nustatyti daugiausiai 99 minučių trukmę.
- Baigiantis paskutinei trukmės minutei, laikmačio indikatoriuje minutės pasikeičia į sekundes.

Automatinis laikmatis

Naudojantis šia funkcija, galima nustatyti trukmę visoms kaitvietėms. Kiekvieną kartą įjungus kaitvietę, pradedama skaičiuoti nustatyta trukmė. Kaitvietė automatiškai išsijungs pasibaigus įvestai trukmei.

Kaip įjungti automatinį laikmatį, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 23 psl.

Pastaba. Galite pakeisti kaitvieteį nustatytą trukmę arba išjungti automatinį kaitvietės laikmatį. Pasirinkite kaitvietę ir simbolį  palieskite 2 kartus. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių. Jo nustatymas nepriklauso nuo visų kitų nustatymų.

Virtuvinio laikmačio nustatymas

1. Simbolį  lieskite tol, kol užsidegs indikatorius . Laikmačio indikatoriuje šviečia  min.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui pasigirsta signalas ir 10 sekundžių blyksi indikatorius . Indikatorius  blyksi. Palieskite bet kurį simbolį. Indikatoriai užgesa ir signalas nutyla.

Laiko koregavimas

Simbolį  lieskite tol, kol užsidegs indikatorius . Nustatymo srityje nustatykite naują reikšmę.

Sekundmačio funkcija

Sekundmatyje rodomas laikas, praėjęs po funkcijos įjungimo.

Chronometro funkcija veikia tik tada, kai kaitvietė įjungta. Kai kaitvietė išjungama, kartu išsijungia ir chronometro funkcija.

Įjungimas: simbolį  lieskite tol, kol užsidegs indikatorius . Laikmačio indikatoriuje pasirodo . Palieskite kurią nors nustatymo srities vietą, ir laikas bus pardėtas skaičiuoti. Per pirmą minutę rodomos sekundės, vėliau minutės.

Išjungimas: simbolį  lieskite tol, kol užsidegs indikatorius . Vėl palieskite kurią nors nustatymo

srities vietą, ir bus laikas pardėtas skaičiuoti. Laikmačio indikatorius užgesa.

Automatinis apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė veikia ilgai nepakeičiant nustatymo, aktyvinamas automatinis laiko ribojimas.

Kaitvietė nebekaitinama. Kaitviečių indikatoriuje pakaitomis blyksi  ir liekamosios šilumos indikatorius .

Indikatorius užges, jei paliesite bet kurią valdymo srities dalį. Galite nustatyti iš naujo.

Laiko ribojimo aktyvinimas priklauso nuo nustatytos kaitinimo pakopos (nuo 1 iki 10 valandų).

Apsauga valant

Jei valysite, kai kaitlentė yra įjungta, galite pakeisti nustatymus.

Kad taip neįvyktų, kaitlentėje yra apsaugos valant funkcija. Palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Šviečia simbolis . Valdymo pultas užblokuotas 30 sekundžių. Galite valyti valdymo pultą nebijodami pakeisti nustatymų.

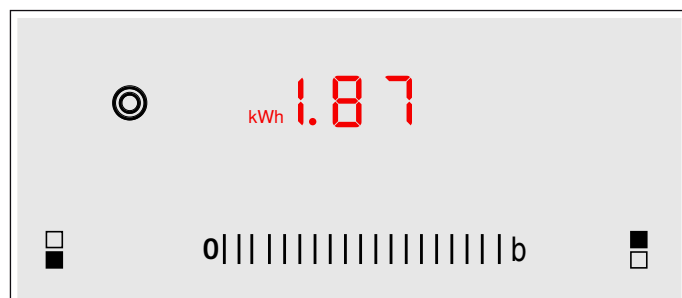
Pastaba. Apsaugos valant funkcija neišjungia pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galite bet kada išjungti.

Energijos sąnaudų rodmuo

Naudojanti šią funkciją, galite peržiūrėti visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo.

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., 1,87 kWh.

Indikatoriaus tikslumas priklauso ir nuo srovės tinklo tiekiamos įtampos kokybės.



Indikatorius nesuaktyvintas. Skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“ sužinosite, kaip aktyvinti indikatorius. → 23 psl.

Pagrindiniai nustatymai

Jūsų prietaisui parinktos įvairios pagrindinės nuostatos. Šias nuostatas galite pritaikyti pagal savo įpročius.

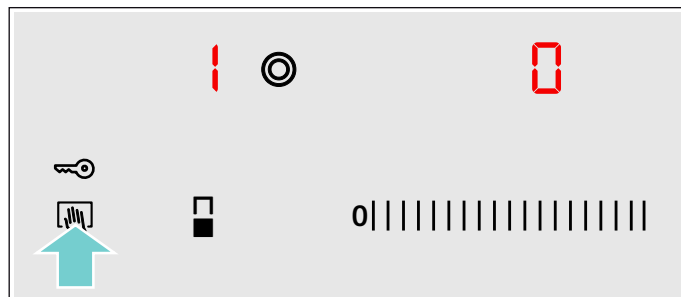
Rodmuo	Funkcija
c 1	Automatinė apsauga nuo vaikų
0	Išjungta.*
1	Ijungta.
2	Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
c 2	Garsinis signalas
0	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalas išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada įjungtas).
1	Ijungtas tik neteisingo valdymo signalas.
2	Ijungtas tik patvirtinimo signalas.
3	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai įjungti.*
c 3	Energijos sąnaudų rodmuo (el. tinklo įtampos teiraukites savo elektros energijos tiekėjo)
0	Energijos sąnaudų rodmuo išjungtas.*
1	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 230 V.
3	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 220 V.
4	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 240 V.
c 5	Automatinis laikmatis
00	Išjungta.*
0 1:59	Laikas, kuriam pasibaigus kaitvietės išsijungs.
c 6	Laikmačio veikimo pabaigos signalo trukmė
1	10 sekundžių.*
2	30 sekundžių
3	1 minutė.
c 7	Šildytuvo įjungimas
0	Išjungta.
1	Ijungta.
2	Paskutinė nuostata prieš išjungiant kaitvietę.*
c 9	Kaitvietės parinkties laikas
0	Neribotas: paskutinę parinktą kaitvietę galite nustatyti visada – iš naujo parinkti nereikia.*
1	Paskutinę pasirinktą kaitvietę galite nustatyti per 10 sekundžių po parinkties, o paskui prieš nustatant kaitvietes reikės jas iš naujo parinkti.
c 0	Pagrindinių nuostatų atkūrimas
0	Išjungta.*
1	Ijungta.

