

SIEMENS

EH...LF...

Induction hob



LT Naudotojo vadovas 2

LV Lietotāja rokasgrāmata 17

Siemens Home Appliances

Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.





Turinys

1	Sauga	2	12	Laikymo šiltai funkcija	10
2	Kaip išvengti materialinės žalos	4	13	fryingSensor	10
3	Aplinkosauga ir taupymas	5	14	Apsauga nuo vaikų	11
4	Tinkamas maisto ruošimo indas	5	15	Apsauga valant	12
5	Susipažinimas	6	16	Individualus apsauginis išjungimas	12
6	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	7	17	Pagrindinės nuostatos	12
7	Svarbiausia informacija apie valdymą	7	18	Maisto ruošimo indo bandymas	13
8	Keptuvo zona	8	19	Valymas ir priežiūra	14
9	Laiko funkcijos	8	20	Sutrikimų šalinimas	14
10	powerBoost	9	21	Utilizavimas	16
11	shortBoost	9	22	Klientų aptarnavimo tarnyba	16

1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Išsaugokite instrukciją, prietaiso pasą bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už nepriekaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 4000 m aukščio virš jūros lygio.

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

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

1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei suprantą iš to kylančius pavojus. Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

1.4 Saugus naudojimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!**

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeniui. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių puršiklių.

Dėl kaitlentės uždangų gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

- ▶ Nelaukite, kol kaitvietė išsijungs automatiškai dėl to, kad ant jos nebėra puodų ir keptuvių.

Maisto produktai gali užsidegti.

- ▶ Reikia stebėti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebėti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

- ▶ Niekada nedėkite ant kaitlentės metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prietaisą išjunkite ne pagrindiniu jungikliu, o saugikliu saugiklių dėžutėje.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jei prietaisas arba jungimo prie tinklo kabelis apgadinti, tuoj pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

→ *PsI. 16*

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių. Metaliniams daiktams palietus kaitlentės apačioje esantį ventiliatorių gali įvykti elektros smūgis.

- ▶ Stalčiuje po kaitlente nelaikykite jokių ilgų, aštrių metalinių daiktų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų.

- ▶ Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.
 - ▶ Niekada nenaudokite sušalusių indų.
- Jei maistas ruošiamas indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir maisto ruošimo indas gali sutrūkti.
- ▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.
 - ▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

⚠ **ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!**

Kyla pavojus, kad vaikai užsimaus arba užsivynios pakuotės medžiagas ant galvos ir uždus.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkių detalių ir uždusti.

- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

2 Kaip išvengti materialinės žalos

Čia rasite informacijos apie dažniausias žalos priežastis ir patarimų, kaip galite jų išvengti.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandiklius.
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pažeidimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Įtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas.	Ruošdami maistą stenkitės nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų.
Įbrėžimai, spalvos pažeidimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitlentės.	Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio, nedėkite ant jos daiktų.
Prietaiso pažeidimai	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

DĖMESIO

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius.

- ▶ Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažų arba smalių daiktų, popieriaus ir virtuvinių rankšluos-

čių. Šie daiktai gali būti įsiurbti į ventiliatorių ir jį pažeisti arba paveikti aušinimą.

- ▶ Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti ne mažesnis kaip 2 cm tarpas.

3 Aplinkosauga ir taupymas

3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždėkite centruotai.

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

Patarimas. Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- ✓ Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartojasi daug energijos.

Puodus uždenkite tinkamu dangčiu.

- ✓ Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia gerokai daugiau energijos.

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- ✓ Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- ✓ Pro stiklinį dangtį galite pažiūrėti į puodą nenukeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- ✓ Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- ✓ Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

- ✓ Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

Laiku perjunkite žemesnį galios lygį.

- ✓ Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

4 Tinkamas maisto ruošimo indas

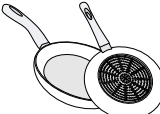
Indukciniam maisto ruošimo būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

šimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias.

Paspausdami Maisto ruošimo indo bandymas patikrinkite, ar maisto ruošimo indas yra tinkamas.

Maisto ruošimo indas	Medžiagos	Savybės
Rekomenduojamas maisto ruošimo indas	Nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo indas su kelių sluoksnių dugnu, gerai paskirstantis šilumą.	Šis maisto ruošimo indas tolygiai paskirsto šilumą, greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
	Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukcinis indas iš nerūdijančiojo plieno.	Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra patikimai atpažįstamas.
Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirsto netolygiai.
	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indo dugnui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažįstami netinkamai arba visiškai neatpažįstami, todėl kais nepakankamai.
	Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.	
Netinka		

Pastabos

- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.

- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

5 Susipažinimas

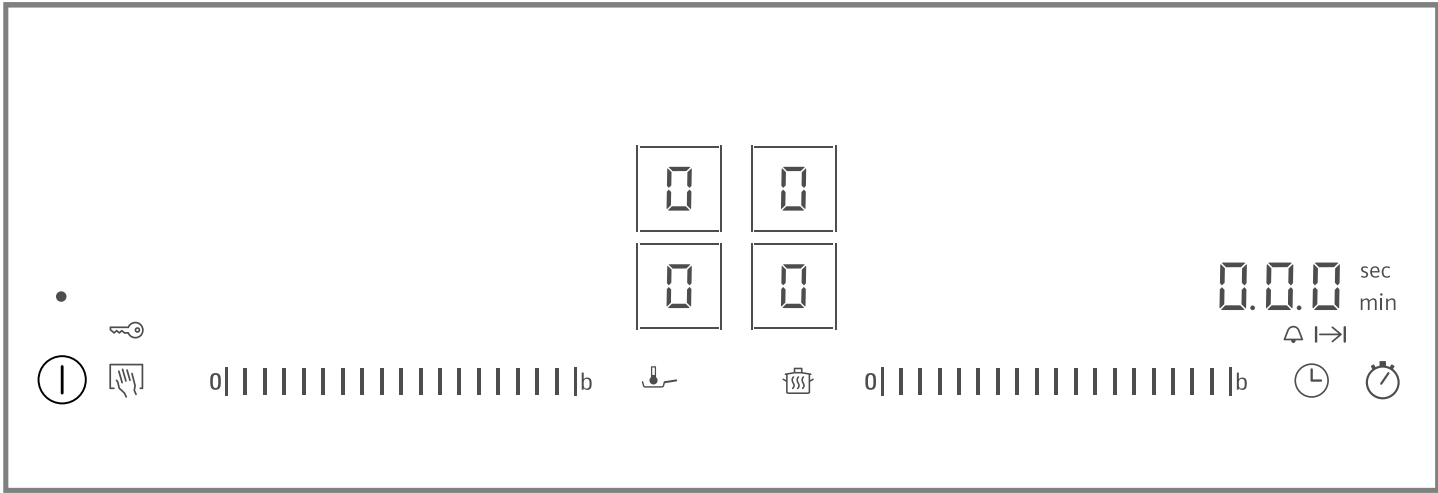
5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skir-

tumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iš-kepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

5.2 Valdymo skydelis

Kai kurios detalės, pavyzdžiui, spalva ir forma, gali neatitikti paveikslėlio.



Patarimas. Valdymo skydelis turi būti švarus ir sausas.

Pastaba. Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Pasirinkimo jutikliai

Kaitlentei įkaitus, ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

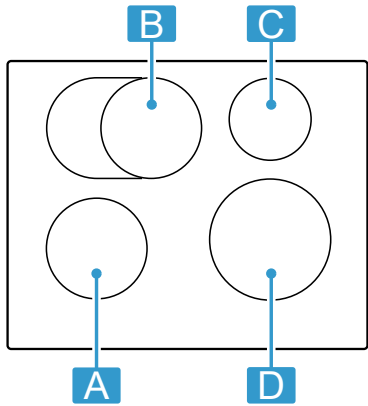
Jutiklis	Funkcija
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
□	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
0	Nustatymo sritis

Jutiklis	Funkcija
b	powerBoost / shortBoost
👤	Apsauga valant / Apsauga nuo vaikų
🗑️	Laikymo šiltai funkcija
👨‍🍳	fryingSensor
⌚	Išjungimo laikmatis / Laikmatis
🕒	countUp function

Atsižvelgiant į kaitlentės būseną, šviečia ir maisto ruošimo zonų bei įvairių funkcijų, kurios yra įjungtos ir kurias galima naudoti, rodmenys.

5.3 Maisto ruošimo zonų paskirstymas

Nurodyta galia išmatuota naudojant standartinius puodus, aprašytus IEC/EN 60335-2-6 standarte. Galia gali priklausyti nuo maisto ruošimo indo dydžio ir jo medžiagos.



