

SIEMENS



Sildvirsmā

Kaitlentē

Pliidipaat

Варильна поверхня

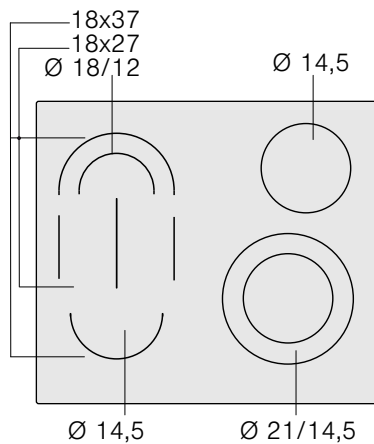
ET6..FMP1E, ET6..FMP1R

siemens-home.bsh-group.com/welcome

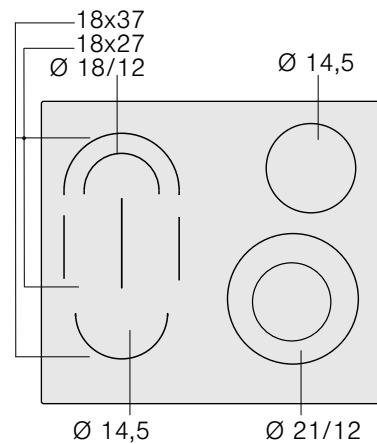
lv	Lietošanas instrukcija	2
lt	Naudojimo instrukcija	15
et	Kasutusjuhend	28
uk	Інструкція з використання	41

Register
your
product
online














ET6..FMP1E



ET6..FMP1R



Satura rādītājs

 Mērķim atbilstīga lietošana	3	 Ierīces automātiskā izslēgšanās	9
 Svarīgi drošības norādījumi	3	 Tīrīšanas drošība	9
 Bojājumu iemesli	4	 Enerģijas patēriņa indikators	9
Pārskats	4	 Pamatstatījumi	9
 Vides aizsardzība	4	Pamatstatījumu maiņa	10
Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju	4	 Mazgāšana	10
Videi nekaitīga utilizācija	4	Stikla keramika	10
 Ierīces apraksts	5	Sildvirsmas rāmis	10
Vadības panelis	5	 Traucējumi. Kā rīkoties?	11
Sildriņķi	5	E-paziņojumi rādījumos	11
Paliekošā siltuma indikators	6	 Klientu apkalpošanas dienests	11
 Ierīces lietošana	6	E numurs un FD numurs	11
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana	6	 Pārbaudes ēdieni	12
Sildriņķa noregulēšana	6		
Gatavošanas tabula	6		
 Funkcija „PowerBoost”	7		
Funkcijas „Powerboost” ieslēgšana	7		
Funkcijas „Powerboost” izslēgšana	8		
 Bērnu aizsardzības sistēma	8		
Funkcijas „Bērnu aizsardzības sistēma” ieslēgšana un izslēgšana	8		
Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"	8		
 Laika funkcijas	8		
Sildriņķim jāizslēdzas automātiski	8		
Automātiskais taimeris	8		
Taimeris	9		

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**

Mērķim atbilstīga lietošana

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

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

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

Šo iekārtu ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 2000 metriem virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Svarīgi drošības norādījumi

Brīdinājums – Ugunsbīstamība!

- Karsta eļļa un tauki viegli uzliesmo. Neatstājiet bez uzraudzības karstu eļļu un taukus. Nekādā gadījumā nedzēsiet uguns liesmas ar ūdeni. Sildriņķa izslēgšana Uzmanīgi apslāpējiet liesmas ar vāciņu, dzēšamo drānu vai ko līdzīgu.
- Sildriņķi ļoti sakarst. Nenovietojiet uz sildvirsmas viegli uzliesmojošus priekšmetus. Nenovietojiet uz sildvirsmas priekšmetus.

- Iekārta ļoti sakarst. Neuzglabājiet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- Sildvirsmas patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Nedrīkst izmantot sildvirsmas pārsegus. Tie var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

Brīdinājums – Apdegumu risks!

- Sildriņķi un virsma ap tiem, it īpaši sildvirsmas rāmis (ja tāds ir), ļoti sakarst. Nepieskarieties karstajām virsmām. Raugieties, lai tām nepieklūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izsauciet klientu servisu
- Drīkst izmantot tikai mūsu atļautas aizsargierīces, piem., bērnu drošības aprīkojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojums var izraisīt negadījumus.

Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehniķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- 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 novietšanas 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 līdzī, 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 nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

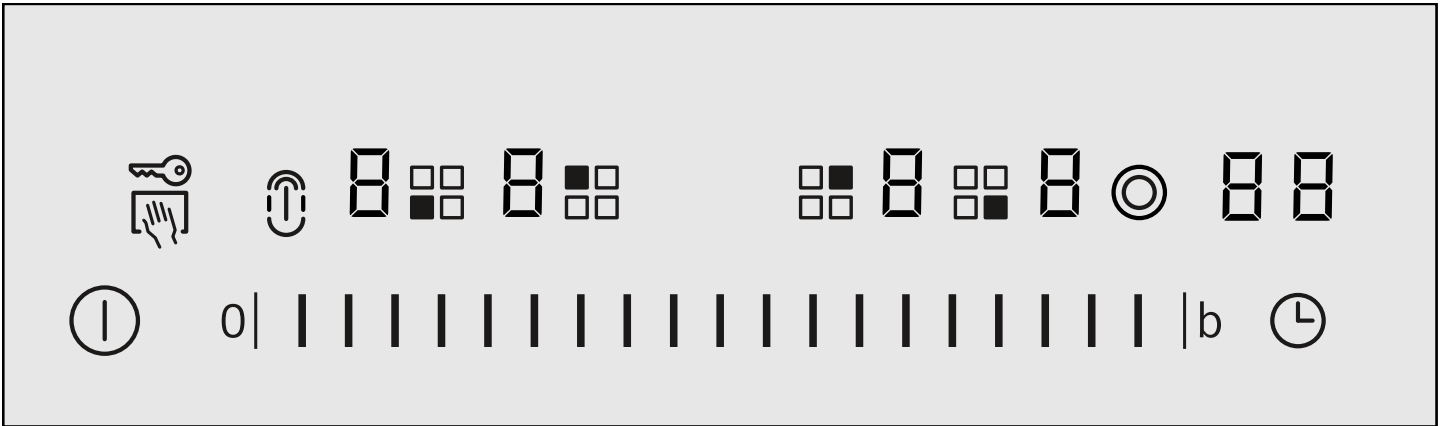


Šī ierīce ir marķēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

Ierīces apraksts

Lietošanas instrukcija attiecas uz dažādām sildvirsmām. Sildvirsmu izmērus skatiet tipu pārskatā.
→ 2 lpp.

Vadības panelis




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

Vadības virsmas	
	Galvenais slēdzis
	Bērnu drošības funkcija
	Tīrīšanas drošība
	Sildriņķa izvēle
	Liela cepeštrauka zonas ieslēgšana
	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.

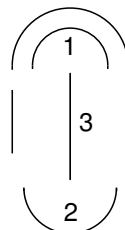
Sildriņķi

Sildriņķis	Ieslēgšana un izslēgšana
	Vienriņķa sildriņķis
	Divriņķu sildriņķis
	Izvēlieties sildriņķi, pieskarieties simbolam 
Sildriņķa ieslēgšana: mirdz atbilstīgais indikators	
Sildriņķa izslēgšana: automātiski tiek izvēlēts pēdējais iepriekš iestatītais lielums.	

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.

Gatavošanas zonas kombinācija



- 1 = divriņķu sildriņķis
- 2 = vienriņķa sildriņķis
- 3 = savienojošais sildelements

Vienriņķa un divriņķu sildriņķi var lietot atsevišķi bez savienojošā sildelementa vai, kā norādīts tabulā, kombinēt ar savienojšo sildelementu.

Komb. rež.	Ieslēgšana	Piemērots
Maza cepeštrauka zona: Kombinācija 1+3	Izvēlieties 1. sildriņķi un pieskarieties simbolam . Tiek ieslēgts 2. sildriņķis. Vēlreiz pieskarieties simbolam . Tiek ieslēgta maza cepeštrauka zona. Mirdz indikators .	Mazs cepeštrauks Mazs tepanjaki.
Liela cepeštrauka zona: Kombinācija 1+3+2	Izvēlieties 1. vai 2. sildriņķi un pieskarieties simbolam . Tiek ieslēgta liela cepeštrauka zona. Mirdz indikators .	Liels cepeštrauks Liels tepanjaki Liela grilpanna

Izslēgšana: vēlreiz pieskarieties attiecīgajam simbolam.

Maza cepeštrauka zonu (1+3) un vienriņķa sildriņķi (2) var lietot arī neatkarīgi vienu no otra ar dažādiem sildīšanas līmeņiem. Tā, piemēram, lielam cepeštraukam, tepanjaki vai grilpannai rodas atšķirīgas temperatūras zonas: ar maza cepeštrauka zonu var apcept ēdienu un ar vienriņķa sildriņķi vienlaikus var uzturēt ēdienu siltu.

Norādījums: Piemērotus gatavošanas traukus iegādājieties tehniskā servisa dienestā vai mūsu e-veikalā.

Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

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

Ierīces lietošana

Šajā nodaļā uzzināsiet, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmeņus un laikus dažādiem ēdieniem.

Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Spīd indikatora spuldze virs galvenā slēdža un rādījumi . Sildvirsmā ir gatava darbam.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam tik reizi, līdz nodziest indikatora spuldze virs galvenā slēdža un rādījumi. Visi sildriņķi ir izslēgti. Turpina spīdēt atlikušā siltuma rādījums, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

Norādījumi

- Sildvirsmā automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi kādu laiku (10-60 sekundes) ir izslēgti.

- Iestatījumi saglabājas atmiņā 4 sekundes pēc izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

Sildriņķa noregulēšana

Iestatījumu zonā varat iestatīt vēlamo gatavošanas līmeni.

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

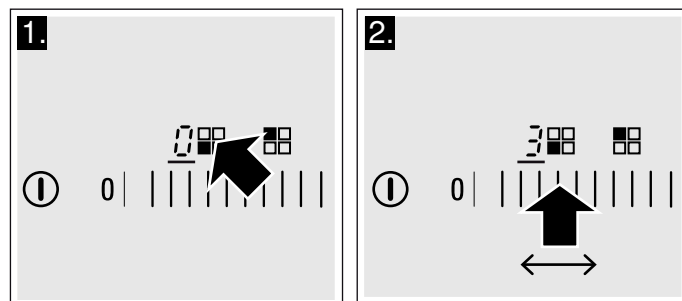
9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

Katram gatavošanas līmenim ir papildu līmenis. Tas atzīmēts ar punktu.

Sildīšanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmā jābūt ieslēgtai.

- Pieskarieties simbolam , lai izvēlētos sildriņķi. Sildriņķa indikatorā mirdz , un zem tā mirdz .
- Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo sildīšanas līmeni.



Sildīšanas līmeņa maiņa

Izvēlieties sildriņķi un iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo sildīšanas līmeni.

Sildriņķa izslēgšana

Ar simbolu izvēlieties sildriņķi. Iestatījumu zonā atlasiet 0. Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma rādītājs.

Norādījums: Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt, to neiestatot atkārtoti.

Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laiki un sildīšanas līmeņi ir atkarīgi no ēdiena veida, svāra un kvalitātes. Tādēļ iespējamās 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". → 4 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 uzkarsēšana ūdenī**	3-4	-
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	2.-3.	10-20 min.
Saldēts gulašs	2.-3.	20-30 min.
Vārit, uzturot temperatūru nedaudz zem vārišanās līmeņa		
Knēdeļi, klimpas	4.-5.*	20-30 min.
Zivis	4-5*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1-2	3-6 min.
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3-4	8-12 min.
Vārišana, tvaicēšana, sautēšana		
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.
Mīklas izstrādājumi, nūdeles	6-7*	6-10 min.
Sautējumi, zupas	3.-4.	15-60 min.
Dārzeni	2.-3.	10-20 min.
Dārzeni, saldēti	3.-4.	10-20 min.
Gatavošana ātrvārišanas 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 daudzumā**		
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.
* Pastāvīga sildīšana bez vāka		
** Bez vāka		
*** Apgroziet biežāk		

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
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 saldēta, 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.
Dārzeni, gaļa strēmelītēs aziātu gaumē	7.-8.	15-20 min.
Saldēti, pannā gatavojami ēdieni	6-7	6-10 min.
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti
Omlete	3.-4.	Nepārtraukti
Vēršacis	5-6	3-6 min.
Fritēšana (150-200 g uz porciju, fritēt nepārtraukti 1-2 l eļļas**)		
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	-
Dārzeni, sēnes, panēti vai alus, tempuras mīklā	5-6	-
Cepumi, piemēram, virtuļi/berlineri, 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 un iestatiet 9. sildīšanas līmeni.
 2. Pieskarities simbolam **b**. Mirdz indikators .
- Funkcija "Powerboost" ir ieslēgta.

Funkcijas „Powerboost” izslēgšana

1. Izvēlieties sildriņķi.
2. Iestatiet jebkādu pastāvīgās sildīšanas līmeni.

Indikators nodziest.

Funkcija "Powerboost" ir izslēgta.

Norādījumi

- Ja neizslēdzat funkciju "Powerboost", pēc noteikta laikā tā izslēdzas automātiski. Sildriņķis pārslēdzas atpakaļ uz 9. sildīšanas līmeni.
- Ievērojiet, ka ar funkciju "Powerboost" eļļa un tauki sakarst ātri. Nekad neatstājiet gatavošanas procesu bez uzraudzības. Pārāk sakarsēta eļļa un tauki ātri uzliesmo, skat. nodaļu "Svarīgi drošības norādījumi". → 3 lpp.

Bērnu aizsardzības sistēma

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

Funkcijas „Bērnu aizsardzības sistēma” ieslēgšana un izslēgšana

Gatavošanas lauks ir jāizslēdz.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam uz aptuveni 4 sekundēm. Indikators spuldze virs simbola mirdz 10 sekundes. Sildvirsmā ir bloķēta.

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", uzzināsi nodaļā "Pamatiestatījumi". → 9 lpp.

Laika funkcijas

Ir pieejamas 2 dažādas laika funkcijas:

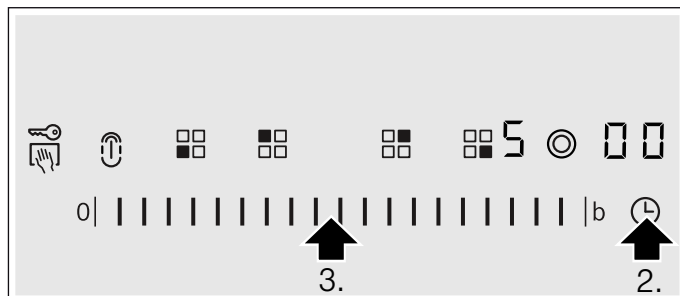
- Sildriņķim jāizslēdzas automātiski
- Virtuves taimeris

Sildriņķim jāizslēdzas automātiski

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

Ilguma iestatīšana

1. Sildīšanas līmeņa iestatīšana
2. Pieskarieties simbolam . Mirdz vajadzīgā sildriņķa indikators . Taimera indikatorā mirdz .
3. Iestatījumu zonā pieskarieties vajadzīgajam priekšiestatījumam. Iespējamais priekšiestatījums no kreisās uz labo pusi ir no 1, 2, 3... līdz 10 minūtēm. Nākamo 10 sekunžu laikā virziet pirkstu pa iestatīšanas zonu tikmēr, līdz ir sasniegts vajadzīgais ilgums.



Sākas laika skaitīšana. Ja ilgums ir iestatīts vairākiem sildriņķiem, vienmēr ir redzams izvēlētajā sildriņķa sildīšanas ilgums.

Automātiskie iestatījumi

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

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

Pēc iestatītā laika beigām

Pēc iestatītā laika beigām sildriņķis izslēdzas. Atskan signāls un indikatorā 10 sekundes ir redzams . Indikators deg gaišāk. Pieskarieties simbolam . Indikatori nodziest un signāls apklust.

Ilguma maiņa vai dzēšana

Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam . Rādījums spīd gaiši. Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz .

Norādījums: Darbības ilgumu var iestatīt līdz 99 minūtēm.

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, uzzināsi nodaļā "Pamatiestatījumi". → 9 lpp.

Norādījums: Var mainīt sildriņķa sildīšanas ilgumu vai izslēgt sildriņķa automātisko taimeris.



Atlasiet sildriņķi un pieskarieties simbolam . Nepieciešamais rādījums spīd gaiši. Iestatījumu zonā mainiet ilgumu vai iestatiet uz .

Taimeris

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

Virtuves taimera iestatīšana

Virtuves taimerim ir iespējams iestatīt divus dažādus darbības veidus:



- ar atlasītu sildriņķi – piespiediet simbolu  divas reizes 10 sekunžu laikā;
- bez atlasīta sildriņķa – pieskarieties simbolam .

Spīd rādījums .


Virtuves taimera iestatīšana

Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo laiku.


Pēc iestatītā laika beigām

Iestatītā laika beigās atskan signāls. Taimera indikatorā mirdz . Gaiši mirdz virtuves taimera indikatora . Pēc 10 sekundēm indikators nodziest.

Laika rādījums

Ar simbolu  izvēlieties virtuves taimeris. Laika rādījums būs redzams 10 sekundes.

Laika koriģēšana

Ar simbolu  izvēlieties virtuves taimeris un iestatiet to no jauna.

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 **F B** un atlikušā siltuma rādītājs **H/h**.

Pieskarieties 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

Tīrot vadības lauku laikā, kad sildvirsmas ir ieslēgtas, iestatījumi var mainīties.

Lai no tā izvairītos, sildvirsmas ir funkcija "Tīrīšanas drošība". Pieskarieties simbolam . Atskan signāls. Virs simbola  mirdz indikatora spuldze. Vadības lauks ir bloķēts 30 sekundes. Vadības lauku var notīrīt, nemainot iestatījumus.

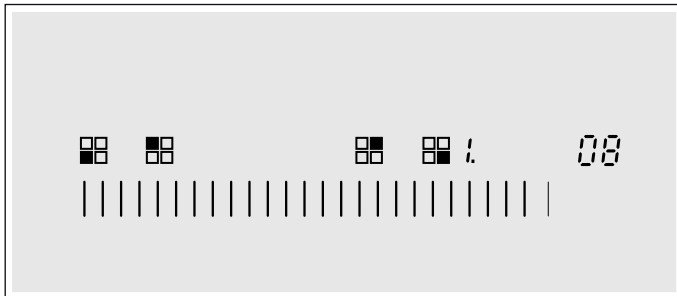
Norādījums: Funkcija "Tīrīšanas drošība" neattiecas uz galveno slēdzi. Jebkurā brīdī sildvirsmu var izslēgt.

Enerģijas patēriņa indikators

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

Aptuveni 10 sekundes pēc izslēgšanas redzams patēriņš kilovatstundās, piemēram, 1,08 kWh.
















Indikatora precizitāte ir atkarīga arī no elektrotīkla sprieguma kvalitātes.



Displejs nav aktivizēts. Kā mainīt rādījumus, uzzināsiet nodaļā "Pamatierīstājumi". → 9 lpp.

Pamatierīstājumi

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


Indikatora	Funkcija
	Automātiska bērnu drošības funkcija
	Izslēgts.*
	Ieslēgts.
	Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.
	Signāls
	Apstiprinājuma vai kļūdas ziņojuma signāls izslēgts (galvenā slēdža signāls ir ieslēgts vienmēr).
	Ieslēgts tikai kļūdas ziņojuma signāls.
	Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.
	Apstiprinājuma un kļūdas ziņojuma signāls ieslēgts.*
	Elektroenerģijas patēriņa indikators (elektrotīkla spriegumu noskaidrojiet pie elektroapgādes uzņēmuma)
	Patēriņa indikators izslēgts.*
	Patēriņa indikators ar 230 V tīkla spriegumu.
	Patēriņa indikators ar 400 V tīkla spriegumu.
	Patēriņa indikators ar 220 V tīkla spriegumu.
	Patēriņa indikators ar 240 V tīkla spriegumu.
*Pamatierīstājums	

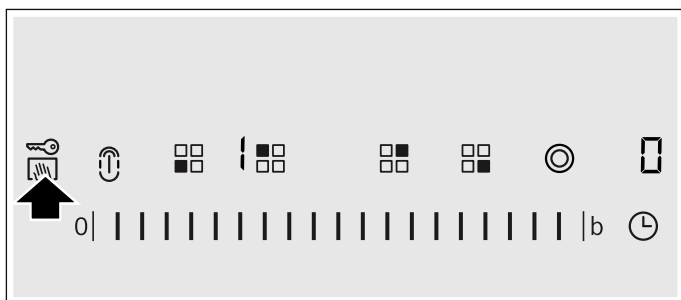
Indikators	Funkcija
c5	Automātiskais taimeris
00	Izslēgts.*
0 1:39	Laiks, pēc kura beigām sildriņķi izslēdzas.
c6	Taimera beigu signāla ilgums
1	10 sekundes.*
2	30 sekundes.
3	1 minūte.
c7	Sildelementu ieslēgšana
0	Izslēgts.
1	Ieslēgts.
2	Pēdējais iestatījums pirms sildriņķa izslēgšanas.*
c9	Sildriņķa 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	Izslēgts.*
1	Ieslēgts.

*Pamatiestatījums


Pamatiestatījumu maiņa

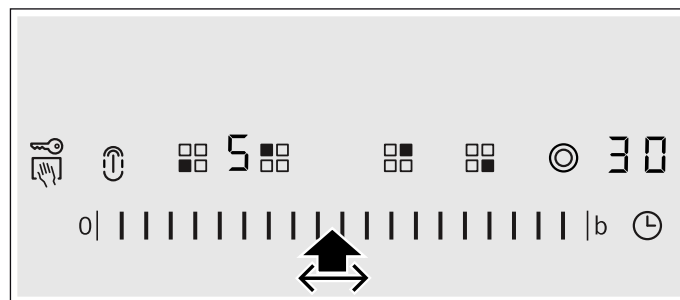
Sildvirsmas jābūt izslēgtai.


1. Ieslēdziet sildvirsmu.
2. Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam  4 sekundes



Kreisās puses displejā pārmaiņus mirgo c un !, labās puses displejā mirdz 0.

3. Pieskarieties simbolam  tik reižu, līdz kreisās puses displejā parādās vajadzīgais indikators.
4. Iestatījumu zonā iestatiet vajadzīgo vērtību.



5. Pieskarieties simbolam  4 sekundes. Iestatījums ir aktivizēts.

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 iegūsiet 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.

Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir maznozīmīgi. Lūdzu, ņemiet vērā tabulā sniegtos norādījumus, pirms izsaucat 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 jebkuram 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.

Klientu apkalpošanas 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.

Ņemiet vērā, ka klientu apkalpošanas dienesta tehniķa 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					
<i>Lēcu biezeņzupa atbilstoši DIN 44550</i>					
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
<i>Lēcu biezeņzupa konservētā veidā</i>					
piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desinjām:					
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
Bešamela mērces 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	g ²	apmēram 5:20	Nē	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	

Pārbaudes ēdieni	Uzkaršēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
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
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 gargaudu 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 gargaudu rīsu, 600 g ūdens un šķipsna sāls uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 3:15	Jā	2.	Jā

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana		Pastāvīgā sildīšana		
	Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
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.