*Pagrindinė nuostata

Pagrindinių nustatymų keitimas

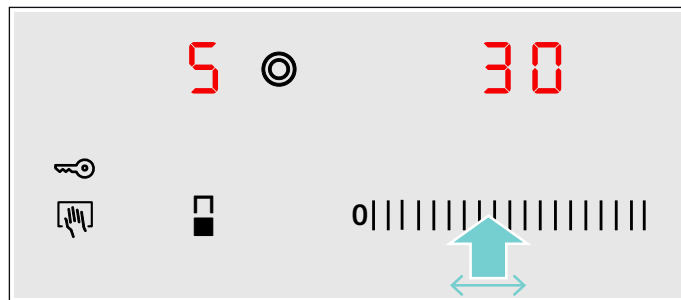
Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite 4 sekundes.



Kairiajame ekrane pakaitomis mirksi **c** ir **1**, dešiniajame ekrane šviečia **0**.

3. Simbolį  lieskite tol, kol ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Nustatymo srityje nustatykite norimą vertę.



5. Simbolį  lieskite 4 sekundes. Nustatymai įjungti.

Išjungimas

Norėdami išeiti iš pagrindinių nustatymų, kaitvietę išjunkite pagrindiniu jungikliu ir nustatykite iš naujo.

Valymas

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

Stiklo keramikos kaitlentė

Kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo. Tada virimo likučiai nepriekš.

Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę.

Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones. Atkreipkite dėmesį į ant pakuotės pateiktus valymo nurodymus.

Niekada nenaudokite:

- neskiestų indų ploviklių,
- indaplovių valiklių,
- šveičiamųjų priemonių,

- agresyvių valiklių, pavyzdžiui, orkaitėms skirtų purškiklių arba dėmių šalinimo priemonių,
- braižančių kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Didelius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigyjamu stiklo grandikliu. Atkreipkite dėmesį į gamintojo nurodymus.

Tinkamą stiklo grandiklį galite įsigyti ir klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą šarmo tirpalą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas

Gedimas – ką daryti?

Trikčių priežastis dažnai gali būti tik maža smulkmena. Prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas pastabas.

Kaitlentės elektroninė sistema yra po valdymo pultu. Dėl įvairių priežasčių temperatūra šioje srityje gali labai pakilti.

Kad neperkaistų elektroninė sistema, kaitvietės, jei reikia, išjungiamos automatiškai. Indikatorius **F2**, **F4** arba **F5** atsiranda pakaitomis su liekamosios šilumos indikatoriumi **H** arba **h**.

Rodmuo	Triktis	Priemonės
Nėra	Srovės tiekimas nutrauktas.	Patikrinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko srovės tiekimas.
Blyksi visi indikatoriai	Šlapia valdymo sritis arba ant jos yra daiktas.	Nusausinkite valdymo sritį arba nuimkite daiktą.
F2	Kelios kaitvietės ilgesnį laiką veikė didžiausiu galingumu. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F2 užges, elektroninė sistema pakankamai atvėso. Galite ruošti toliau.
F4	Nors buvo išjungta naudojant F2 , elektroninė sistema kaista toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F4 užges, galite ruošti toliau.
F5 ir kaitinimo pakopa blyksi pakaitomis. Suskamba garsinis signalas.	Įspėjimas: karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei F5 užges, galite ruošti toliau.
F8	Kaitvietė per ilgai buvo įjungta ir todėl išsijungė.	Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti.
dE kaitvietės nekaista	Įjungtas demonstracinis režimas	Demonstracinio režimo išjungimas: prietaisą atjunkite nuo tinklo 30 sekundžių (išjunkite namų tinklo saugiklį arba saugiklį dėžės apsauginį jungiklį). Per 3 minutes palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Demonstracinis režimas išjungiama.

„E“ pranešimas indikatoriuose

Jei indikatoriuje rodomas klaidos pranešimas su „E“ raide, pvz., E0111, išjunkite prietaisą ir vėl įjunkite.

Jei tai tik vienkartinė triktis, rodmuo užges. Jei klaidos pranešimas pasirodo dar kartą, paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai ir tiksliai nurodykite klaidos pranešimą.

Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso E ir FD numerį. Techninių duomenų lentelę su numeriais surasite prietaiso pase.

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskvitus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

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

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsime 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 taikomi mūsų priedams – „Schulte-Ufer“ indams (4 indukcinio puodų rinkinys HZ 390042), kurių matmenys yra tokie:

- 16 cm Ø, 1,2 l puodas ilga rankena, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė

- 16 cm Ø, 1,7 l puodas, skirtas 14,5 cm Ø vienguba kaitvietė
- 22 cm Ø, 4,2 l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietei
- 24 cm Ø, l puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietei

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Šokolado lydymas					
Indas: puodas ilga rankena					
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės	-	-	-	1.	Ne
Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai					
Indas: puodas					
Tiršta lęšių sriuba pagal 44550					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemiašant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemiašant	Taip	1.	Taip
Tiršta lęšių sriuba iš konservo					
pvz., lęšių troškinys su „Erasco“ dešrelėmis:					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 500 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1000 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:30 (Pamaišyti maždaug po 1:30)	Taip	1.	Taip

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Bešamelio padažo kaitinimas neužverdant					
Indas: puodas ilga rankena					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9 ²	apie 5:20	Ne	1 ^{1, 3}	Ne
				¹ Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes.	
		² Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.			
				³ Kai Bešamelio padažas užverda, jį toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.	
Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas su dangčiu					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:45 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutes	Ne	2	Taip
				Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.	
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:20 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (įskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutes	Ne	2	Taip
				Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.	
Pieniškų ryžių košės virimas – tolesnis virimas be dangčio					
Indas: puodas					
Pieno temperatūra: 7 °C					
Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:30 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne

Bandomieji patiekalai	Įkaitinimas / užvirinimas		Tolesnis virimas		
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 8:00 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.	Ne	2	Ne
Ryžių virimas					
Indas: puodas					
Vandens temperatūra 20 °C					
Receptas pagal DIN 44550:					
125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:48	Taip	2	Taip
Receptas pagal DIN 44550:					
250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 3:15	Taip	2.	Taip
Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas					
Indas: keptuvė					
Išpjovos kepsnio pradinė temperatūra: 7 °C					
Kiekis: 3 išpjovos kepsniai (bendras svoris apie 300 g, apie 1 cm storio) 15 g saulėgrąžų aliejaus, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	7	Ne
Lietinių kepinimas					
Indas: keptuvė					
Receptas pagal DIN EN 60350-2					
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniui, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:40	Ne	6 arba 6-a, priklausomai nuo apskrudinimo laipsnio	Ne
Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas					
Indas: puodas					
Kiekis: 1,8 kg saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g užšaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“), 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne

Jei bandant naudojama 18 cm Ø kaitvietė ir nustatoma 1500 W vardinė galia, užvirimo laikas pailgėja apie 20 % ir reikia viena pakopa didesnės tolesnio virimo pakopos.

Satura rādītājs

	Noteikumiem atbilstoša izmantošana	29
	Svarīgas drošības norādes	29
	Bojājumu iemesli	30
	Pārskats	30
	Vides aizsardzība	30
	Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju	30
	Videi draudzīga utilizācija	30
	Ierīces apraksts	31
	Vadības panelis	31
	Sildriņķi	31
	Paliekošā siltuma indikators	31
	Ierīces apkalpe	32
	Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	32
	Sildriņķa iestatīšana	32
	Gatavošanas tabula	32
	Funkcija „PowerBoost”	33
	Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana	33
	Funkcijas „Powerboost” izslēgšana	33
	Bērnu aizsardzības sistēma	34
	Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana	34
	Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"	34
	Laika funkcijas	34
	Sildriņķim jāizslēdzas automātiski	34
	Automātiskais taimeris	34
	Virtuves taimeris	35
	Hronometra funkcija	35
	Ierīces automātiskā izslēgšanās	35
	Tīrīšanas drošība	35
	Enerģijas patēriņa indikators	35
	Pamatiestatījumi	35
	Pamatiestatījumu maiņa	36
	Mazgāšana	36
	Stikla keramika	36
	Sildvirsmas rāmis	37
	Kā rīkoties bojājuma gadījumā?	37
	E-paziņojumi rādījumos	37

	Servisa dienests	38
	E numurs un FD numurs	38
	Pārbaudes ēdieni	38

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**

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

⚠ Brīdinājums – Traumu risks!

Starp katla pamatni un sildriņķi nokļuvušais šķidrums var izraisīt pēkšņu katla palēkšanos. Sildriņķiem un katlu pamatnēm jābūt sausām.

Bojājumu iemesli

Uzmanību!

- Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku.
- Nekarsējiet tukšus traukus. Tas var izraisīt bojājumus.
- Nenovietojiet karstas pannas un katlus uz vadības paneļa, indikatoru lauka vai apmales. Tas var izraisīt bojājumus.
- Ja uz sildvirsmas uzkrīt cieti vai asi priekšmeti, var rasties bojājumi.
- Alumīnija folija vai plastmasas trauki piekūst pie karstajiem sildriņķiem. Plīts aizsargfolija šai sildvirsmai nav piemērota.

Pārskats

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Švīkas	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes saskrāpē stikla keramiku	Pārbaudiet savus traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
	Katlu (piemēram, alumīnija) radīti noberzumi	Pārvietojot katlus un pannas, paceliet tos.
Nelīdzenumi	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, kā ietaupīt elektroenerģiju

- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, jūs patērējat ievērojami vairāk elektroenerģijas. Caur stikla vāciņu jūs labāk redzēsiet ēdienu, lieki nepaceļot vāciņu.
- Izmantojiet katlus un pannas ar gludiem dibieniem. Nelīdzens dibens paaugstina elektroenerģijas patēriņu.
- Katla vai pannas dibena diametram ir jāsakrīt ar sildvirsmas izmēru. Izmantojot pārāk mazus katlus, uz sildvirsmām rodas elektroenerģijas patēriņa zudumi. Ievērojiet: trauku ražotājs ļoti bieži uzrāda lielāko katla diametru. Bieži tas pārsniedz katla dibena diametru.
- Nelielam ēdiena daudzumam izmantojiet maza tilpuma katlu. Pārāk liels, tikai daļēji piepildīts katls tērē daudz enerģijas.
- Tvaicējiet ēdienu ar mazu ūdens daudzumu. Tā var ietaupīt enerģiju. Tvaicējot ar mazāku ūdens daudzumu, dārzeņi saglabās vairāk vitamīnu un minerālvielu.
- Sekojiet līdzi, lai ar katlu būtu nosepta pēc iespējas lielāka sildriņķa daļa.
- Savlaicīgi pārslēdziet uz zemāku sildīšanas pakāpi.
- Iestatiet atbilstīgu tālākās gatavošanas līmeni. Ja ir iestatīts pārāk liels tālākās gatavošanas līmenis, paaugstinās elektroenerģijas patēriņš.
- Izmantojiet sildvirsmas atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks cepšanas laiks, izslēdziet sildvirsmu jau 5–10 minūtes pirms cepšanas laika beigām.

Videi draudzīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu videi draudzīgā veidā.