Sritis	Didžiausias kaitinimo lygis
A Ø 18 cm	9 galios lygis 1800 W

Sritis	Didžiausias kaitinimo lygis
	powerBoost 3100 W
B Ø 18 cm	9 galios lygis 1800 W
	powerBoost 3100 W
B Ø 28 cm	9 galios lygis 2000 W
	powerBoost 3700 W
C Ø 14,5 cm	9 galios lygis 1400 W
	powerBoost 2200 W
D Ø 21 cm	9 galios lygis 2200 W
	powerBoost 3700 W

5.4 Maisto ruošimo zona

Prieš pradėdami ruošti maistą patikrinkite, ar maisto ruošimo indo dydis tinka maisto ruošimo zonai, ant kurios norite ruošti maistą:

Sritis	Maisto ruošimo zonos tipas
○	Vienguba maisto ruošimo zona
○○	Keptuvo zona → Psl. 8

5.5 Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Kol šviečia liekamo-

sios šilumos indikatorius, nelieskite maisto ruošimo zonos.

Indikatorius	Vertė
H	Maisto ruošimo zona karšta.
h	Maisto ruošimo zona šilta.

6 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

6.1 Valymas pirmą kartą

Nuo kaitlentės paviršiaus nuimkite pakuotės likučius ir nuvalykite paviršių drėgna servetėle. Rekomenduojamų valymo priemonių sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje siemens-home.bsh-group.com. Daugiau informacijos apie priežiūrą ir valymą. → Psl. 14

6.2 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skir-

tumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

6.3 Maisto ruošimo indas

Rekomenduojamų maisto ruošimo indų sąrašą rasite oficialiojoje interneto svetainėje siemens-home.bsh-group.com. Daugiau informacijos apie tinkamą maisto ruošimo indą. → Psl. 5

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite ①. Šviečia maisto ruošimo zonų ir funkcijų, kurias galima naudoti, simboliai.
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

reStart

- ▶ Jei prietaisą vėl įjungsitė per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.

7.2 Kaitlentės išjungimas

- ▶ ① lieskite tol, kol indikatoriai užges.
- ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.

Pastaba. Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

7.3 Maisto ruošimo zonų galios lygio nustatymas

Maisto ruošimo zona turi 17 galios lygių, kurie nuo 1 iki 9 rodomi su tarpinėmis vertėmis. Pasirinkite ruošiamam maistui ir planuojamam ruošimo procesui tinkamiausią galios lygį.

7.4 Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa (—=Ξ) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⊖ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės. Norėdami įkaitinti, nustatykite 8–9 galios pakopą.

1. Palieskite norimos maisto ruošimo zonos simbolį □.
- ✓ Rodmuo ② šviečia ryškiau.
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios lygį.
- ✓ Galios pakopa nustatyta.

Pastaba. Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas arba indas yra netinkamas, pasirinktas galios lygis mirksį. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

quickStart

- ▶ Jei maisto ruošimo indą ant kaitlentės uždėsite prieš ją įjungdami, įjungus jis bus atpažintas ir automatiškai pasirinkama atitinkama maisto ruošimo zona. Per 20 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą, kitaip kaitlentė išsijungs.

Galios lygio keitimas arba maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą kaitinimo lygį arba nustatykite ②.
- ✓ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

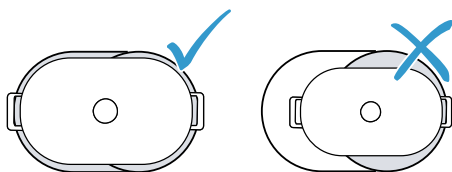
	☰	⌚ min
Lydimas		
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Virtos dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulvių kukuliai ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2.5 - 3.5	15 - 30
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Makaronai ¹	6 - 7	6 - 10
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
Troškinimas		
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas ²	3 - 4	50 - 60
Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų ¹		

	☰	⌚ min
Pjausnys, natūralus arba apviliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Kepsnys (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukščio krūtinėlė (2 cm storio)	5 - 6	10 - 20
Mėsainis (2 cm storio)	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apibarstyta džiūvėsiais	6 - 7	8 - 20
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepimas	7 - 8	10 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Omletas (kepamas vienas po kito)	3.5 - 4.5	3 - 10
Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis ¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiūvėsiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

8 Keptuvo zona

Jei maisto ruošimo indas visiškai uždengia maisto ruošimo zoną, įsijungia pagalbinis indikatorius ir maisto ruošimo zona padidėja.

Maisto ruošimo indo uždėjimas:



8.1 Keptuvo zonos prijungimas

1. Visą maisto ruošimo zoną uždenkite maisto ruošimo indu.
 2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir nustatykite galios lygį.
- ✓ Maisto ruošimo zona įjungta ir kaista.

8.2 Keptuvo zonos išjungimas

- Nustatykite ties 0.
- ✓ Keptuvo zona išjungama.

9 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- countUp function

9.1 Išjungimo laikmatis

Leidžia užprogramuoti ruošimo laiką kelioms maisto ruošimo zonoms. Pasibaigus šiam laikui maisto ruošimo zona išsijungia automatiškai.

¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

Išjungimo laikmatis įjungimas

1. Du kartus palieskite ☹.
- ✓ Šviečia indikatoriai ☹☹ ir I→I.
2. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną ir ruošimo laiką.
- ✓ Pradedama šviesti kaitvietės indikatorius I→I.
3. Patvirtinkite paspausdami ☹.
4. Pasirinkite norimą galios lygį.
- ✓ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
- ✓ Ruošimo trukmei pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia ir pasigirsta signalas.

Pastaba. Jei vienai iš maisto ruošimo zonų, kuriai aktyvintas fryingSensor, užprogramuojamas ruošimo laikas, jis pradeda skaičiuoti, kai tik pasiekama pasirinkta temperatūros pakopa.

Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Du kartus palieskite ☹.
2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
3. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite ☹☹.
4. Patvirtinkite paspausdami ☹.

9.2 Laikmatis

Galima aktyvinti laikmačio veikimą nuo 0 iki 99 minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Viryklė neišsijungia automatiškai.

Laikmatis įjungimas

1. Palieskite ☹.
- ✓ Šviečia ☹☹ ir ☹.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.
3. Patvirtinkite paspausdami ☹.
- ✓ Laikas pradeda skaičiuoti.
- ✓ Po kurio laiko išgirsite pyptelėjimą ir ekranai mirksės.

Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Palieskite ☹.
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakeiskite arba nustatykite ☹☹.
3. Patvirtinkite paspausdami ☹.

9.3 countUp function

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

countUp function įjungimas

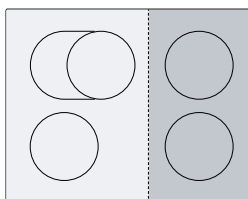
- ▶ Palieskite ☹.
- ✓ Šviečia ☹☹.
- ✓ Laikas pradeda skaičiuoti.

countUp function išjungimas

- ▶ Palieskite ☹.
- ✓ Veikimo laiko programavimo funkcijos rodmenys užgesa.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

10 powerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami 9 kaitinimo lygį. Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.



10.1 powerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite b. Įsibiebia indikatorius b.
- ✓ Funkcija įjungta.

10.2 powerBoost išjungimas

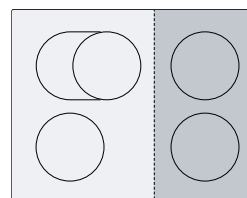
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite b. Indikatorius b užgesa ir maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis 9.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

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

11 shortBoost

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę 9.

Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės maisto ruošimo zona.



11.1 Naudojimo rekomendacijos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio.
- Kaistančios tuščios keptuvės niekada nepalikite be priežiūros.
- Naudokite tik šaltą keptuvę.
- Naudokite keptuves visiškai lygiu dugnu. Nenaudokite jokių keptuvių plonu dugnu.

11.2 shortBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.

2. Du kartus spustelėkite b. Šviečia b⁺.

✓ Funkcija įjungta.

11.3 shortBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Spustelėkite b. b⁺ užgesa ir vėl perjungiamas maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis 9.
- ✓ Funkcija deaktyvinta.

Pastaba. Siekiant išvengti aukštos temperatūros, po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

12 Laikymo šiltai funkcija

Šią funkciją galite naudoti šokoladui arba sviestui lydyti ir patiekalams šiltai laikyti.

12.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

1. Paspauskite .
 2. Per 10 sekundžių pasirinkite pageidaujamą maisto ruošimo zoną.
Šviečia L.
- ✓ Funkcija įsijungia.

12.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Palieskite .
 2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
L užgesa.
Maisto ruošimo zona išsijungia ir šviečia liekamosios šilumos indikatorius.
- ✓ Funkcija pasyvinata.

13 fryingSensor

Tinka padažams ruošti ir tirštinti, lietinams ir kiaušiniams svieste kepti, daržovėms ar didkepsniams iki tam tikro laipsnio kepti, kontroliuojant temperatūrą. Kad ruošiant maistą nereikėtų dažnai pritaikyti galios lygio, vieną kartą pasirinkite pageidaujamą tikslinę temperatūrą. Po stiklo keramika esantys jutikliai matuoja maisto ruošimo indo temperatūrą ir ją išlaiko per visą maisto ruošimo procesą.

