



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

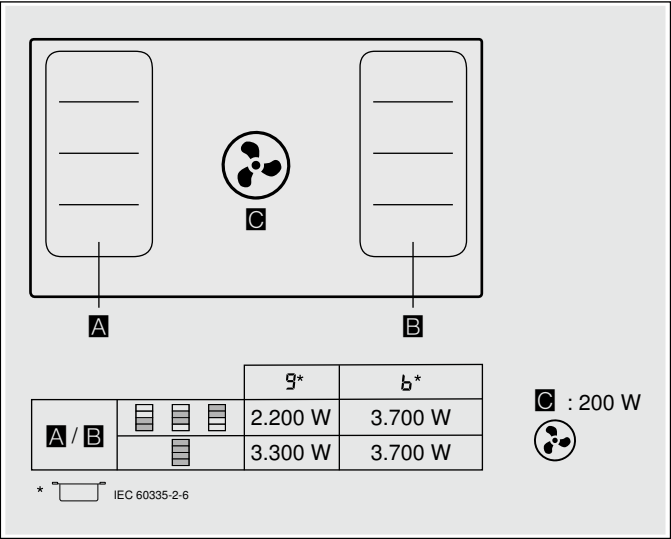


„Flex“ indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema

PXX8..D3.E

[It] Naudojimo instrukcija

„Flex“ indukcinė kaitlentė su integruota
ventiliacijos sistema



Turiny

	Naudojimas pagal paskirtį	4		„ShortBoost“ funkcija	22
	Svarbūs saugos nurodymai	5		Naudojimo rekomendacijos	22
	Galimos gedimų priežastys	7		Ijungimas	22
	Aplinkosauga	8		Išjungimas	22
	Elektros energijos taupymas	8		Laikymo šiltai funkcija	22
	Ekologiškas utilizavimas	8		Ijungimas	22
	Indukcinis virimas	8		Išjungimas	22
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai ..	8		Nuostatų perdavimas	23
	Indai	8		Ijungimas	23
	Susipažinkite su prietaisu	10		Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	24
	Jūsų naujasis prietaisas	10		Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys	24
	Specialieji priedai	10		Tinkamas maisto ruošimo indas	24
	Valdymo skydelis	11		Jutikliai ir specialieji priedai	25
	Liekamosios šilumos indikatorius	11		Funkcijos ir kaitinimo lygiai	25
	Virimo jutiklio funkcija (pasirinktinai)	12		Rekomenduojami patiekalai	29
	Eksplotavimo režimai	12		Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra	34
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12		Atitikties deklaracija	35
	Pirmasis paleidimas	12		Apsauga nuo vaikų	36
	Prietaiso valdymas	13		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas ..	36
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	13		Automatinė apsauga nuo vaikų	36
	Kaitvietės nustatymas	13		Apsauga valant	36
	Ventiliatoriaus įjungimas ir išjungimas	14		Automatinis apsauginis išjungimas	36
	Intensyvumo pakopa	14		Pagrindiniai nustatymai	37
	Automatinė paleistis	14		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	39
	Automatinis režimas su jutiklių valdikliu	15		Energijos sąnaudų rodmuo	39
	Inercinio veikimo funkcija	15		Maisto ruošimo indo bandymas	40
	Maisto ruošimo rekomendacijos	15		Galios valdiklis	40
	Lanksčiai naudojama zona	18		Valymas	41
	Indų naudojimo patarimai	18		Valymo priemonės	41
	Dvi atskiros kaitvietės	18		Valomi komponentai	42
	Atskira kaitvietė	18		Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)	42
	Perkėlimo („Move“) funkcija	19		Kaitlentė	42
	Ijungimas	19		Ventiliatorius	42
	Išjungimas	19		Perpildos indelio valymas	45
	Laiko funkcijos	20		Belaidis temperatūros jutiklis	45
	Ruošimo laiko programavimas	20			
	Virtuvinis laikmatis	21			
	Sekundmačio funkcija	21			
	Funkcija „PowerBoost“	21			
	Ijungimas	21			
	Išjungimas	21			

	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	46
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	47
	Klientų aptarnavimo tarnyba.	49
	E ir FD numeriai	49
	Bandomieji patiekalai	50

Daugiau informacijos apie produktus, priedus, atsargines dalis ir teikiamas paslaugas rasite interneto svetainėje: **www.bosch-home.com** ir interneto parduotuvėje: **www.bosch-eshop.com**

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

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

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

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

Naudojant maisto ruošimo funkcijas nustatyta kaitvietės temperatūra turi atitikti kaitvietės, ant kurios uždėtas puodas su temperatūros jutikliu, temperatūrą.

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

Svarbūs saugos nurodymai

Prietaisas saugiai naudojimas tik tuomet, jei jis tinkamai sumontuotas, laikantis montavimo instrukcijos. Įrengimo darbus atliekantis asmuo atsakingas už nepriekaištingą veikimą statymo vietoje.

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

Negali būti siurbiamos pavojingos arba sprogios medžiagos ir garai.

Stebėkite, kad į prietaisą nepatektų smulkių dalių ar skysčių.

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

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

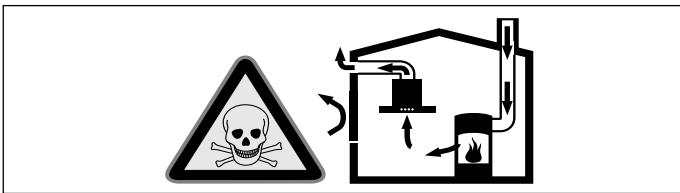
Įspėjimas – Kyla pavojus uždusti!

Pakuotė pavojinga vaikams. Niekomet neleiskite žaisti vaikams su pakuotės medžiagomis.

Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!

Galima apsinuodyti atgal įsiurbiamomis degimo dujomis.

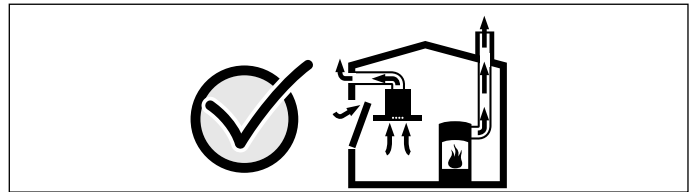
Kai prietaisui įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugniavietė, kuriai reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visada būtų tiekiamas pakankamas oro kiekis.



Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimi kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai) degusių orą ima iš tos patalpos, kurioje yra pastatyti, o panaudotas dujas pašalina į išorę per dujų šalinimo įrenginius (pvz., kaminus).

Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras, todėl, jei nėra pasirūpinta papildomu oro tiekimu, susidaro neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.

- Dėl to visuomet būtina pasirūpinti, kad būtų tiekiamas pakankamai oro.
- Vien tik oro tiekimo ir šalinimo mova negarantuoja ribinės vertės palaikymo. Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židinytis, neviršija 4 Pa (0,04 mbar). Tai įmanoma, jei degimui reikalingas oras gali papildomai patekti per neuždaromas angas, pvz., duris, langus, per oro tiekimo ir išleidimo movą arba naudojant kitas technines priemones.



Šiaip ar taip, rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.

Jei garų rinktuvas bus eksploatuojamas tik recirkuliacijos režimu, naudoti prietaisą galima be apribojimų.

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

Riebalų filtrą valykite bent vieną kartą per mėnesį.

Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.

- Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos. Išvalykite prietaisą, kaip aprašyta. Laikytės valymo intervalų. Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.

- Įjungus ventiliaciją gali užsidegti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos. Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų). Prietaisą virš židinio, kūrenamo kietu kuru (pvz., malkomis ar anglimi), galima montuoti tik tuomet, jei įrengtas uždaras, nenuimamas dangtis. Negali būti žiežirbų.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitrinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Ant kaitlentės uždėjus filtro dangtį, jis labai greitai įkais. Filtro dangčio niekada nedėkite ant kaitlentės. Ant filtro dangčio nedėkite puodų ir kitų karštų daiktų.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš nuimdami filtro dangtį, metalinį riebalų filtrą, rezervuarą, perpildos rezervuarą ar korpuso dangtį, palaukite mažiausiai dvi valandas, kol prietaisas atvės.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada neįjunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Elektromagnetiniai pavojai!

- Šis prietaisas atitinka saugos ir elektromagnetinio suderinamumo reikalavimus. Vis dėl to asmenys su implantuotais širdies stimulatoriais arba insulino pompomis turi vengti artintis prie šio prietaiso ir juo naudotis. Neįmanoma užtikrinti, kad 100 % šių įtaisų, kurių galima įsigyti rinkoje, atitiktų galiojančius elektromagnetinio suderinamumo reikalavimus ir neatsirastų trukdžių, keliančių pavojų tinkamam jų veikimui. Taip pat gali būti, kad asmenys su kitokio tipo prietaisais, pvz., klausos aparatais, gali pajusti bet kokio tipo trukdžius.
- Belaidis temperatūros jutiklis yra magnetinis. Magnetiniai elementai gali pakenkti elektroniniams implantams, pvz., širdies stimulatoriams ar insulino pompoms. Todėl žmonėms su elektroniniais implantais nereikėtų temperatūros jutiklio nešioti drabužių kišenėse ir turint širdies stimulatorius ar kitus medicininius prietaisus reikėtų laikytis mažiausiai 10 cm atstumo.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.
- Maisto ruošimo indas ir kaitlentė smarkiai įkaista. Niekada nelieskite karštos kaitlentės ar karšto maisto ruošimo indo.
- Belaidis virimo jutiklis yra su baterija, kuri aukštoje temperatūroje gali būti pažeista. Nuimkite jutiklį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite toliau nuo bet kokių šilumos šaltinių.
- Nuo maisto ruošimo puodo nuimamas temperatūros jutiklis gali būti karštas. Nuimdami mūvėkite virtuvines pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.
- Naudojant netinkamas kuniškas keptuves gali įvykti nelaimingų atsitikimų. Naudokite tik iš gamintojo kaip specialų priedą įsigytą kunišką keptuvę.