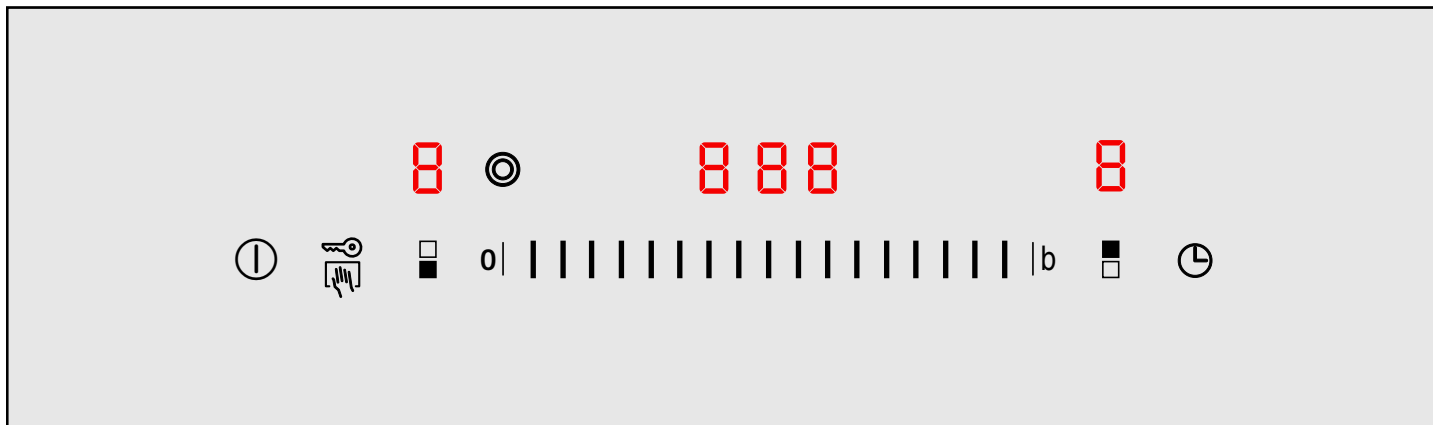


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

Ierīces apraksts

Sildvirsmu izmērus atradīsiet nodaļā “Kopsavilkums”.
→ 2 lpp.

Vadības panelis



Indikatori	
I-9	Sildīšanas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
b	Funkcija „Powerboost”
88	Taimeris

Vadības virsmas	
	Galvenais slēdzis
	Bērna drošības funkcija
	Tīrīšanas drošība
	Sildriņķa izvēle
	Iestatījumu zona
	Zonu ieslēgšana
	Taimeris
b	Funkcija „Powerboost”

Norādījumi

- Pieskaroties kādam no simboliem, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.
- Vadības laukus vienmēr uzturiet sausus. Mitrums ietekmē ierīces funkciju.
- Nenovietojiet katlus displeja un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

Sildriņķi

Sildriņķis	Pieslēgšana un izslēgšana
	Vienriņķa sildriņķis
	Divriņķu sildriņķis
	Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam 
Sildriņķa ieslēgšana: ir izgaismots atbilstošais indikators	

Norādījumi

- Tumšas zonas sildriņķa sildīšanas shēmā rodas tehnisku iemeslu dēļ. Tās neietekmē sildriņķa darbību.
- Sildriņķis tiek regulēts, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākās jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.
Tā, piemēram:
 - Jūtīgas detaļas tiek aizsargātas pret pārkaršanu
 - Iekārta tiek aizsargāta pret elektrisko pārslodzi
 - Tiek sasniegti labāki gatavošanas rezultāti
- Vairākrīņu sildriņķiem iekšējo rīņu sildīšanu un papildsildīšanu var ieslēgt un izslēgt dažādos laikos.

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

Ja indikatorā parādās **H**, sildriņķis vēl ir karsts. Tādējādi var, piemēram, nelielu porciju uzturēt siltu vai kausēt glazūru. Kad sildriņķis nedaudz atdziest, rādījums nomainās uz **h**. Indikators nodziest, kad sildriņķis ir pietiekami atdzisis.

Ierīces apkalpe

Šajā nodaļā uzzināsi, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsi gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam ①. Atskan signāls. Spīd gatavošanas līmeņa indikators  un indikatora spuldze virs galvenā slēdža. Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana

Pieskarieties simbolam ① tik reižu, līdz nodziest gatavošanas līmeņa indikators un indikatora spuldze virs galvenā slēdža. Visi sildriņķi ir izslēgti. Atlikušā siltuma rādījums turpina spīdēt, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmā automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi ir izslēgti ilgāk par 20 sekundēm.
- Iestatījumi saglabājas atmiņā 4 sekundes pēc izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa iestatīšana

Iestatījumu zonā varat iestatīt vēlamo gatavošanas līmeni.

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas tiek apzīmēts ar punktu.

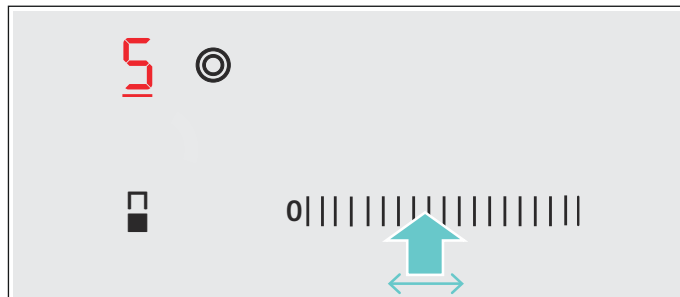
Gatavošanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

1. Pieskarieties simbolam , lai izvēlētos sildriņķi. Sildriņķa indikatorā spīd , un zem tā spīd .



2. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo gatavošanas līmeni.



Gatavošanas līmeņa maiņa:
Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vēlamo gatavošanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Ar simbolu  izvēlieties sildriņķi. Iestatījumu zonā atlasiet 0. Pēc apmēram 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma rādījums.

Norādījums: Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi var iestatīt, to neizvēloties atkārtoti.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsi dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un sildīšanas līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svara un kvalitātes. Tādēļ iespējamas atšķirības.

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

Produktus, kuri strauji jāapcep vai no kuriem apcepšanas laikā izdalās daudz šķidruma, vislabāk apcept mazās porcijās.

Padomus par energoefektīvu gatavošanu skatiet nodaļā "Vides aizsardzība". → 30 lpp.

