

# SIEMENS



Sildvirasma  
Kaitlentē  
Pliidiplaat  
Варильна поверхня

ET6..HE17., ET6..BEA1.

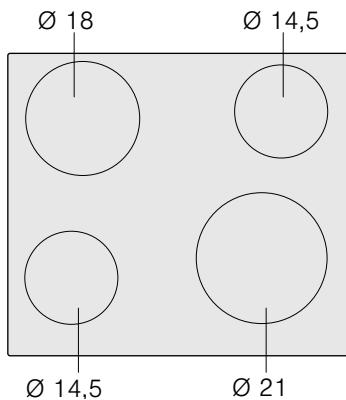
- [lv] Lietošanas pamācība
- [lt] Naudojimo instrukcija
- [et] Kasutusjuhend
- [uk] Інструкція з використання



Register your product on My Siemens and discover  
exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

**ET6..HE17., ET6..BEA1.**

## Satura rādītājs

	<b>Mērķim atbilstīga lietošana</b>	3
	<b>Svarīgi drošības norādījumi</b>	3
	<b>Bojājumu iemesli</b>	4
Pārskats		4
	<b>Vides aizsardzība</b>	4
Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju		4
Videi nekaitīga utilizācija		4
	<b>Ierīces apraksts</b>	5
Vadības panelis		5
Paliekošā siltuma indikators		5
	<b>Ierīces lietošana</b>	5
Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana		5
Sildriņķa noregulēšana		5
Gatavošanas tabula		6
	<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b>	7
Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana		7
Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"		7
	<b>Ierīces automātiskā izslēgšanās</b>	7
	<b>Pamatiestatījumi</b>	7
Pamatiestatījumu maiņa		8
	<b>Mazgāšana</b>	8
Stikla keramika		8
Sildvirsmas rāmis		8
	<b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b>	9
E-paziņojumi rādījumos		9
Sildriņķu indikatorā mirgo –		9
	<b>Klientu apkalpošanas dienests</b>	10
E numurs un FD numurs		10
	<b>Pārbaudes ēdieni</b>	10

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

## Mērķim atbilstīga lietošana

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

Pēc izsainošanas 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 mājsaimniecībās vai sadzīvē. Iekārtu izmantojet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Gatavošanas process jāuzrauga. Islaicīgs gatavošanas process nepārtraukti jāuzrauga. Izmantojet 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 iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tirišanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasniegusi 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.
- Sildvirasma patstāvīgi izslēdzas un vairs nav izmantojama. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izauciet 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 nepiekļūst bērni.
- Sildriņķis silst, taču indikators nedarbojas. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izauciet klientu servisu
- Drīkst izmantot tikai mūsu atļautas aizsargierīces, piem., bērnu drošības aprīkojumu. Nepiemērotas aizsargierīces vai bērnu drošības aprīkojums var izraisīt negadījumus.

### Brīdinājums – Strāvas triecienu risks!

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehnikis. 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. Neizmantojet 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 plāsas vai lūzumi var izraisīt strāvas triecienu. Izslēdziet drošinātāju kastē novietoto drošinātāju. Izauciet 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.
- Nekarsējet 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 piemēota.

### **Pārskats**

Tālāk redzamajā tabulā norādīti biežākie bojājumi:

Bojājums	Cēlonis	Rīcība
Traipi	Pārplūdis ēdiens	Pārplūdušu ēdienu nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
	Nepiemēroti tīrišanas līdzekļi	Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai.
Šķķīši	Sāls, cukurs un smiltis	Neizmantojiet sildvirsmu par darba vai novietošanas virsmu.
	Raupjas katlu un pannu pamatnes skrāpē stikla keramiku	Pārbaudiet savus traukus.
Izbalējusi krāsa	Nepiemēroti tīrišanas 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 sniegtā informācija par enerģijas taupīšanu un iekārtas utilizāciju.

### **Padomi, kā ietaupīt elektroenerģiju**

- Noslēdziet katlus ar piemērotiem vākiem. Gatavojot ēdienu bez vāka, jūs patēriņat ievērojami vairāk elektroenerģijas. Caur stikla vāciņu jūs labāk redzēsiet ēdienu, lieki nepaceļot vāciņu.
- Izmantojiet katlus un pannas ar gludiem dibeniem. 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 ēdienu 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, dārzeni saglabās vairāk vitamīnu un minerālvieku.
- Sekojiet līdzi, lai ar katlu būtu nosepta pēc iespējas lielāka sildriņķa daļa.
- Savlaicīgi pārslēdziet uz zemāku sildīšanas pakāpi.
- Iestatiet atbilstīgu tālākās gatavošanas līmeni. Ja ir iestatīts pārāk liels tālākās gatavošanas līmenis, paaugstinās elektroenerģijas patēriņš.
- Izmantojiet sildvirsmas atlikušo siltumu. Ja ir ilgāks cepšanas laiks, izslēdziet sildvirsmu jau 5–10 minūtes pirms cepšanas laika beigām.

### **Videi nekaitīga utilizācija**

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.

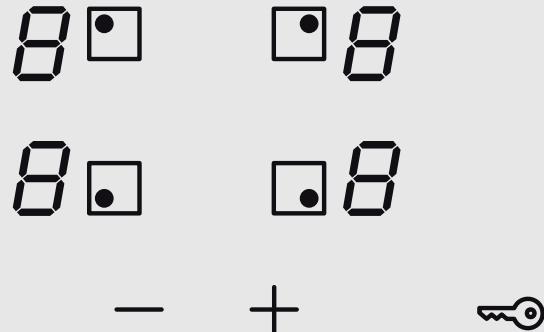


Šī ierīce ir markēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

# Ierīces apraksts

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

## Vadības panelis



Indikatori	
	Sildīšanas līmeņi
	Atlikušais siltums

Vadības virsmas	
	Galvenais slēdzis
	Bērnu drošības funkcija
	Sildriņķa izvēle
	Iestatīšanas lauki

### Norādījumi

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

### Paliekošā siltuma indikators

Sildvirsmas katram sildriņķim ir divpakāpju paliekošā siltuma indikators.

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

## Ierīces lietošana

Šajā nodalā uzzināsiet, kā iestatīt sildriņķus. Tabulā atradīsiet gatavošanas līmenus un laikus dažādiem ēdienuiem.

### Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmu ieslēdz un izslēdz ar galveno slēdzi.

#### Ieslēgšana

Pieskarieties simbolam ①. Atskan signāls. Mirdz indikatora spuldze virs galvenā slēdža un indikatori ②. Sildvirsmi ir gatava darbam.

#### Izslēgšana

Pieskarieties simbolam ①, līdz nodziest indikatora spuldze virs galvenā slēdža un indikatori. Visi sildriņķi ir izslēgti. Atlikušā siltuma indikators turpina mirdzēt, līdz sildriņķi ir pietiekami atdzisuši.

#### Norādījumi

- Sildvirsmi automātiski izslēdzas, ja visi sildriņķi kādu laiku (10-60 sekundes) ir izslēgti.
- Iestatījumi saglabājas pirmās 4 sekundes pēc izslēgšanas. Ja šajā laikā sildvirsmu atkal iestēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

### Sildriņķa noregulēšana

Vajadzīgo gatavošanas līmeni iestata, izmantojot simbolus + un - .

1. gatavošanas līmenis = mazākā jauda

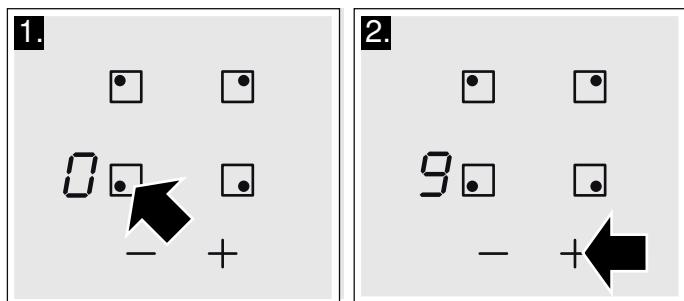
9. gatavošanas līmenis = lielākā jauda

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

## Sildīšanas līmeņa iestatīšana

Sildvirsmai jābūt ieslēgtai.

- Pieskarieties simbolam , lai izvēlētos sildriņķi. Sildīšanas līmeņa indikatorā mirdz .
- Nākamajās 10 sekundēs pieskarieties simbolam  vai . Redzams pamatiestatījums. Simbols : 9. sildīšanas līmenis  
Simbols : 4. sildīšanas līmenis



- Sildīšanas līmeņa maiņa: pieskarieties simbolam  vai , līdz redzams vajadzīgais sildīšanas līmenis.

## Sildriņķa izslēgšana

Sildriņķi var izslēgt 2 veidos:

- 2 reizes īsi pieskarieties sildriņķa simbolam . Sildīšanas līmeņa indikatorā redzams . Aptuveni pēc 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma indikators.
- Ar simbolu  izvēlieties sildriņķi. Pieskarieties simbolam  vai , līdz redzams . Pēc apmēram 10 sekundēm ir redzams atlikušā siltuma indikators.