⚠️ Įspėjimas – Sutrikimo pavojus!

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius. Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažų arba aštrių daiktų, popieriaus ir virtuvinius rankšluosčius. Jie gali būti įsiurbti ir pažeisti ventiliatorių arba paveikti aušinimą.

Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti mažiausiai 2 cm tarpas.

**Galimos gedimų priežastys****Dėmesio!**

- Pavojus pažeisti kietais ir aštriais daiktais. Stenkitės, kad ant kaitlentės nenukristų kietų ar aštrių daiktų.
- Pavojus pažeisti kaistant tuščiam maisto ruošimo indui. Niekada nepalikite kaisti tuščio maisto ruošimo indo.
- Pavojus pažeisti karštais puodais ir keptuvėmis. Karštų puodų ir keptuvių niekada nedėkite ant valdymo skydelio, kaitlentės rėmo indikatorių ir filtro dangčio.
- Pavojus pažeisti aliuminio folija arba plastikiniais indeliais. Ant karštos kaitvietės niekada nedėkite aliuminio folijos ir plastikinių indelių. Nenaudokite kaitlentės apsauginės folijos.
- Pavojus pažeisti. Filtro dangtis gali lūžti. Filtro dangtį nuimkite atsargiai. Filtro dangčio nenumeskite.
- Paviršiaus pažeidimas, spalvos pakitimas ir dėmės dėl netinkamos valymo priemonės. Naudokite tik šio tipo kaitlentei tinkamas valymo priemones.
- Paviršiaus pažeidimas ir spalvos pakitimas trinantis puodui. Puodus ir keptuves ne stumkite, o pakelkite.
- Paviršiaus pažeidimas ir dėmės pridegus patiekalams. Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
- Druska, cukrus ir smėlis gali pažeisti prietaiso paviršių. Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio ir nestatykite ant jos daiktų.
- Paviršiaus pažeidimas dėl šiurkštaus indo dugno. Prieš naudodami patikrinkite maisto ruošimo indą.
- Druska, cukrus ir daug cukraus sudėtyje turintys patiekalai gali pažeisti paviršių arba jį įskelti. Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkosauga

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

Elektros energijos taupymas

- Puodus visada uždenkite tinkamu dangčiu. Virdami neuždengus dangčio, suvartosite daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad nenuimdami dangčio matytumėte puodo turinį.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.
- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Atkreipkite dėmesį: indo gamintojas dažniausiai nurodo viršutinį puodo skersmenį, kuris dažniausiai būna didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Mažesnius maisto kiekius ruoškite mažesniuose puoduose. Dideliam, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Ruoškite nedideliame vandens kiekyje. Sutaupysite elektros energijos. Daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Laiku perjunkite į žemesnę kaitinimo pakopą. Taip Jūs taupote elektros energiją.
- Ruošiant maistą turi būti tiekama pakankamai oro, kad ventiliacija veiktų efektyviai ir tyliai.
- Ventiliatoriaus intensyvumo pakopą parinkite, atsižvelgdami į garų kiekį. Intensyviąją pakopą naudokite tik tuomet, kai tikrai reikia. Kuo žemesnė ventiliatoriaus veikimo pakopa, tuo mažiau elektros energijos vartojama.
- Jei ruošiant maistą garų atsiranda daugiau, laiku perjunkite aukštesnę ventiliatoriaus veikimo pakopą. Jei virtuvėje pasklis daug maisto ruošimo garų, ventiliacija turės veikti ilgiau.
- Išjunkite prietaisą, kai jo nebereikia.
- Nurodytais intervalais išvalykite filtrą arba jį pakeiskite, kad ventiliatorius veiktų veiksmingai ir būtų galima išvengti gaisro.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

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

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

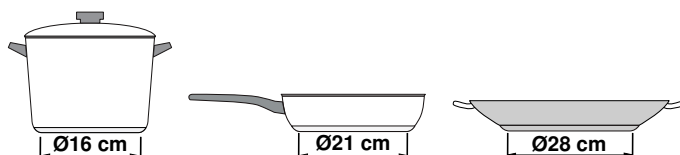
Indai

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

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

Norėdami patikrinti, ar indas tinka indukcijos funkcijai, perskaitykite skyrių → "Maisto ruošimo indo bandymas".

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

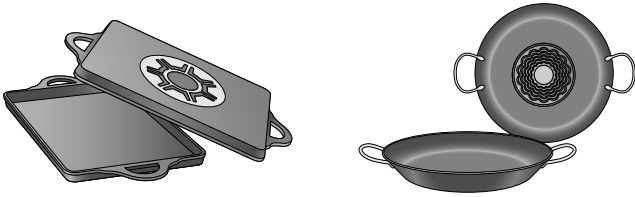


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "Lanksčiai naudojama zona" 18 psl..

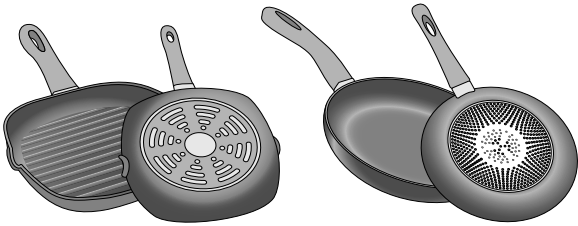


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



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



Netinkami indai

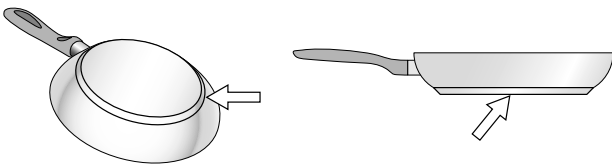
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

Indo dugno savybės

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

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



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoriuje. Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

Nekaitinkite tuščių indų ir nenaudokite indų su plonu dugnu. Kaitimo zonos paviršiuje yra įrengta vidinė apsaugos sistema, tačiau tuščias puodas gali įkaisti taip greitai, kad funkcija „Automatinis išsijungimas“ nespės sureaguoti ir bus pasiekta labai aukšta temperatūra. Puodo dugnas gali netgi išsilydyti ir pažeisti plokštės stiklą. Tokiu atveju nelieskite indo ir išjunkite kaitvietę. Jei kaitviete atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