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Kausēšana		
Šokolāde, glazūra	1-1.	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
Uzsildīšana un siltuma saglabāšana		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1.-2.	-
Desiņu uzkaršēšana ūdenī**	3-4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	2.-3.	10–20 min.
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

	Pastāvīgās sildīšanas līme- nis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Saldēts gulašs	2-3.	20-30 min.
Vārīt, uzturot temperatūru ne- daudz zem vārīšanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4-5.*	20-30 min.
Živis	4-5*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram, Beša- mela mērce	1-2	3-6 min.
Putotās mērces, piemēram, Ber- nēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8-12 min.
Vārīšana, tvaicēšana, sautēša- na		
Rīsi (ar dubultu ūdens daudzumu)	2-3	15-30 min.
Piena rīsi	1-2.	35-45 min.
Kartupeļi ar mizu	4-5	25-30 min.
Vārīti kartupeļi	4-5	15-25 min.
Miklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3-4.	15-60 min.
Dārzeņi	2-3.	10-20 min.
Dārzeņi, saldēti	3-4.	10-20 min.
Gatavošana ātrvārīšanas katlā	4-5	-
Sutināšana		
Ruletes	4-5	50-60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60-100 min.
Gulašs	2-3.	50-60 min.
Cepšana mazā eļļas daudz- umā**		
Šnicele, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min.
Saldēta šnicele	6-7	8-12 min.
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezs)	7-8	8-12 min.
Hamburgeri, kotletes (3 cm biezi)***	4-5.	30-40 min.
Putna krūtiņa (2 cm bieza)***	5-6	10-20 min.
Saldēta putna krūtiņa***	5-6	10-30 min.
Zivs un zivs fileja bez panējuma	5-6	8-20 min.
Zivs un zivs fileja ar panējumu	6-7	8-20 min.
Zivs un zivs fileja, panēta un sal- dēta, piemēram, zivju pirkstiņi	6-7	8-12 min.
Vēžveidīgie un garneles	7-8	4-10 min.
Dārzeņu sotē, svaigas sēnes	7-8	10-20 min.
Dārzeņi, gaļa strēmelītēs aziātu gaumē	7-8.	15-20 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min.
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

	Pastāvīgās sildīšanas līme- nis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti
Omlete	3-4.	Nepārtraukti
Vēršacis	5-6	3-6 min.
Fritēšana (150-200 g uz porci- ju, fritēt nepārtraukti 1-2 l eļ- ļas**)		
Saldēti produkti, piemēram, frī kartupeļi, vistas nageti	8-9	-
Saldētas kroketes	7-8	-
Gaļa, piemēram, vistas daļas	6-7	-
Panēta zivs vai zivs alus mīklā	5-6	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram, virtuļi/berli- neri, augļi alus mīklā	4-5	-
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		



Funkcija „PowerBoost”

Ar funkciju "Powerboost" lielu ūdens daudzumu var sakarsēt vēl ātrāk nekā ar 9. sildīšanas līmeni.

Funkcija "Powerboost" ir pieejama tikai sildvirsmām, kuras atzīmētas ar simbolu **boost**.

Divriņķu sildriņķiem lietošanai ar funkciju "Powerboost" jābūt ieslēgtam otram sildriņķim.

Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Pieskarieties simbolam **b**. Mirdz indikators **b**. Funkcija "Powerboost" ir ieslēgta.

Funkcijas „Powerboost” izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatiet jebkādu pastāvīgās sildīšanas līmeni. Indikators **b** nodziest. Funkcija "Powerboost" ir izslēgta.

Norādījumi

- Ja neizslēdzat funkciju "Powerboost", pēc noteikta laika tā izslēdzas automātiski. Sildriņķis pārslēdzas atpakaļ uz 9. sildīšanas līmeni.
- Ievērojiet, ka ar funkciju "Powerboost" eļļa un tauki sakarst ātri. Nekad neatstājiat gatavošanas procesu bez uzraudzības. Pārāk sakarsēta eļļa un tauki ātri uzliesmo, skat. nodaļu "Svarīgi drošības norādījumi". → 29 lpp.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Bērnu aizsardzības funkcijas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  uz aptuveni 4 sekundēm. Rādījums  ir redzams 10 sekundes. Sildvirsmas ir bloķētas.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  uz aptuveni 4 sekundēm. Bloķēšana ir pārtraukta.

Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

Funkcija "Aizsardzība no bērniem" tiek automātiski aktivizēta ikreiz, kad jūs izslēdzat sildvirsmu.

Ieslēgšana un izslēgšana

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināties nodaļā "Pamatiestatījumi". → 35 lpp.

Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir 3 dažādas laika funkcijas:

- Sildriņķim jāizslēdzas automātiski
- Virtuves taimeris
- Hronometrs

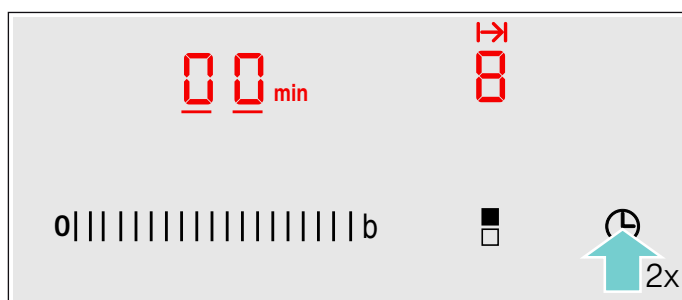
Sildriņķim jāizslēdzas automātiski

Ievadiet izvēlēto sildriņķa darbības ilgumu. Pēc iestatītā ilguma beigām sildriņķis automātiski izslēgsies.

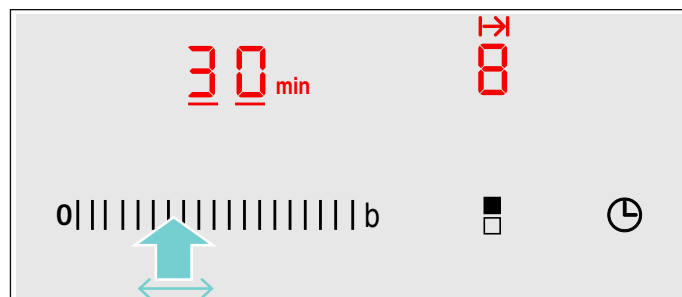
Ilguma iestatīšana

Sildriņķim jābūt ieslēgtam.