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	16
	Svarbūs saugos nurodymai	16
	Galimos gedimų priežastys	17
	Apžvalga	17
	Aplinkosauga	17
	Energijos taupymo patarimai	17
	Ekologiškas utilizavimas	17
	Susipažinkite su prietaisu	18
	Valdymo skydelis	18
	Kaitvietės	18
	Liekamosios šilumos rodmuo	19
	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
	Automatinis apsauginis išjungimas	22
	Apsauga valant	22
	Energijos sąnaudų rodmuo	22
	Pagrindiniai nustatymai	22
	Pagrindinių nuostatų keitimas	23
	Valymas	23
	Stiklo keramikos kaitlentė	23
	Kaitlentės rėmas	24
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	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 naudoti daugiausia 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 priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- 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 prisitrinti 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 grotelės. 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 šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiumi galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskinkite 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, indikatorių 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.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkosauga

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.

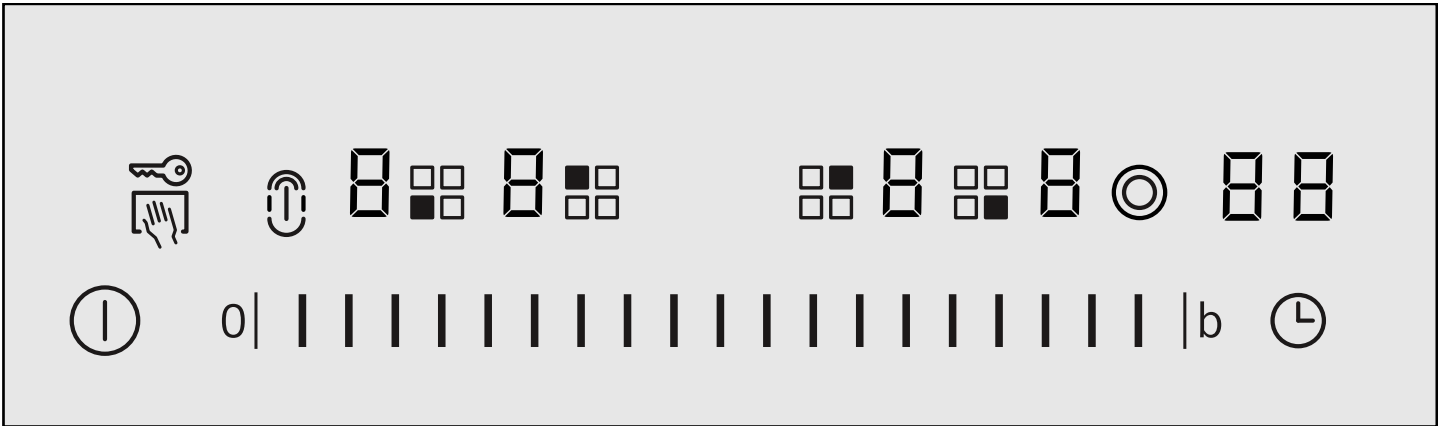


Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančių senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Susipažinkite su prietaisu

Ši naudojimo instrukcija tinka įvairioms kaitlentėms.
Atskirų kaitlenčių matmenys nurodyti tipų apžvalgoje.
→ 2 psl.

Valdymo skydelis



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

Valdymo sritys	
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
🔑	Apsauga nuo vaikų
👉	Valymo apsauga
■	Kaitvietės parinktis
0	Didelės keptuvo zonos prijungimas
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

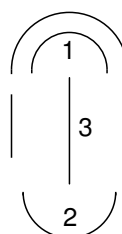
Kaitvietė	Prijungimas ir atjungimas
○	Vienguba kaitvietė
⊙	Dviguba kaitvietė Parinkite kaitvietę, palieskite simbolį ⊙.

Kaitvietės prijungimas: pradeda šviesti atitinkamas rodmuo
Kaitvietės įjungimas: automatiškai parenkamas paskutinį kartą nustatytas dydis.

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 įjungžiama ir išjungžiama 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 įjungžiami ir išjungžiami skirtingu laiku.

Kombinuota virimo zona



- 1 = dviguba kaitvietė
- 2 = vienguba kaitvietė
- 3 = tarpinis kaitinimo elementas

Viengubą ir dvigubą kaitvietes galima be tarpinio kaitinimo elemento naudoti nepriklausomai vieną nuo kitos arba, kaip aprašyta lentelėje, derinti su tarpiniu kaitinimo elementu.

Derinimas	Prijungimas	tinka
Maža keptuvo zona: 1+3 derinys	Parinkite 1 kaitvietę ir palieskite simbolį . Prijungiamas 2-as kaitinimo kontūras. Palieskite simbolį dar kartą. Prijungiama maža keptuvo zona. Išsižiebja rodmuo .	Mažas keptuvas Maža kepimo skarda.
Didelė keptuvo zona: 1 + 3 + 2 derinys	Parinkite 1 arba 2 kaitvietę ir palieskite simbolį . Prijungiama didelė keptuvo zona. Išsižiebja rodmuo .	Didelis keptuvas Didelė kepimo skarda. Didelė skrudinimo skarda.

Atjungimas: dar kartą palieskite atitinkamą simbolį.

Mažą keptuvo zoną (1 + 3) ir viengubą kaitvietę (2) galima naudoti nepriklausomai vieną nuo kitos skirtingais kaitinimo lygiais. Taip, pvz., dideliame keptuve, kepimo skardoje arba skrudinimo skardoje susidaro skirtingos temperatūros zonos: tada mažoje keptuvo zonoje Jūs galite patiekalą kepinti ir tuo pačiu metu vienguboje kaitvietėje laikyti patiekalą šiltai.

Pastaba. Tinkamus indus kaistui gaminti galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų elektroninėje parduotuvėje.

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 ištirpinti glajų. Kaitvietei auštant, rodmuo pasikeičia į **h**. Indikatorius užgęsta kaitvietei visiškai atvėsus.



Prietaiso valdymas

Skaidydami 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 . Pasigirsta signalas. Užsidega šalia pagrindinio jungiklio esanti indikatoriaus lemputė ir rodmens . Kaitlentė paruošta naudoti.

Išjungimas: simbolį lieskite tol, kol užges indikatoriaus lemputė virš pagrindinio jungiklio ir indikatoriai. Visos kaitvietės išjungtos. Likutinės šilumos indikatoriai dega tol, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, kai visos kaitvietės kurį laiką (10–60 sekundžių) prabūna išjungtos.
- Išjungus kaitlentę pirmas 4 sekundes nustatymai lieka. Jei per šį laiką kaitlentę vėl įjungsitė, ji veiks pagal ankstesnius nustatymus.

Kaitvietės nustatymas

Nustatymo srityje pasirinkite pageidaujamą kaitinimo pakopą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

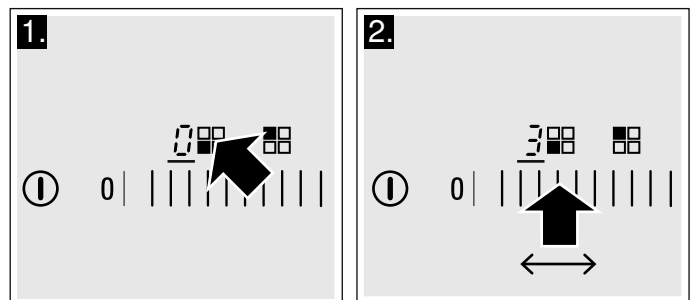
9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

Kiekviena kaitinimo pakopa turi ir tarpinę padėtį. Ji yra pažymėta tašku.

Kaitinimo lygio nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite simbolį , norėdami pasirinkti kaitvietę. Kaitinimo lygių rodmens šviečia , po kaitinimo lygių rodmens šviečia .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.



Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Simboliu parinkite 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.

	Tolesnio 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
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	-
Troškini- mas		
Vyniotiniai	4-5	50–60 min
Troškinti kepsniai	4-5	60–100 min
Guliašas	2.-3.	50–60 min
Kepimas su mažai riebalų**		
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
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
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 bulvės, 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 įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-
* tolimesnis virimas neuždengus dangčiu		
** neuždengus dangčiu		
*** dažnai apversti		

Funkcija „PowerBoost“

Galios didinimo funkcija dėl kiekį 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 ir nustatykite 9 kaitinimo lygį.
 2. Palieskite simbolį **b**. Įsiviečia 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 perjungiamą 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 maždaug 4 sekundes. Indikatoriaus lemputė virš simbolio  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Blokuotė 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“. → 22 psl.

Laiko funkcijos


Yra 2 skirtingos laiko funkcijos.

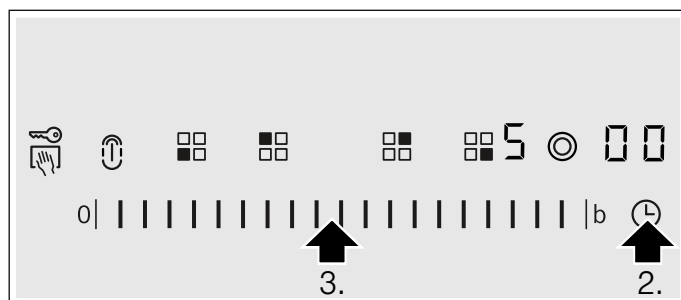
- Kaitvietė turi išsijungti automatiškai
- Virtuvinis laikmatis

Kaitvietė turi išsijungti automatiškai

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

Trukmės nustatymas

1. Kaitinimo lygio nustatymas
2. Palieskite . Šviečia norimos kaitvietės rodmuo **I→**. Laikmačio rodmenyje šviečia **00**.
3. Nustatymo srityje palieskite norimą išankstinę nuostatą. Galimos išankstinės nuostatos iš kairės į dešinę 1, 2, 3... iki 10 minučių. Per kitas 10 sekundžių vis slinkite per nustatymo sritį, 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.

Laikui pasibaigus

Laikui pasibaigus, kaitvietė išsijungia. Pasigirsta signalas ir indikatoriuje 10 sekundžių užsidega **00**. Ryškiai šviečia indikatorius **I→**. Palieskite simbolį . Rodmenys užgesa ir nutyla signalas.

Trukmės keitimas arba panaikinimas

Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Rodmuo **I→** apšviestas. Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties **00**.

Pastaba. Galite nustatyti iki 99 minučių trukmę.

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“. → 22 psl.

Pastaba. Galite pakeisti kaitviete nustatytą trukmę arba išjungti automatinį kaitvietės laikmatį. Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Apšviestas norimas rodmuo . Nustatymo srityje pakeiskite trukmę arba nustatykite ties .

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių. Jo nuostatas nepriklauso nuo visų kitų nuostatų.

Virtuvinio laikmačio įjungimas

Virtuvinį laikmatį galite įjungti 2 skirtingais būdais.

- Jei kaitvietė parinkta, per 10 sekundžių 2 kartus palieskite simbolį .
- Jei kaitvietė neparinkta, palieskite simbolį .

Šviečia rodmuo .

Virtuvinio laikmačio nustatymas

Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui pasigirsta garsinis signalas, o laikmačio rodmenyje šviečia . Virtuvinio laikmačio rodmuo šviečia šviesiai. Po 10 sekundžių rodmuo užgesa.

Laiko rodymas

Simboliu parinkite virtuvinį laikmatį. Laikas bus rodomas 10 sekundžių.

Laiko koregavimas

Simboliu parinkite ir iš naujo nustatykite virtuvinį laikmatį.

Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaitinama. Kaitviečių indikatoriauje pakaitomis blyksi **F B** ir liekamosios šilumos indikatorius **H/h**.

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 valydami perbrauksite per valdymo skydelį, kai kaitlentė įjungta, galite pakeisti nuostatas.

Kad taip neįvyktų, kaitlentėje yra apsaugos valant funkcija. Palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Šviečia indikacinė lemputė virš simbolio .

Valdymo skydelis 30-čiai sekundžių užblokuojamas. Galite valyti valdymo skydelį nebijodami, kad nuostatos pasikeis.