## Norādījumi

- Pēdējais iestatītais sildriņķis paliek aktivizēts. Sildriņķi var iestatīt, neizveloties no jauna.
- Sildriņķis tiek regulēts, ieslēdzot un izslēdzot sildīšanu. Arī vislielākā jaudas režīmā sildīšanu var ieslēgt un izslēgt.  
Tā, piemēram:  
  - Jutīgas detaļas tiek aizsargātas pret pārkaršanu
  - Iekārtā tiek aizsargāta pret elektrisko pārslodzi
  - Tiek sasniegti labāki gatavošanas rezultāti

## Gatavošanas tabula

Tabulā atradīsiet dažus piemērus ēdienu pagatavošanai.

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

Uzkaršanai izmantojiet 9. sildīšanas līmeni.

Biezus šķidros ēdienus ik pa laikam apmaisiet.

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

Padomus par energoefektīvu gatavošanu skatiet nodaļā "Vides aizsardzība". → 4 lpp.

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
<b>Kausēšana</b>		
Šokolāde, glazūra	1-1.	-
Sviests, medus, želatīns	1-2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma saglabāšana</b>		
Sautējums (piemēram, lēcu sautējums)	1-2	-
Piens**	1-2.	-
Desīju uzkarsēšana ūdenī**	3-4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	2-3.	10-20 min.
Saldēts gulašs	2-3.	20-30 min.
<b>Vārīt, uzturot temperatūru nedaudz zem vāršanās līmeņa</b>		
Knēdeļi, klīmpas	4-5.*	20-30 min.
Zīvis	4-5*	10-15 min.
Baltās mērces, piemēram, Bešamela mērce	1-2	3-6 min.
Putotās mērces, piemēram, Bernežes mērce, holandiešu mērce	3-4	8-12 min.
<b>Vāršana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
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 ātrvāršanas katlā	4-5	-
<b>Sutināšana</b>		
Ruletes	4-5	50-60 min.
Sutināti cepeši	4-5	60-100 min.
Gulašs	2-3.	50-60 min.
<b>Cepšana mazā eļļas daudzumā**</b>		
Šnicelle, vienkārša vai panēta	6-7	6-10 min.
Saldēta šnicelle	6-7	8-12 min.
Karbonāde, vienkārša vai panēta***	6-7	8-12 min.
Steiks (3 cm biezis)	7-8	8-12 min.

\* Pastāvīga sildīšana bez vāka

\*\* Bez vāka

\*\*\* Apgroziet biežāk

	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Pastāvīgās sildīšanas ilgums minūtēs
Hamburgeri, kotlettes (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 ēdienu	6-7	6-10 min.
Pankūkas	6-7	Nepārtraukti
Omlete	3-4.	Nepārtraukti
Vērsacis	5-6	3-6 min.
<b>Fritēšana (150-200 g uz porciiju, fritēt nepārtraukti 1-2 l eļjas**)</b>		
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/berlīneri, augļi alus mīklā	4-5	-

\* Pastāvīga sildīšana bez vāka  
\*\* Bez vāka  
\*\*\* Apgroziet biežāk

## Automātiskā funkcija "Aizsardzība no bērniem"

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

### Ierīces automātiskā izslēgšanā

Kā aktivizēt automātisku funkciju "Aizsardzība no bērniem", uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi". → 7 lpp.

## Ierīces automātiskā izslēgšanā

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**.

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

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

## Pamatiestatījumi

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

Indikator	Funkcija
 /	<b>Automātiska bērnu drošības funkcija</b>
 /	Izslēgts.*
 /	Ieslēgts.
 /	Manuālā un automātiskā bērnu drošības funkcija ir izslēgta.
 /	<b>Skaņas signāls</b>
 /	Apstiprinājuma vai klūdas ziņojuma signāls izslēgts (galvenā slēdža signāls ir ieslēgts vienmēr).
 /	Ieslēgts tikai klūdas ziņojuma signāls.
 /	Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.
 /	Apstiprinājuma un klūdas ziņojuma signāls ieslēgts.*
 /	<b>Sildriņķa izvēles ilgums</b>
 /	Neierobežots: vienmēr var iestatīt pēdējo izvēlēto sildriņķi bez nepieciešamības izvēlēties vēlreiz.*
 /	Pēdējo izvēlēto sildriņķi var iestatīt 10 sekundes pēc izvēles izdarīšanas, pēc tam sildriņķis pirms iestatīšanas jāizvēlas vēlreiz.

\*Pamatiestatījums

## Bērnu aizsardzības sistēma

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

### Bērnu drošības sistēmas ieslēgšana un izslēgšana

Sildvirsmai ir jābūt izslēgtai.

Ieslēgšana: pieskarieties simbolam  aptuveni 4 sekundes. Indikatora spuldze virs simbola  mirdz 10 sekundes. Sildvirsmi ir nobloķēta.

Izslēgšana: pieskarieties simbolam  aptuveni 4 sekundes. Bloķēšana ir atcelta.

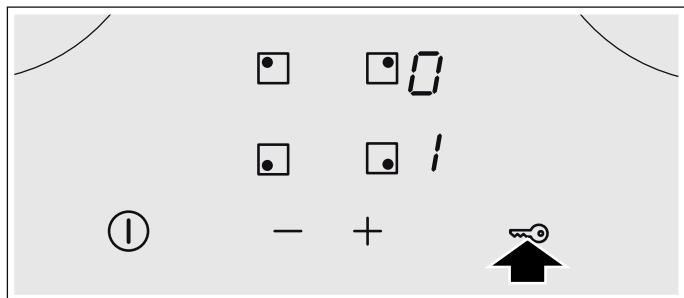
Indika-tors	Funkcija
	Atiestate uz pamatiestatījumu
	Izslēgts.*
	Ieslēgts.

\*Pamatiestatījums

## Pamatiestatījumu maiņa

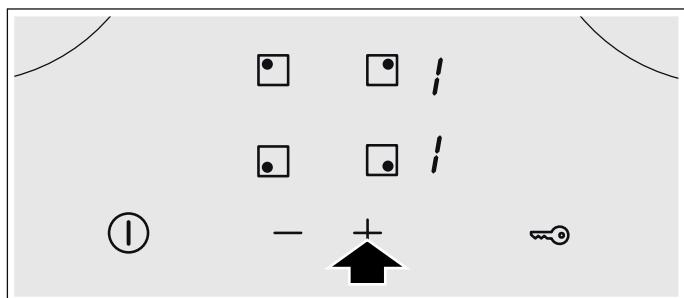
Sildvirsmai jābūt izslēgtai.

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



Displeja apakšā pārmaiņus mirgo un , displeja augšā redzams .

3. Pieskarieties simbolam tik reižu, līdz displeja apakšā redzams vajadzīgais indikators.
4. Pieskarieties simbolam vai tik reižu, līdz displeja augšā redzams vajadzīgais iestatījums.



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

## Stikla keramika

Notīriet sildvirsmu ikreiz, kad esat beiguši gatavošanu. Šādā veidā ēdienu atlīkumi nepiedeigs.

Tīriet sildriņķi tikai tad, kad tas ir atdzīsis.

Izmantojiet tikai tos līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikai. Nemiet vērā norādījumus uz tīrišanas līdzekļa iepakojuma.

Nekad neizmantojiet:

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

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

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

Izmantojot stikla keramikai paredzētos speciālos tīrišanas sūklus, jūs iegūsiet labāku tīrišanas 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, neņemiet 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	Klūda	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 neņemiet priekšmetu.
<b>F2</b>	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 <b>F2</b> vairs nav redzams, elektronika ir pietiekam atdzisusi. Jūs varat turpināt gatavot.
<b>F4</b>	Lai gan sildriņķi bijuši automātiski izslēgti ( <b>F2</b> ), elektronika turpina uzkarst. Tāpēc visi sildriņķi ir izslēgti.	Nedaudz uzgaidiet. Tad pieskarieties jebkurai vadības virsmai. Kad rādījums <b>F4</b> vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
<b>F5</b> un sildīšanas pakāpes rādījumi pamīšus mirgo. Atskan skaņas signāls.	Brīdinājums. Vadības panela zonā ir karsts katls. Elektronika var pārkārst.	Lūdzu, neņemiet katlu no tās. Pēc ūsa brīža klūmes rādījums vairs nav redzams. Jūs varat turpināt gatavot.
<b>F5</b> un skaņas signāls	Vadības panela zonā ir karsts katls. Lai aizsargātu elektroniku, sildriņķis ir izslēgts.	Lūdzu, neņemiet katlu no tās. Nedaudz uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības laukam. Kad rādījums <b>F5</b> vairs nav redzams, varat turpināt gatavot.
<b>F8</b>	Sildriņķis pārāk ilgi bijis darba režimā un ir izslēdzies.	Sildriņķi nekavējoties var atkal ieslēgt.
<b>dE</b> 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.

## Sildriņķu indikatorā mirgo –

Ja pēc iekārtas pieslēgšanas pie tīkla vai pēc elektroapgādes traucējumiem sildriņķu indikatoros mirgo —, ir radies elektronikas traucējums. Lai atceltu traucējumu, uz ūsu brīdi aizsedziet vadības virsmu ar roku.



## 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, norādīt ierīces E numuru un FD numuru. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet uz ierīces pases.