1. Gatavošanas līmeņa iestatīšana
2. Divas reizes pieskarieties simbolam . Displejā redzams . Redzams taimera rādījums **00 min**.



3. Iestatījumu zonā pieskarieties nepieciešamajam priekšiestatījumam. Iespējams iepriekšējais iestatījums no kreisās uz labo pusi ir no 1, 2, 3... līdz 10 minūtēm. Nākamo 10 sekunžu laikā virziet pirkstu pa iestatīšanas zonu tik bieži, līdz ir sasniegts nepieciešamais ilgums.



Ilguma rādītājs sāk skaitīt laiku. Ja ilgums ir iestatīts vairākiem sildriņķiem, vienmēr parādās atlasītā sildriņķa rādījums.

Automātiskie iestatījumi

Ja iestatījumu zonā standarta iestatījumiem 1 līdz 5 pieskarieties ilgāk, iestatītais ilgums automātiski samazināsies līdz vienai minūtei.

Ja iestatījumu zonā standarta iestatījumiem 6 līdz 10 pieskarieties ilgāk, iestatītais ilgums automātiski palielināsies līdz 99 minūtēm.

Darbība pēc laika beigām

Kad sildīšanas ilgums beidzies, sildriņķis izslēdzas. Jūs dzirdēsiet signālu, un rādījumā 10 sekundes mirgos simbols . Mirgo indikators . Pieskarieties jebkuram simbolam. Rādījumi pazūd, un signāls beidzas.

Sildīšanas ilguma mainīšana vai dzēšana

Izvēlieties sildriņķi un pēc tam divas reizes pieskarieties simbolam . Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz .

Norādījumi

- Jūs varat iestatīt ilgumu līdz 99 minūtēm.
- Kad paiet iestatītā ilguma pēdējā minūte, taimera displejā minūtes nomainās uz sekundēm.

Automātiskais taimeris

Ar šo funkciju varat iepriekš iestatīt visu sildriņķu darbības ilgumu. Katru reizi ieslēdzot sildriņķi, tas darbosies iepriekš iestatītā ilgumā. Sildriņķis pēc iestatītā ilguma beigām automātiski izslēdzas.

Kā ieslēgt automātisko taimeris, uzzināties nodaļā "Pamatiestatījumi". → 35 lpp.

Norādījums: Var mainīt sildriņķa sildīšanas ilgumu vai izslēgt sildriņķa automātisko taimeris. Izvēlieties sildriņķi un pēc tam divas reizes pieskarieties simbolam . Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz .

Virtuves taimeris

Ar virtuves taimeri var iestatīt laiku līdz 99 minūtēm. Tas ir neatkarīgs no visiem citiem iestatījumiem.

Virtuves taimera iestatīšana

1. Pieskarieties simbolam  vairākas reizes pēc kārtas, līdz iedegas rādījums . Redzams taimera rādījums **00 min.**
2. Iestatījumu zonā iestatiet nepieciešamo laiku. Pēc dažām sekundēm sākas laika atskaite.

Darbība pēc laika beigām

Pēc noteikta laika jūs dzirdēsiet signālu, un rādījumā 10 sekundes spīdēs indikators . Mirgo indikators . Pieskarieties jebkuram simbolam. Rādījumi pazūd, un signāls beidzas.

Laika korigēšana

Pieskarieties simbolam  vairākas reizes pēc kārtas, līdz iedegas rādījums . Iestatījumu zonā atlasiet jaunu laiku.

Hronometra funkcija

Izmantojot hronometra funkciju, tiek rādīts laiks, kas ir pagājis kopš funkcijas aktivizēšanas.

Hronometra funkcija darbojas tikai tad, ja sildvirsmas ir ieslēgtas. Ja sildvirsmas izslēdzas, arī hronometra funkcija tiek izslēgta.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  vairākas reizes pēc kārtas, līdz iedegas rādījums . Redzams taimera rādījums **00**. Pieskarieties iestatījumu zonai jebkurā vietā, lai sāktos laika uzņemšana. Pirmajā minūtē tiek rādītas sekundes, pēc tam - minūtes.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  tik ilgi, līdz nodziest rādījums . Lai aktivizētu iestatījumu zonu, pieskarieties jebkurā vietā. Taimera rādījums nodziest.

Ierīces automātiskā izslēgšanās

Ja sildriņķis ilgu laiku ir ieslēgts, nemainot iestatījumu, tiek aktivizēts automātiskais laika ierobežojums.

Sildriņķa sildīšana tiek pārtraukta. Sildriņķu rādījumā pārmaiņus mirgo simboli **F8** un atlikušā siltuma rādītājs **H/h**.

Pieskaroties jebkurai vadības virsmai, rādījums pazūd. Var iestatīt jaunus datus.

Laika ierobežotāja aktivizēšanas brīdis ir atkarīgs no iestatītās sildīšanas pakāpes (1 līdz 10 stundas).



Tīrīšanas drošība

Tirot vadības paneli laikā, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties.

Lai to novērstu, sildvirsmas ir funkcija "Tīrīšanas drošība". Pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Izgaismojuma simbols . Vadības panelis ir bloķēts uz 30 sekundēm. Jūs varat notīrīt vadības paneli, nemainot iestatījumus.

Norādījums: Galvenais slēdzis nav pakļauts funkcijai "Tīrīšanas drošība". Jūs varat jebkurā brīdī sildvirsmas izslēgt.

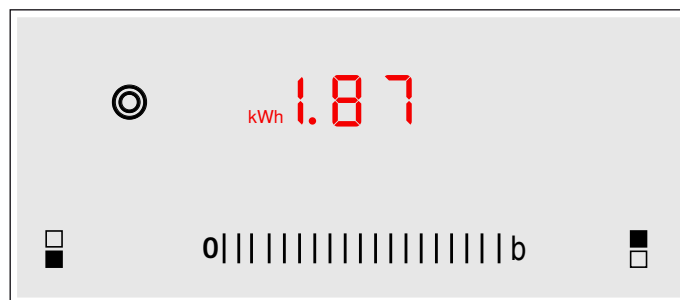


Enerģijas patēriņa indikators

Ar šo funkciju jūs varat kontrolēt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanai.