Puodo atpažinimas

Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

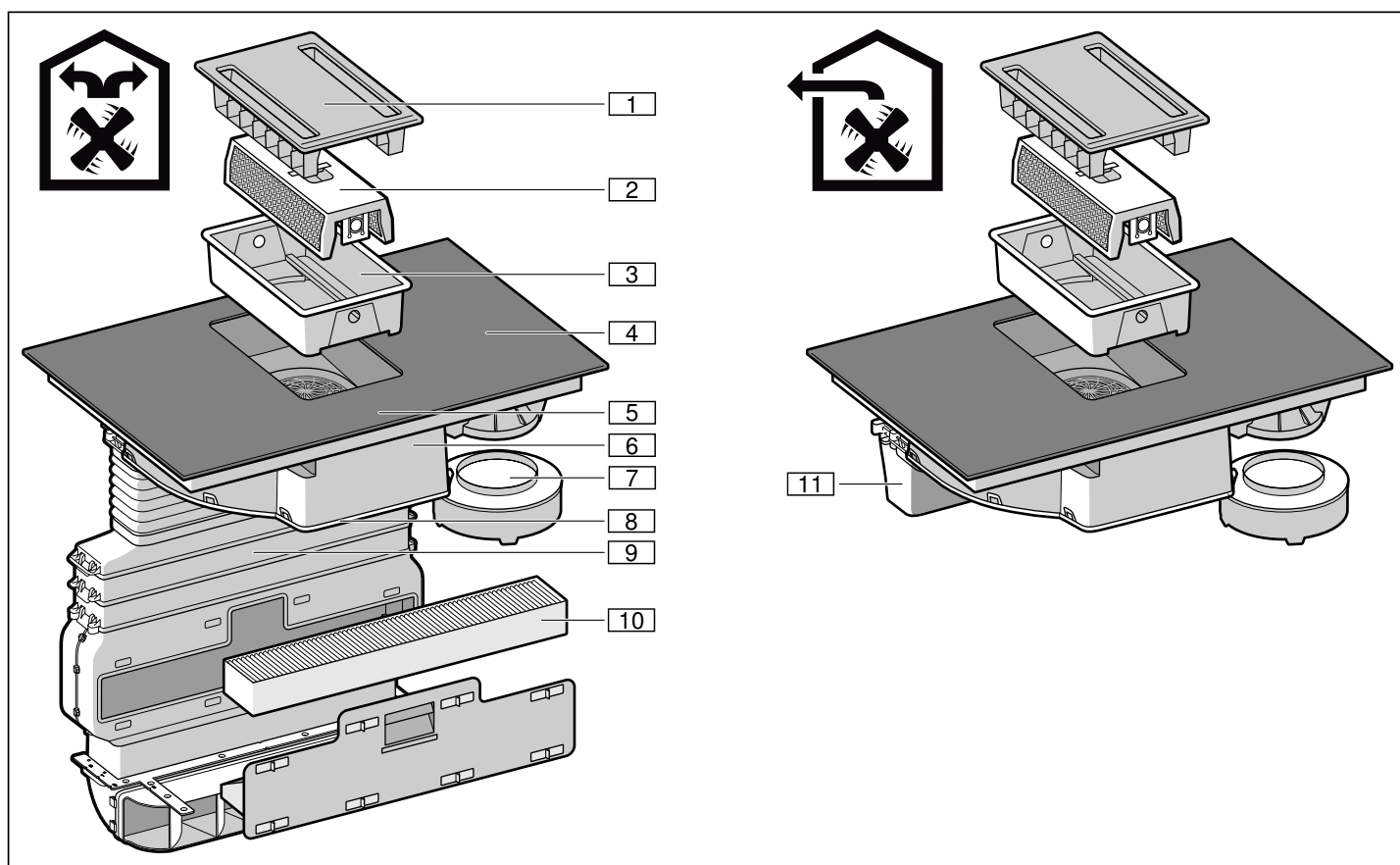
Susipažinkite su prietaisu

Informacijos apie kaitviečių matmenis ir galias rasite.

Pastaba. . Atsižvelgiant į prietaiso tipą, gali neatitikti spalvos ir atskiros detalės.

Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

Jūsų naujasis prietaisas



Nr.	Pavadinimas
1	Filtro dangtis
2	Metalinis riebalų filtras
3	Indai
4	Kaitlentė
5	Valdymo skydelis
6	Ventiliatoriaus korpusas
7	Perpildos indelis
8	Korpuso dangtis
9	Vamzdžiai*
10	Aktyvintosios anglies filtras*
11	Oro ištraukimo vamzdis**

*Tik veikiant recirkuliacijos režimui

**Tik veikiant oro ištraukimo režimui

Specialieji priedai

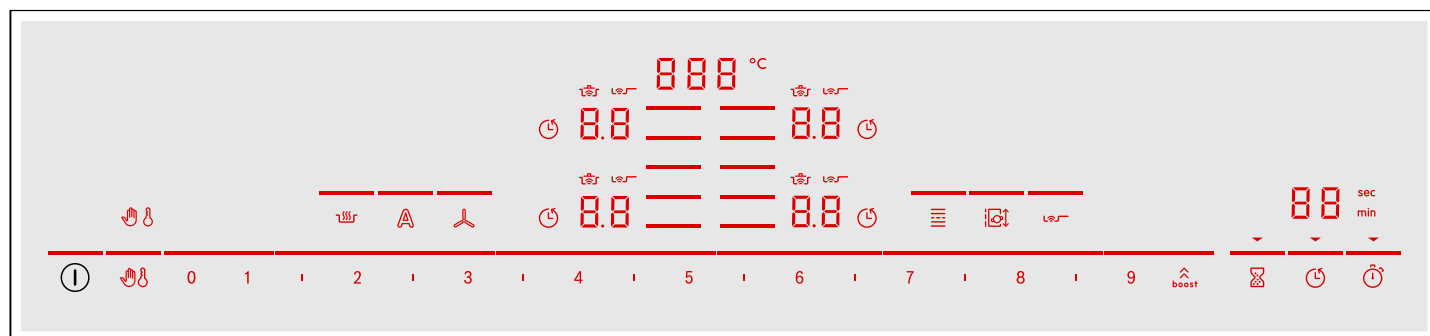
Oro ištraukimo rinkinys	HEZ381400
Oro recirkuliacijos rinkinys	HEZ381500
Aktyvintosios anglies filtras	HEZ381700

Tinkamas maisto ruošimo indas

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

15 cm skersmens keptuvė	HZ390210
19 cm skersmens keptuvė	HZ390220
21 cm skersmens keptuvė	HZ390230
„Teppan Yaki“ Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.	HEZ390512
Skrudinimo skarda. Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.	HEZ390522

Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai	
①	Prietaiso įjungimas ir išjungimas
	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti, ir apsaugos nuo vaikų įjungimas
	Kaitvietės parinktis
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Kaitinimo lygių nustatymas / ventiliatoriaus nustatymas
	Laikymo šiltai funkcijos įjungimas
	Automatinio režimo su ventiliacijos jutiklių valdikliu aktyvinimas / automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija aktyvinimas
	Kaitlentės ir ventiliatoriaus nustatymo srities perjungimas / užterštumo indikatorius nustatymas iš naujo
	Lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos įjungimas
	„Move“ funkcijos aktyvinimas
	Kepimo jutiklio įjungimas
	„Powerboost“ ir „Shortboost“ funkcijos kaitinimo lygiams įjungimas / ventiliatoriaus intensyviosios pakopos įjungimas
	Virtuvinio laikmačio programavimas
	Ruošimo laiko nustatymas
	Sekundmačio funkcijos įjungimas

Rodmenys	
	Valdymo skydelis užblokuotas, norint nuvalyti, ir apsauga nuo vaikų
0.0	Eksploatavimo būseną
1-9	Kaitinimo lygiai / ventiliatoriaus galios pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
	Maisto ruošimo funkcijos
	Ventiliatorius
	Ventiliatoriaus automatinis režimas
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	„Move“ (perkėlimo) funkcija
	Kepimo jutiklis
	Intensyvioji vėdinimo pakopa
	Virtuvinis laikmatis
	Ruošimo laiko nustatymas
	Sekundmačio funkcija

Rodmenys	
b.	Galios didinimo funkcija
Pb.	Trumpalaikio galios didinimo funkcija
Lo	Laikymo šiltai funkcija
000°C	Maisto ruošimo funkcijų temperatūra
00	Laikmačio funkcija
min / sec	Laikmačio rodmenys
F 10	Metalinio riebalų filtro užterštumo indikatorius
F 11	Aktyvintosios anglies filtro užterštumo rodmuo

Valdymo sritis

Kaitlentei įkaitus, pradeda šviesti tuo metu galimų naudoti valdymo sričių simboliai.

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Pradeda šviesti atitinkami valdymo sričių, kurias tuo metu galima naudoti, simboliai. Kaitviečių arba parinktų funkcijų rodmenys šviečia ryškiau.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Dėl drėgmės gali sutrikti funkcijų veikimas.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlenteje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, neliaskite kaitvietės.

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

- rodmuo **H**: temperatūra aukšta;
- rodmuo **h**: temperatūra žema.

Jei ruošdami maistą nuo kaitvietės nuimsite indą, pakaitomis pradės blyksėti liekamosios šilumos rodmuo ir parinktas kaitinimo lygis.

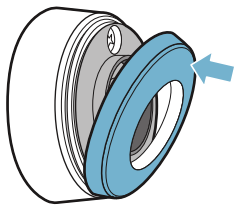
Išjungus kaitvietę švies liekamosios šilumos rodmuo. Išjungus kaitlentę liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol kaitvietė atvės.

Virimo jutiklio funkcija (pasirinktinai)

Atsižvelgiant į prietaiso versiją, temperatūros jutiklis prie prietaiso pridedamas kaip priedas arba jį galima įsigyti kaip specialųjį priedą, kurio prekės Nr. nurodytas toliau.

Temperatūros jutiklis

HZ39050



Eksplotavimo režimai

Šį prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

Oro ištraukimo režimas



Įsiurbtas oras išvalomas riebalų valymo filtre ir per vamzdyną išpučiamas į aplinką.

Pastaba. Išpučiamas oras neturi patekti nei į veikiančią dūmų ar dujų ventiliacijos kamina, nei į patalpų, kuriose įrengti židiniai, vėdinimo angą.

- Jei išpučiamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventiliacijos kamina, reikia gauti atsakingo kaminkrėčio leidimą.
- Jei šalinamas oras nukreipiamas per išorinę sieną, reikia naudoti teleskopinę movą.

Recirkuliacijos režimas



Įsiurbtas oras valomas riebalų arba aktyvintosios anglies filtre ir vėl išpučiamas į virtuvę.

Pastaba. Jei norite išvengti kvapų prietaisui veikiant recirkuliacijos režimu, sumontuokite aktyvintosios anglies filtrą. Informacijos apie įvairias galimybes naudoti prietaisą recirkuliacijos režimu rasite brošiūrose arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specialiose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

Prieš pradėdami naudoti prietaisą pirmą kartą, atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus nurodymus.

Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir priedus.

Prieš pradėdami naudoti savo naująjį prietaisą turite parinkti kai kuriuos nuostatus:

Pirmasis paleidimas

Pastaba. Pristatant prietaisą nustatytas recirkuliacijos režimas.