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

### Remonta uzdevums un konsultācijas traucējumu gadījumā

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

Paļaujieties uz ražotāja lietpratību. Tādējādi jūs varat būt droši, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehnīki, 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;
- kastroli, Ø 16 cm, 1,7 l, paredzētu Ø 14,5 cm vienriņķa sildriņķis;
- kastroli, 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 Uzkaršanas sildīšanas līmenis	Ilgums (min:sek)	Pastāvīgā sildīšana		
			Vāks	Pastāvīgās sildīšanas līmenis	Vāks
<b>Šokolādes kausēšana</b>					
Trauki: katls ar rokturi	-	-	-	1.	Nē
Šokolādes glazūra (piemēram, „Dr. Oetker” tumšā šokolāde, 150 g) uz 14,5 cm Ø sildriņķa	-	-	-	1.	Nē
<b>Lēcu sautējuma uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>					
Trauki: kastrolis	-	-	-	-	-
<b>Lēcu biezenzupa atbilstoši DIN 44550</b>					
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
<b>Lēcu biezenzupa konservētā veidā</b>					
piemēram, lēcu zupa ar „Erasco” desniņām:	-	-	-	-	-
Sākuma temperatūra: 20 °C	-	-	-	-	-
Daudzums: 500 g uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:00 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā
Daudzums: 1000 g uz 18 cm Ø vai 17 cm Ø sildriņķa	9	apmēram 2:30 (maisīšana pēc apmēram 1:30)	Jā	1.	Jā

Pārbaudes ēdieni	Uzkarsēšana/uzkaršana Uzkaršanas sil- dišanas līme- nis	Ilgums (min:sek)	Vāks	Pastāvīgā sildišana Pastāvīgās sildiša- nas līmenis	Vāks
<b>Bešamela mērces karsēšana</b>					
Trauki: katls ar rokturi					
Piena temperatūra: 7 °C					
Recepte: 40 g sviesta, 40 g miltu, 0,5 l piena (ar 3,5% tauku saturu) un šķipsna sāls uz 14,5 cm Ø sildriņķa	9 <sup>2</sup>	apmēram 5:20	Nē	1 1, 3	Nē
				1. Izkausēt sviestu, iemaisīt miltus un sāli, maisījumu karsēt 3 minūtes	
		2. Maisījumam pievienot pienu un, nepārtraukti maisot, uzzārtit			
				3. Kad Bešamela mērce ir uzzārtīta, nākamās 2 minūtes, nepārtraukti maisot, karsēt 1. līmenī	
<b>Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildišana ar vāku</b>					
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 sildišanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaišiet	
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 sildišanas līmeni un pievienojiet pienam rīsus, cukuru un sāli Kopējais ilgums (ar uzkaršanu) apmēram 45 minūtes	Nē	2	Jā
				Pēc 10 minūtēm piena zupu apmaišiet	
<b>Rīsu piena zupas gatavošana - pastāvīga sildišana bez vāka</b>					
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, nemītīgi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildišanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2	Nē

Pārbaudes ēdieni	Uzkaršanas sil-dīšanas līmenis	Uzkarsēšana/uzkaršana		Vāks	Pastāvīgā sildišana	
		Ilgums (min:sek)	Vāks		Pastāvīgās sildiša-nas līmenis	Vāks
Recepte: 250 g apalo 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, nemitigi maisot, uzsildiet. Kad piens ir apmēram 90 °C temperatūrā, ieslēdziet atpakaļ pastāvīgās sildišanas līmeni. Lēni vāriet apmēram 50 minūtes	Nē	2		Nē
<b>Rīsu vārīšana</b>						
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
<b>Cūkgaļas filejas steika cepšana</b>						
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
<b>Pankūku cepšana</b>						
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
<b>Saldētu frī kartupeļu cepšana</b>						
Trauki: kastrolis						
Daudzums: 1,8 kg saulespuķu eļļa, vienai porcijai: 200 g saldētu frī 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 sildišanas līmenis jāpaaugstina par vienu līmeni.

# Turinys

 <b>Naudojimas pagal paskirtį</b>	14
 <b>Svarbūs saugos nurodymai</b>	14
 <b>Galimos gedimų priežastys</b>	15
Apžvalga	15
 <b>Aplinkosauga</b>	15
Energijos taupymo patarimai	15
Ekologiškas utilizavimas	15
 <b>Susipažinkite su prietaisu</b>	16
Valdymo skydelis	16
Liekamosios šilumos rodmuo	16
 <b>Prietaiso valdymas</b>	16
Kaitrentės ijjungimas ir išjungimas	16
Kaitvietės nustatymas	16
Ruošimo lentelė	17
 <b>Apsauga nuo vaikų</b>	18
Apsaugos nuo vaikų ijjungimas ir išjungimas	18
Automatinė apsauga nuo vaikų	18
 <b>Automatinis apsauginis išjungimas</b>	18
 <b>Pagrindiniai nustatymai</b>	19
Pagrindinių nuostatų keitimas	19
 <b>Valymas</b>	19
Stiklo keramikos kaitrentė	19
Kaitrentės rėmas	19
 <b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b>	20
„E“ pranešimas indikatoriuose	20
Kaitviečių indikatoriuose mirksi –	20
 <b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b>	20
E ir FD numeriai	20
 <b>Bandomieji patiekalai</b>	21

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

## **Naudojimas pagal paskirtį**

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

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 patiekalamis ir gérimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti.

Prietaisą naudokite tik uždarose 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 laidо.

## **Svarbūs saugos nurodymai**

### **Įspėjimas – Gali kilti gaisras!**

- Iktaitės aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsnų 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 aerozolinių purškiklių.

- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai išsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkasti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

### **Įspėjimas – Pavojas nusideginti!**

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

### **Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytais klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atliliki remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštų slėgių 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.
- Itrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

### **Įspėjimas – Pavojas susižeisti!**

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

# Galimos gedimų priežastys

## Dėmesio!

- Siurkštus puodų ir keptuvių dugnas bražo stiklo keramika.
- Jokiu būdu nepalikite ant ijjungtos kaitvietės tuščių puodų. Gali atsirasti gedimų.
- Niekada nestatykite karštų puodų ir keptuvių ant valdymo skydelio, indikatorių ar rémo. Gali atsirasti gedimų.
- Ant kaitlentės nukritę kieti ar smailūs daiktai gali ją sugadinti.
- Aluminio 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	Išbègusius maisto produktus tuo pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis	Nenaudokite kaitlentės kaip darbastolio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus puodų ir keptuvių dugnas bražo stiklo keramiką	Patirkinkite indus.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones.
	Puodų žymės (pvz., aluminio)	Prieš perstumdamasi, pakelkite puodus ir keptuves.
Jrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai	Išbègusius maisto produktus tuo 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 dangčių matosi ruošiamas maistas, todėl jo nebūtina nuimti.
- Naudokite puodus ir keptuvės lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja elektros energijos sąnaudos.
- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitinkti 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. Dideliams, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Ruoškite nedideliam vandens kiekyje. Sutaupysite elektros energijos. Daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Puodu visada uždenkite kuo didesnį 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.



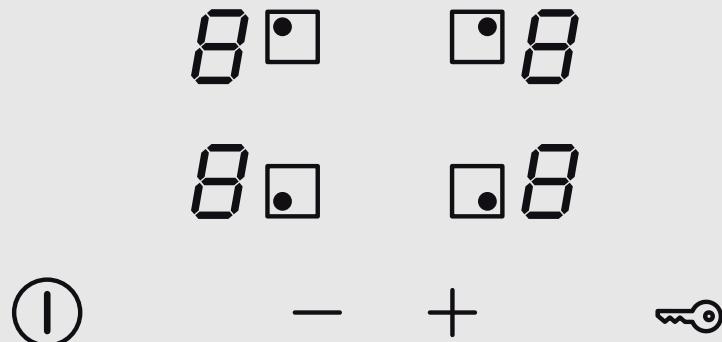
Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sajungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

## **Susipažinkite su prietaisu**

Ši naudojimo instrukcija tinkta įvairiomis kaitlentėmis.  
Atskirų kaitlenčių matmenys nurodyti tipų apžvalgoje.  
→ 2 psl.

### Valdymo skydelis



#### Rodmenys

	Kaitinimo lygai
	Liekamoji šiluma

#### Valdymo paviršiai

	Pagrindinis jungiklis
	Apsauga nuo vaikų
	Kaitvietės parinktis
	Nustatymo laukai

#### 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 elektroninę sistemą.

### 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 užgėsta kaitvietei visiškai atvėsus.

## **Prietaiso valdymas**

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

### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

#### Įjungimas

Palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Jsižiebia virš pagrindinio jungiklio esanti indikacinė lemputė ir rodmenys ②. Kaitlentė parengta naudoti.

#### Išjungimas

Tol lieskite simbolį ①, kol užges virš pagrindinio jungiklio esanti indikacinė lemputė ir rodmenys. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos rodmuo šviečia toliau, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

#### Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, kai visos kaitvietės kurj laiką (10–60 sekundžių) prabūna išjungtos.
- Išjungus nuostatos išsaugomos dar 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsite, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytomis nuostatomis.

### Kaitvietės nustatymas

Simboliais + ir - nustatykite pageidaujamą kaitinimo pakopą.