Vēl aptuveni 10 sekundes pēc sildvirsmas izslēgšanas tiks uzrādīts elektroenerģijas patēriņš kilovatstundās, piemēram, 1,87 kWh.

Rādījumu precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.



Displejs nav aktivizēts. Kā mainīt rādījumus, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 35 lpp.



Pamatiestatījumi

Iekārtai ir dažādi pamatiestatījumi. Šos iestatījumus var mainīt atbilstoši savām vajadzībām.

Indikators	Funkcija
	Automātiska bērnu drošība
	Izslēgta*.
	Ieslēgts.
	Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
	Signāls
	Apstiprinājuma vai kļūdas ziņojuma signāls izslēgts (galvenā slēdža signāls ir ieslēgts vienmēr).
*Pamatiestatījums	

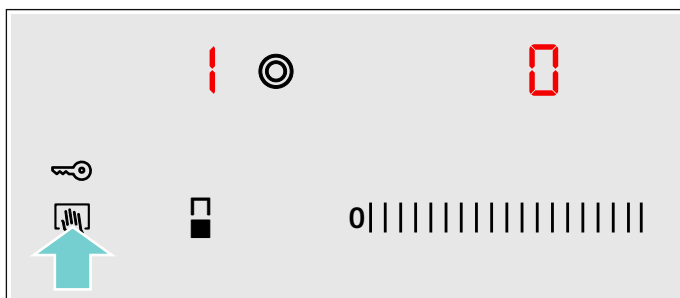
Indikators	Funkcija
1	Ieslēgts tikai kļūdas ziņojuma signāls.
2	Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.
3	Apstiprinājuma un kļūdas ziņojuma signāls ieslēgts.*
c3	Elektroenerģijas patēriņa indikators (elektrotīkla spriegumu noskaidrojiet pie elektroapgādes uzņēmuma)
0	Patēriņa indikators izslēgts.*
1	Patēriņa indikators ar 230 V tīkla spriegumu.
3	Patēriņa indikators ar 220 V tīkla spriegumu.
4	Patēriņa indikators ar 240 V tīkla spriegumu.
c5	Automātiskais taimeris
00	Izslēgta*.
0 199	Laiks, pēc kura beigām sildriņķi izslēdzas.
c6	Taimera beigu signāla ilgums
1	10 sekundes.*
2	30 sekundes.
3	1 minūte.
c7	Sildelementu ieslēgšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.
2	Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
c9	Sildriņķa izvēles ilgums
0	Neierobežots: vienmēr var iestatīt pēdējo izvēlēto sildriņķi bez nepieciešamības izvēlēties vēlreiz.*
1	Pēdējo izvēlēto sildriņķi var iestatīt 10 sekundes pēc izvēles izdarīšanas, pēc tam sildriņķis pirms iestatīšanas jāizvēlas vēlreiz.
c0	Atiestate uz pamatiestatījumiem
0	Izslēgta*.
1	Ieslēgts.

*Pamatiestatījums

Pamatiestatījumu maiņa

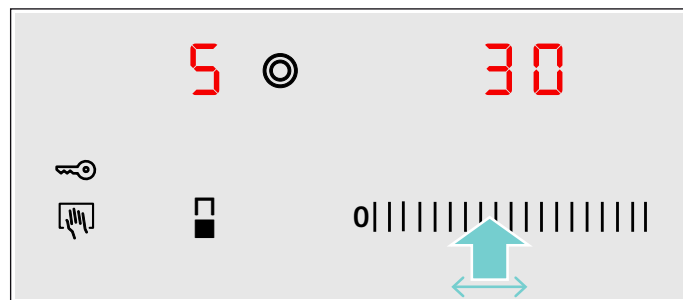
Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs turiet simbolu  nospiestu 4 sekundes.



Kreisās puses displejā pārmaiņus mirgo  un , labās puses displejā spīd .

3. Pieskarieties simbolam  tikmēr, līdz displejā parādās vēlamais rādījums.
4. Iestatījumu zonā iestatiet vēlamo vērtību.



5. Pieskarieties simbolam  uz 4 sekundēm. Iestatījumi ir aktivizēti.

Izslēgšana

Lai izslēgtu pamatiestatījumu režīmu, ar galveno slēdzi izslēdziet sildriņķi un veiciet iestatījumus no jauna.



Mazgāšana

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

Stikla keramika

Notīriet sildvirsmu ikreiz, kad esat beiguši gatavošanu. Šādā veidā ēdiena atlikumi nepiedegs.

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzisis.

Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

Nekad neizmantojiet:

- neatšķaidītu manuālās trauku mazgāšanas līdzekli,
- trauku mazgājamās mašīnas tīrītāju,
- abrazīvus tīrīšanas līdzekļus,
- agresīvus tīrīšanas līdzekļus, kā, piemēram, cepeškrāsns aerosolus vai traipu noņēmējus,
- abrazīvus sūkļus,
- augsta spiediena tīrīšanas ierīci vai tvaika strūklu.

Lielus netīrumus vislabāk notīrīt ar stikla skrāpi, ko var iegādāties jebkurā tirdzniecības vietā. Ņemiet vērā ražotāja norādes.

Stikla skrāpi varat iegādāties arī mūsu klientu dienestā vai e-veikalā.

Izmantojot stikla keramikai paredzētos speciālos tīrīšanas sūkļus, jūs iegūsiat labāku tīrīšanas rezultātu.

Sildvirsmas rāmis

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

- Izmantojiet tikai siltu sārmainu šķidrumu.

- Pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet jaunās mitrumu uzsūcošās drāniņas.
- Neizmantojiet asus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet stikla skrāpi.

? Kā rīkoties bojājuma gadījumā?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms izsaukat klientu apkalpošanas dienesta speciālistu.

Sildvirsmas elektronika atrodas zem vadības paneļa. Dažādu iemeslu dēļ temperatūra šajā ierīces daļā var ievērojami palielināties.

Lai elektronika nepārkarstu, sildriņķi automātiski izslēdzas, ja vajadzīgs. Pārmaiņus redzami rādījumi **F2**, **F4** vai **F5** un atlikušā siltuma rādījums **H** vai **h**.