Galimi nuostatai:

- Recirkuliacijos režime indikatoriuje **17** nustatyta reikšmė **0** (gamyklinis nuostatas).
- Oro ištraukimo režime indikatoriuje **17** nustatyta reikšmė **1**.

Apie prietaiso pertvarkymą oro ištraukimo režimui skaitykite → "Pagrindiniai nustatymai" 37 psl..

Prietaiso valdymas

Šiame skyriuje taip pat pateikta informacijos, kaip nustatyti kaitvietę. Lentelėje pateiktos įvairių patiekalų kaitinimo pakopos ir gaminimo laikas.

Ispėjimas – Pavojus nudegti!

Ant kaitlentės uždėjus filtro dangtį, jis labai greitai įkais. Filtro dangčio niekada nedėkite ant kaitlentės. Ant filtro dangčio nedėkite puodų ir kitų karštų daiktų.

Pastaba. Ventilaciją įjunkite pradėję gaminti maistą, o išjunkite ją tik praėjus kelioms minutėms po to, kai baigsite gaminti. Taip gaminant susidarantys garai pašalinami efektyviausiai.

Pastaba. Prietaiso niekada nenaudokite be rezervuaro, metalinio riebalų filtro ir filtro dangčio.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Šviečia kaitvietėms priklausantys simboliai ir funkcijos, kurias tuo metu galima naudoti. Šalia kaitviečių šviečia simbolis 0.0. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieskite simbolį ①, kol užges rodmenys. Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 30 sekundžių ir išjungtas ventiliatorius.
- Išjungus kaitlentę parinkti nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsitės, kaitlentė įsijungs su pirmiau buvusiomis nuostatomis.

Kaitvietės nustatymas

Simboliais nuo **1** iki **9** nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygį.

1 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

9 kaitinimo lygis = didžiausias lygis

Kiekvienas kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Šis kaitinimo lygis nustatymo srityje pažymėtas simboliu **I**.

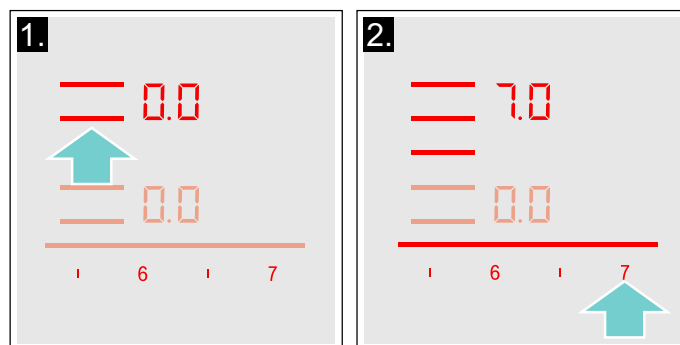
Pastabos

- Siekiant apsaugoti jautrias prietaiso dalis nuo perkaitimo arba elektros perkrovos, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso keliamo triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite norimos kaitvietės simbolį .
Rodmuo 0.0 šviečia ryškiau.
2. Po to nustatymo srityje parinkite norimą kaitinimo lygį.



Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir paskui nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite ties 0.0. Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.
- Jei ant viryklės kaitvietės uždėtas indas prieš įjungiant kaitlentę, tai automatiškai bus nustatyta per 20 sekundžių nuspaudus pagrindinį jungiklį, o viryklės kaitvietė bus pasirinkta automatiškai. Pasirinkus per 20 tolesnių sekundžių reikia pasirinkti galingumo lygį, nes priešingu atveju kaitvietė neįsijungs. Uždėjus daugiau nei vieną indą ir įjungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.
- Ventilacija turi būti išjungiama atskirai.
→ "Ventiliatoriaus išjungimas" 14 psl.

Ventiliatoriaus įjungimas ir išjungimas

Pastaba. Galią visada pritaikykite pagal esamas sąlygas. Jei virtuvėje susikauptų daugiau garų, perjunkite didesnės galios pakopą.

Pastaba. Jei metalinio riebalų filtro nėra, negalima įjungti ventiliatoriaus. Įstatykite metalinį riebalų filtrą. Kaitlentės funkcijas galima naudoti ir tuomet, kai metalinis riebalų filtras neįstatytas. → "Valymas" 41 psl.

Pastaba. Ventiliacijos angų neuždenkite daiktais. Ant filtro dangčio nedėkite jokių daiktų. Kitaip sumažės ventiliatoriaus galia.

Pastaba. Jei maisto ruošimo indas yra aukštas, negalima užtikrinti optimalios išsiurbimo galios. Išsiurbimo galią galima padidinti dangtį uždėjus įstrižai.

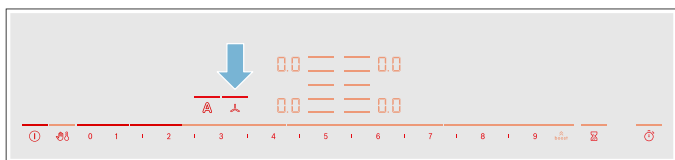
Ventiliatoriaus įjungimas

Pastaba. Jei simboliai  ir  nerodomi, tinkamai įstatykite metalinį riebalų filtrą. → "Valymas" 41 psl. Simboliai  ir  rodomi. Galima įjungti ventiliatorių.

1. Palieskite simbolį .
Ventiliatorius pradeda veikti  galios pakopa.
Nustatymo srityje rodoma nustatyta galios pakopa.

Pastabos

- Nustatant ventiliatoriaus galios pakopą negalima keisti kaitinimo lygių.
 - Per kelias sekundes galima parinkti ventiliatoriaus galios pakopą. Paskui nustatymo sritį vėl galima naudoti kaitinimo pakopoms nustatyti.
2. Nustatymo srityje parinkite norimą galios pakopą.
Nustatymo srityje rodoma nustatyta galios pakopa.



3. Norėdami nustatyti kitą galios pakopą, palieskite simbolį  ir nustatymo srityje nustatykite norimą galios pakopą.
Nustatymo srityje rodoma nustatyta galios pakopa.

Ventiliatoriaus išjungimas

Jei norite išjungti prietaisą, paspauskite simbolį . Jei norite išjungti tik ventiliatorių, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Palieskite simbolį .
2. Nustatymo srityje pasirinkite simbolį .
3. Norėdami perjungti kaitlentės nustatymo sritį, palieskite simbolį .

Pastaba. Priklausomai nuo pasirinktų pagrindinių nustatymų, inercinis veikimas aktyvuojasi išjungus prietaisą.

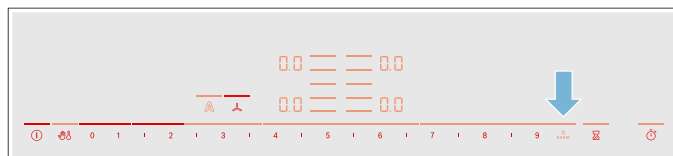
Intensyvumo pakopa

Jei atsiranda daug kvapų ir garų, įjunkite intensyviają pakopą. Tuomet ventiliacija trumpai veikia didžiausia galia. Prabėgus šiam laikui automatiškai vėl perjungiama žemiausia pakopa.

Įjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Palieskite simbolį .

Simbolis  šviečia ryškiau ir šviečia linija virš simbolio . Aktyvinta intensyvioji pakopa.



Pastaba. Po 8 minučių prietaisas automatiškai perjungia prieš tai naudotą  galios pakopą.

Pastaba. Po kelių sekundžių pasirodys kaitinimo lygių nustatymo sritis.

Išjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Braukite per nustatymo sritį, kol pasirodys  galios pakopa arba kita galios pakopa.

Automatinė paleistis

Atsižvelgiant į parinktus pagrindinius nuostatus, pasirinkus maisto ruošimo zonos galios pakopą galima naudoti toliau pateiktas parinktis.

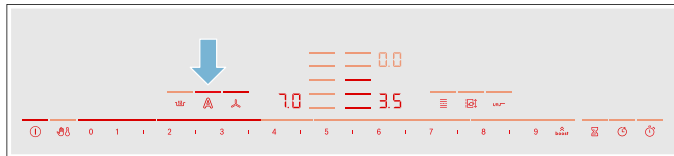
- Ventiliatorius neįsijungia.
- Ventiliatorius pradeda veikti jutiklio parinkta galios pakopa.
- Ventiliatorius pradeda veikti parinkta galios pakopa.

Pagrindiniuose nuostatuose pasirinkite norimas parinktis. Be to, pagrindiniuose nuostatuose galite pritaikyti jutiklio jautrumą. → "Pagrindiniai nustatymai" 37 psl.

Automatinis režimas su jutiklių valdikliu

Ijungimas

1. Palieskite simbolį ①.
2. Palieskite simbolį A.
Optimali galios pakopa automatiškai įjungama jutikliu. Linija virš simbolio A šviečia ryškiau.



Išjungimas

Palieskite simbolį A.

Linija virš simbolio A nešviečia. Automatinis režimas su jutiklių valdikliu išjungtas.

Pastaba. Ventilacija ir toliau veikia jutiklio parinkta ventiliatoriaus galios pakopa.

Inercinio veikimo funkcija

Ijungus inercinio veikimo funkciją, išjungta ventiliacijos sistema dar veiks kelias minutes. Taip bus pašalinti virtuvėje susikaupę garai. Paskui ventiliacijos sistema išsijungs automatiškai.