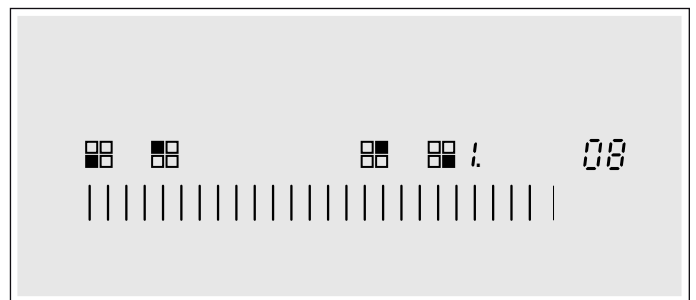
Pastaba. Apsaugos valant funkcija neišjungia pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galite bet kada išjungti.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

Išjungus 10-čiai sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., 1,08 kWh.

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.



Indikatorius nesuaktyvintas. Skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“ sužinosite, kaip aktyvinti indikatorius. → 22 psl.

Pagrindiniai nustatymai

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


Rodmuo	Funkcija
	Automatinė apsauga nuo vaikų
	Išjungta.*
	Ijungta.
	Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
	Garsinis signalas
	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalas išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada įjungtas).
	Ijungtas tik neteisingo valdymo signalas.
	Ijungtas tik patvirtinimo signalas.
*Pagrindinė nuostata	

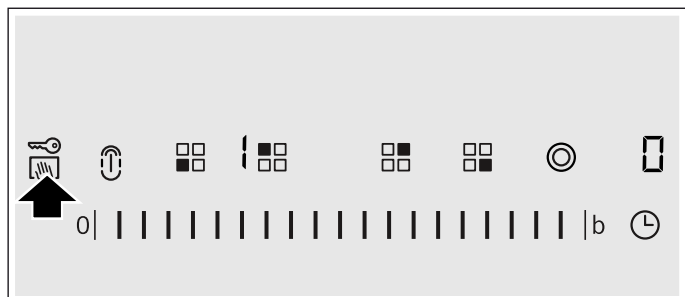
Rodmuo	Funkcija
3	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai įjungti.*
c3	Energijos sąnaudų rodmuo (el. tinklo įtampos teiraukitės savo elektros energijos tiekėjo)
0	Energijos sąnaudų rodmuo išjungtas.*
1	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 230 V.
2	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 400 V.
3	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 220 V.
4	Energijos sąnaudų rodmuo, kai el. tinklo įtampa 240 V.
c5	Automatinis laikmatis
00	Išjungta.*
0 199	Laikas, kuriam pasibaigus kaitvietės išsijungs.
c6	Laikmačio veikimo pabaigos signalo trukmė
1	10 sekundžių.*
2	30 sekundžių
3	1 minutė.
c7	Šildytuvo įjungimas
0	Išjungta.
1	Įjungta.
2	Paskutinė nuostata prieš išjungiant kaitvietę.*
c9	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.
c0	Pagrindinių nuostatų atkūrimas
0	Išjungta.*
1	Įjungta.


*Pagrindinė nuostata


Pagrindinių nuostatų keitimas

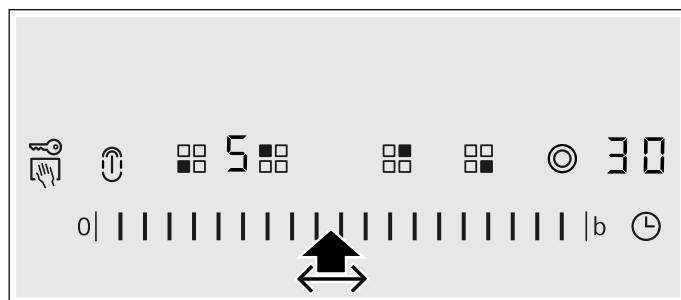
Kaitlentė turi būti išjungta.


- Įjunkite kaitlentę.
- Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite 4 sekundes.



Kairiajame ekrane pakaitomis mirksi **c** ir **!**, dešiniajame ekrane šviečia .

- Simbolį  vis lieskite tol, kol kairiajame ekrane pasirodys norimas rodmuo.
- Nustatymo srityje nustatykite norimą vertę.



- Simbolį  lieskite 4 sekundes. Nuostata aktyvinta.

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 nepriekps.

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 drėgmę sugeriančias šluostes.
- Nenaudokite aštrių arba šveičiamųjų priemonių.
- Nenaudokite stiklo gremžtuko.

? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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 elektrinius 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 saugiklių dėžės apsauginį jungiklį). Per 3 minutes palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Demonstracinis režimas išjungiamas.

„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 nebūtinų 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, išskietus 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					
<i>Tiršta lęšių sriuba pagal 44550</i>					
Pradinė temperatūra 20 °C					
Kiekis 450 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemišant	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemišant	Taip	1.	Taip
<i>Tiršta lęšiu sriuba iš konservo</i>					
pvz., lęšių troškiny 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		Dangtis	Tolesnis virimas	
	Užvirinimo pakopa	Trukmė (min.:sek.)		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	g 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	Ne	2	Taip
			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 minutės		
			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	Ne	2	Taip
			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 minutės		
			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	Ne	2	Ne
			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.		

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.

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	29
	Olulised ohutusnõuded	29
	Kahjustuste põhjused	30
	Ülevaade	30
	Keskkonnakaitse	30
	Soovitusi energia säästmiseks	30
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitus	30
	Seadmega tutvumine	31
	Juhtpaneel	31
	Keedualad	31
	Jääksoojuse näit	32
	Seadme kasutamine	32
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	32
	Keeduala sisselülitamine	32
	Toiduvalmistustabel	32
	PowerBoost-funktsioon	33
	Powerboost-funktsiooni sisselülitamine	33
	Powerboost-funktsiooni väljalülitamine	34
	Lapselukk	34
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	34
	Automaatne lapselukk	34
	Ajafunktsioonid	34
	Keeduala peab automaatselt välja lülituma	34
	Automaatne taimer	34
	Signaalkell	34
	Automaatne väljalülitus	35
	Pühkimiskaitse	35
	Energiatarbimise näit	35
	Põhiseaded	35
	Põhiseadistuste muutmine	36
	Puhastamine	36
	Klaaskeraamiline pind	36
	Pliidiplaadi raam	36
	Mida teha tõrgete korral?	37
	E-teade näidikutel	37
	Hooldekeskus	37
	E-number ja FD-number	37

	Kontrollroad	38
---	---------------------------	-----------

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

Nõuetekohane 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 tuvastamise korral 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 kodus 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.

Seadet tohib kasutada kõrgusel kuni 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 – Tuleoht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuumat 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 kuumi 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 tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustööd 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 hooldekeskusesse.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- 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 leiab 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 leiab 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 keeduaja korral lülitage keeduala välja juba 5-10 minutit enne keeduaja lõppu.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.

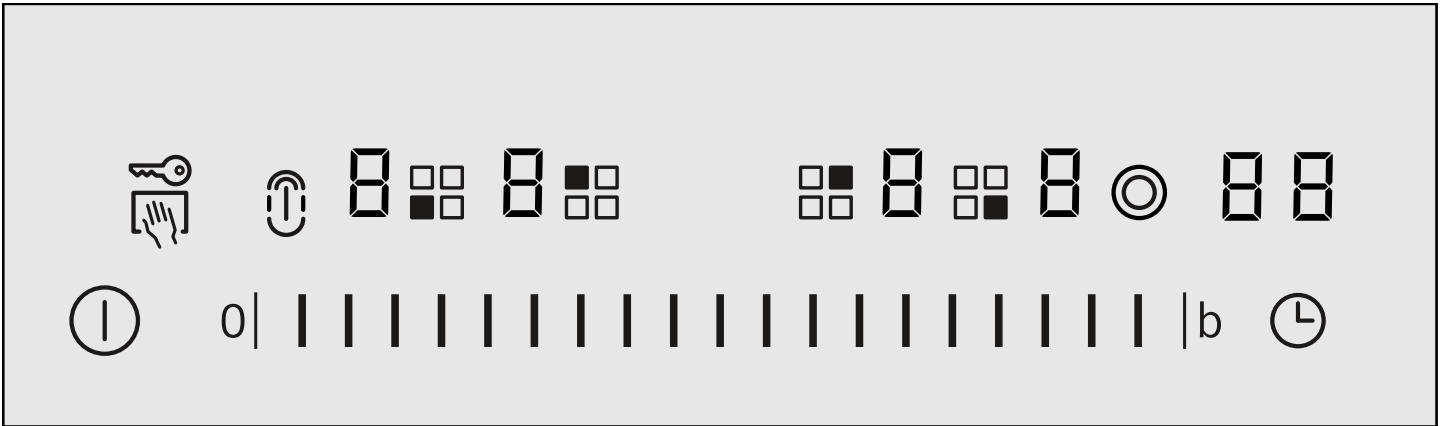


Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Seadmega tutvumine

Kasutusjuhend kehtib erinevatele pliidiplaatidele. Mõõtandmed pliidiplaatide kohta leiate tüüpide ülevaatest. → *lehekülg 2*

Juhtpaneel



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

Sensorlülitid	
ⓘ	Pealüliti
🔑	Lapselukk
👉	Pühkimiskaitse
■	Keeduala valik
⓪	Suure ovaaltsooni sisselülitamine
0	Reguleerimisala
⊙	Kuumutusringide sisselülitamine
🕒	Taimer
b	Powerboost-funktsioon

Märkused

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

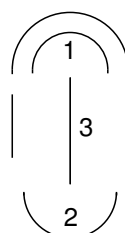
Keedualad

Keeduala	Sisselülitamine ja väljalülitamine
⊙	Üheringiline keeduala
⊙	Kaheringiline keeduala
	Valige keeduala, puudutage sümbolit ⊙
Keeduala sisselülitamine: vastav näidik põleb	
Keeduala sisselülitamine: automaatselt valitakse viimati seadistatud võimsusaste.	

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 tundlike 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.

Kombineeritud keedutsoon



- 1 = kaheringiline keeduala
- 2 = üheringiline keeduala
- 3 = sild-küttekeha

Ühe- ja kaheringilist keeduala saab kasutada ilma sild-küttekehata teineteisest sõltumatult või nagu tabelis kirjeldatud kombineerida sild-küttekehaga.

Kombirežiim	Sisselülitamine	sobib
Väike ovaaltsoon: Kombinatsioon 1+3	Valige keeduala 1 ja puudutage sümboolit . 2. kuumutusring lülitub sisse. Puudutage uuesti sümboolit . Väike ovaaltsoon lülitatakse sisse. Näit põleb.	Väike haudepott Väike teppanyaki.
Suur ovaaltsoon: Kombinatsioon 1 + 3 + 2	Valige keeduala 1 või 2 ja puudutage sümboolit . Suur ovaaltsoon lülitatakse sisse. Näit põleb.	Suur haudepott Suur teppanyaki Suur grillplaat

Väljalülitamine: puudutage uuesti vastavat sümboolit.

Väikest ovaaltsooni (1 +3) ja üheringilist keeduala (2) saab kasutada ka erinevate võimsusastmetega teineteisest sõltumatult. Nii tekivad nt suurel haudepotil, teppanyakil või grillplaadil erinevad temperatuuritsoonid: väikese ovaaltsooniga saate siis ühte rooga ette praadida ja üheringilise keedualaga teist rooga samaaegselt soojas hoida.

Märkus: Sobivaid keedunõusid saate klienditeenindusest või meie e-poest.

Jääksoojuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaheastmeline jääksoojuse näit.

Kui näidikule ilmub **H**, on keeduala veel kuum. Nii saate näiteks hoida väikses 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 sümboolit . Kõlab helisignaali. Pealülitil kohal olev indikaatorituli ja näidikud põlevad. Pliidiplaat on kasutusvalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümboolit , kuni pealülitil kohal olev indikaatorituli ja näidikud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääksoojuse näit põleb edasi seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud mõnda aega (10-60 sekundit) välja lülitatud.
- Seaded jäävad pärast väljalülitamist 4 sekundiks salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle eelnevate seadetega.