13.2 Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa- kopa	Tem- peratūra	Funkcijos
1	120 °C	Padažams ruošti ir tirštinti, daržovėms kepti
2	140 °C	Maistui apkepti su alyvuogių aliejumi arba sviestu
3	160 °C	Žuviai ir dideliems maisto produktams kepti
4	180 °C	Džiūvėsiuose apvoliotam, šaldytam ir griliu ruošiamam maistui kepti
5	215 °C	Aukštos temperatūros grilis ir grilio plokštė

13.3 Rekomenduojamas maisto ruošimo indas

Šiai funkcijai sukurtas specialus maisto ruošimo indas, kuriame paruošiama tinkamiausiai.

Ši funkcija naudojama visoms maisto ruošimo zonoms, pažymėtoms .

13.1 Privalumai

- Palaikoma pastovi temperatūra, nekeičiant galios lygio.
- Aliejus neperkaista. Ruošiamas maistas nepridega.
- Maisto ruošimo zona kaista tik tuomet, kai reikia palaikyti temperatūrą, todėl taupoma energija.

Rekomenduojamą maisto ruošimo indą įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos, specializuotose parduotuvėse arba mūsų interneto parduotuvėje siemens-home.bsh-group.com.

Pastaba. Galite naudoti ir kitą maisto ruošimo indą. Tačiau, atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, faktinė temperatūra gali neatitikti nustatytosios.

13.4 fryingSensor įjungimas

1. Uždėkite tuščią maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
2. Palieskite , tada pasirinkite maisto ruošimo zoną.
3. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą temperatūros pakopą.
✓ Funkcija įsijungia.  mirksi, kol vėl pasiekiamas nustatyta tikslinė temperatūra.
✓ Kai pasiekiamas tikslinė temperatūra, pasigirsta signalas ir  nustoja mirksėti.
4. Į keptuvę sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.

Pastaba. Jei kepat reikės daugiau nei 250 ml aliejaus, įpilkite aliejaus ir po kelių sekundžių dėkite maistą.

13.6 Ruošimo patarimai naudojant fryingSensor

Toliau lentelėje nurodyta tinkamiausia temperatūros pakopa pasirinktiems patiekalams. Temperatūra °C ir ruošimo trukmė min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

	°C	min
Mėsa		
Pjausnys	4	6-10
Pjausnys, apvoliotas džiūvėsiuose	4	6-10
Filė	4	6-10
Kotletai	3	10-15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	4	10-15
Didkepsnis, pusžalis, 3 cm storio	5	6-8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 3 cm storio	5	8-12
Didkepsnis, gerai iškeptas, 3 cm storio	4	8-12
Didkepsnis su T formos kaulu, pusžalis, 4,5 cm storio	5	10-15
Didkepsnis su T formos kaulu, vidutiniškai iškeptas, 4,5 cm storio	5	20-30
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio	3	10-20
Lašiniai	2	5-8
Malta mėsa	4	6-10
Mėsainis, 1,5 cm storio	3	6-15
Mėsos kukuliukai, 2 cm storio	3	10-20
Dešrelės	3	8-20
Čiorisas, šviežia dešra	3	10-20
Iešmeliai, kebabai	3	10-20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“	4	7-12
Žuvis ir jūrų gėrybės		
Žuvies filė	4	10-20
Žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	4	10-20
Kepta žuvis, visa	3	10-20
Sardinės	4	6-12
Norveginiai omarai, krevetės	4	4-8
Kalmarai, sepijos	4	6-12
Patiekalai iš kiaušinių		
Kiaušininė su sviestu	2	2-6
Kiaušininė	4	2-6
Plakta kiaušininė	2	4-9
Omletas	2	3-6

13.5 fryingSensor išjungimas

- Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite .
- ✓ Funkcija pasyvinta.

	°C	min
Prancūziški skrebučiai	3	4-8
Prancūziški lietiniai, blynai, blynai „Tortitas“, takai	5	1-3
Daržovės		
Keptos bulvės	5	6-12
Gruzdintos bulvytės	4	15-25
Bulviniai blynai	5	2-4
Svogūnai, kepti česnakai	2	2-10
Svogūnų žiedai	3	5-10
Cukinijos, baklažanai, paprikos	2	4-12
Žaliosios šparaginės pupelės	3	4-15
Grybai	4	10-15
Su aliejumi troškintos daržovės	1	10-20
Daržovės su traškia tešlos plutele	4	5-10
Šaldyti produktai		
Vištienos gabalėliai	4	10-15
Žuvies piršteliai	4	8-12
Gruzdintos bulvytės	5	4-8
Keptuvėje ruošiami patiekalai	3	6-10
Daržovių suktinukai	4	10-30
Pyragėliai, bulvių maltinukai	5	3-8
Padažai		
Pomidorų padažas	1	25-35
Bešamelio padažas	1	10-20
Sūrio padažas	1	10-20
Saldūs padažai	1	15-25
Padažai, sutirštinti	1	25-35
Kitos		
Keptas sūris	3	7-10
Skrebučiai	3	6-10
Skrudinta duona	4	4-8
Sausi gatavi patiekalai	1	5-10
Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pini-jos, skrudinti	4	3-15
Spragėsiai	5	3-4

14 Apsauga nuo vaikų

Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

14.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas: Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Spustelėkite ⓪ .

- 2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ 10 sekundžių šviečia indikatorius .
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

14.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

1. Spustelėkite .
2. 4 sekundes lieskite .
- ✓ Atrakinta.

14.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo. Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 12.

15 Apsauga valant

Suteikia galimybę užblokuoti valdymo skydelį valant, kad netikėtai nebūtų pakeistos nuostatos. Blokavimo funkcija neužblokuoja pagrindinio jungiklio.

15.1 Apsauga valant įjungimas

- ▶ Paspauskite . Pasigirsta įspėjamasis signalas ir šviečia .
- ✓ Valdymo skydelis 35 sekundėms užblokuojamas. Likus 5 sekundėms iki išjungimo pasigirsta signalas.

15.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

16 Individualus apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametų, aktyvuojamas automatinis laiko ribojimas. Maisto ruošimo zonoje rodoma *FB* ir ji išsijungia.

Atsižvelgiant į pasirinktą galios lygį, įsijungimo laikas yra po 1–10 valandų. Norėdami įjungti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką.

17 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

17.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
 1	Apsauga nuo vaikų	 – rankinė. ¹  – Automatinė.  – išjungta.
 2	Garso signalai	 – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti.  – jungtas tik klaidų signalas.  – jungtas tik patvirtinimo signalas.  – įjungti visi signalai ¹ .
 3	Energijos sąnaudų rodmuo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.	 – Išjungta. ¹  – Įjungta.
 5	Automatinis išjungimas	 – įspėjamasis garso signalas išjungiamas. ¹  – laikas iki automatinio išjungimo.
 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	 – 10 sekundžių ¹  – 30 sekundžių  – 1 minutė

¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
☐ 1 2	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Tikslūs duomenis rasite specifikacijų lentelėje. Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, rodomas – ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	☐ – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia ¹ . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3. – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 – Didžiausia kaitlentės galia.
☐ 1 2	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	☐ – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka.
☐ 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	☐ – individualios nuostatos ¹ . 1 – gamyklinės nuostatos.

17.2 Apie pagrindines nuostatas

Reikalavimas: Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ①.
- Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simbolį ☐.

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	☐ 1
Gamybos numeris	Fd
Gaminimo numeris 1	02.
Gaminimo numeris 2	0.5

- ✓ Pirmuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacija apie gaminį. Norėdami atverti atskirus rodmenis, palieskite nustatymo sritį.

- Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ☐.
- ✓ ☐ 1 ir ☐ šviečia kaip pradinė nuostata.
- Simbolį ☐ vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
- Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
- 4 sekundes lieskite ☐.
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

17.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Palieskite ①.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

18 Maisto ruošimo indo bandymas

Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką maisto ruošimo proceso spartai ir rezultatui.

Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.

Prieš tikrindami įsitinkinkite, kad maisto ruošimo indo dugno dydis atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos dydį.

Pasiekiami įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 12

18.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

- Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis labiausiai atitinka maisto ruošimo indo dugno dydį, vidurio.
- Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite ☐ 1 2.
- Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonos mirksi indikatorius —.
- ✓ Vyksta bandymas.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

18.2 Rezultato tikrinimas

Toliau pateiktoje lentelėje galite patikrinti maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatą.

Rezultatas
☐ Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista.
1 Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai.
2 Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

Pastaba. Jei rezultatas netenkina, uždėkite maisto ruošimo indą ant mažesnės maisto ruošimo zonos, jei tokia yra.