Pagrindiniuose nuostatuose galite pasirinkti šias inercinio veikimo funkcijas:

- Inercinio veikimo išaktyvinimas
- Automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija aktyvinimas
- Inercinio veikimo nustatyta galios pakopa aktyvinimas nustatytai trukmei

Pastaba. Inercinis veikimas įsijungia tik tada, jei bent viena maisto ruošimo zona buvo įjungta mažiausiai vieną minutę.

Jei aktyvinta automatinė funkcija su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija, įsijungus inerciniam veikimui šviečia simbolis A ir linija virš simbolio A.

Išjungimas

Palieskite simbolį A arba A.

Inercinio veikimo funkcija bus nedelsiant išjungta.

Jei yra viena iš toliau nurodytų sąlygų, inercinio veikimo funkcija išsijungia:

- Pasibaigė inercinio veikimo laikas.
- Prietaisas vėl įjungiamas.
- Esant aktyvintai automatinei funkcijai su jutikliu valdomu inerciniu veikimu, jutiklis nustato atitinkamą patalpos oro kokybę.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, pririnkus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš puodo pradėjus skverbtis garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Geram paruošimo rezultatui pasiekti nebūtina, kad skverbtųsi garai.
- Baigę ruošti nenuimkite dangčio, kol nesiruošiate tiekti ant stalo.
- Ruošdami greitpuodyje laikykitės gamintojo nurodymų.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalų ruošimo laiką.
- Kad maistas būtų sveikesnis, reikėtų vengti rūkstančio aliejaus.
- Norėdami apskrudinti patiekalą, apkepinkite jį dėdami mažas porcijas.
- Ruošiant maisto ruošimo indas gali labai įkaisti. Rekomenduojame naudoti puodkėlę.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, pateikta skyriuje → "Aplinkosauga".

Maisto ruošimo lentelė

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

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.5	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1.5 - 2	-
Pienas*	1.5 - 2.5	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 55
Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas		
Bulvių kukuliai*	4.5 - 5.5	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3.5 - 4.5	120 - 180
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3.5 - 4.5	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

***Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Norvegiški omarai, krevetės	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7 - 8	15 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.5 - 7.5	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.5 - 4.5	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
*** Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.		

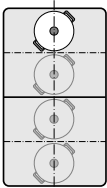
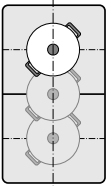
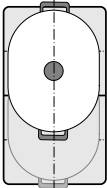
Lanksčiai naudojama zona

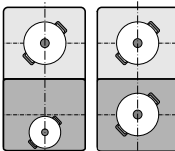
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

Yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

Indų naudojimo patarimai

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

Atskira kaitvietė	
	Skersmuo – lygus 13 cm arba mažesnis Uždėkite indą ant vienos iš keturių paveikslėlyje matomų padėčių.
	Skersmuo – daugiau nei 13 cm Uždėkite indą ant vienos iš trijų paveikslėlyje matomų padėčių.
	Jei maisto ruošimo indui reikia daugiau nei vienos kaitvietės, jį dėkite, pradėdami nuo viršutinio arba apatinio lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos krašto.

Dvi atskiros kaitvietės	
	Dvi priekines ir galines kaitvietes su dviem atskirais induktoriais galite naudoti atskirai vieną nuo kitos. Kiekvienai atskirai kaitvietai nustatykite pageidaujamą kaitinimo pakopą. Ant vienos kaitvietės dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

Dvi atskiros kaitvietės

Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona naudojama kaip dvi atskiros kaitvietės.

Ijungimas

Skaitykite skyrių → "Prietaiso valdymas".

Atskira kaitvietė

Visos maisto ruošimo zonos naudojimas sujungiant abi kaitvietes.

Dviejų kaitviečių sujungimas

1. Uždėkite indą. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Šviečia rodmuo. Apatinės kaitvietės indikatoriuje pasirodo kaitinimo lygis.

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinta.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Naujo indo pridėjimas

Uždėkite kitą indą, parinkite vieną iš kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir du kartus palieskite simbolį . Naujas maisto ruošimo indas atpažįstamas ir išlieka paskutinį kartą parinktas kaitinimo lygis.

Pastaba. Jei ant naudojamos kaitvietės padėtas indas perstumiamas arba pakeliamas, kaitlentė įjungia automatinę paiešką, o anksčiau parinkto kaitinimo lygio nuostatas išlieka.

Abiejų kaitviečių atskyrimas

Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir palieskite simbolį .

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Pastabos

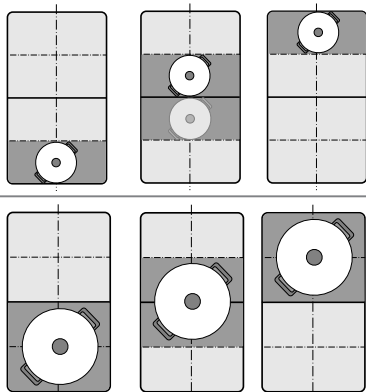
- Jei kaitlentė išjungiamą ir vėliau vėl įjungiamą, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungiamą dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.
- Norėdami pakeisti lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos konfigūracijos nustatymus, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

Perkėlimo („Move“) funkcija

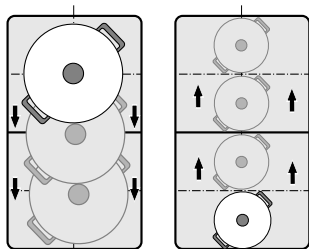
Šia funkcija aktyvinama visa lanksčiai naudojama kaitinimo zona, kuri yra padalyta į tris maisto ruošimo sritis ir kurios kaitinimo lygiai yra nustatyti iš anksto.

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

Maisto ruošimo sritis



Ruošiant maistą galima indą perstumti ant kitos maisto ruošimo srities, kuriai nustatytas kitas kaitinimo lygis.



Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė sritis = **5** kaitinimo lygis;

vidurinė sritis = **5** kaitinimo lygis;

galinė sritis = **1 kaitinimo lygis. 5**

Iš anksto nustatytus kaitinimo lygius galima keisti atskirai. Kaip keisti, aprašyta → "Pagrindiniai nustatymai" skyriuje.

Pastabos

- Funkcija išaktyvinama, jei atpažįstama, kad ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo srities uždėtas daugiau nei vienas indas.
- Jei maisto ruošimo indas perstumiamas lanksčiai naudojamos zonos srityje arba jis pakeliamas, kaitlentė pradeda automatinę paiešką ir nustatomas srities, kurioje atpažįstamas puodas, kaitinimo lygis.
- Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indo dydį ir padėtį pateikta skyriuje → "Lanksčiai naudojama zona".

Ijungimas

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojama kaitinimo zona.
2. Palieskite simbolį . Šalia simbolio  pradeda šviesti rodmuo. Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinama kaip atskira kaitvietė. Srities, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, kaitinimo lygis šviečia kaitviečių indikatoriuje. Funkcija aktyvinta.

Kaitinimo lygio keitimas

Atskirų maisto ruošimo sričių kaitinimo lygius galima keisti ir ruošiant maistą. Uždėkite indą ant maisto ruošimo srities ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Pastabos

- Bus pakeistas tik tos srities kaitinimo lygis, ant kurios uždėtas indas.
- Išaktyvinus funkciją, tris maisto ruošimo sritis iš naujo nustatomos anksčiau nustatytos reikšmės.

Išjungimas

Palieskite simbolį . Užgęsta šalia simbolio  švietės rodmuo.

Funkcija buvo išaktyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš maisto ruošimo sričių nustatoma , per keletą sekundžių funkcija išaktyvinama.

Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra trys toliau nurodytos laikmačio funkcijos.

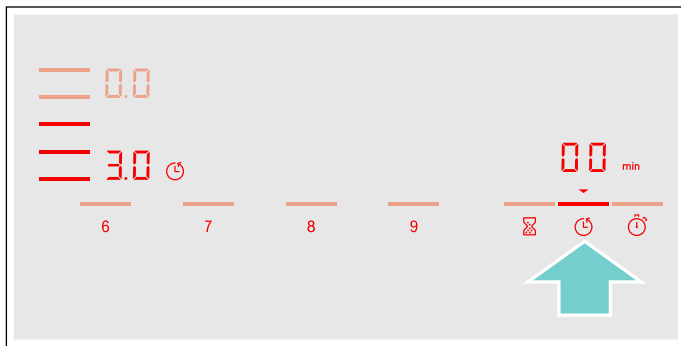
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija

Ruošimo laiko programavimas

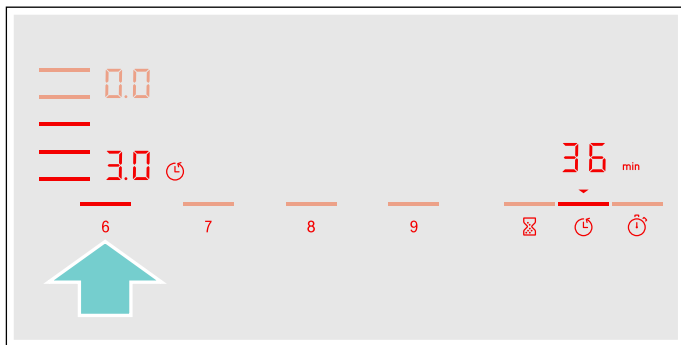
Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo . Maisto ruošimo zonos rodmoneyje šviečia .