1 kaitinimo pakopa = mažiausias galingumas

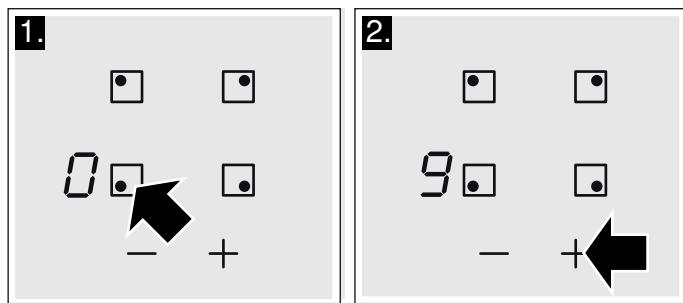
9 kaitinimo pakopa = didžiausias galingumas

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

## Kaitinimo lygio nustatymas

Kaitlentė turi būti įjungta.

- Palieskite simbolį **□**, norédami pasirinkti kaitvietę. Kaitinimo lygio rodmenyje šviečia **□**.
- Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį **+** arba **-**. Pasirodo pagrindinė nuostata. Simbolis **+** 9 kaitinimo lygis  
Simbolis **-** 4 kaitinimo lygis



- Kaitinimo lygio keitimas: simbolį **+** arba **-** lieskite tol, kol pasirodys norimas kaitinimo lygis.

## Kaitvietės išjungimas

Kaitvietę išjungti Jūs galite 2 būdais:

- 2 kartus iš eilės paliesdami kaitvietės simbolį **□**. Kaitinimo lygio rodmenyje pasirodo **□**. Maždaug po 10 sekundžių pasirodo liekamosios šilumos rodmuo.
- Simboliu **□** pasirinkite kaitvietę. Simbolij **+** arba **-** lieskite tol, kol pasirodys **□**. Maždaug po 10 sekundžių pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

## Pastabos

- Paskutinė nustatyta kaitvietė lieka aktyvinta. Galite nustatyti kaitvietę, nereikia parinkti iš naujo.
- Kaitvietė reguliuoja įjungdama ir išjungdama kaitinimo sistemą. Kaitinimo sistema gali būti įjungiamai ir išjungiamai net parinkus didžiausią galia. Taip, pvz.:
  - nuo perkaitimo apsaugomos jautrios konstrukcinės dalys
  - prietaisais saugomas nuo elektrinės perkrovos
  - pasiekiami geresni virimo rezultatai

## Ruošimo lentelė

Žemiau pateiktoje lentelėje surasite keletą pavyzdžių.

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

Norédami užvirti naudokite 9 kaitinimo pakopą.

Tirštas 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 → 15 psl.

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
<b>Lydymas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1-1.	-
Sviestas, medus, želatina	1-2	-
<b>Pašildymas ir šilumos palaikymas</b>		
Tiršta sriuba (pvz., lėšių patiekalas)	1-2	-
Pienas**	1-2.	-
Dešrelių pašildymas vandenye**	3-4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Užšaldyti špinatai	2-3.	10-20 min
Užšaldytas guliašas	2-3.	20-30 min
<b>Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant</b>		
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
<b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>		
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	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotiniai	4-5	50-60 min
Troškinti kepsniai	4-5	60-100 min
Guliašas	2-3.	50-60 min
<b>Kepimas su mažai riebalų**</b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6-7	6-10 min
Pjausnys, užšaldytas	6-7	8-12 min
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose***	6-7	8-12 min

\* tolimesnis virimas neužden-gus dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

\*\*\* dažnai apversti

	Tolesnio virimo pakopa	Tolimesnio virimo trukmė minutėmis
Kepsnsys (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 džiūvėsiuose	6-7	8-20 min
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose 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 azijietiškai	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
Kiaušinių	5-6	3-6 min
<b>Gruzdinimas (150-200 g porcijomis nuolat gruzdinti 1-2 l aliejaus**)</b>		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai, šaldyti	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	5-6	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempura	5-6	-
Smulkūs kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-

\* tolimesnis virimas neuždenius dangčiu

\*\* neuždengus dangčiu

\*\*\* dažnai apversti

## Apsauga nuo vaikų

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

### Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Ijungimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Indikatoriaus lemputė virš simbolio  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

### Automatinė apsauga nuo vaikų

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

### Įjungimas ir išjungimas

Kaip įjungti automatinę apsaugos nuo vaikų funkciją, skaitykite skyriuje „Pagrindiniai nustatymai“. → 19 psl.

## Automatinis apsauginis išjungimas

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

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

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

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

# Pagrindiniai nustatymai

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

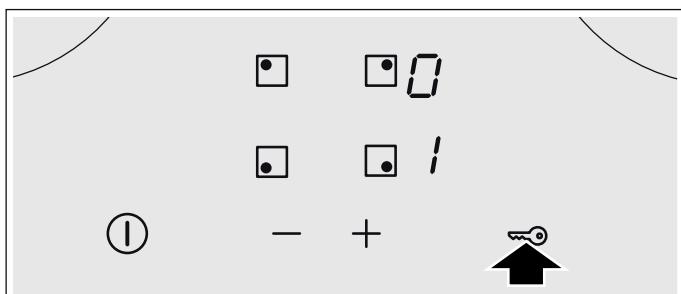
Rodmuo	Funkcija
<b>c /</b>	<b>Automatinė apsauga nuo vaikų</b>
<b>0</b>	Išjungta.*
<b>/</b>	Ijungta.
<b>2</b>	Rankinė ir automatinė apsauga nuo vaikų išjungta.
<b>c2</b>	<b>Garso signalas</b>
<b>0</b>	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalas išjungti (pagrindinio jungiklio signalas visada ižjungtas).
<b>/</b>	Ijungtas tik neteisingo valdymo signalas.
<b>2</b>	Ijungtas tik patvirtinimo signalas.
<b>3</b>	Patvirtinimo signalas ir neteisingo valdymo signalai ižjungti.*
<b>c9</b>	<b>Kaitvietės parinkties laikas</b>
<b>0</b>	Neribotas: paskutinę parinktą kaitvietę galite nustatyti visada – iš naujo parinkti nereikia.*
<b>/</b>	Paskutinę pasirinktą kaitvietę galite nustatyti per 10 sekundžių po parinkties, o paskui prieš nustatant kaitvietes reikės jas iš naujo parinkti.
<b>c0</b>	<b>Pagrindinės nuostatos atkūrimas</b>
<b>0</b>	Išjungta.*
<b>/</b>	Ijungta.

\*Pagrindinė nuostata

## Pagrindinių nuostatų keitimas

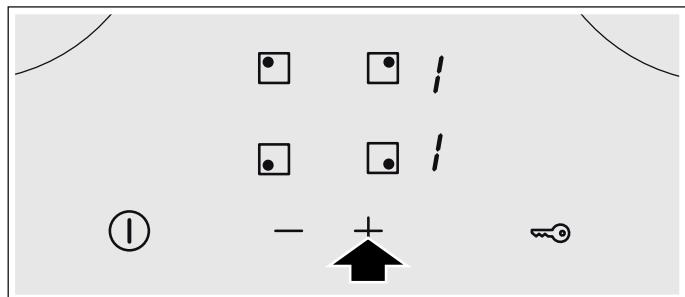
Kaitlentė turi būti išjungta.

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



Apatiniame ekrane pakaitomis mirksniuose **c** ir **/**, viršutiniame ekrane šviečia **0**.

3. Simbolį vis lieskite tol, kol apatiniai ekrane pasirodys norimas rodmuo.
4. Simbolį **+** arba **-** vis lieskite tol, kol viršutiniame ekrane pasirodys norima nuostata.



5. 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 neprikeps.

Valykite tik pakankamai atvésusią kaitlentę.

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

Niekada nenaudokite:

- neskiestų indų ploviklių,
- indaplovio valiklių,
- šveičiamujų priemonių,
- agresyvių valiklių, pavyzdžiu, orkaitėms skirtų purškiklių arba démių šalinimo priemonių,
- bražančių kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

Didelius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėse įsigijamu 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, laikykites šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą šarmo tirpala.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
- Nenaudokite aštarių arba šveičiamujų 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 jvairių 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.	Patirkinkite namų tinklo prietaiso saugiklį. Pagal kitus elektroninius prietaisus patirkinkite, ar nenutruko srovės tiekimas.
Blyksi visi indikatoriai	Šlapia valdymo sritis arba ant jos yra daiktas.	Nusausinkite valdymo sritį arba nuimkite daiktą.
<b>F2</b>	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 <b>F2</b> užges, elektroninė sistema pakankamai atvėso. Galite ruošti toliau.
<b>F4</b>	Nors buvo išjungta naudojant <b>F2</b> , elektroninė sistema kaista toliau. Todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	Šiek tiek palaukite. Palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Jei <b>F4</b> užges, galite ruošti toliau.
<b>F5</b> ir kaitinimo pakopa blyksi pakaitomis. Suskamba garsinis signalas.	Ispėjimas: karštas puodas stovi valdymo pulto srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite ruošti toliau.
<b>F5</b> 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 <b>F5</b> užges, galite ruošti toliau.
<b>F8</b>	Kaitvietė per ilgai buvo įjungta ir todėl išsijungė.	Kaitvietę vėl iš karto galite įjungti.
<b>dE</b> kaitvietės nekaista	Įjungtas demonstracinis režimas	Demonstraciniu režimu išjungimas: prietaisą atjunkite nuo tinklo 30 sekundžių (išunkite namų tinklo saugiklį arba saugiklių dežės apsauginį jungiklį). Per 3 minutes palieskite bet kurią valdymo srities dalį. Demonstracinis režimas išjungiamas.