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

¹ Gamyklinė nuostata

19 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

19.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, interneto parduotuvėje arba fiziniuose parduotuviuose.

DĖMESIO

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

- ▶ Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.
- ▶ Kol kaitlentė dar karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių. Dėl to ant paviršiaus gali atsirasti dėmių.

Netinkamos valymo priemonės

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovių valiklis
- Šveitiklis
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

19.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepritegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

Reikalavimas: Kaitlentė turi būti šalta. Tik atsiradus dėmių dėl cukraus, ryžių krakmolo, plastiko ar aliuminio plėvelės, nelaukite, kol kaitlentė atvės.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone.

Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas, pateiktas ant pakuotės.

Patarimai

- Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.
- Jei maisto ruošimo indo dugnas bus švarus, kaitlentės paviršius išliks geros būklės.

19.3 Profiliuotųjų valymas

Jei baigus naudoti ant profiliuotųjų yra nešvarumų ar dėmių, nuvalykite juos.

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Valykite šiltu muilo tirpalu ir minkšta servetėle. Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nausinkite minkšta servetėle.

20 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite bereikalingų išlaidų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.
→ "Klientų aptarnavimo tarnyba", Psl. 16

⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!

Netinkamas remonto darbų atlikimas kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo arba prietaiso prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu el. tinklo prijungimo kabeliu arba specialiu prietaiso prijungimo kabeliu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.
- ▶ Jeigu apgadinamas šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis, jį pakeisti turi mokyti specialistai.

20.1 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo *E*, turite paspausti ir palaukti atitinkamos maisto ruošimo zonos mygtuką, kol bus parodytas trikties kodas.
- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisieki su mūsų

klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslių trikties kodą.

- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į energijos taupymo režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

20.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą. Sutriko elektroninės sistemos veikimas ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
<i>F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F5</i> + galios lygis ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
<i>F5</i> ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
<i>F1/F5</i>	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
<i>F8</i>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Įjungta Individualus apsauginis išjungimas. Norėdami nustatyti maisto ruošimo zoną, palieskite bet kurį mygtuką ir išjunkite rodmenį.
<i>E 9000/E9010</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisieki su elektros energijos tiekėju.
<i>U400/E9011</i>	Kaitlentė netinkamai prijungta. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
<i>d E</i>	Aktyvintas demonstracinis režimas. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.
-	Aktyvintas Apsauga nuo vaikų. ▶ Apsauga nuo vaikų pasyvinimas

20.3 Normalūs prietaiso garsai

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirgti, šnypšti, tarškėti, skleisti panašų į ventiliatoriaus ūžesį, ritmiškus garsus arba vibruoti.

21 Utilizavimas

21.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

22 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

Pastaba. Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje iš savo pardavėjo arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD).

Mūsų klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis gausite nuskaitę QR kodą pateiktame dokumente su priežiūros tarnybų kontaktais ir garantijos sąlygomis arba rasite mūsų interneto svetainėje.

Informaciją pagal reglamentą (EU) 66/2014 ir (EU) 2023/826 rasite internete, adresu [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com), savo prietaiso gaminio puslapyje ir priežiūros puslapyje atvėrę naudojimo instrukcijas ir papildomus dokumentus.

22.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase;
- apatinėje kaitlentės pusėje.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramikos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → *Psl. 12*

Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

Papildu informāciju un skaidrojumus var atrast tiešsaistē.
Noskenējiet titullapā norādīto QR kodu.



Satura rādītājs

1	Drošība	17	12	Siltuma uzturēšanas funkcija	25
2	Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem	19	13	fryingSensor	25
3	Vides aizsardzība un taupīšana	19	14	Bērnu drošības funkcija	26
4	Piemēroti gatavošanas trauki	20	15	Tīrīšanas aizsardzība	26
5	Iepazīšana	20	16	Individuālā drošības izslēgšana	27
6	Pirms pirmās lietošanas reizes	22	17	Pamatiestatījumi	27
7	Galvenā vadība	22	18	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude ...	28
8	Cepeštrauka zona	23	19	Tīrīšana un kopšana	28
9	Laika funkcijas	23	20	Traucējumu novēršana	29
10	powerBoost	24	21	Likvidācija	30
11	shortBoost	24	22	Tehniskā servisa dienests	30

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.
- Uzglabāiet instrukciju, iekārtas pasi un produkta informāciju vēlākai izmantošanai vai nākamajam īpašniekam.
- Nepievienojiet ierīci, ja transportēšanas laikā tai ir radušies bojājumi.

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Tikai tehniski pareizi veikta iebūvēšana atbilstoši montāžas pamācībai nodrošina izmantošanas drošību. Par pareizu ierīces darbību uzstādīšanas vietā atbild uzstādītājs.

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- uzraudzībā. Īslaicīgus gatavošanas procesus uzraugiet nepārtraukti;
- privātā māsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pulti. Neattiecas uz gadījumiem, kad darbība tiek izslēgta, izmantojot standartam EN 50615 atbilstošas ierīces.

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

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamus riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā. Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

1.4 Droša lietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošana uz sildriņķiem ar taukiem vai eļļu bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.

- ▶ Nekad neatstājiēt karstas eļļas un taukus bez uzraudzības.
- ▶ Nekad nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Tā vietā izslēdziet ierīci un pārklājiēt liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdzēsšanas segu. Sildvirsmā kļūst ļoti karsta.
- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas virsmas vai tās tiešā tuvumā ugunsnedrošus priekšmetus.
- ▶ Neglabājiēt priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabājiēt ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.

Sildvirsmas pārsegi var izraisīt negadījumus, piem., pārkarstot, aizdegoties vai saplīstot.

- ▶ Neizmantojiēt sildvirsmas pārsegi.

Katru reizi pēc sildvirsmas izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.

- ▶ Negaidiet, līdz sildvirsmā izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

Pārtikas produkti var aizdegties.

- ▶ Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īsi procesi jāuzrauga bez pārtraukuma.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst. Tas īpaši attiecas uz sildvirsmas rāmi, ja tāds uzstādīts.

- ▶ Ievērojiēt piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▶ Neļaujiēt tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

- ▶ Neizmantojiēt sildriņķu aizsargrežģus.

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiēt tai atdzist.

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiēt iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ Ja virsma ir saplīsumi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu iespējamu elektrisko triecienu. Šādā gadījumā izslēdziet ierīci nevis ar galveno slēdzi, bet ar drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Nekad neizvelciēt elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciēt elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja ir radies ierīces vai elektrotīkla savienojuma vada bojājums, nekavējoties izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.
→ *Lappuse 30*

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiēt tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.

Pieskaroties metāla priekšmetiem, kuri saskaras ar ventilatoru, kas atrodas zem sildvirsmas, var gūt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Neglabājiēt garus un asus metāla priekšmetus atvilktnēs zem sildvirsmas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Ja starp katla pamatni un sildriņķi ir nokļuvis šķidrums, katls var pēkšņi palēkties.

- ▶ Uzturiet sildriņķi un katla pamatni sausas.

- ▶ Neizmantojiet apledojušus gatavošanas traukus.
- Gatavojot ūdens peldē, pārkaršana var izraisīt sildvirsmas un gatavošanas trauka saplaisāšanu.
- ▶ Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- ▶ Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.
- Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, var sagriezties.
- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsumi, nelietojiet to.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

Bērni var iepakojuma materiālu uzvilkt uz galvas vai tajā ietīties un nosmakt.

- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

2 Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

Šeit atradīsiet biežākos bojājumu cēloņus un padomus, kā no tiem izvairīties.

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Neuzraudzīts gatavošanas process.	Novērojiet gatavošanas procesu.
Traipi, skrāpējumi	Izlijuši pārtikas produkti, it īpaši produkti ar lielu daudzumu cukura.	Nekavējoties noņemiet ar stikla skrāpi.
Traipi, skrāpējumi vai plīsumi stiklā	Bojāti gatavošanas trauki, gatavošanas trauki ar izkusušu emalju vai gatavošanas trauki ar vara vai alumīnija pamatni.	Izmantojiet piemērotus gatavošanas traukus labā stāvoklī.
Traipi, krāsas izmaiņas	Nepiemērotas tīrīšanas metodes.	Izmantojiet tikai stiklkeramikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus un tīriet tikai atdzisušu sildvirsmu.
Stikla skrāpējumi vai plīsumi	Triecieni vai krītoši gatavošanas trauki, gatavošanas piederumi un citi cieti vai smaili priekšmeti.	Gatavošanas laikā nesitiet pa stiklu, kā arī neļaujiet uz sildvirsmas nokrist priekšmetiem.
Švīkas, krāsas izmaiņas	Raupjas gatavošanas trauku pamatnes vai gatavošanas trauka bīdīšana pa plīti virsmu.	Pārbaudiet traukus. Ja gatavošanas trauks jāpabīda, paceliet to.
Skrāpējumi	Sāls, cukurs vai smiltis.	Neizmantojiet sildvirsmu par darba virsmu vai novietošanas virsmu.
Iekārtas bojājumi	Gatavošana sasalušā gatavošanas traukā.	Neizmantojiet sasalušus gatavošanas traukus.
Gatavošanas trauku vai ierīces bojājumi	Tukša trauka karsēšana.	Nekad nenovietojiet uz gatavošanas zonas un nekarsējiet tukšus gatavošanas traukus.
Stikla bojājumi	Izkusis materiāls uz karstas gatavošanas zonas vai karsti katlu vāki uz stikla.	Nelieciet uz gatavošanas zonas cepamo papīru vai alumīnija foliju, kā arī plastmasas traukus vai katlu vākus.
Pārkaršana	Karsti gatavošanas trauki uz vadības paneļa vai rāmja.	Nekad nelieciet karstus gatavošanas traukus šajās zonās.