3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.



4. Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.

Pastabos

- Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Jei lanksčiai naudojama kaitinimo zona įjungiama kaip atskira kaitvietė, nustatytas laikas taikomas visai kaitinimo zonai.
- Jei kombinuotajai kaitvietei parinkta „Move“ (perkėlimo) funkcija, trims kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.

Kepimo jutiklis

Jei vienai iš kaitviečių užprogramuojamas ruošimo laikas ir aktyvinamas kepimo jutiklis, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus parinktą temperatūros pakopą.

Maisto ruošimo funkcijos

Jei kaitvietei buvo užprogramuotas ruošimo laikas ir buvo aktyvinta viena iš maisto ruošimo funkcijų, nustatytas ruošimo laikas įsijungia tik temperatūrai pasiekus parinktą sritį.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Pasirinkite kaitvietę ir paskui palieskite simbolį .

Nustatymo srityje pakeiskite arba nustatykite ruošimo laiką , kad ištrintumėte užprogramuotą ruošimo laiką.

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pasibaigus laikui

Kaitvietė išsijungia, rodmuo  mirksi ir nustatomas kaitinimo lygis . Pasigirsta signalas.

Laikmačio indikatoriuje mirksi  ir rodmuo .

Palietus simbolį  užgęsta rodmuo ir nutyla signalas.

Pastabos

- Norėdami nustatyti trumpesnę nei 10 minučių ruošimo laiką, prieš nustatydami pageidaujamą reikšmę, visada pirmiausia palieskite **0**.
- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.
- Norėdami sužinoti likusį ruošimo laiką, parinkite atitinkamą kaitvietę.
- Galite nustatyti daugiausia **99** minučių ruošimo laiką.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

Jo veikimas nepriklauso nuo nustatytų kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

Nustatymas

1. Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis ir rodmuo .
 2. Nustatymo srityje parinkite pageidaujamą laiką ir palieskite simbolį , kad jį patvirtintumėte.
- Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Palieskite simbolį .

Nustatymo srityje pakeiskite arba nustatykite ruošimo laiką , kad ištrintumėte užprogramuotą ruošimo laiką.

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje mirksi ir simbolis .

Palietus simbolį rodmenys užgesa.

Sekundmačio funkcija

Sekundmačio funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.

Veikimas nepriklauso nuo nustatytų kaitviečių ir kitų nuostatų. Ši funkcija kaitvietės automatiškai neišjungia.

Ijungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis ir rodmuo .

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Išjungimas

Palietus simbolį sustabdoma sekundmačio funkcija. Laikmačio rodmenys šviečia toliau.

Jei dar kartą paliesite simbolį , rodmenys užges.

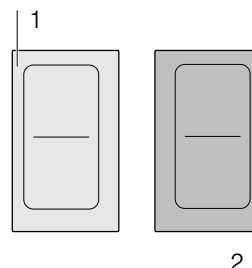
Funkcija išaktyvinta.



Funkcija „PowerBoost“

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau, nei naudojant kaitinimo lygį .

Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį).



Pastaba. Lanksčiai naudojamoje srityje taip pat galima aktyvinti galios didinimo funkciją, jei kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Pradedama šviesti rodmuo . Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo užgesa ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis . Funkcija išjungta.

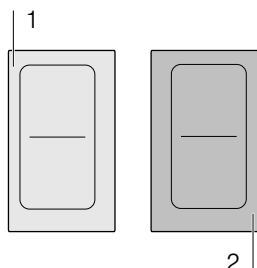
Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

„ShortBoost“ funkcija

Ijungus „ShortBoost“ funkciją maisto ruošimo indas įkais greičiau, nei įjungus įprastą kaitinimo lygį **9**.

Išaktyvinę funkciją parinkite maistui tinkantį kaitinimo lygį.

Šią funkciją vienai kaitviete galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį).



Pastaba. Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai galima aktyvinti ir „Shortboost“ funkciją, kai ši kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.

Naudojimo rekomendacijos

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

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Du kartus palieskite simbolį . Pradedą šviesti indikatorius **Pb**. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo **Pb** užgęsta ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **9**. Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

Laikymo šiltai funkcija

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

Ijungimas

1. Parinkite pageidaujamą kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį . Pradedą šviesti indikatorius **L**. Funkcija aktyvinta.

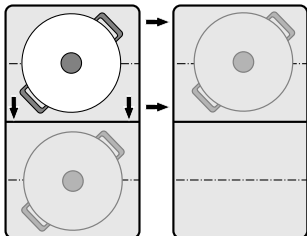
Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo **L** užgęsta. Kaitvietė išsijungia ir pasirodo liekamosios šilumos indikatorius. Funkcija išaktyvinta.

Nuostatų perdavimas

Naudojant šią funkciją galima vienai kaitvietai nustatyti kaitinimo lygį, užprogramuotą ruošimo laiką ir parinktą maisto ruošimo funkciją perduoti kitai kaitvietai.

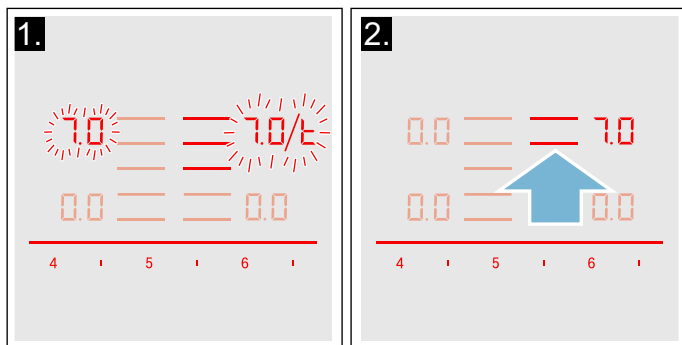
Norėdami perduoti nuostatus, nuimkite indą nuo įjungtos kaitvietės ir jį padėkite ant kitos kaitvietės.



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

Įjungimas

1. Perstumkite indą nuo įjungtos kaitvietės ant kitos kaitvietės.
Pradės mirksėti ankstesnės kaitvietės kaitinimo lygis. Indas bus atpažintas ir naujosios kaitvietės indikatoriuje pradės mirksėti anksčiau parinktas kaitinimo lygis ir simbolis **L**.
2. Norėdami patvirtinti nuostatus, parinkite naują kaitvietę.
Ankstesnės kaitvietės kaitinimo lygis nustatomas ties **00**.



Nuostatai perduodami naujai kaitvietai.

Pastabos

- Perstumkite maisto ruošimo indą ant neįjungtos kaitvietės, kurios dar nenustatėte ir ant kurios dar nebuvo uždėtas kitas maisto ruošimo indas.
- „PowerBoost“ arba „ShortBoost“ funkciją iš kairės į dešinę arba iš dešinės į kairę galima nustatyti tik tuomet, kai neįjungta nė viena kaitvietė.
- Jei, prieš patvirtinant nuostatus, naujas maisto ruošimo indas pastatomas ant kitos kaitvietės, šią funkciją galima naudoti abiem maisto ruošimo indams.
- Perkėlus kelis puodus, ši funkcija bus naudojama tik paskutiniajam perkeltam puodui.



Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos

Naudodami pagalbines maisto ruošimo funkcijas maistą paruošite labai lengvai ir visada optimaliai gerai. Rekomenduojamos temperatūros pakopos tinka visiems maisto ruošimo būdams.

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

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

Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys

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

Lentelėje pateikti įvairūs galimi pagalbinių maisto ruošimo funkcijų nustatymai:

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

*Pašildymas uždengus dangčiu ir gruzdinimas neuždengus dangčiu.

Jei belaidis maisto ruošimo jutiklis prie kaitlentės neprisijungia, jį vėliau galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba oficialioje interneto svetainėje.

Tinkamas maisto ruošimo indas

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

Naudodami virimo funkciją, pasirinkite tokio aukščio maisto ruošimo indą, kad reikalingas vandens kiekis nesiektų belaidžio virimo jutiklio silikoninio lipduko.

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

Kai pasiekiami parinkta temperatūra, sudėkite patiekalus. Patiekalas neperkais ir neišbėgs.

Kaitvietės, kuriose yra kepimo jutiklis, pažymėtos kepimo jutiklio simboliu.

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

Šiame skyriuje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys
- Tinkamas maisto ruošimo indas
- Jutikliai ir specialieji priedai
- Funkcijos ir kaitinimo lygiai
- Rekomenduojami patiekalai

- HEZ390210 15 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390220 19 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390230 21 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390512 Kepimo plokštė „Teppan Yaki“
Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.
- HEZ390522 Keptuvo plokštė Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.

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

Pastabos

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai ir dydžiui.
- Ruošiant ant lanksčiai naudojamų maisto ruošimo zonų gali būti, kad esant kitokiam keptuvės dydžiui ar netinkamai uždėjus keptuvę kepimo jutiklis nebus aktyvintas. Skaitykite skyrių → *"Lanksčiai naudojama zona"*.
- Kitos keptuvių rūšys gali perkaisti ir gali būti nustatyta aukštesnė arba žemesnė temperatūros pakopa. Pirmiausia pabandykite įjungti žemiausią temperatūros pakopą ir prireikus perjunkite kitą.