Indikators	Kļūda	Rīcība
Neviens no šiem	Strāvas padeve ir pārtraukta.	Pārbaudiet ierīcei atbilstīgos mājas aizsardzības drošinātājus. Izmantojot citas elektroierīces, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir pārtraukta.
Visi rādījumi mirgo.	Vadības virsma ir mitra, vai uz tās atrodas kāds priekšmets.	Noslaukiet vadības virsmu vai noņemiet priekšmetu.
F2	Gatavošana notiek ilgāku laiku uz vairākiem sildriņķiem ar lielu jaudu. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F2 vairs nav redzams, elektronika ir pietiekami atdzisusi. Jūs varat turpināt gatavot.
F4	Lai gan sildriņķi bijuši automātiski izslēgti (F2), elektronika turpina uzkarst. Tāpēc visi sildriņķi ir izslēgti.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums F4 vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
F5 un sildīšanas pakāpes rādījumi pamišus mirgo. Atskan skaņas signāls.	Brīdinājums. Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkarst.	Lūdzu, noņemiet katlu no tās. Pēc īsa brīža kļūmes rādījums vairs nav redzams. Jūs varat turpināt gatavot.
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Lūdzu, noņemiet katlu no tās. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības laukam. Kad rādījums F5 vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
F8	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režīmā un ir izslēdzies.	Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.
DE nesildiet sildriņķus	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts	Demonstrācijas režīma izslēgšana: uz 30 sekundēm atvienojiet ierīci no elektroenerģijas padeves tīkla (ar galveno drošinātāju vai aizsargdrošinātāju drošinātāju kārbā). Nākamajās 3 minūtēs pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Demonstrācijas režīms tiek izslēgts.

E-paziņojumi rādījumos

Ja displejā parādās kļūdas paziņojums ar "E", piemēram, E0111, izslēdziet un ieslēdziet ierīci.

Ja tas bija vienreizējs traucējums, rādījums nodziest. Ja kļūdas paziņojums parādās atkārtoti, izsauciet klientu servisu un sniedziet precīzu kļūdas ziņojuma aprakstu.

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 plāksnīti ar numuriem atradīsit uz ierīces pases.

Nemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehnika izsaukšana, lai novērstu kļūmi, ir maksas pakalpojums arī garantijas laikā.

Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

Visu valstu kontaktdatus Jūs atradīsit 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 iekārtu pārbaudi.

Tabulā sniegtie dati attiecas uz mūsu piederumos iekļautajiem „Schulte-Ufer” traukiem (četrdaļīgu indukcijas katlu komplektu HZ 390042) ar šādiem izmēriem:

- katlu ar rokturi, Ø 16 cm, 1,2 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastrolī, Ø 16 cm, 1,7 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastrolī, Ø 22 cm, 4,2 l, paredzētu Ø 18 cm vai Ø 17 cm sildriņķim;
- cepampannu, Ø 24 cm, paredzētu Ø 18 cm vai Ø 17 cm sildriņķim.

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Šokolādes kausēšana					
Trauki: katls ar rokturi					
Šokolādes glazūra (piemēram, „Dr. Oetker” tumšā šokolāde, 150 g) uz 14,5 cm Ø sildriņķa	-	-	-	1.	Nē
Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana					
Trauki: kastrolis					
Lēcu biezenzupa atbilstoši DIN 44550					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 450 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Daudzums: 800 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00, bez maisīšanas	Jā	1.	Jā
Lēcu biezenzupa konservētā veidā					
piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinām:					
Sākuma temperatūra: 20 °C					
Daudzums: 500 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1000 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:30 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Bešamela mērce karsēšana					
Trauki: katls ar rokturi					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9 ²	apmēram 5:20	Nē	1 ^{1,3}	Nē
				1. Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes	
				2. Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzvārīt	
				3. Kad Bešamela mērce ir uzvārījusies, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī	
Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana ar vāku					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 6:45 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:20 Uzsildiet pienu, līdz tas sāk vārīties. Ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaisiet	
Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildīšana bez vāka					
Trauki: kastrolis					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 190 g apaļo rīsu, 90 g cukura, 750 ml piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1 g sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 7:30 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
Recepte: 250 g apaļo rīsu, 120 g cukura, 1 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un 1,5 g sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 8:00 Pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli un, nemitīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildīšanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē
Rīsu vārīšana					
Trauki: kastrolis					
Ūdens temperatūra 20 °C					
Recepte atbilstoši DIN 44550:					
125 g gargraudu rīsu, 300 g ūdens un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:48	Jā	2	Jā
Recepte atbilstoši DIN 44550:					
250 g gargraudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 3:15	Jā	2.	Jā
Cūkgaļas filejas steika cepšana					
Trauki: cepampanna					
Sākuma temperatūra filejas steikam: 7 °C					
Daudzums: 3 filejas steiki (kopējais svars apmēram 300 g, apmēram 1 cm biezas šķēles), 15 g saulespuķu eļļas, uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:40	Nē	7	Nē
Pankūku cepšana					
Trauki: cepampanna					
Recepte atbilstoši DIN EN 60350-2					
Daudzums: 55 ml mīklas katrai pankūkai uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:40	Nē	6 vai 6. atkarībā no apbrūninājuma pakāpes	Nē
Saldētu fri kartupeļu cepšana					
Trauki: kastrolis					
Daudzums: 1,8 kg saulespuķu eļļa, vienai porcijai: 200 g saldētu fri kartupeļu (piemēram, „McCain 123 Frites Original”) uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	Līdz eļļa sakarst līdz 180 °C temperatūrai	Nē	9	Nē

Ja mēģinājumus veic ar 18 cm Ø sildriņķi un 1500 W nominālo jaudu, uzkaršanas laiks pagarinās par apmēram 20% un pastāvīgās sildīšanas līmenis jāpaaugstina par vienu līmeni.

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

siemens-home.bsh-group.com

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all
Gamintojas: BSH Hausgeräte GmbH, kuriai priklauso „Siemens AG“ prekės ženklo licencija
Ražotājs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)



9001316482
970428