Keeduala sisselülitamine

Reguleerimisalal reguleerige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

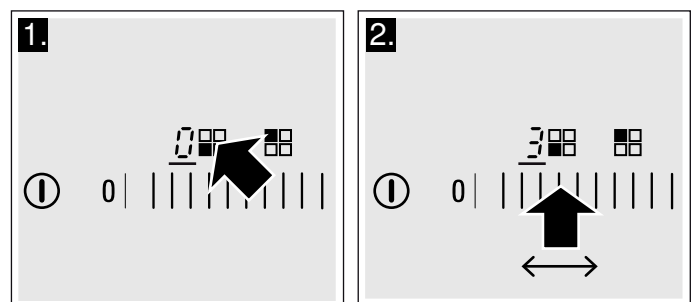
Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage keeduala valimiseks sümboolit . Võimsusastme näidikul põleb , keeduala näidiku all põleb .
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.



Võimsusastme muutmine

Valige keeduala ja seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Pliidiplaadi väljalülitamine

Sümbooliga valige välja keeduala. Reguleerimisalal reguleerige välja 0. Umbes 10 sekundi pärast süttib jääksoojuse näit.

Märkus: Viimati seadistatud keeduala jääb aktiivseks. Võite keeduala seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valida.

Toiduvalmistustabel

Järgnevast 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. → *lehekülj 30*

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
Soojendamine ja soojas hoidmine		
Supp, (nt läätsesupp)	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
Kala	4-5*	10-15 min
Valged kastmed, nt Béchamel-kaste	1-2	3-6 min
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3-4	8-12 min
Keetmine, aurutamine, hautamine		
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
Köögivilid	2.-3.	10-20 min
Köögivilid, 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 paneeritud**	6-7	8-12 min
Lihalõik (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbimõõduga)***	4.-5.	30-40 min
Linnufilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min
* Edasikeetmine ilma kaaneta		
** Ilma kaaneta		
*** Segage sageli***		

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
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
Köögivilid, 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
Frittimine (150-200 g ühe portsjoni kohta frittida järjest 1-2 liitris õlis**)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletaignas	5-6	-
Köögivilid, seemned, paneeritud või õlletaignas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsetised, 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 ja seadistage võimsusaste 9.
2. Puudutage sümbolit **b**. Näit **b** põleb. Powerboost-funktsioon on sisse lülitatud.

Powerboost-funktsiooni väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Seadistage suvaline edasikeetmise võimsusaste. Näit 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 29*

Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ca 4 sekundit. Sümboli kohal olev indikaator tuli süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ca 4 sekundit. Blokeering vabaneb.

Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatselt lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 35*

Ajafunktsioonid

On 2 erinevat ajafunktsiooni:

- Keeduala peab automaatselt välja lülituma
- Signaalkell

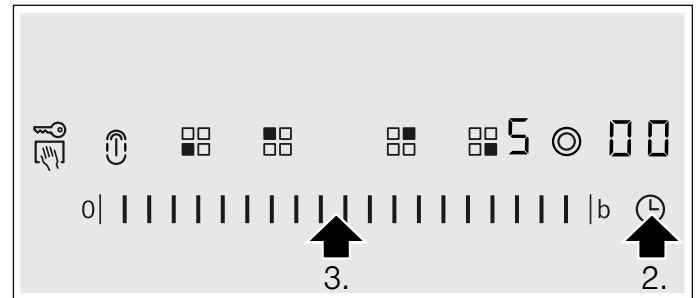
Keeduala peab automaatselt välja lülituma

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

Kestuse seadistamine

1. Võimsusastme seadistamine
2. Puudutage sümbolit . Soovitud keeduala näit põleb. Taimer näidikul põleb .

3. Puudutage reguleerimisalal soovitud eelseadistust. Võimalik eelseadistus vasakult paremale on 1, 2, 3 ... kuni 10 minutit. Järgmise 10 sekundi jooksul liikuge üle reguleerimisala seni, kuni soovitud kestus on saavutatud.



Kestus hakkab jooksmas. Kui olete seadnud kestuse mitme keeduala jaoks, siis kuvatakse alati viimati valitud keeduala kestus.

Automaatne seadistamine

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

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

Kui aeg on möödunud

Kui aeg on möödunud, lülitub keeduala automaatselt välja. Kuulete helisignaali ja näidikul süttib 10 sekundiks. Näidik põleb eredalt. Puudutage sümbolit . Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

Kestuse muutmise või kustutamise

Valige keeduala välja ja puudutage sümbolit . Näit süttib heleda tulega. Reguleerimisalal muutke kestust või seadke peale.

Märkus: Kestuseks võite seada kuni 99 minutit.

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 automaatselt taimerit sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülg 35*

Märkus: Saate muuta keeduala jaoks seatud kestust või lülitada välja keeduala jaoks seatud automaatse taimerit:

Valige keeduala välja ja puudutage sümbolit . Soovitud näit süttib heleda tulega. Reguleerimisalal muutke kestust või seadke peale.

Signaalkell

Signaalkellaga saate välja reguleerida kuni 99 minutit. See on sõltumatu kõikidest teistest seadistustest.

Signaalkella sisselülitamine

Signaalkella saate sisse lülitada 2 eri viisil:

- Kui keeduala on välja valitud, puudutage sümbolit ☹ 10 sekundi jooksul 2 korda.
- Sümboli ☹ puudutamine, ilma et keeduala oleks välja valitud.

Näit 📶 süttib.

Signaalkella seadistamine

Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg.

Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kuulete helisignaali. Taimeri näidikul põleb 00. Signaalkella näit 📶 põleb heledalt. 10 sekundi pärast lülitub näidik välja.

Aja näitamine

Valige sümboliga ☹ signaalkell. Aeg kuvatakse 10 sekundiks.

Aja korrigeerimine

Valige sümboliga ☹ signaalkell ja seadistage see uuesti.

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 ajal, kui pliidiplaat on sisse lülitatud, võivad seadistused muutuda.

Selle vältimiseks on pliidiplaat varustatud pühkimiskaitse funktsiooniga. Puudutage sümbolit 🧽/🧽. Kõlab helisignaali. Indikaatorituli sümboli 🧽/🧽 kohal põleb. Juhtpaneel on 30 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pühkida, ilma et seadistused muutuksid.

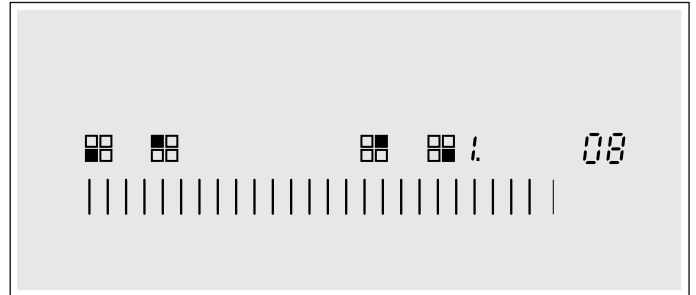
Märkus: Pühkimiskaitse funktsioon ei laiene pealülitile. Pliidiplaadi saate te alati välja lülitada.

Energiatarbimise näit

Selle funktsiooniga saate kuvada pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahelisel ajal tarbitud kogu elektrienergiat.

Pärast väljalülitamist kuvatakse ekraanile 10 sekundiks kulutatud elektrienergia kilovatt-tundides, nt 1,08 kWh.

Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pingest kvaliteedist.



Näit ei ole aktiivne. Kuidas näitu aktiveerida, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → *lehekülj 35*

Põhiseaded

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

Näidik	Funktsioon
c 1	Automaatne lapselukk
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud.
2	Manuaalne ja automaatne lapselukk välja lülitatud.
c 2	Helisignaali
0	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaali on välja lülitatud (pealüliti signaali on alati sisse lülitatud).
1	Ainult vale käsitsuse signaali sisse lülitatud.
2	Ainult kinnitussignaali sisse lülitatud.
3	Kinnitussignaali ja vale käsitsuse signaali sisse lülitatud.*
c 3	Energiakulu näidik (võrgupinge küsige oma energia-varustusevõttelt)
0	Tarbitud elektrienergia näidik on välja lülitatud.*
1	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 230V.
2	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 400V.
3	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 220V.
4	Tarbitud elektrienergia näidik võrgupingel 240V.
c 5	Automaatne taimer
00	Välja lülitatud.*
0 1-99	Kestus, mille möödudes lülituvad keedualad välja.


*Põhiseadistus

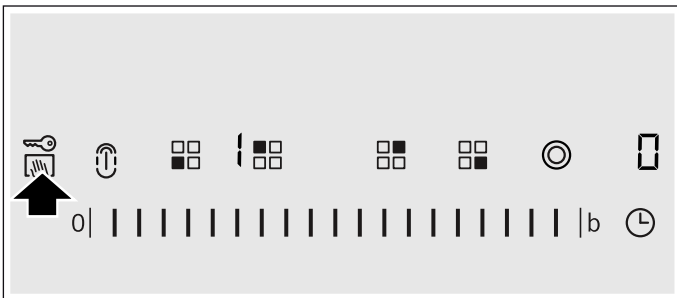
Näidik	Funktsioon
c 6	Taimeri aja möödumise signaali kestus
1	10 sekundit.*
2	30 sekundit
3	1 minut.
c 7	Küttekehade sisselülitamine
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud.
2	Viimane seadistus enne keeduala väljalülitamist.*
c 9	Keeduala valimise aeg
0	Piiramatult viimati valitud keeduala saate alati seadistada,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

*Põhiseadistus


Põhiseadistuste muutmise

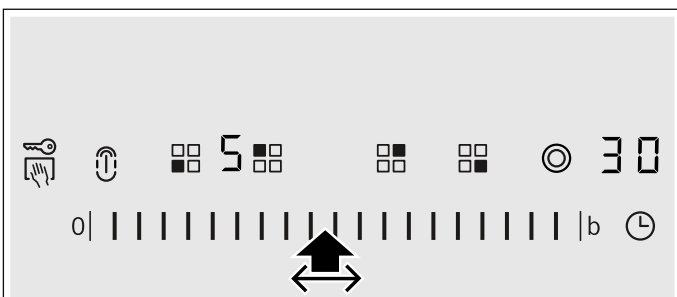
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

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



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

- Puudutage sümbolit  seni, kuni soovitud näit ilmub vasakpoolsele näidikule.
- Seadistage reguleerimisalal soovitud väärtus.



- Puudutage 4 sekundit sümbolit .

Seadistus on aktiveeritud.

Väljalülitamine

Põhiseadistustest lahkumiseks lülitage pliidiplaat pealülitist välja ja seadistage uuesti.

Puhastamine

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

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 puhastusjuhisele.

Ärge kunagi kasutage:

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

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saadaoleva klaasist kaabitsaga. Pöörake tähelepanu tootja juhisele.

Sobiva klaasist kaabitsa leiate ka meie müügiesindustes, hooldustökojast 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 lülitus 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 lülitusid 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 lülitus keeduala välja.	Võtke pott ära. Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol F5 kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
FB	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus 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.



Hooldekeskus

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 klienditeenindust 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 poolmõru, 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
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	

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
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
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

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajamisel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasikeetmisel	Kaas
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 fritimine					
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.