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

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

Jutikliai ir specialieji priedai

Visą ruošimo laiką jutikliai matuoja maisto keptuvės temperatūrą. Tuomet labai tiksliai reguliuojama kaitinimo galia, kad būtų išlaikyta reikiama temperatūra ir maistas būtų paruoštas tinkamai.

Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, Jūsų kaitlentėje yra dvi skirtingos temperatūros matavimo sistemos:

- Kaitlentės viduje esantys temperatūros jutikliai, kurie kontroliuoja indo dugno temperatūrą. Tinka naudojant kepimo jutiklius.
- Belaidis virimo jutiklis, kuris informaciją apie maisto ruošimo indo temperatūrą perduoda valdymo skydeliui. Tinka maisto ruošimo funkcijoms.

Naudojant virimo funkcijas privaloma turėti virimo jutiklį.

Jei belaidis virimo jutiklis nebuvo pridėtas prie kaitlentės, jį galite vėliau įsigyti specializuotoje parduotuvėje, mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje arba oficialioje interneto svetainėje, nurodę identifikavimo numerį HEZ39050.

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

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa	tinka
1	labai žema
2	žema
3	vidutinė – žema
4	vidutinė – aukšta
5	didelis

Padažų ruošimas ir tirštinimas, daržovių troškinimas ir patiekalų kepimas tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine.

Patiekalų kepimas itin tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omletų.

Žuviai ir storiems gabalams, pvz., kotletams, dešrelėms, kepti.

Vidutiniškai arba gerai iškeptiems didkepsniams, džiūvėsiuose apvoliotiems šaldytiems produktams ir ploniems patiekalams, pvz., pjausniams, mėsos gabalėliams ir daržovėms, kepti.

Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., apkepti didkepsniai (su krauju) arba (vidutinis) bulviniai blynams ir keptoms bulvėms kepti.

Funkcijos ir kaitinimo lygiai**Kepimo jutiklis**

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

Šią funkciją turinčios kaitvietės yra pažymėtos kepimo jutiklio simboliu.

Privalumai

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

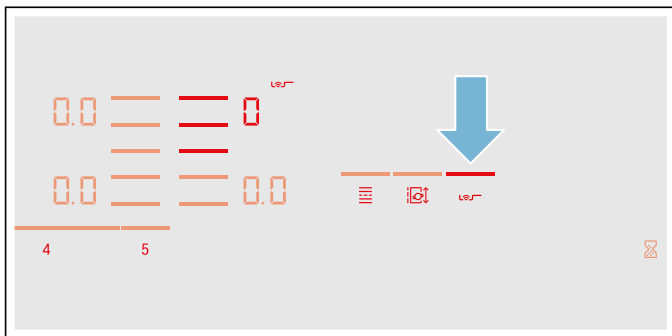
Pastabos

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

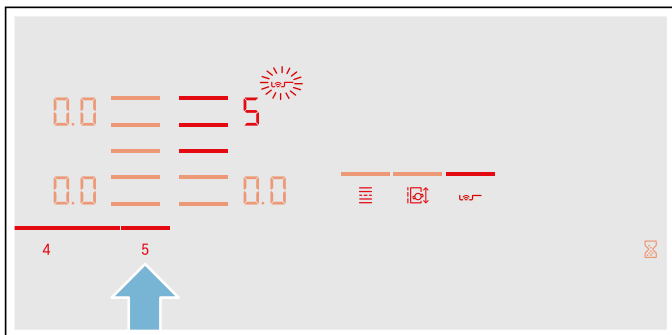
Nustatymas

Lentelėje pasirinkite tinkamą temperatūros pakopą. Uždėkite tuščią indą ant maisto ruošimo zonos.

1. Parinkite kaitvietę. Palieskite simbolį . Kaitviečių indikatoriuje šviečia .



2. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje parinkite norimą temperatūros pakopą.



Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekama kepimo temperatūra. Pasigirsta signalas ir nustoja mirksėti temperatūros simbolis.

3. Kai bus pasiekta kepimo temperatūra, pirmiausia į keptuvę įpilkite aliejaus, o vėliau įdėkite patiekalą.

Pastaba. Apverskite patiekalus, kad jie neprisiviltų.

Temperatūrų ribos ir pakopos

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

Patarimai, kaip ruošti, naudojant maisto ruošimo funkcijas

- Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“: užšaldytų produktų porcijos, pvz., špinatų. Užšaldytus produktus sudėkite į maisto ruošimo indą. Įpilkite gamintojo nurodytą vandens kiekį. Uždenkite maisto ruošimo indą ir nustatykite 1 / 70 °C pakopą. Kartais pamašykite.
- Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“: ši funkcija tinka gaminant maistą žemoje temperatūroje, taip pat gaminant padažus ir troškinius. Nustatykite 2 / 90 °C pakopą.

Kepimo jutiklio išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite ties  . Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Maisto ruošimo funkcijos

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

Šias funkcijas galima naudoti visoms kaitvietėms.

Privalumai

- Maisto ruošimo zona kaista tik tuomet, kai reikia palaikyti temperatūrą. Sutaupoma elektros energija ir aliejus arba riebalai neperkaista.
- Temperatūra kontroliuojama nuolat. Gaminant tokiu būdu patiekalai neišbėgs. Be to, nereikia keisti temperatūros pakopos.
- Signalas praneša, kai pasiekama optimali vandens arba aliejaus temperatūra, tinkama patiekalams sudėti. Lentelėje bus nurodyta, jei patiekalus reikia įdėti pačioje pradžioje.

Pastabos

- Naudokite puodus ir keptuves lygiu ir storu dugnu. Nenaudokite puodų ir keptuvių plonu ar deformuotu dugnu.
- Pripildykite puodą tiek, kad turinys pasiektų reikiamą aukštį ir uždengtų virimo jutiklio silikoninę juostelę.
- Kepdami nedideliame aliejaus kiekyje naudokite kepimo jutiklį.
- Maisto ruošimo indą uždėkite taip, kad virimo jutiklis būtų nukreiptas į kaitlentės išorinį paviršių.
- Per visą ruošimo procesą nenuimkite virimo jutiklio nuo puodo.
- Baigę ruošti garuose nuimkite virimo jutiklį nuo puodo. Būkite atsargūs, nes virimo jutiklis gali būti karštas.

- Funkcija „Virimas“: ši funkcija leidžia kaitinti vandenį uždengus dangčiu, vanduo neišbėga iš puodo. Naudodami temperatūros kontrolę galite efektyviai ruošti maistą. Nustatykite 3 / 100 °C pakopą.
- Funkcija „Virimas greitpuodyje“: atkreipkite dėmesį į gamintojo rekomendacijas. Pasigirdus signalui toliau ruoškite nurodytą laiką. Nustatykite 4 / 120 °C pakopą.
- Funkcija „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“: aliejaus kaitinimas uždengus dangčiu. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus (jei rekomenduojamų patiekalų lentelėje nenurodyta kitaip). Nustatykite 5 / 170 °C pakopą.

Pastabos

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

Užvirimo taško nustatymas

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

- Parinkite pagrindinį nuostatą **4**, skaitykite skyrių → *"Pagrindiniai nustatymai"*.
- Pagrindiniame nuostate dažniausiai yra nustatyta 3. Jei gyvenamoji vieta yra 200–400 m virš jūros lygio, užvirimo taško nustatyti nereikia, o kitais atvejais parinkite lentelėje pateiktus atitinkamam aukščiui skirtus nuostatus:

Aukštis	Nustatymo reikšmė 4
0–100 m.	1
100–200 m.	2
200–400 m.	3*
400–600 m.	4
600–800 m.	5
800–1000 m.	6
1000–1200 m.	7
1200–1400 m.	8
Virš 1400 m.	9

* Pagrindiniai nuostatai

Pastaba. 3 / 100 °C temperatūros pakopos pakanka tinkamai virti, jei vanduo neputoja pernelyg smarkiai. Virimo tašką galite keisti savo nuožiūra. Pavyzdžiui, jeigu norite, kad maistas išvirtų kiekiau, pasirinkite mažesnę aukštį.

Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio

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

Norėdami belaidį temperatūros jutiklį prijungti prie valdymo skydelio, atlikite toliau aprašytus veiksmus.

1. Parinkite meniu **4**, skaitykite skyrių → *"Pagrindiniai nustatymai"*. Šviečia kaitvietės rodmuo.
2. Parinkite tą kaitvietę, kurios rodmuo įsižiebs. Pasigirsta signalas. Įsižiebia rodmuo .
3. Per 30 sekundžių paspauskite ant belaidžio temperatūros jutiklio esantį simbolį . Po kelių sekundžių kaitvietės indikatoriuje pasirodo temperatūros jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

Rezultatas	
	Prijungta tinkamai
	Prijungta netinkamai: dėl perdavimo klaidos.
	Prijungta netinkamai: dėl temperatūros jutiklio klaidos.