### „E“ pranešimas indikatoriuse

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.

### Kaitviečių indikatoriuse mirksi –

Jei jungiant prietaisą į elektros tinklą arba įjungiant jį po elektros tiekimo trikties kaitviečių indikatoriuse mirksi –, vadinas sutriko elektronikos veikimas. Norėdami patvirtinti šį sutrikimą, valdymo paviršių trumpai uždenkite ranka.

## 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, iškvietus 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 sąraše.

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

# Bandomieji patiekalai

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

Lentelės duomenys taikomi mūsų priedams – „Schulte-Ufer“ indams (4 indukcinių 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, 1 puodas, skirtas 18 arba 17 cm Ø kaitvietei

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnis virimas	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
<b>Šokolado lydymas</b>							
Indas: puodas ilga rankena							
Šokoladinis glajus (pvz., „Dr. Oetker“ kartusis, 150 g) ant 14,5 cm Ø kaitvietės							
	-	-	-	-	1.		Ne
<b>Tirštos lęšių sriubos pašildymas ir laikymas šiltai</b>							
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 nemaišant		Taip	1.	Taip	
Kiekis: 800 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 nemaišant		Taip	1.	Taip	
<i>Tiršta lęšių sriuba iš konservo</i>							
pvz., lęšių troškinys su „Erasco“ dešrelėmis:							
Pradinė temperatūra 20 °C							
Kiekis 500 g, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:00 (Pamaišyti maždaug po 1:30)		Taip	1.	Taip	
Kiekis: 1000 g, 18 cm Ø arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 2:30 (Pamaišyti maždaug po 1:30)		Taip	1.	Taip	
<b>Bešamelio padažo kaitinimas neužverdant</b>							
Indas: puodas ilga rankena							
Pieno temperatūra: 7 °C							
Receptas: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9 <sup>2</sup>	apie 5:20		Ne	1 1,3		Ne
<sup>1</sup> Išlydykite sviestą, jmaišykite miltus ir druską, miltų ir sviesto mišinį kaitinkite 3 minutes.							
<sup>2</sup> Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.							
<sup>3</sup> Kai Bešamelio padažas užverda, ji toliau 2 minutes virkite įjungę 1 pakopą ir nuolat maišykite.							

**It Bandomieji patiekalai**

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas	Trukmė (min.:sek.)	Dangtis	Tolesnis virimas	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
<b>Pieniškos ryžių košės virimas – tolesnis virimas su dangčiu</b>							
Indas: puodas Pieno temperatūra: 7 °C Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 6:45 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (iskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės		Ne	2	Taip	
					Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.		
Receptas: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos, 18 arba 17 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:20 Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Perjunkite į tolesnio virimo pakopą ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Bendra trukmė (iskaitant ir užvirinimą) apie 45 minutės		Ne	2	Taip	
					Ryžių košę su pienu pamaišykite po 10 minučių.		
<b>Pieniškos ryžių košės virimas – tolesnis virimas be dangčio</b>							
Indas: puodas Pieno temperatūra: 7 °C Receptas: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos, 14,5 cm Ø kaitvietė	9	apie 7:30 Į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską ir nuolat maišydami užkaitinkite. Pieno temperatūrai pakilus iki maždaug 90 °C, perjunkite į tolesnio virimo pakopą. Palikite lengvai virti apie 50 minučių.		Ne	2	Ne	
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	
<b>Ryžių virimas</b>							
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	

Bandomieji patiekalai	Užvirinimo pakopa	Įkaitinimas / užvirinimas	Trukmė (min.:sek.)	Tolesnis virimas		
				Dangtis	Tolesnio virimo pakopa	Dangtis
<b>Kiaulienos išpjovos kepsnio kepimas</b>						
Indas: keptuvé						
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
<b>Lietinių kepimas</b>						
Indas: keptuvé						
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 apskrudi-nimo laipsnio	Ne
<b>Užšaldytų bulvyčių gruzdinimas</b>						
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 didesnés tolesnio virimo pakopos.

# Sisukord

 <b>Nõuetekohane kasutamine</b>	25
 <b>Olulised ohutusnõuded</b>	25
 <b>Kahjustuste põhjused</b>	26
Ülevaade	26
 <b>Keskkonnakaitse</b>	26
Soovitusi energia säastmiseks	26
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	26
 <b>Seadmega tutvumine</b>	27
Juhtpaneel	27
Jääksoojuse näit	27
 <b>Seadme kasutamine</b>	27
Pliidiplandi sisse- ja väljalülitamine	27
Keeduala sisselülitamine	27
Toiduvalmistustabel	28
 <b>Lapselukk</b>	29
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	29
Automaatne lapselukk	29
 <b>Automaatne väljalülitus</b>	29
 <b>Põhiseaded</b>	29
Põhiseadistuste muutmine	30
 <b>Puhastamine</b>	30
Klaaskeraamiline pind	30
Pliidiplandi raam	30
 <b>Mida teha tõrgete korral?</b>	31
E-teade näidikutel	31
Keedualade näidikutel vilgub –	31
 <b>Hooldekeskus</b>	31
E-number ja FD-number	31
 <b>Kontrollroad</b>	32

---

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.siemens-home.bsh-group.com** ja Internetikauplustest: **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 koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude 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 füüsилised 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 käsitsemist 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 jätkke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätkke pliidiplaadile esemeid.

- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplat lälitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lälituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Pliidipladi 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 kaitseesadiseid nagu nt lastekaitsevõresid. Ebasobivad kaitseesadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusse
- 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 vahel sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpatada. 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 kukkuvad kõvad või teravad esemed võivad pliidiplaati vigastada.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud hakkavad kuumal pliidiplaadil sulama. Pliidikitsefoolium ei sobi pliidiplaadi jaoks.

## Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasist puustuskaabitsaga
	Ebasobivad puustusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puustusvahendeid
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv	Ärge kasutage pliidiplati tööpinna ega alusena
	Karedad poti- ja pannipõhjad kriimustavad klaaskeraamilist pinda	Kontrollige oma nõud üle
Värvimuurused	Ebasobivad puustusvahendid	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puustusvahendeid
	Pinnale kinnijää nud potimaterjal (nt aluminium)	Nihutamisel kergitage potte ja panne
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldu-sega road	Eemaldage ülekeenud toit kohe klaasist puustuskaabitsaga

# Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiate teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

## Soovitusi energia säästmiseks

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

# Seadmega tutvumine

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

## Juhtpaneel



### Näidud

I-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus

### Sensorlülitud

①	Pealülit
🔑	Lapselukk
█	Keeduala valik
- +	Reguleerimisväljad

### Märkused

- Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.
- Hoidke sensorlülitud alati puhtad. Niiskus mõjutab nende toimivust.
- Ärge tömmake potte näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuuneneda.

### Jääksoojuse näit

Pliidiplaatil on iga keeduala jaoks kahestmeline jääksoojuse näit.

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



## Seadme kasutamine

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

### Pliidipladi sisse- ja väljalülitamine

Pliidipladi lülitate sisse ja välja pealülitist.

### Sisselülitamine

Puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaal. Pealülit kohal olev indikaatorluli ja näidud **█** põlevad. Pliidiplaat on töövalmis.

### Väljalülitamine

Puudutage sümbolit ①, kuni pealülit kohal olev indikaatorluli ja näidud kustuvad. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näidik põleb seni edasi, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

### Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud mõnda aega (10-60 sekundit) välja lülitatud.
- Seadistused jäavad esimeseks 4 sekundiks pärast väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab see tööle endiste seadistustega.

### Keeduala sisselülitamine

Sümbolitega + ja - reguleerige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = madalaim võimsus

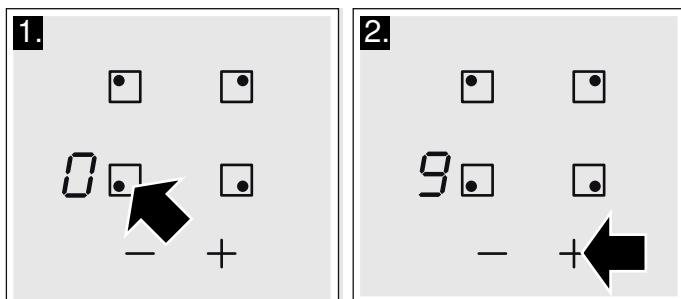
Võimsusaste 9 = kõrgeim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

## Võimsusastme seadistamine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

- Puudutage keeduala valimiseks sümbolit  . Võimsusastme näidikul põleb **0**.
- Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit + või - . Kuvatakse põhiseadistus.  
Sümbol + võimsusaste 9  
Sümbol - võimsusaste 4



- Võimsusastme muutmine: puudutage sümbolit + või - , kuni kuvatakse soovitud võimsusaste.

## Keeduala väljalülitamine

Keeduala saate välja lülitada 2 viisil:

- Puudutage keeduala sümbolit  lühidalt üksteise järel 2 korda. Võimsusastme näidikule kuvatakse **0**. Umbes 10 sekundi pärast kuvatakse jäälkuumuse näit.
- Valige sümboliga  keeduala. Puudutage sümbolit + või - seni, kuni kuvatakse **0**. Umbes 10 sekundi pärast kuvatakse jäälkuumuse näit.