Зміст

	Використання за призначенням	42
	Важливі настанови з безпеки	42
	Причини несправностей	43
	Огляд	43
	Захист навколишнього середовища	43
	Поради щодо заощадження енергії.	43
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	44
	Знайомство з приладом	44
	Панель управління	44
	Конфорки	44
	Індикатор залишкового тепла	45
	Управління приладу	45
	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.	45
	Регулювання конфорки	45
	Таблиця тривалості готування	46
	Функція PowerBoost	47
	Увімкнення функції «Powerboost»	47
	Вимкнення функції «Powerboost»	47
	Функція “Захист від дітей”	47
	Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей".	47
	Автоматична функція "Захист від дітей"	47
	Установки таймера	47
	Автоматичне вимкнення конфорки	47
	Автоматичний таймер.	48
	Кухонний таймер	48
	Автоматичне запобіжне вимкнення	48
	Захист від витирання	49
	Індикатор споживання електроенергії	49
	Основні установки	49
	Зміна стандартних значень	50
	Очищення	50
	Склокераміка	50
	Рама варильної поверхні	50
	Що робити у випадку несправності?	51
	Повідомлення E в індикації	51
	Служба сервісу	52
	Номери E та FD	52

	Тестові страви	53
---	---------------------------------	-----------

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.bsh-group.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-home.bsh-group.com/eshops



Використання за призначенням

Уважно прочитайте цю інструкцію. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації та паспорт приладу для подальшого користування або передачі їх іншому користувачу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Необхідно слідкувати за процесом варіння. За короткочасним процесом варіння необхідно слідкувати безперервно. Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.



Важливі настанови з безпеки

⚠ Попередження – Небезпека пожежі!

- Гаряча олія або жир швидко займаються. Ніколи не залишайте без нагляду гарячі олію та жир. Забороняється заливати вогонь водою. Вимкніть конфорку. Обережно закрийте полум'я кришкою або аналогічним предметом.
- Конфорки дуже сильно нагріваються. Ніколи не кладіть займисті предмети на варильну поверхню. Не кладіть предмети на варильну поверхню.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не зберігайте займисті предмети або спреї в шухлядах безпосередньо під варильною поверхню.
- Варильна поверхня вимикається самостійно, нею більше не можна користуватись. Пізніше вона може випадково увімкнутися. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Не можна використовувати кришки для варильних поверхонь. Це може призводити до нещасних випадків, наприклад, унаслідок перегрівання, займання або розтріскування матеріалів.

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

- Конфорка та поверхня навколо неї (особливо рама варильної поверхні) сильно нагріваються. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Не підпускайте дітей до приладу.
- Конфорка нагрівається, але індикатор не працює. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Використовуйте лише дозволені виробником захисні пристрої, наприклад решітки для захисту дітей. Непридатні захисні пристрої або решітки для захисту дітей можуть спричинити нещасні випадки.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Тріщини або відколи на склокераміці можуть призвести до ураження електричним струмом. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Попередження – Небезпека травмування!

Каструля може раптово підскочити на конфорці через рідину між дном каструлі та конфоркою. Дбайте про те, щоб конфорка та дно каструлі завжди залишались сухими.

Причини несправностей

Увага!

- Шорстке дно каструль та сковорідок дряпає склокераміку.
- Не ставте на вогонь порожні каструлі. Це може призвести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може призвести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та ємності з пластмаси на гарячих конфорках плавляться. Захисна фольга для плити не підходить для Вашої варильної поверхні.

Огляд

У наступній таблиці ви знайдете інформацію про проблеми, що можуть виникати найчастіше:

Проблема	Причина	Захід
Плями	Страва збігла під час готування	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.
	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
Подряпини	Сіль, цукор та пісок	Ніколи не складайте речі на варильну поверхню і не використовуйте її як робочий стіл.
	Шорстке дно каструль та сковорід дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначені для склокераміки.
	Стирання каструль (наприклад, алюмінієвих)	Трохи піднімайте каструлі та сковороди під час пересування.
Нагар	Цукор та страви з високим вмістом цукру	Одразу ж видаляйте їжу, що потрапила на поверхню плити, за допомогою шкребка для скла.

Захист навколишнього середовища

У цьому розділі наведено інформацію щодо заощадження енергії та утилізації приладу.

Поради щодо заощадження енергії

- Завжди накривайте каструлі відповідною кришкою. Під час готування без кришки витрачається значно більше електроенергії. За допомогою скляної кришки Ви зможете спостерігати за приготуванням страви навіть у закритій каструлі.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з рівним дном. Нерівне дно підвищує витрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі або сковорідки повинен відповідати розміру конфорки. Занадто малі каструлі на конфорці призводять до втрат енергії. Зверніть увагу: виробники посуду часто зазначають верхній діаметр каструлі. Найчастіше він більший за діаметр дна каструлі.
- Для невеликої кількості використовуйте невелику каструлю. Велика, тільки трохи наповнена каструля потребує багато електроенергії.
- Готуйте з невеликою кількістю води. Це заощадить енергію, а овочі збережуть вітаміни та мінеральні речовини.
- Намагайтеся закривати каструлю якомога більшу площу конфорки.

- Своєчасно перемикайте назад на слабкіший рівень нагрівання.
- Оберіть потрібний рівень подальшого нагрівання. Під час готування із занадто високим рівнем витратиться зайва енергія.
- Використовуйте залишкове тепло варильної поверхні. Під час довгого готування вимикайте конфорку вже за 5-10 хвилин до того, як знімете з плити каструлю чи сковорідку.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



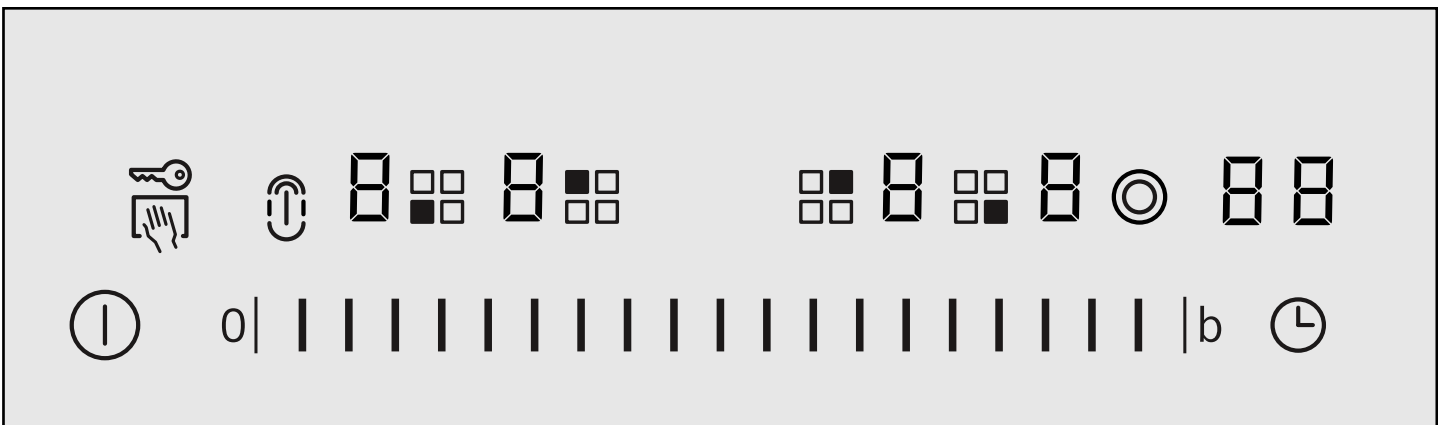
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Знайомство з приладом

Інструкція з експлуатації дійсна для різних варильних поверхонь. Розміри варильних поверхонь указано в огляді моделей. → *Сторінка 2*

Панель управління






Індикація	
1-9	Рівні нагрівання
H/h	Залишкове тепло
b	Функція «Powerboost»
88	Таймер

Кнопки	
	Головний вимикач
	Блокування від доступу дітей
	Захист від витирання
	Вибір конфорки
	Підключення великої овальної зони розширення
	Зона налаштування
	Підключення зон
	Таймер
b	Функція «Powerboost»

Вказівки

- При натисненні на символ активується відповідна функція.
- Стежте, щоб панель управління була завжди сухою. Волога порушує функціональність.
- Забороняється ставити каструлі в безпосередній близькості до дисплея й сенсорів. Від цього може перегрітися електроніка.

Конфорки

Конфорка	Підключення та відключення
 Одноконтурна конфорка	
 Двоконтурна конфорка	Виберіть конфорку та натисніть символ 

Підключення конфорки: світиться відповідний індикатор
 Увімкнення конфорки: автоматично вибирається останнє встановлене значення.

Вказівки

- Дещо темні місця на поверхні конфорки при її розжарюванні викликані технічними особливостями. Вони не впливають на функціональність конфорки.
- Робота конфорки регулюється автоматичним увімкненням і вимкненням нагрівання. Нагрівання може вмикатися й вимикатися навіть на максимальній потужності. Це, наприклад, забезпечує:
 - захист чутливих деталей від перегріву,
 - захист приладу від електричного перевантаження,
 - покращення результатів готування.
- При використанні багатоконтурних конфорок нагрівання внутрішніх нагрівальних контурів і нагрівання підключень можуть вмикатися і вимикатися у різний час.

Поєднання конфорок

- 1 = Двоконтурна конфорка
 2 = Одноконтурна конфорка
 3 = Нагрівальні елементи, об'єднані перемичкою

Одно- та двоконтурні конфорки можна використовувати незалежно одна від одної без перемички або, як описано в таблиці, з перемичкою.

Поєднання	Підключення	Для чого підходить?
Мала овальна зона розширення Поєднання 1 + 3	Виберіть конфорку 1 і натисніть символ ☉. Буде підключено другий нагрівальний контур. Знову натисніть символ ☉. Буде підключено малу овальну зону розширення. Засвітиться індикатор ☉.	Мала гусятниця Мала сковорода тепан
Велика овальна зона розширення Поєднання 1 + 3 + 2	Виберіть конфорку 1 або 2 і натисніть символ ☉. Буде підключено велику овальну зону розширення. Засвітиться індикатор ☉.	Велика гусятниця Велика сковорода тепан Велике гриль-деко

Відключення: знову натисніть відповідний символ.

Малу овальну зону розширення (1 + 3) і одноконтурну конфорку (2) можна також використовувати незалежно одна від одної з різними рівнями нагрівання. Так, наприклад, під час використання великої гусятниці, сковороди тепан або гриль-дека утворюються різні температурні зони: у малій овальній зоні розширення можна готувати одну страву, а на одноконтурній конфорці водночас підігрівати іншу страву.

Вказівка: Придатний кухонний посуд ви можете придбати, звернувшись до нашої сервісної служби або зайшовши в наш Інтернет-магазин.

Індикатор залишкового тепла

На варильній поверхні для кожної конфорки передбачений двоступеневий індикатор залишкового тепла.

Якщо на індикаторі світиться **H**, конфорка ще гаряча. Ви можете, наприклад, підтримувати в гарячому стані невеличку страву або розтопити шоколадну глазур. Якщо конфорка охолоджується далі, індикатор переключається на **h**. Коли конфорка достатньо остигла, індикатор згасає.

**Управління приладу**

У цій главі ви дізнаєтеся, як регулювати конфорки. У таблиці нижче наведено рівні нагрівання та тривалість готування різних страв.

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вмикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

Увімкнення: доторкніться до символу ☉. Лунає сигнал. Загоряються індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори ☉. Варильна поверхня готова до експлуатації.

Вимкнення: доторкніться до символу ☉ і тримайте, поки індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори не згаснуть. Всі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, поки конфорки достатньо не охолонуть.

Вказівки

- Варильна поверхня вимикається автоматично, якщо всі конфорки вимкнені протягом деякого часу (10-60 секунд).
- Установки зберігаються у пам'яті перші 4 секунди після вимкнення. Якщо Ви протягом цього часу знову увімкнете варильну поверхню, вона працюватиме з попередніми установками.