UZMANĪBU

Šī sildvirsmas no apakšas ir aprīkota ar ventilatoru.

- ▶ Ja zem sildvirsmas ir atvilktnes, neglabājiet tajā mazus vai smailus priekšmetus, kā arī papīru un salvetes.

Šie priekšmeti var tikt iesūksti, sabojāt ventilatoru vai traucēt dzesēšanu.

- ▶ Starp atvilktnes saturu un ventilatora ieeju ir jābūt vismaz 2 cm attālumam.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, ierīce patērēs mazāk elektroenerģijas.

Izvēlieties gatavošanas zonu atbilstoši katla izmēram. Nocentrējot uzlieciet gatavošanas trauku.

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

Padoms: Trauku ražotāji bieži norāda augšējo katla diametru. Tas bieži vien ir lielāks par pamatnes diametru.

✓ Nepiemēroti gatavošanas trauki vai nepilnīgi nosegtas gatavošanas zonas patērē daudz enerģijas.

Uzlieciet uz katla atbilstīga izmēra vāku.

✓ Ja gatavosiet, neuzliekot vāku, ierīce patērēs ievērojami vairāk enerģijas.

Cilājiet vāku iespējami retāk.

✓ Kad paceļ vāku, zūd daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

✓ Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, npaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

✓ Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

✓ Ja gatavošanas trauks ir liels un patukšs, ir jāpatērē vairāk enerģijas, lai to uzkarētu.

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

✓ Jo vairāk ūdens ir gatavošanas traukā, jo vairāk enerģijas ir jāpatērē, lai to uzkarētu.

Laicīgi pārslēdziet zemāku jaudas pakāpi.

✓ Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

4 Piemēroti gatavošanas trauki

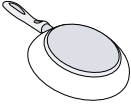
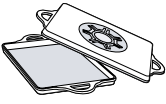
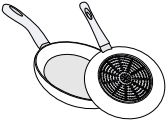
Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tāpēc magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam. Ja

gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

Lai gatavošanas trauku pareizi identificētu, jāņem vērā gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, ka gatavošanas trauks ir piemērots.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu. Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams. Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un tiek nekļūdīgi identificēts.
 	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska. Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi. Šis gatavošanas trauku pamatnes samazina feromagnētisko laukumu, kā dēļ gatavošanas traukam tiek pievadīts mazāk jaudas. Iespējams, ka šie trauki tiek nepilnīgi identificēti vai netiek identificēti nemaz, tādēļ netiek pietiekami karsti.
Nav piemērots	Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.	

Piezīmes

■ Nekad neizmantojiet adaptera plātnes starp gatavošanas trauku un sildvirsmu.

■ Nesildiet tukšu gatavošanas trauku un neizmantojiet trauku ar plānu pamatni, jo tas var ļoti uzkarst.

5 Iepazīšana

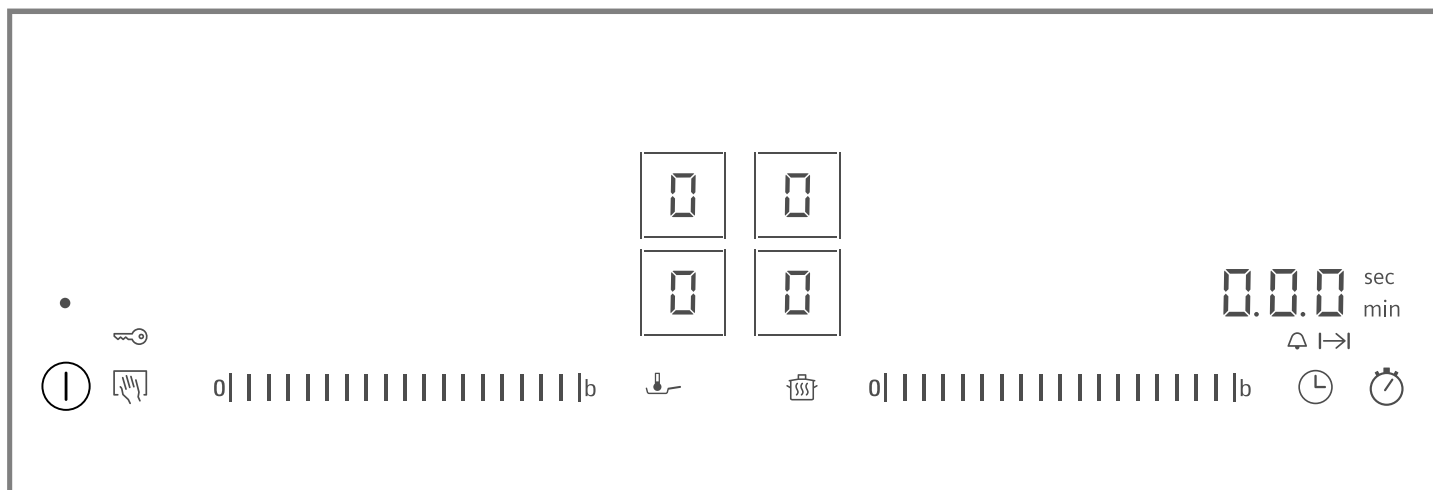
5.1 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plīti salīdzinājumā ar parastajām plītis virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne

priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cepot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

5.2 Vadības panelis

Atsevišķas iezīmes, piemēram, krāsa un forma, var atšķirties no attēlā redzamajām.



Padoms: Gādājiet, lai vadības panelis būtu tīrs un sauss.

Piezīme: Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektroniskā sistēma var pārkarst.

Izvēles sensori

ieslēdzot sildvirsmu, iedegas tajā brīdī pieejamo taustiņu simboli.

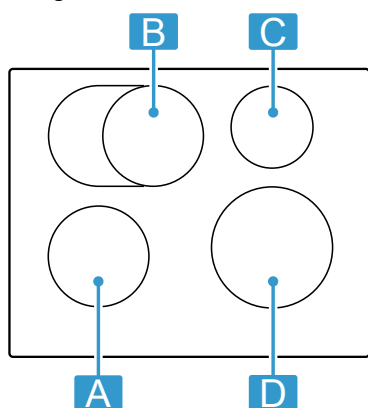
Sensors	Funkcija
①	Galvenais slēdzis
□	Gatavošanas zonas izvēle
0 / / / / / / / /	Iestatīšanas zona

Sensors	Funkcija
b	powerBoost / shortBoost
	Tīrīšanas aizsardzība / Bērnu drošības funkcija
	Siltuma uzturēšanas funkcija
	fryingSensor
	Izslēgšanas taimeris / Taimeris
	countUp function

Atkarībā no gatavošanas zonas statusa iedegas arī gatavošanas zonu un dažādu ieslēgto un pieejamo funkciju indikatori.

5.3 Gatavošanas zonu sadalījums

Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.



Zona	Visaugstākais gatavošanas līmenis	
A Ø 18 cm	9. jaudas līmenis powerBoost	1800 W 3100 W
B Ø 18 cm 	9. jaudas līmenis powerBoost	1800 W 3100 W
B Ø 28 cm 	9. jaudas līmenis powerBoost	2000 W 3700 W
C Ø 14,5 cm	9. jaudas līmenis powerBoost	1400 W 2200 W

Zona	Visaugstākais gatavošanas līmenis	
D Ø 21 cm	9. jaudas līmenis powerBoost	2200 W 3700 W

5.4 Gatavošanas zona

Pirms sākat gatavot, pārbaudiet, vai gatavošanas trauka izmērs atbilst gatavošanas zonai, uz kuras vēlaties gatavot:

Zona	Gatavošanas zonas tips
○	Vienriņķa gatavošanas zona
⊖	Cepeštrauka zona → <i>Lappuse 23</i>

5.5 Atlikušā siltuma indikators

Sildvirisma ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Nepieskarieties gatavošanas zonai, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

Rādījums	Nozīme
H	Gatavošanas zona ir karsta.
h	Gatavošanas zona ir silta.