## Märkused

- Viimati seadistatud keeduala jääb aktiveerituks. Võite keeduala seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima.
- Keeduala reguleerib kuumutuse sisse- ja väljalülitamisega. Kuumutus võib sisse ja välja lülituda ka kõrgeimal võimsusel. Sellega nt:
  - Kaitstakse tundlikke komponente ülekuumenemise eest
  - Kaitstakse seadet elektrilise ülekoormuse eest
  - Saavutatakse paremaid keetmistulemusi

## 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 teravalta või millel tuleb praadimise ajal välja palju vedelikku, eelpraadige kõige paremini väikesates portsonites.

Nõuaned energiasäästlikuks keetmiseks leiate peatükist Keskkonnakaitse.→ lehekülg 26

	Võimsusaste edasikeetmisel	Edasikeetmise kestus minutites
<b>Sulatamine</b>		
Šokolaad, glasuur	1-1.	-
Või, mesi, želatiin	1-2	-
<b>Soojendamine ja soojas hoidmine</b>		
Supp, (nt läätsesupp)	1-2	-
Piim**	1.-2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3-4	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>		
Spinat, sügavkülmutatud	2-3.	10-20 min
Guljašš, sügavkülmutatud	2-3.	20-30 min
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
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
<b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
Riis (kahekordne vee kogus)	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
Köögivilili	2-3.	10-20 min
Köögivilili, sügavkülmutatud	3-4.	10-20 min
Kiirkeedupotis keetmine	4-5	-
<b>Moorimine</b>		
Rulaadid	4-5	50-60 min
Moorpraad	4-5	60-100 min
Guljašš	2-3.	50-60 min
<b>Praadimine väheste õliga**</b>		
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
Lihalöök (3 cm paksune)	7-8	8-12 min
Hamburger, lihapallid (3 cm läbi-mõõduga)***	4-5.	30-40 min
Linnufilee (2 cm paksune)***	5-6	10-20 min

\* Edasikeetmine ilma kaaneta

\*\* Ilma kaaneta

\*\*\* Segage sageli\*\*\*

	Võimsusaste edasikeetmisesel	Edasikeetmise kestus minuti-tes
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
Köögivilji, liha ribadena aasia moodi	7.-8.	15-20 min
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10 min
Pannkoogid	6-7	üksseise järel
Omlett	3.-4.	üksseise järel
Härjasilmad	5-6	3-6 min
<b>Frittamine (150–200 g ühe portsjoni kohta frittida järgest 1-2 liitris ölis**)</b>		
Sügavkülmutatud tooted, nt frii-kartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või ölletaignas	5-6	-
Köögivilji, seened, paneeritud või ölletainas, tempura	5-6	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili ölletaignas	4-5	-

\* Edasikeetmine ilma kaaneta  
\*\* Ilma kaaneta  
\*\*\* Segage sageli\*\*\*

## Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist „Põhiseadistused”. → Iehekülg 29

## 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 jäälkuumuse näit H/h.

Mis tahes tööala puudutamisel näit kustub. Võite seadistada uuesti.

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

## Põhiseaded

Teie seadmel on erinevad põhiseadistused. Neid põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

Näit	Funktsoon
c 1	<b>Automaatne lapselukk</b>
B	Välja lülitatud.*
I	Sisse lülitatud.
Z	Manuaalne ja automaatne lapselukk välja lülitatud.
c Z	<b>Helisignaal</b>
O	Kinnitussignaal ja vale kätsuse signaal välja lülitatud (pealüldi signaal on alati sisse lülitatud).
I	Ainult vale kätsuse signaal sisse lülitatud.
Z	Ainult kinnitussignaal sisse lülitatud.
3	Kinnitussignaal ja vale kätsuse signaal sisse lülitatud.*
c 9	<b>Keeduala valimise aeg</b>
O	Piiramatu: viimati valitud keeduala saate alati seadistada, ilma seda uesti välja valimata.*
I	Viimati valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast valimist, seejärel peate keeduala enne seadistamist uesti valima.
c O	<b>Lähtestamine põhiseadistusele</b>
O	Välja lülitatud.*
I	Sisse lülitatud.

\*Põhiseadistus

## Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

### Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: Puudutage sümbolit ☐ ca 4 sekundit. Sümboli ☐ kohal olev indikaator tuli süttib 10 sekundiks. Pliidiplat on blokeeritud.

Väljalülitamine: Puudutage sümbolit ☐ ca 4 sekundit. Blokeering vabaneb.

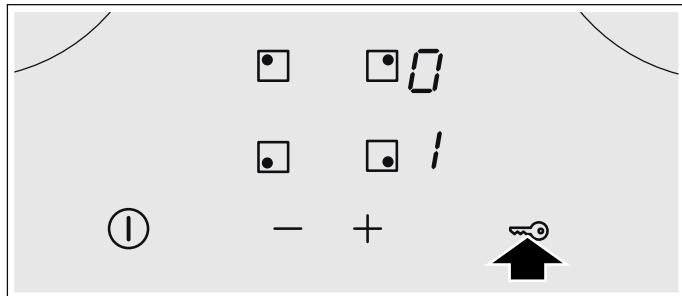
### Automaatne lapselukk

See funktsioon aktiveerib pliidiplaadi väljalülitamisel lapseluku.

## Põhiseadistuste muutmine

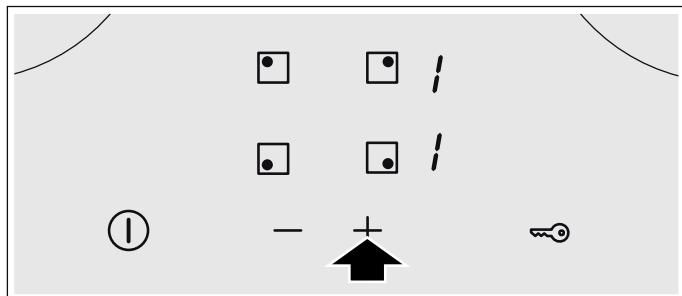
Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

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



Alumisel näidikul vilguvad vaheldumisi ⚡ ja ⚡, ülemisel näidikul põleb ⚡.

3. Puudutage sümbolit ☞ seni, kuni soovitud näit ilmub alumisele näidikule.
4. Puudutage sümbolit + või - seni, kuni soovitud seadistus ilmub näidikule.



5. 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 körbe toidujäägid sisse.

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

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

Ärge kunagi kasutage:

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

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

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

Head tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsnii kasutades.

## Pliidipladi raam

Et vältida pliidipladi 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 järgmissele tabelile.

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

Näit	Viga	Abinõu
Puudub.	Vooluvarustus on katkenud.	Kontrollige hoone elektrkilpi 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.
<b>F2</b>	Mitut keeduala kasutati pikka aega samal ajal suurel võimsusel. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol <b>F2</b> kustub, on elektroonika piisavalt jahtunud. Võite toiduvalmistamist jätkata.
<b>F4</b>	Hoolimata sümbolel <b>F2</b> väljalülitumisest jätkas elektroonika kuumenemist. Seepärast lülitusid kõik keedualad välja.	Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol <b>F4</b> kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
Sümbol <b>F5</b> ja võimsa- saste vilguvad vaheldu- misi. Kõlab helisignaal.	Hoiatus: tööalal on kuum pott. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Võtke pott ära. Veanäidik kustub veidi pärast seda. Võite toiduvalmistamist jätkata.
Sümbol <b>F5</b> ja helisig- naal.	Tööalal on kuum pott. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Võtke pott ära. Oodake veidi. Puudutage mis tahes tööala. Kui sümbol <b>F5</b> kustub, võite toiduvalmistamist jätkata.
<b>F8</b>	Keeduala oli liiga kaua töös ja lülitus välja.	Võite keeduala kohe uesti sisse lülitada.
<b>dE</b> Keedualad ei kuu- mene	Demorežiim on sisse lülitatud.	Demorežiimi väljalülitamine: lahatage seade 30 sekundiks vooluvõrgust (lülitage vool või kaitselülit 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 uesti sisse.

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

## Keedualade näidikutel vilgub –

Kui seadme ühendamisel vooluvõrku või pärast voolukatkestust vilgub keedualade näidikutel **—**, on tegemist elektroonika häirega. Häire kinnitamiseks katke sensorlülit korraks käega.

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

## 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 klienditeeninduste nimekirjast.

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



# Kontrollroad

Järgmiste tabeli koostasid kontrollasutused, et hõlbustada meie kodumasinate katsetamist.