Регулювання конфорки

У зоні регулювання параметрів Ви можете встановити бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

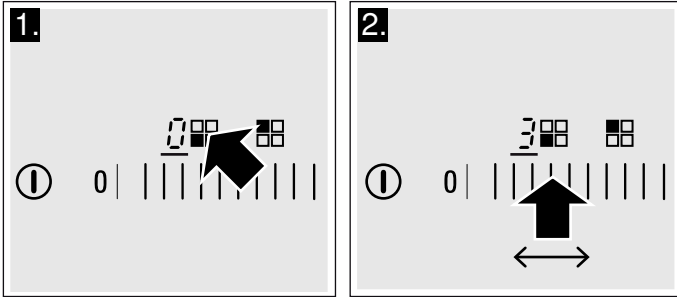
Кожний рівень нагрівання має проміжний рівень. Його позначено крапкою.

Установлення рівня нагрівання

Варильна поверхня має бути ввімкнена.

1. Натисніть символ ☉, щоб вибрати конфорку. На індикаторі рівнів нагрівання засвітиться символ ☉, під цим індикатором — .

2. Установіть у зоні налаштування бажаний рівень нагрівання.



Зміна рівня нагрівання

Виберіть конфорку та встановіть бажаний рівень нагрівання в зоні налаштування.

Вимкнення конфорки

Оберіть конфорку за допомогою символу . Установіть 0 у зоні регулювання параметрів. Через приблизно 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.

Вказівка: Активною залишається конфорка, налаштована останнього разу. Її можна відрегулювати або обрати іншу.

Таблиця тривалості готування

У наступній таблиці наведено деякі приклади.

Тривалість готування та рівень нагрівання залежать від виду, ваги та якості страв. Тому можливі відхилення від указаних величин.

Для доведення до кипіння завжди вмикайте рівень нагрівання 9.

Періодично помішуйте густі страви.

Продукти, що сильно підсмажуються, або під час смаження яких виділяється багато рідини, рекомендується ділити для смаження на кілька малих порцій.

Поради зі збереження енергії під час готування наведено в розділі, присвяченому захисту довкілля. → *Сторінка 43*

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Розтоплювання		
Шоколад, глазур,	1-1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
Розігрівання та підтримання в теплому стані		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевичею)	1-2	-
Молоко**	1-2	-
Розігрівання ковбасок у воді**	3-4	-
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Розморозжування та розігрівання		
Шпинат глибокого замороження	2-3	10-20 хв
Гуляш глибокого замороження	2-3	20-30 хв
Доведення до готовності, повільне кип'ятіння		
Кнелі, галушки	4-5*	20-30 хв
Риба	4-5*	10-15 хв
Білі соуси, наприклад бешамель	1-2	3-6 хв
Збиті соуси, наприклад беарнський чи голландський	3-4	8-12 хв
Варіння, приготування на парі, тушкування		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв
Рис, зварений на молоці	1-2	35-45 хв
Картопля «в мундірі»	4-5	25-30 хв
Варена картопля	4-5	15-25 хв
Вироби з тіста, макарони	6-7*	6-10 хв
Рагу, супи	3-4	15-60 хв
Овочі	2-3	10-20 хв
Овочі глибокого замороження	3-4	10-20 хв
Готування у скороварці	4-5	-
Тушкування		
Голубці	4-5	50-60 хв
Печеня	4-5	60-100 хв
Гуляш	2-3	50-60 хв
Смаження на невеликій кількості олії**		
Шніцелі, паніровані або непаніровані	6-7	6-10 хв
Шніцелі глибокого замороження	6-7	8-12 хв
Котлети, паніровані або непаніровані***	6-7	8-12 хв
Стейки (товщиною 3 см)	7-8	8-12 хв
Гамбургери, фрикадельки (товщиною 3 см)***	4-5.	30-40 хв
Філе птиці (товщиною 2 см)***	5-6	10-20 хв
Філе птиці глибокого замороження***	5-6	10-30 хв
Риба та рибне філе непаніровані	5-6	8-20 хв
Риба та рибне філе паніровані	6-7	8-20 хв
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички	6-7	8-12 хв
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвиликах
Креветки	7-8	4–10 хв
Приготування соте зі свіжих овочів та грибів	7-8	10–20 хв
Овочі та м'ясо, нарізані соломкою по-азіатському	7-8	15–20 хв
Глибоко заморожені продукти для смаження	6-7	6–10 хв
Млинці	6-7	Без перерви
Омлет	3-4	Без перерви
Яєчня	5-6	3–6 хв
Готування у фритюрі (порції по 150–200 г без перерв у 1–2 л олії**)		
Заморожені продукти, наприклад картопля фрі, паніровані шматочки курки	8-9	-
Крокети, глибокого замороження	7-8	-
М'ясо, наприклад порційні шматки курчати	6-7	-
Риба, панірована або у клярі	5-6	-
Овочі, гриби паніровані або у клярі, темпура	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти в клярі	4-5	-
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

Функція PowerBoost

За допомогою функції «Powerboost» ви можете нагрівати великі об'єми води ще швидше, ніж на рівні нагрівання 9.

Функція «Powerboost» доступна тільки для конфорок, позначених символом **boost**.

Для двоконтурних конфорок для роботи з функцією «Powerboost» необхідно увімкнути другий нагрівальний контур.

Увімкнення функції «Powerboost»

1. Виберіть конфорку та встановіть рівень нагрівання 9.
2. Натисніть символ **b**. Засвітиться індикатор **b**. Функція «Powerboost» увімкнена.

Вимкнення функції «Powerboost»

1. Виберіть конфорку.
2. Установіть будь-який рівень подальшого нагрівання. Індикація **b** згасає. Функція «Powerboost» вимкнена.

Вказівки



- Якщо ви не вимикаєте функцію «Powerboost», то через певний час вона вимикається автоматично. Конфорка перемикається назад на рівень 9.
- Майте на увазі, що в разі використання функції «Powerboost» олія та жир швидко нагріваються. Ніколи не залишайте процес варіння без нагляду. Перегріті олія та жир швидко загоряються, див. розділ «Важливі настанови з безпеки».→ *Сторінка 42*


Функція «Захист від дітей»

Функція «Захист від доступу дітей» дозволить запобігти випадковому вмиканню варильної поверхні дітьми.

Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня має бути вимкненою.

Увімкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його прибіл. 4 секунди. На 10 секунд загоряється індикаторна лампочка над символом . Варильна поверхня заблокована.

Вимкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його прибіл. 4 секунди. Блокування знято.

Автоматична функція "Захист від дітей"

За допомогою цієї установки функція "Захист від дітей" завжди автоматично включатиметься після того, як Ви вимкнули варильну поверхню.

Увімкнення та вимкнення

Як увімкнути автоматичну функцію «Захист від доступу дітей», описано в розділі «Основні установки».→ *Сторінка 49*

Установки таймера



Існує дві функції таймера:

- Автоматичне вимкнення конфорки
- Кухонний таймер

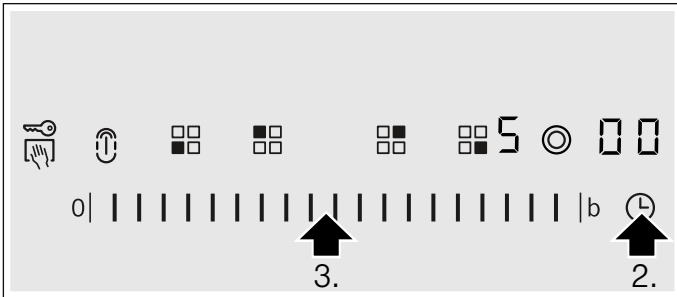
Автоматичне вимкнення конфорки

Задайте тривалість роботи бажаної конфорки. Після того, як час вийде, конфорка вимкнеться автоматично.

Установлення тривалості

1. Установлення рівня нагрівання
2. Натисніть символ . Засвітиться індикатор I→I бажаної конфорки. На індикаторі таймера засвітиться індикація .

3. Натисніть бажане попередньо встановлене значення в зоні налаштування. Можливі попередньо встановлені значення зліва направо: 1, 2, 3 і т. д. до 10 хвилин. Протягом наступних 10 секунд водить пальцем по зоні налаштування, доки не буде встановлено потрібну тривалість.



Тривалість відраховується у зворотному порядку. Якщо встановлено тривалість для кількох конфорок, завжди відобразатиметься тривалість для вибраної конфорки.

Автоматична установка

Якщо натиснути й утримувати символи з 1 по 5 у зоні регулювання параметрів, то тривалість автоматично зменшиться на одну хвилину.

Якщо натиснути й утримувати символи з 6 по 10 у зоні регулювання параметрів, то тривалість автоматично збільшиться на 99 хвилин.

Після того, як час вийшов

Коли час вийшов, конфорка вимикається. Ви почуєте сигнал, і на індикаторі на 10 секунд з'явиться **00**. Загоряється індикатор **I→I**. Доторкніться до символу **⌚**. Індикатор згасає, а сигнал вимикається.

Зміна або скасування тривалості

Оберіть конфорку та доторкніться до символу **⌚**. Яскраво світиться індикатор **I→I**. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на **00**.

Вказівка: Ви можете встановлювати тривалість до 99 хвилин.

Автоматичний таймер

За допомогою цієї функції можна задавати час роботи всіх конфорок. Після кожного увімкнення однієї з конфорок починається відлік встановленого часу. Після того як заданий час сплине, конфорка вимкнеться автоматично.

Як увімкнути автоматичний таймер, описано в розділі «Основні установки». → *Сторінка 49*

Вказівка: Ви можете змінити тривалість роботи конфорки або вимкнути її автоматичний таймер: оберіть конфорку та доторкніться до символу **⌚**. Яскраво світиться потрібний індикатор **I→I**. Змініть тривалість у зоні регулювання параметрів або встановіть її на **00**.

Кухонний таймер

За допомогою кухонного таймера Ви можете виставляти час роботи до 99 хвилин. Він не залежить від всіх інших установок.

Увімкнення кухонного таймера

Кухонний таймер можна вмикати двома способами:

- За обраної конфорки двічі доторкніться до символу **⌚** протягом 10 секунд.
- Якщо конфорка не обрана, доторкніться до символу **⌚**.

Загоряється індикатор **I→I**.

Установлення кухонного таймера

Установіть потрібний час у зоні налаштування.

Після спливу часу

Коли встановлений час спливає, лунає сигнал, а на індикаторі таймера світиться індикація **00**. Яскраво засвічується індикатор **I→I** кухонного таймера. Через 10 секунд індикатор вимикається.

Індикація часу

Виберіть кухонний таймер за допомогою символу **⌚**. Час відобразатиметься впродовж 10 секунд.

Зміна часу

Виберіть кухонний таймер за допомогою символу **⌚** та задайте нові параметри.

A Автоматичне запобіжне вимкнення

Якщо конфорка тривалий час працює без зміни режиму, автоматично вмикається функція обмеження часу.



Нагрівання конфорки переривається. На індикаторі конфорок по черзі блимають символи **F B** та індикація залишкового тепла **H/h**.

Якщо натиснути будь-яку кнопку керування, індикатор погасне. Можна задати параметри заново.

Коли функція обмеження часу активується, вона встановлюється відповідно до вибраного рівня нагрівання (від 1 до 10 годин).

Захист від витирання

Якщо протирати панель управління, коли варильна поверхня ввімкнена, можуть змінитися встановлені параметри.

Щоб запобігти цьому, на варильній поверхні можна ввімкнути функцію захисту від витирання. Доторкніться до символу . Лунає сигнал. Засвічується індикаторна лампочка над символом . Панель управління блокується на 30 секунд. Панель управління можна протирати без ризику змінити встановлені значення параметрів.

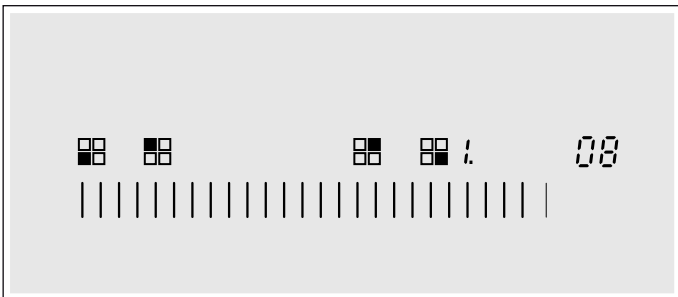
Вказівка: На головний вимикач ця функція не діє. Варильну поверхню можна вимкнути в будь-який момент.