6 Pirms pirmās lietošanas reizes

Ņemiet vērā turpmākos ieteikumus.

6.1 Pirmā tīrīšana

Noņemiet iepakojuma pārpalikumus no gatavošanas zonas virsmas un noslaukiet virsmu ar mitru drānu. Ieteicamo tīrīšanas līdzekļu sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē siemens-home.bsh-group.com.

Plašāka informācija par kopšanu un tīrīšanu.

→ Lappuse 28

6.2 Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītim salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cepot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

6.3 Gatavošanas trauki

Ieteicamo trauku sarakstu skatiet oficiālajā tīmekļa vietnē siemens-home.bsh-group.com.

Plašāka informācija par piemērotiem traukiem.

→ Lappuse 20

7 Galvenā vadība

7.1 Sildvirsmas ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①. Deg gatavošanas zonu simboli un pašlaik pieejamās funkcijas.
- ✓ Sildvirsmas ir gatavas darbam.

reStart

- ▶ Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc ieslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

7.2 Sildvirsmas izslēgšana

- ▶ Pieskarieties ①, līdz indikatori nodziest.
- ✓ Visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.

Piezīme: Sildvirsmas tiek izslēgtas, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.

7.3 Jaudas līmeņa iestatīšana gatavošanas zonās

Gatavošanas zonai ir 17 jaudas līmeņi ar vērtībām no 1 līdz 9 un ar starpvērtībām. Atlasiet jaudas līmeni, kurš ir vislabāk piemērots gatavojamajai pārtikai un plānotajai gatavošanai.

7.4 Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais jaudas līmenis (—=). Gatavošanas ilgums (⊖ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes. Lai veiktu iepriekšēju uzsildīšanu, iestatiet 8 - 9 jaudas līmeni.

	—=	⊖ min
Kausēšana		
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
Uzsildīšana un siltuma uzturēšana		
Cepamdesiņas ¹	3 - 4	-

1. Pieskarieties vajadzīgās gatavošanas zonas simbolam □.
- ✓ Indikators ② izgaismojas spilgtāk.
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni.
- ✓ Jaudas līmenis ir iestatīts.

Piezīme: Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks vai arī katls nav piemērots, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

quickStart

- ▶ Ja gatavošanas trauku uz sildvirsmas novietosiet pirms ieslēgšanas, pēc ieslēgšanas tas tiks identificēts, un automātiski tiks atlasīta atbilstošā gatavošanas zona. Pēc tam nākamo 20 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildvirsmas izslēgsies.

Jaudas līmeņa mainīšana vai gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Iestatīšanas zonā atlasiet vajadzīgo gatavošanas līmeni vai iestatiet uz ②.
- ✓ Tiek nomainīts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis vai tiek izslēgta gatavošanas zona, un tiek parādīts atlikušā siltuma indikators.

	—=	⊖ min
Atkausēšana un uzsildīšana		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa		
Kartupeļu klimpas ¹	4.5 - 5.5	20 - 30

¹ Bez vāka

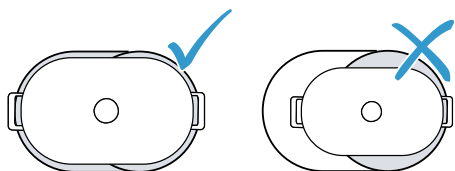
	==	⌚ min
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2.5 - 3.5	15 - 30
Kartupeļi ar mizu	4.5 - 5.5	25 - 35
Nūdeles ¹	6 - 7	6 - 10
Zupas	3.5 - 4.5	15 - 60
Dārzeņi	2.5 - 3.5	10 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4.5 - 5.5	-
Sutināšana		
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs ²	3 - 4	50 - 60
Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā ¹		
Šnicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12

	==	⌚ min
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	5 - 6	10 - 20
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Omlete (secīga cepšana)	3.5 - 4.5	3 - 10
Fritēšana, 150-200 g porcijās 1-2 l eļļā, fritēšana pa porcijām ¹		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

8 Cepeštrauka zona

Kad gatavošanas trauks pilnībā nosedz gatavošanas zonu, tiek ieslēgts palīģinduktor un palielināta gatavošanas zona.

Gatavošanas trauka novietošana:



8.1 Cepeštrauka zonas ieslēģšana

- Novietojiet gatavošanas trauku tā, lai tas pilnībā nosedz gatavošanas zonu.
 - Izvēlieties gatavošanas zonu un iestatiet jaudas pakāpi.
- ✓ Gatavošanas zona ir ieslēģta un karsē.

8.2 Cepeštrauka zonas izslēģšana

- ▶ Iestatiet .
- ✓ Cepeštrauka zona tiek izslēģta.

9 Laika funkcijas

Sildvirsmā ir dažādas gatavošanas laika iestatīšanas funkcijas:

- Izslēģšanas taimeris
- Taimeris
- countUp function

9.1 Izslēģšanas taimeris

Var programmēt vienas gatavošanas zonas vai vairāku gatavošanas zonu gatavošanas laiku. Kad laiks ir pagājis, gatavošanas zona izslēģzas automātiski.

Izslēģšanas taimeris ieslēģšana

- Divreiz pieskarieties .
- ✓ Deg indikatoru un .

- Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu un gatavošanas laiku.
- ✓ Tiek izgaismots sildriņķa rādījums →.
- Apstipriniet ar .
- Atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni.
- ✓ Sākas gatavošanas laika atskaite.
- ✓ Kad gatavošanas laiks ir beidzies, gatavošanas zona izslēģzas, un atskan signāls.

Piezīme: Ja gatavošanas zonai, kurā ir aktivizēts fryingSensor, ir ieprogrammēts gatavošanas laiks, ieprogrammētā gatavošanas laika atskaite sākas tad, kad ir sasniegta izvēlēta temperatūras pakāpe.

Izslēģšanas taimeris mainģšana vai izslēģģšana

- Divreiz pieskarieties .
- Izvēlieties gatavošanas zonu.

¹ Bez vāka

² Iepriekš jāuzkarsē 8–8.5. gatavošanas lģmenģ

3. Iestatīšanas zonā mainiet laiku vai iestatiet 00, lai dzēstu laiku.
4. Apstipriniet ar 0.

9.2 Taimeris

Ļauj aktivizēt taimeri ar laiku no 0 līdz 99 min. Šīs funkcijas darbība nav saistīta ne ar vienu gatavošanas zonu vai citu iestatījumu. Tā automātiski neizslēdz gatavošanas zonas.

Taimeris ieslēgšana

1. Pieskarieties 0.
- ✓ Deg 00 un 0.
2. Iestatīšanas zonā iestatiet vajadzīgo laiku.
3. Apstipriniet ar 0.
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.
- ✓ Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls un mirgo indikatori.

Taimeris ieslēdziet vai izslēdziet

1. Pieskarieties 0.
2. Mainiet laiku iestatīšanas zonā vai iestatiet to uz 00, lai izdzēstu laiku.
3. Apstipriniet ar 0.

9.3 countUp function

Hronometra funkcija rāda laiku, kas pagājis kopš aktivizēšanas.

countUp function ieslēgšana

- ▶ Pieskarieties 0.
- ✓ Deg 00.
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.

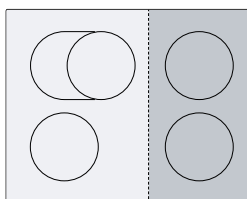
countUp function izslēgšana

- ▶ Pieskarieties 0.
- ✓ Nodziest darbības laika programmēšanas funkcijas indikatori.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

10 powerBoost

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

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.



10.1 powerBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties b. Deg indikators b.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

10.2 powerBoost izslēgšana

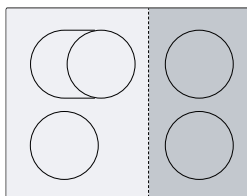
1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties b. Indikators b nodziest, un atkal tiek ieslēgts gatavošanas zonas gatavošanas līmenis 9.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

Piezīme: Noteiktos gadījumos šī funkcija var tikt izslēgta automātiski, lai aizsargātu elektroniskās sistēmas elementus sildvirsmas iekšienē.

11 shortBoost

Ar šo funkciju pannas var uzkarstēt ātrāk nekā ar 9.

Šo funkciju var izmantot jebkurā gatavošanas zonā, ja vienlaikus neizmanto kādu citu tās pašas grupas gatavošanas zonu.



11.1 Lietošanas ieteikumi

- Neuzlieciet pannai vāku.
- Nekad nekarsējiet tukšas pannas bez uzraudzības.
- Izmantojiet tikai aukstas pannas.

- Izmantojiet tikai pannas ar pilnīgi līdzenu pamatni. Neizmantojiet pannas ar plānu pamatni.