Tabelis toodud andmed on esitatud järgmiste mõõtmega Schulte-Uferi keedunõude kohta (4osaline induktsioonpliidiplaadi 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	Võimsusaste keema ajami- sel	Kuumutamine / keema ajamine	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasi- keetmisel	Edasikeetmine
<b>Šokolaadi sulatamine</b>						
Nõu: kastrul			-	-	-	1. Ei
Šokolaadiglasuur (nt Dr. Oetker poolmõru, 150 g) 14,5 cm Ø keedualal						
<b>Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine</b>						
Nõu: keedupott						
<i>Läätsesupp vastavalt standardile DIN 44550</i>						
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 kee- dualal	9	ca 2:00 ilma segamata		Jah	1.	Jah
<i>Läätsesupp konservsupina</i>						
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 kee- dualal	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1:30)		Jah	1.	Jah
<b>Bechameli kastme valmistamine</b>						
Nõu: kastrul						
Piima temperatuur: 7 °C						
Retsept: 40 g vöid 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja veidi soola, 14,5 cm Ø kee- dualal	g <sup>2</sup>	ca 5:20		Ei	1 <sup>1,3</sup>	Ei
<sup>1</sup> Sulatada vöi, segada hulka jahu ja sool ning lasta 3 minutit kuumeneda						
<sup>2</sup> Lisada segule piim ja kuumutada see pidevalt segades keemiseni						
<sup>3</sup> Pärast kastme kuumenemist keemiseni hoida seda veel 2 minutit võimsusastmel 1, see- juures pidevalt segada						

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine			Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajami- sel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasi- keetmisel	Kaas	
<b>Riisipudru keetmine - edasikeetmine kaanega</b>						
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 võimsustamisele 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 vält 17 cm Ø keedualal	9	ca 7:20  Kuumutada piim keemiseni. Lülitage tagasi edasikeetmise võimsustamisele ning lisage piima hulka riis, suhkur ja sool  Kogukestus (sh keema ajamine) ca 45 minutit	Ei	2	Jah	
				10 minuti järel segada riisipudru läbi		
<b>Riisipudru keetmine - edasikeetmine ilma kaaneta</b>						
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 seades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsustamisele.  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 vält 17 cm Ø keedualal	9	ca 8:00  Lisage riis, suhkur ja sool piima hulka ja kuumutage pidevalt seades keemiseni. Piima temperatuuril ca 90 °C lülitage tagasi edasikeetmise võimsustamisele.  Lasta ca 50 minutite keeda	Ei	2	Ei	
<b>Riisi keetmine</b>						
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 vält 17 cm Ø keedualal	9	ca 3:15	Jah	2.	Jah	

Kontrollroad	Kuumutamine / keema ajamine		Edasikeetmine		
	Võimsusaste keema ajami- sel	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste edasi- keetmisel	Kaas
<b>Seafilee praadimine</b>					
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
<b>Pannkookide praadimine</b>					
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 pruunitustastmest	Ei
<b>Sügavkülmutatud friikartulite frittimine</b>					
Nõu: keedupott					
Kogus: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsoni 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

	<b>Використання за призначенням</b>	36
	<b>Важливі настанови з безпеки</b>	36
	<b>Причини несправностей</b>	37
Огляд ..... 37		
	<b>Захист навколишнього середовища</b>	37
Поради щодо заощадження енергії. .... 37		
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки 38		
	<b>Знайомство з пристроям</b>	38
Панель управління ..... 38		
Індикатор залишкового тепла ..... 38		
	<b>Управління пристроя</b>	39
Увімкнення та вимкнення варильної поверхні. .... 39		
Регулювання конфорки ..... 39		
Таблиця тривалості готування ..... 39		
	<b>Функція "Захист від дітей"</b>	40
Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей" .. 40		
Автоматична функція "Захист від дітей" ..... 41		
	<b>Автоматичне запобіжне вимкнення</b>	41
	<b>Основні установки</b>	41
Змінення стандартних значень ..... 42		
	<b>Очищення</b>	42
Склокераміка ..... 42		
Рама варильної поверхні ..... 42		
	<b>Що робити у випадку несправності?</b>	43
Повідомлення E в індикації ..... 43		
На індикаторах конфорок блимає символ – ..... 43		
	<b>Служба сервісу</b>	43
Номери E та FD ..... 43		
	<b>Тестові страви</b>	44

---

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 грatisя 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 закрійте 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 поверхнею.
- 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 спричиняти 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 привести 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 привести 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 привести до пошкоджень.
- Ніколи не ставте гарячі сковорідки та каструлі на панель управління, біля індикаторів та на раму. Це може привести до пошкоджень.
- Падіння на варильну поверхню твердих та/або гострих предметів може викликати пошкодження.
- Алюмінієва фольга та смності 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 шкрабка для скла.
	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначенні 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 сковорідок дряпає склокераміку	Перевіряйте ваш посуд.
Зміна кольору	Очисні засоби, не придатні для чищення	Застосовуйте лише очисні засоби, призначенні 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 шкрабка для скла.

## Захист навколошнього 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.
- Намагайтесь закривати каструлею якомога більшу площею конфорки.

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

## Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



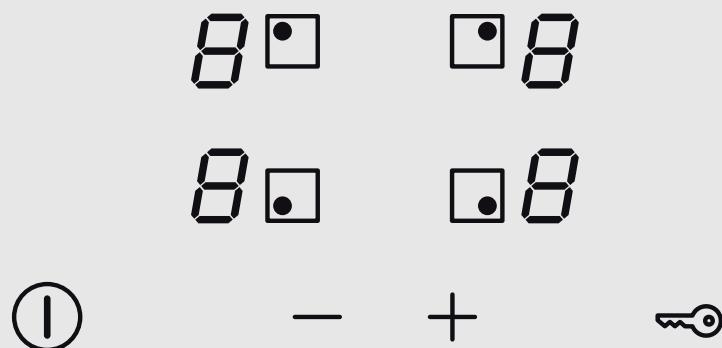
Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

	Рівні нагрівання
	Залишкове тепло

#### Індикатор залишкового тепла

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

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

#### Кнопки

	Головний вимикач
	Блокування від доступу дітей
	Вибір конфорки
	Кнопки настроювання

#### 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.

# Управління приладу

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

## Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Варильна поверхня вимикається та вимикається за допомогою головного вимикача.

### Увімкнення

Натисніть на символ ①. Лунає сигнал. Загоряються індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори 0. Варильна поверхня готова до експлуатації.

### Вимкнення

Доторкніться до символу ① і тримайте, поки індикаторна лампочка біля головного вимикача та індикатори не згаснуть. Усі конфорки вимкнені. Індикатор залишкового тепла буде світитися, доки конфорки не охолонуть у достатній мірі.

### 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 впродовж цього часу знову ввімкнути варильну поверхню, вона працюватиме з попередніми установками.

## Регулювання конфорки

За допомогою символів + та - встановіть бажаний рівень нагрівання.

Рівень нагрівання 1 = найнижча потужність

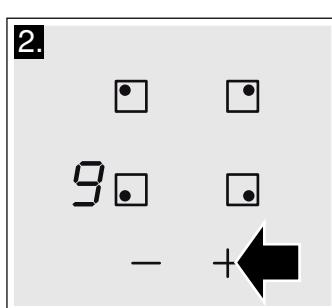
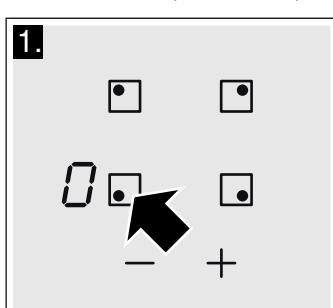
Рівень нагрівання 9 = найвища потужність

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 рівня нагрівання засвітиться 0.
2. Протягом наступних 10 секунд натисніть символ + або -. З'явиться стандартне значення.  
Символ +: рівень нагрівання 9  
Символ -: рівень нагрівання 4



3. Змінення рівня нагрівання: натискаючи символи + або -, виберіть бажаний рівень нагрівання.

### Вимкнення конфорки

Конфорку можна вимикати двома способами:

- Двічі натисніть символ □ відповідної конфорки з невеликим проміжком між натисканнями. На індикаторі рівнів нагрівання відобразиться символ 0. Приблизно через 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.
- Виберіть конфорку за допомогою символу □. Натискайте символи + або -, доки не з'явиться індикація 0. Приблизно через 10 секунд відобразиться індикація залишкового тепла.

### Вказівки

- Залишається активною остання вибрана конфорка. Параметри конфорки можна регулювати, не вибираючи її заново.
- Робота конфорки регулюється автоматичним увімкненням і вимкненням нагрівання. Нагрівання може вимкнитися й вимикатися навіть на максимальній потужності.  
Це, наприклад, забезпечує:
  - захист чутливих деталей від перегріву,
  - захист приладу від електричного перевантаження,
  - покращення результатів готування.

## 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 37

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвилинах
<b>Розтоплювання</b>		
Шоколад, глазур,	1-1.	-
Вершкове масло, мед, желатин	1-2	-
<b>Розігрівання та підтримання в тепловому стані</b>		
Густий суп (наприклад, суп-пюре з чечевицею)	1-2	-
* Подальше нагрівання без кришки		
** Без кришки		
*** Часто перевертати		

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвилинах
Молоко**	1-2	-
Розігрівання ковбасок у воді**	3-4	-
<b>Розморожування та розігрівання</b>		
Шпинат глибокого замороження	2-3	10-20 хв
Гуляш глибокого замороження	2-3	20-30 хв
<b>Доведення до готовності, повільне кип'ятіння</b>		
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
<b>Варіння, приготування на парі, тушкування</b>		
Рис (з подвійною кількістю води)	2-3	15-30 хв
Рис, зварений на молоці	1-2	35-45 хв
Картопля «в мундирі»	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 сковороді	4-5	-
<b>Тушкування</b>		
Голубці	4-5	50-60 хв
Печена	4-5	60-100 хв
Гуляш	2-3	50-60 хв
<b>Смаження на невеликій кількості олії**</b>		
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

\* Подальше нагрівання без кришки

\*\* Без кришки

\*\*\* Часто перевертати

	Рівень подальшого нагрівання	Тривалість подальшого нагрівання у хвилинах
Риба та рибне філе, паніровані та глибокого замороження, наприклад рибні палички	6-7	8-12 хв
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
<b>Готування у фритюрі (порції по 150-200 г без перерв у 1-2 л олії**)</b>		
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, темпуря	5-6	-
Дрібне печиво, наприклад, пончики/берлінські пончики, фрукти в клярі	4-5	-

\* Подальше нагрівання без кришки

\*\* Без кришки

\*\*\* Часто перевертати

## Функція “Захист від дітей”

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

### Увімкнення та вимкнення функції "Захист від дітей"

Варильна поверхня має бути вимкненою.