Індикатор споживання електроенергії

За допомогою цієї функції можна виводити на дисплей індикацію загальної витрати електроенергії між увімкненням та вимкненням варильної поверхні.

Після вимкнення на 10 секунд відображається спожита електроенергія в кіловат-годинах, наприклад 1,08 кВт-год.

Точність індикації залежить, зокрема, від якості напруги в електромережі.



Індикатор не ввімкнено. Як увімкнути індикатор, описано в розділі «Основні установки». → Сторінка 49

Основні установки

У цьому приладі встановлено різні стандартні значення. Їх можна змінювати залежно від ваших потреб.

Індикатор	Функція
c 1	Автоматичне блокування від доступу дітей
0	Вимкнено.*
1	Увімкнено.
2	Ручне та автоматичне блокування від доступу дітей вимкнене.
c 2	Звуковий сигнал
0	Сигнал підтвердження та сигнал помилки користувача вимкнені (сигнал головного вимикача завжди залишається).
1	Увімкнений лише сигнал помилки користувача.
2	Увімкнений лише сигнал підтвердження.
3	Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал помилки користувача.*
c 3	Індикація енергоспоживання (щоб дізнатися напругу в мережі, зверніться до місцевого енергопостачального підприємства)
0	Індикація енергоспоживання вимкнена.*
1	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 230 В.
2	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 400 В.
3	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 220 В.
4	Індикація енергоспоживання за напруги в мережі 240 В.
c 5	Автоматичний таймер
00	Вимкнено.*
0 1-99	Тривалість, після якої конфорки вимикаються.
c 6	Тривалість сигналу завершення роботи таймера
1	10 секунд.*
2	30 секунд.
3	1 хвилина.
c 7	Підключення нагрівальних елементів
0	Вимкнено.
1	Увімкнено.
2	Останнє значення, установлене перед вимкненням конфорки.*
c 9	Час вибору конфорки
0	Необмежений: завжди можна змінювати параметри конфорки, що була вибрана останньою, не вибираючи її заново.*
1	Установлювати параметри вибраної конфорки можна лише протягом 10 секунд; якщо час сплив, для встановлення нових параметрів конфорки її потрібно буде вибрати знову.
c 0	Відновлення стандартного значення
*Стандартне значення	

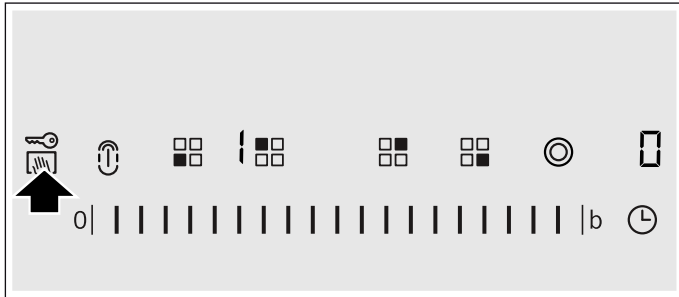
Індикатор	Функція
	Вимкнено.*
	Увімкнено.

*Стандартне значення

Зміна стандартних значень

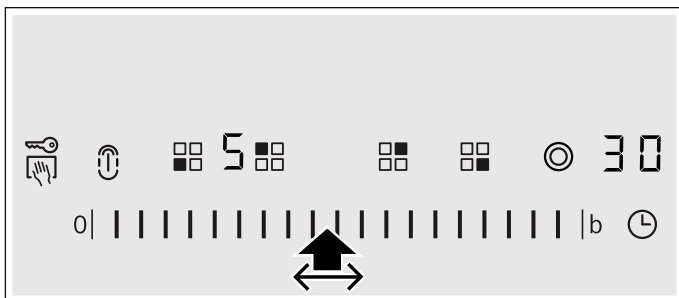
Варильна поверхня має бути вимкнена.

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть символ і втримуйте його 4 секунди.



На лівому дисплеї по черзі блиматимуть символи та , на правому дисплеї світитиметься символ .

3. Натискайте символ , доки на лівому дисплеї не з'явиться бажаний параметр.
4. У зоні налаштування встановіть бажане значення.



5. Натисніть і 4 секунди втримуйте символ . Значення активоване.

Вимкнення

Щоб вийти з основних установок, вимкніть конфорку за допомогою головного вимикача та задайте нові параметри.

Очищення

Відповідні засоби для чищення та догляду ви можете отримати у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

Склокераміка

Після кожного приготування їжі витирайте варильну поверхню. Таким чином залишки їжі не пригорятимуть. Витирати варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолола.

Застосовуйте лише миючі засоби, призначені для склокераміки. Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Ніколи не використовуйте:

- концентровані засоби для миття посуду руками;
- засоби для миття посуду в посудомийній машині;
- абразивні засоби;
- агресивні очищувачі поверхонь, наприклад, спрей для очищення духових шаф або засіб для видалення плям;
- жорсткі губки;
- очищувачі високого тиску або пароструменеві прилади.

Сильне забруднення краще за все видалити за допомогою шкребка для скла. Дотримуйтесь вказівок виробника.

Відповідний шкребок для скла Ви можете отримати додатково у сервісній службі або через наш Інтернет-магазин.

При використанні спеціальних губок для склокерамічних поверхонь, результат очистки буде кращий.

Рама варильної поверхні

Щоб запобігти пошкодженню рами, дотримуйтесь наступних вказівок:

- Для промивання застосовуйте лише теплий лужний розчин.
- Перед використанням ретельно промивайте нові губки для миття.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів.
- Не використовуйте шкребок для скла.

? Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність буває спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, просимо звернути увагу на наведені в таблиці вказівки.

Електронний блок варильної поверхні знаходиться під панеллю керування. З різних причин температура в цій області може значно підвищуватися.

Щоб електронний блок не перегрівався, конфорки за необхідності вимикаються автоматично. Індикація **F2**, **F4**, або **F5** відображається по черзі з індикацією залишкового тепла **H** або **h**.

Індикація	Помилка	Захід
Немає	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи не перервано подачу електричного живлення.
Блимають усі індикатори	Панель керування мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витріть панель керування чи приберіть з неї сторонній предмет.
F2	Кілька конфорок працювали тривалий час в режимі високої потужності. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Згасання символу F2 свідчить про те, що електронний блок достатньо охолонув. Можна продовжити готування.
F4	Попри відключення за допомогою F2 електронний блок продовжував нагріватися. Тому всі конфорки вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ F4 , можна продовжити готування.
Почергово блимають символ F5 і рівень нагрівання. Лунає сигнал	Попередження: гаряча каструля стоїть в зоні панелі керування. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть каструлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
F5 і звуковий сигнал	Гаряча каструля стоїть в зоні панелі керування. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено.	Приберіть каструлю. Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ F5 , можна продовжити готування.
F8	Конфорка працювала надто довго та вимкнулася.	Увімкнути конфорку можна одразу.
DE , конфорки не нагріваються	Увімкнено режим демонстрації (Demo).	Щоб вимкнути режим демонстрації (Demo), на 30 секунд відключіть прилад від електромережі (вимкніть запобіжник на розподільчому щиті або автоматичний вимикач у блоці запобіжників). Упродовж наступних 3 хвилин натисніть будь-яку кнопку керування. Режим демонстрації (Demo) буде вимкнено.

Повідомлення E в індикації

Якщо в індикації з'явиться повідомлення про помилку, що містить букву E, наприклад E0111, вимкніть і знову увімкніть прилад.

Якщо несправність виникла одноразово, індикація згасне. Якщо повідомлення про помилку відобразиться знову, зверніться до сервісної служби та вкажіть точне повідомлення про помилку.



Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

Номери E та FD

Для звернення в сервісну службу необхідно вказати номери E та FD вашого приладу. Ці номери вказані в техпаспорті приладу.

Зверніть увагу: виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність виникла внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час гарантійного строку.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Тестові страви

Таблиці були створені для випробувальних лабораторій, щоб полегшити випробування наших приладів.

Дані з таблиці чинні для готування на приладді й посуді від Schulte-Ufer (набір індукційних каструль з 4 елементів HZ 390042) з такими габаритами:

- Каструля з рукояткою Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Каструля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки 18 або 17 см Ø
- Скородода Ø 24 см, для конфорки 18 або 17 см Ø

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Розтопити шоколад					
Посуд: каструля з рукояткою					
Шоколадна глазур (наприклад, чорний шоколад Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на конфорці діаметром 14,5 см	-	-	-	1.	Ні
Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею					
Посуд: каструля					
Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550					
Початкова температура 20 °C					
Кількість: 450 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Так
Кількість: 800 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Так
Густий суп з чечевицею з консервної банки					
Наприклад, миска супу з чечевиці з ковбасками Erasco:					
Початкова температура 20 °C					
Кількість: 500 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Так
Кількість: 1000 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:30 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Так
Соус бешамель, повільне кип'ятіння					
Посуд: каструля з рукояткою					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9 ²	Прибл. 5:20	Ні	1 ^{1,3}	Ні
				¹ Розтопити вершкове масло, додати та перемішати борошно із сіллю та витримати борошняну заправу протягом 3 хвилин	
				² Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи	
				³ Після того як соус бешамель закипить, тримати його на рівні 1 протягом 2 хвилин, при цьому постійно перемішувати	

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння		Подальше нагрівання		
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Варіння рису на молоці – подальше нагрівання з кришкою					
Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 6:45 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 7:20 Розігріти молоко, доки воно не почне закипати. Перемкнути на рівень подальшого нагрівання та додати в молоко рис, цукор і сіль Загальна тривалість (включаючи доведення до кипіння) прибл. 45 хв	Ні	2	Так
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці	
Варіння рису на молоці – подальше нагрівання без кришки					
Посуд: каструля					
Температура молока: 7 °C					
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	прибл. 7:30 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	прибл. 8:00 Додати до молока рис, цукор та сіль та підігрівати, постійно помішуючи. При досягненні прибл. 90°C перемкнути температуру молока на рівень подальшого нагрівання. Нехай рис вариться на слабкому вогні протягом прибл. 50 хв	Ні	2	Ні
Варіння рису					
Посуд: каструля					
Температура води: 20 °C					
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:					
125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:48	Так	2	Так
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:					
250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 3:15	Так	2.	Так

Пробні страви	Розігрівання/доведення до кипіння			Подальше нагрівання	
	Рівень доведення до кипіння	Тривалість (хв:сек.)	Кришка	Рівень подальшого нагрівання	Кришка
Смаження стейків зі свинячого філе					
Посуд: сковорода					
Початкова температура стейків з філе: 7 °C					
Кількість: 3 стейки з філе (загальна вага – прибіл. 300 г, товщина прибіл. 1 см), 15 г соняшникової олії, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибіл. 2:40	Ні	7	Ні
Смаження млинців					
Посуд: сковорода					
Рецепт згідно зі стандартом DIN EN 60350-2					
Кількість: по 55 мл тіста на кожний млинець, готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибіл. 2:40	Ні	6 або 6, залежно від рівня підсмажування	Ні
Готування картоплі фрі глибокого замороження					
Посуд: каструля					
Кількість: 1,8 кг соняшникової олії, на порцію: 200 г картоплі фрі глибокого замороження (наприклад, McCain 123 Frites Original), готування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	До досягнення температури олії 180 °C	Ні	9	Ні

Якщо ви готуєте цю страву на конфорці діаметром 18 см з номінальною потужністю 1500 Вт, тривалість закипання збільшується приблизно на 20 %, а рівень подальшого нагрівання потрібно збільшити на один.

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 ženkle licencija
Ražotājs: BSH Hausgeräte GmbH (saskaņā ar Siemens AG preču zīmju licenci)
Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001154268
970926