11.2 shortBoost ieslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Divreiz pieskarieties b. Deg b⁺.
- ✓ Funkcija ir ieslēgta.

11.3 shortBoost izslēgšana

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties b. b⁺ nodziest, un gatavošanas zona pārslēdzas atpakaļ uz gatavošanas līmeni 9.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

Piezīme: Lai novērstu pārmērīgu temperatūras paaugstināšanos, šī funkcija pēc 30 sekundēm automātiski izslēdzas.

12 Siltuma uzturēšanas funkcija

Šo funkciju var izmantot šokolādes vai sviesta kausēšanai, kā arī ēdiena siltuma uzturēšanai.

12.1 Siltuma uzturēšanas funkcija ieslēgšana

1. Nospiediet .
 2. Nākamo 10 sekunžu laikā izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu.
Deg .
- ✓ Funkcija tiek palaista.

12.2 Siltuma uzturēšanas funkcija izslēgšana

1. Pieskarieties .
 2. Izvēlieties gatavošanas zonu.
Ļ nodziest.
Gatavošanas zona izslēdzas, un deg atlikušā siltuma indikators.
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

13 fryingSensor

Iestatījums ir piemērots mērču pagatavošanai vai sabiezīnāšanai, pankūku cepšanai, olu cepšanai sviestā, dārzeņu vai steiku cepšanai līdz vēlamajai gatavības pakāpei un vienlaicīgai temperatūras kontrolēšanai.

Tā vietā, lai gatavojot regulāri pielāgotu jaudas pakāpi, vajadzīgo mērķa temperatūru izvēlieties vienu reizi, sākot gatavošanu. Sensori zem stikla keramikas mēra gatavošanas trauka temperatūru un uztur to nemainīgu visu gatavošanas laiku.

Šī funkcija ir pieejama visām gatavošanas zonām, kas ir apzīmētas ar .

13.1 Priekšrocības

- Tiek uzturēta nemainīga temperatūra, un nav nepieciešams mainīt jaudas līmeni.
- Eļļa nepārkarst. Tiek novērsta gatavojamā ēdiena piedegšana.
- Gatavošanas zona tiek karsēta tikai tad, ja ir jāuztur temperatūra, tādējādi taupot enerģiju.

13.2 Temperatūras pakāpes

Temperatūras pakāpes ēdienu pagatavošanai.

Pa- kāpe	Tempe- ratūra	Funkcijas
1	120 °C	Mērču gatavošana un sabiezīnāšana, dārzeņu cepšana
2	140 °C	Apcepšana olīvēlļā vai sviestā
3	160 °C	Zivs un lielu produktu gabalu cepšana
4	180 °C	Panētu, saldētu un grilētu produktu fritēšana
5	215 °C	Grilēšana augstā temperatūrā un grilpannā

13.3 Ieteicamais gatavošanas trauks

Šai funkcijai paredzēts speciāls gatavošanas trauks, kas ļauj sasniegt optimālus rezultātus.

Ieteicamos gatavošanas traukus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētajā veikalā vai mūsu internetveikalā siemens-home.bsh-group.com.

Piezīme: Varat izmantot arī citu gatavošanas trauku. Atkarībā no izvēlēta gatavošanas trauka faktiski sasniegtā temperatūra var atšķirties no izvēlētas temperatūras pakāpes.

13.6 Ieteikumi gatavošanai ar fryingSensor

Nākamajā tabulā parādīta ideālā temperatūras pakāpe dažādiem ēdieniem. Temperatūra  un gatavošanas laiks  min ir atkarīgi no produktu daudzuma, stāvokļa un kvalitātes.

		 min
Gaļa		

13.4 fryingSensor ieslēgšana

1. Novietojiet tukšu gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
 2. Pieskarieties  un pēc tam atlasiet gatavošanas zonu.
 3. Turpmāko 10 sekunžu laikā iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo temperatūras līmeni.
- ✓ Funkcija tiek startēta. Līdz ir sasniegta iestatītā temperatūra, mirgo .
- ✓ Kad iestatītā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls, un  pārstāj mirgot.
4. Ielejiet pannā taukvielu un ielieciet gatavojamos produktus.

Piezīme: Ja gatavošanai ir nepieciešami vairāk nekā 250 ml eļļas, vispirms ielejiet eļļu un pirms gatavojamo produktu ielikšanas pagaidiet dažas sekundes.

13.5 fryingSensor izslēgšana

- ▶ Izvēlieties gatavošanas zonu un pieskarieties .
- ✓ Funkcija ir deaktivizēta.

		 min
Šnicele	4	6-10

	⌚	⌚ min
Šnicele, panēta	4	6-10
Fileja	4	6-10
Karbonādes	3	10-15
"Cordon bleu", Vīnes šnicele	4	10-15
Steiks, asiņains, 3 cm biezs	5	6-8
Steiks, vidēji cepts, 3 cm biezs	5	8-12
Steiks, labi izcepts, 3 cm biezs	4	8-12
T kaula steiks, asiņains, 4,5 cm biezs	5	10-15
T kaula steiks, vidēji cepts, 4,5 cm biezs	5	20-30
Vistas krūtiņa, 2 cm bieza	3	10-20
Speķis	2	5-8
Maltā gaļa	4	6-10
Hamburgera gaļa, 1,5 cm bieza	3	6-15
Gaļas bumbiņas, 2 cm biezas	3	10-20
Desiņas	3	8-20
Čorizo, jēlā desa	3	10-20
Šašliks, kebabs	3	10-20
Gross	4	7-12
Zivis un jūras veltes		
Zivs fileja	4	10-20
Zivs fileja, panēta	4	10-20
Zivs, cepta, vesela	3	10-20
Sardīnes	4	6-12
Vēžveidīgie, garneles	4	4-8
Tintezivs, sēpija	4	6-12
Olu ēdieni		
Sviestā cepta vēršacs	2	2-6
Vēršacs	4	2-6
Olu kultenis	2	4-9
Omlete	2	3-6
Franču tostermaize	3	4-8
Plānās, biezas pankūkas, tako	5	1-3

	⌚	⌚ min
Dārzeni		
Cepti kartupeļi	5	6-12
Fritēti kartupeļi	4	15-25
Kartupeļu pankūkas	5	2-4
Sīpoli, cepti ķiploki	2	2-10
Sīpolu gredzeni	3	5-10
Cukīni, baklažāni, paprika	2	4-12
Zaļie sparģeļi	3	4-15
Sēnes	4	10-15
Elļā sautēti dārzeni	1	10-20
Dārzeni tempuras mīklā	4	5-10
Sasaldēta pārtika		
Vistas nageti	4	10-15
Zivju pirkstiņi	4	8-12
Fritēti kartupeļi	5	4-8
Pannā gatavojami ēdieni	3	6-10
Dāržu rullīši	4	10-30
Pastētes, kroketes	5	3-8
Mērces		
Tomātu mērce	1	25-35
Bešamela mērce	1	10-20
Siera mērce	1	10-20
Saldās mērces	1	15-25
Mērces, sabiezinātas	1	25-35
Citas		
Cepts siers	3	7-10
Grauzdēti maizes kubiņi	3	6-10
Grauzdēta maize	4	4-8
Sausie pusfabrikāti	1	5-10
Mandeles, valrieksti, ciedru rieksti, grauzdēti	4	3-15
Popkorns	5	3-4

14 Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmas ir aprīkotas ar bērnu drošības funkciju. Tā neļauj bērniem ieslēgt sildvirsmu.

14.1 Bērnu drošības funkcija ieslēgšana

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

1. Pieskarieties ①.
 2. Uz 4 sekundēm pieskarieties ②.
- ✓ Indikators ③ deg 10 sekundes.
 - ✓ Sildvirsmas ir bloķētas.

14.2 Bērnu drošības funkcija izslēgšana

1. Pieskarieties ①.
 2. Uz 4 sekundēm pieskarieties ②.
- ✓ Bloķēšana ir atcelta.

14.3 Automātiskā bērnu drošības funkcija

Bērnu drošības funkciju iespējams automātiski aktivizēt, ikreiz izslēdzot sildvirsmu.

To, kā ieslēgt un izslēgt šo funkciju, uzzināsiet nodaļā "Pamatiestatījumi" → *Lappuse 27*.

15 Tīrīšanas aizsardzība

Sniedz iespēju bloķēt vadības paneli tīrīšanas vajadzībām, lai nejauši neizmainītu iestatījumus.

Galvenais slēdzis netiek bloķēts.

15.1 Tīrīšanas aizsardzība ieslēgšana

- ▶ Nospiediet . Atskan brīdinājuma signāls, un deg .
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts 35 sekundes. 5 sekundes pirms izslēgšanas atskan signāls.

15.2 Tīrīšanas aizsardzība izslēgšana

Funkcijas priekšlaicīgai izslēgšanai:

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Vadības panelis ir atbloķēts.