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

Вимкнення: доторкніться до символу  та утримуйте його прибл. 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 41

## 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 8** 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).

## Основні установки

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

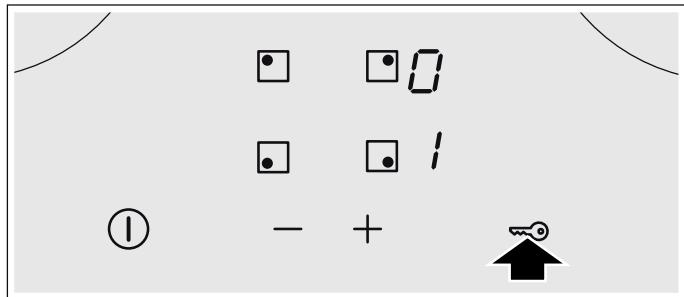
Індикація	Функція
<b>c 1</b>	<b>Автоматичне блокування від доступу дітей</b>
<b>0</b>	Вимкнено.*
<b>1</b>	Увімкнено.
<b>2</b>	Ручне та автоматичне блокування від доступу дітей вимкнене.
<b>c 2</b>	<b>Звуковий сигнал</b>
<b>0</b>	Сигнал підтвердження та сигнал помилки користувача вимкнено (сигнал головного вимикача завжди залишається ввімкненим).
<b>1</b>	Увімкнений лише сигнал помилки користувача.
<b>2</b>	Увімкнений лише сигнал підтвердження.
<b>3</b>	Увімкнені сигнал підтвердження та сигнал помилки користувача.*
<b>c 9</b>	<b>Час вибору конфорки</b>
<b>0</b>	Необмежений: завжди можна змінювати параметри конфорки, що була вибрана останньою, не вибираючи її заново.*
<b>1</b>	Установлювати параметри вибраної конфорки можна лише протягом 10 секунд; якщо час сплив, для встановлення нових параметрів конфорки її потрібно буде вибирати знову.
<b>c 0</b>	<b>Відновлення стандартного значення</b>
<b>0</b>	Вимкнено.*
<b>1</b>	Увімкнено.

\*Стандартне значення

## Змінення стандартних значень

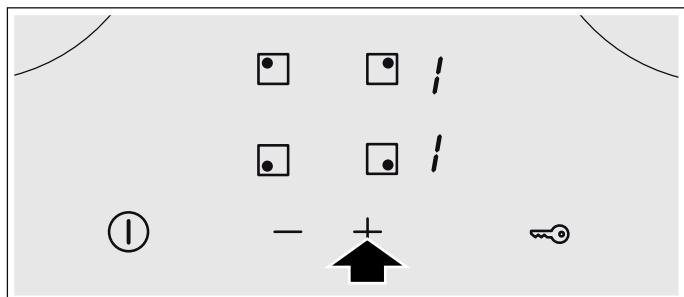
Варильна поверхня має бути вимкнена.

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



На нижньому дисплеї по черзі бліматимуть символи  та , на верхньому — світитиметься символ .

3. Натискайте символ , доки на нижньому дисплеї не з'явиться бажаний параметр.
4. Натискайте символ  або , доки на верхньому дисплеї не з'явиться 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.

Витиристи варильну поверхню потрібно тоді, коли вона достатньо охолода.

Застосуйте лише миючі засоби, призначенні 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 видаляти 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 застосуйте 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.

Індикація	Помилка	Захід
Немає	Відсутнє електричне живлення.	Перевірте головний запобіжник приладу. За допомогою інших електронних приладів перевірте, чи не перервано подачу електричного живлення.
Блімають усі індикатори	Панель керування мокра, або на ній лежить сторонній предмет.	Витрільте панель керування чи приберіть з неї сторонній предмет.
<b>F2</b>	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 <b>F2</b> свідчить про те, що електронний блок достатньо охолонув. Можна продовжити готування.
<b>F4</b>	Попри відключення за допомогою <b>F2</b> електронний блок продовжував нагріватися. Тому всі конфорки вимкнено.	Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ <b>F4</b> , можна продовжити готування.
Почергово блімають символ <b>F5</b> і рівень нагрівання. Лунає сигнал	Попередження: гаряча кастрюля стоїть в зоні панелі керування. Електронному блоку загрожує перегрів.	Приберіть кастрюлю. Індикація помилки незабаром згасне. Можна продовжити готування.
<b>F5</b> і звуковий сигнал	Гаряча кастрюля стоїть в зоні панелі керування. Для захисту електронного блока від перегріву конфорку вимкнено.	Приберіть кастрюлю. Почекайте деякий час. Натисніть будь-яку кнопку керування. Коли згасне символ <b>F5</b> , можна продовжити готування.
<b>F8</b>	Конфорка працювала надто довго та вимкнулася.	Увімкнути конфорку можна одразу.
<b>dE</b> , 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 ввімкніть прилад.

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

### На індикаторах конфорок блімає символ –

Якщо під час підключення приладу до електромережі чи після порушення електропостачання на індикаторах конфорок блімає символ –, виникла несправність електронного блока. Щоб підтвердити ознайомлення з повідомленням про несправність, ненадовго накрийте кнопку управління рукою.

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**.

### Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайніх 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 готовання на приладді й посуді від Schulte-Ufer (набір індукційних каструлей з 4 елементами HZ 390042) з такими габаритами:

- Кастрюля з рукояткою Ø 16 см, 1,2 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Кастрюля Ø 16 см, 1,7 л, для одноконтурна конфорка 14,5 см Ø
- Кастрюля Ø 22 см, 4,2 л, для конфорки 18 або 17 см Ø
- Сковорода 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	
<b>Розтопити шоколад</b>						
Посуд: кастрюля з рукояткою						
Шоколадна глазур (наприклад, чорний шоколад Dr. Oetker Zartbitter, 150 г) на конфорці діаметром 14,5 см	-	-	-	-	1.	Hi
<b>Розігрівання та підтримання в теплому стані супу-пюре з чечевицею</b>						
Посуд: кастрюля						
<i>Суп-пюре з чечевицею за стандартом DIN 44550</i>						
Початкова температура 20 °C						
Кількість: 450 г для конфорки діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Tak	Tak
Кількість: 800 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:00, без перемішування	Так	1.	Tak	Tak
<i>Густий суп з чечевицею з консервної банки</i>						
Наприклад, миска супу з чечевицею 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.	Tak	Tak
Кількість: 1000 г для конфорки діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 2:30 (перемішати прибл. через 1:30)	Так	1.	Tak	Tak
<b>Соус бешамель, повільне кип'ятіння</b>						
Посуд: кастрюля з рукояткою						
Температура молока: 7 °C						
Рецепт: 40 г вершкового масла, 40 г борошна, 0,5 л молока (3,5 % жирності) та дрібка солі; готовання на конфорці діаметром 14,5 см	9 <sup>2</sup>	Прибл. 5:20	Hi	1 <sup>1,3</sup>	Hi	
<sup>1</sup> Розтопити вершкове масло, додати та перемішати борошно із сіллю та витримати борошняну заправу протягом 3 хвилин						
<sup>2</sup> Додати молоко до борошняної заправи і довести до кипіння, постійно перемішуючи						
<sup>3</sup> 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	
<b>Варіння рису на молоці – подальше нагрівання з кришкою</b>						
Посуд: кастрюля						
Температура молока: 7 °C						
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готовування 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	Hi	2	Tak	
				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; готовування 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	Hi	2	Tak	
				Через 10 хвилин перемішати рис, зварений на молоці		
<b>Варіння рису на молоці – подальше нагрівання без кришки</b>						
Посуд: кастрюля						
Температура молока: 7 °C						
Рецепт: 190 г круглого рису, 90 г цукру, 750 мл молока (3,5 % жирності) та 1 г солі; готовування 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	Hi	2	Hi	
Рецепт: 250 г круглого рису, 120 г цукру, 1 л молока (3,5 % жирності) та 1,5 г солі; готовування 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	Hi	2	Hi	
<b>Варіння рису</b>						
Посуд: кастрюля						
Температура води: 20 °C						
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:						
125 г довгозернистого рису, 300 г води та дрібка солі, готовування на конфорці діаметром 14,5 см	9	Прибл. 2:48	Tak	2	Tak	
Рецепт згідно зі стандартом DIN 44550:						
250 г довгозернистого рису, 600 г води та дрібка солі, готовування на конфорці діаметром 18 або 17 см	9	Прибл. 3:15	Tak	2.	Tak	

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

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

Fabricado por BSH Hausgeräte GmbH bajo licencia de marca de Siemens AG

Fabricado pela BSH Hausgeräte GmbH sob licença de marca comercial da Siemens AG

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından Siemens AGının Ticari Marka Lisansı ile üretilmiştir  
Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



9001242270 (990901)