16 Individuālā drošības izslēgšana

Ja kāda gatavošanas zona darbojas ilgāku laiku un jūs nemaināt nekādus iestatījumus, aktivizējas drošības funkcija. Gatavošanas zona parāda *FB* un izslēdzas.

Laiks no 1 līdz 10 stundām ir atkarīgs no izvēlētās jaudas pakāpes.

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet jebkuru taustiņu.

17 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

17.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
<i>c 1</i>	Bēnu drošības funkcija	<i>0</i> – Manuāli. ¹ <i>1</i> – Automātiski. <i>2</i> – Izslēgts.
<i>c 2</i>	Skaņas signāli	<i>0</i> – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. <i>1</i> – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. <i>2</i> – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. <i>3</i> – Visi skaņas signāli ir ieslēgti. ¹
<i>c 3</i>	Enerģijas patēriņa indikators Ar šo funkciju var skatīt kopējo enerģijas patēriņu no sildvirsmas ieslēgšanas līdz izslēgšanas brīdim. Indikatora precizitāte ir atkarīga arī no strāvas tīkla jaudas kvalitātes.	<i>0</i> – izslēgts. ¹ <i>1</i> – Ieslēgts.
<i>c 5</i>	Automātiska izslēgšana	<i>00</i> – izslēgts. ¹ <i>01-99</i> – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
<i>c 6</i>	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	<i>1</i> – 10 sekundes ¹ <i>2</i> – 30 sekundes <i>3</i> – 1 minūte
<i>c 7</i>	Darbības jaudas ierobežojums Ar to var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. Precīzus datus skatiet datu plāksnītē. Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts „”, un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	<i>0</i> – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda ¹ . <i>1</i> – 1000 W. Vismazākā jauda. <i>1.</i> – 1500 W. ... <i>3</i> – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. <i>3.</i> – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. <i>4</i> – 4000 W. <i>4.</i> – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... <i>9</i> – Sildvirsmas maksimālā jauda.
<i>c 12</i>	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	<i>0</i> – Nav piemērots. <i>1</i> – Nav optimāls. <i>2</i> – Piemērots.
<i>c 8</i>	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	<i>0</i> – Individuāli iestatījumi ¹ . <i>1</i> – Rūpnīcas iestatījumi.

¹ Rūpnīcas iestatījums

17.2 Par pamatiestatījumiem

Prasība: Sildvirsmas ir jābūt izslēgtai.

1. Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ①.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties ②.

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	01
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	02.
2. izgatavošanas numurs	05

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Lai skatītu atsevišķos rādījumus, pieskarieties iestatīšanas zonai.

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ③.
- ✓ c / un d deg kā noklusējuma iestatījums.
4. Vairākkārt pieskarieties ④, līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
5. Iestatīšanas zonā izvēlieties vajadzīgo iestatījumu.
6. Uz 4 sekundēm pieskarieties ⑤.
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

17.3 Pamatīestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pieskarieties ①.
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

18 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

Gatavošanas trauka kvalitātei ir liela ietekme uz gatavošanas procesa ātrumu un rezultātu.

Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.

Pirms pārbaudes pārliecinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes lielums atbilst izmantojamās gatavošanas zonas lielumam.

Piekļuvi veic no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 27*

18.1 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude veikšana

1. Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas centrā, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes lielumam.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un izvēlieties c / d .
3. Pieskarieties iestatījumu zonai. Gatavošanas zonu indikatoros mirgo rādījums —.
- ✓ Tiek veikta pārbaude.
- ✓ Pēc 10 sekundēm gatavošanas zonu displejos tiek parādīts rezultāts.

18.2 Rezultāta pārbaude

Nākamajā tabulā ir redzams, ko nozīmē gatavošanas procesa kvalitātes un ātruma rezultāts.

Rezultāts
0 Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai, tāpēc nesilst.
1 Gatavošanas trauks silst lēnāk, nekā ir paredzēts, un gatavošana nav optimāla.
2 Gatavošanas trauks silst pareizi, un gatavošana norit bez problēmām.

Piezīme: Gadījumos, kad rezultāts nav optimāls, uzlieciet gatavošanas trauku uz mazākas gatavošanas zonas, ja tāda ir.

Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties iestatīšanas zonai.

19 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta ilgi paliktu darbspējīga, tā ir rūpīgi jātīra un jākopj.

19.1 Tīrīšanas līdzekļi

Piemērotus tīrīšanas līdzekļus un stikla skrāpjus var iegādāties klientu servisā, internetveikalā vai tirdzniecības vietās.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi var bojāt ierīces virsmas.

- ▶ Nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Nelietojiet tīrīšanas līdzekļus, kamēr sildvirsmas vēl ir sakarsušas. Tad uz virsmas var veidoties plankumi.

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi

- Neatšķaidīts mazgāšanas līdzeklis
- Tīrīšanas līdzeklis trauku mašīnai

- Abrazīvi tīrīšanas līdzekļi
- Agresīvi tīrīšanas līdzekļi, piem., cepeškrāsns tīrīšanas aerosols vai traipu noņēmējs
- Abrazīvus sūkļus,
- Augstspiediena mazgātāji un tvaika strūkļas ierīces

19.2 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

Prasība: Sildvirsmas jābūt atdzisušai. Vienīgi tad, ja tie ir cukura traipi, rīsu ciete, plastmasa vai alumīnija folija, sildvirsmas nav jāatdzesē.

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stikla keramikas tīrīšanas līdzekli. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

Padomi

- Ar īpašu stikla keramikas tīrīšanai paredzētu sūkli var sasniegt labu tīrīšanas rezultātu.
- Uzturot gatavošanas trauku apakšpusi tīru, sildvirsmas virsma saglabājas labā stāvoklī.

19.3 Profilu tīrīšana

Ja pēc lietošanas uz profiliem ir palikuši netīrumi vai radušies traipi, notīriet tos.

Piezīme: Neizmantojiet stikla skrāpi.

1. Notīriet ar siltu ziepjūdeni un mīkstu drānu. Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

20 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst saviem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu novēršanu. Tā izvairīsiet no nevajadzīgām izmaksām.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 30

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

20.1 Brīdinājuma norādījumi

Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums E , turiet nospiestu attiecīgās gatavošanas zonas sensoru un nolasiet traucējuma kodu.
- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un tad pievienojiet to atpakaļ. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehni-

ko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.

- Ja ir radusies darbības kļūda, iekārta nepārslēdzas uz mazjaudas režīmu.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

20.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. ▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai. Elektroniskās sistēmas darbības traucējums ▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. ▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.
$F2$, $F4$, $E7015$, $E8207$, $E8208$	Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkurai vadības paneļa taustiņam.
$F5$ + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
F5 un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. ► Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkurai vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.
F1/F6	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ► Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
F8	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ► Individuālā drošības izslēgšana ir ieslēgta. Lai iestatītu gatavošanas zonu, pieskarieties jebkurai taustiņam un izslēdziet indikatoru.
E 9000/E9010	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ► Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.
U400/E9011	Sildvirsmas nav pareizi pievienotas. ► Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Pievienojiet sildvirsmu saskaņā ar elektroinstalācijas principshēmu.
d E	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. ► Atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla. Uzgaidiet 30 sekundes un pievienojiet sildvirsmu. Nākamie 3 minūšu laikā pieskarieties jebkurai sensoram. Demonstrācijas režīms ir deaktivizēts.
-	Ir aktivizēta Bērnu drošības funkcija. ► Bērnu drošības funkcija deaktivizēšana

20.3 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sīkšanu, šņākšanu vai sprakšķēšanu, ventilatora trokšņus vai ritmiskus trokšņus.

21 Likvidācija

21.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

Likvidējot iekārtas atbilstoši vides noteikumiem, vērtīgas izejvielas var izmantot atkārtoti.

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām. Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

22 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.

Piezīme: Saskaņā ar ražotāja garantijas noteikumiem tehniskā servisa dienesta izsaukšana ir bez maksas.

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

Informāciju atbilstoši (EU) 66/2014 un (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē, siemens-home.bsh-group.com produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

22.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīte atrodas:

- ierīces tehniskajā pasē,
- sildvirsmas apakšpusē.

Izstrādājuma numuru (E-Nr.) varat atrast arī uz stiklkeramikas virsmas. Klientu apkalpošanas dienesta indeksu (KI) un ražojuma numuru (FD) varat skatīt arī pamatietīstījumos → *Lappuse 27*.

Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruņa numuru, varat šos datus pierakstīt.

LT Pagaminta „BSH Hausgeräte GmbH“, pagal „Siemens AG“ prekių ženklo licenciją
LV Ražojis BSH Hausgeräte GmbH, izmantojot Siemens AG prečzīmes licenci

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



9001687547 (050409) REG25

lt, lv