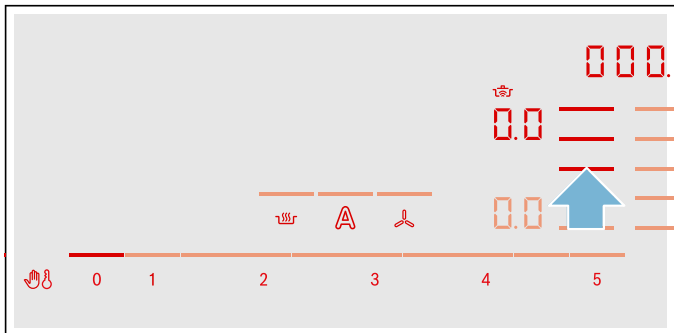
- Kai temperatūros jutiklis tinkamai prijungiamas prie valdymo skydelio, galima naudoti maisto ruošimo funkcijas.
- Temperatūros jutiklis gali sugesti dėl toliau nurodytų priežasčių.
 - „Bluetooth“ ryšio klaida.
 - Per 30 sekundžių nuo kaitvietės parinktės nepaspaudėte temperatūros jutiklio simbolio.
 - Išseko temperatūros jutiklio baterija.
 Atkurkite belaidžio temperatūros jutiklio duomenis ir iš naujo prijunkite.
- Jei buvo neteisingai prijungta dėl perdavimo klaidos, pakartokite prijungimo eigą iš naujo. Jei ir tuomet nepavyks prijungti , kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.

Belaidžio temperatūros jutiklio duomenų atkūrimas

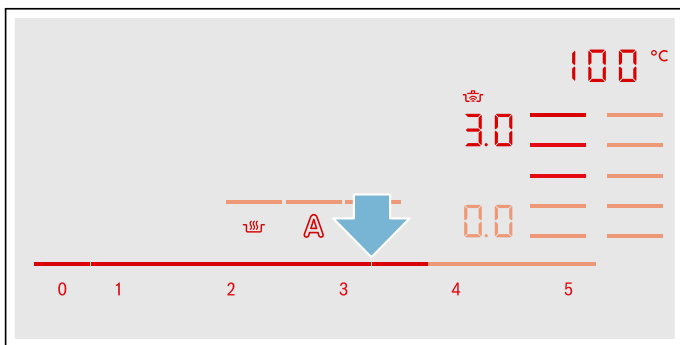
1. Simbolį  lieskite maždaug 8–10 sekundžių. Per šį laiką temperatūros jutiklio šviesos diodų rodmuo įsižiebia tris kartus. Po trečiojo šviesos diodų įsižiebigimo prasideda atkūrimas. Tuomet patraukite pirštą nuo simbolio. Šviesos diodui užgesus belaidžio temperatūros jutiklio duomenys yra atkurti.
2.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

Nustatymas

1. Temperatūros jutiklį pritvirtinkite prie puodo, skaitykite skyrių → *"Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra"*
2. Į maisto ruošimo puodą įpilkite pakankamai vandens, pastatykite ant pageidaujamos kaitvietės ir visada uždenkite dangčiu.
3. Parinkite kaitvietę, ant kurios uždėtas puodas su temperatūros jutikliu.
4. Palieskite temperatūros jutiklio simbolį . Valdymo skydelyje pradeda šviesti rodmuo .



5. Parinkite lentelėje nurodytą tinkamą temperatūros pakopą.



Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekama temperatūra, tinkama patiekalams sudėti. Pasigirsta signalas ir nustoja mirksėti temperatūros simbolis.

6. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Ruošiant maistą puodas turi būti uždengtas.

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

Maisto ruošimo funkcijų išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite ties . Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Pastaba. Norėdami iš naujo aktyvinti maisto ruošimo funkcijas, turite palaukti maždaug 10 sekundžių.

Rekomenduojami patiekalai

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

Mėsa	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Filė	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Karbonadai*	Kepimo jutiklis	3	10 - 15
„Cordon bleu“, Vienos pjausnys*	Kepimo jutiklis	4	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio)	Kepimo jutiklis	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai arba visiškai iškeptas (3 cm storio)	Kepimo jutiklis	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Dešrelės, virtos arba nevirtos*	Kepimo jutiklis	3	8 - 20
Mėsainis, mėsos kukuliai, įdarytos žuvies frikadelės*	Kepimo jutiklis	3	6 - 30
Kepenų paštetas	Kepimo jutiklis	2	6 - 9
Gabalėliais pjaustyta mėsa, „Gyros“	Kepimo jutiklis	4	7 - 12
Faršas	Kepimo jutiklis	4	6 - 10
Lašiniai	Kepimo jutiklis	2	5 - 8
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Dešrelės	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 20
Funkcija „Virimas“			
Mėsos frikadelės	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	20 - 30
Višta	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Virta arba troškinta veršiena	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	60 - 90
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Viščiukas, veršiena***	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	15 - 25
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Vištienos gabaliukai ir kukuliai**	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	10 - 15

* Daug kartų apverskite.

** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (porcijos ruošimo trukmė nurodyta lentelėje).

*** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.

Žuvis	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Kepti visą žuvį, pvz., upėtakį	Kepimo jutiklis	3	10 - 20
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	Kepimo jutiklis	3 - 4	10 - 20
Krevetės, krabai	Kepimo jutiklis	4	4 - 8

* Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (lentelėje nurodyta porcijos ruošimo trukmė).

Žuvis	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“ Kepti žuvį, pvz., jūrinių lydeką	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	15 - 20
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“ Žuvis alaus tešloje arba apvoliota džiūvėsiuose*	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	10 - 15
* Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (lentelėje nurodyta porcijos ruošimo trukmė).			

Kiaušinių patiekalai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“ Lietiniai blynai* Omletas* Neplakta kiaušininė Plakta kiaušininė Blynėliai „Kaiserschmarrn“ Prancūziškas skrebutis	Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis	5 2 2 - 4 2 3 3	- 3 - 6 2 - 6 4 - 9 10 - 15 4 - 8
Funkcija „Virimas“ Kiaušinių virimas**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	5 - 10
* Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui. ** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			

Daržovės ir ankštiniai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“ Česnakai, svogūnai Cukinijos, baklažanai Paprikos, žaliosios šparaginės pupelės Aliejuje troškintos daržovės, pvz., cukinijos, žaliosios paprikos Grybai Glazūruotos daržovės	Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis	1 - 2 3 3 1 4 3	2 - 10 4 - 12 4 - 15 10 - 20 10 - 15 6 - 10
Funkcija „Virimas“ Šviežios daržovės, pvz., brokoliai Šviežios daržovės, pvz., briuseliniai kopūstai Avinžirniai* Žirniai Vieno puodo patiekalas iš lęšių*	Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C 3 / 100 °C 3 / 100 °C 3 / 100 °C 3 / 100 °C	10 - 20 30 - 40 60 - 90 15 - 20 45 - 60
* Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje. ** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (porcijos ruošimo trukmė nurodyta lentelėje).			

Daržovės ir ankštiniai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas greitpuodyje“**			
Daržovės, pvz., žaliosios pupos	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	3 - 6
Avinžirniai, pupos	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	25 - 35
Lęšių patiekalas	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	10 - 20
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“			
Daržovės ir grybai, apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje**	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8

* Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.

** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (porcijos ruošimo trukmė nurodyta lentelėje).

Bulvės	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“			
Keptos bulvės (iš bulvių su lupenomis)	Kepimo jutiklis	5	6 - 12
Keptos bulvės (iš žalių bulvių)	Kepimo jutiklis	4	15 - 25
Bulviniai blynai*	Kepimo jutiklis	5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai	Kepimo jutiklis	1	50 - 55
Glazūruotos bulvės	Kepimo jutiklis	3	15 - 20
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Bulvių kukuliai	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	30 - 40
Funkcija „Virimas“			
Bulvės**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	30 - 45
Funkcija „Virimas greitpuodyje“			
Bulvės**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	10 - 12

* Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.

Makaronai ir grūdai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“			
Ryžiai	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	25 - 35
Kukurūzų košė*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	3 - 8
Manų košė	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	5 - 10
Funkcija „Virimas“			
Makaronai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	7 - 10
Virtinukai	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	6 - 15

* Pasildykite uždengę dangčiu, ruoškite nuėmę dangtį ir nuolat maišydami.

** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.

Makaronai ir grūdai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas greitpuodyje“ Ryžiai**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	5 - 8
* Pašildykite uždengę dangčiu, ruoškite nuėmę dangtį ir nuolat maišydami. ** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			

Sriubos	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“ Greitai paruošiamos sriubos, pvz., trintos sriubos*	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	10 - 15
Funkcija „Virimas“ Namuose ruošti buljonai, pvz., žuvinės arba daržovienės** Greitai paruošiamos sriubos, pvz., makaronų sriuba	Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C 3 / 100 °C	60 - 90 5 - 10
Funkcija „Virimas greitpuodyje“ Namuose ruoštas buljonas, pvz., daržovienė**	Maisto ruošimo funkcijos	4 / 120 °C	3 - 6
* Dažnai pamaišykite. ** Patiekalus sudėkite pačioje pradžioje.			

Padažai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“ Pomidorų padažas su daržovėmis	Kepimo jutiklis	1	25 - 35
Bešamelio padažas	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Sūrio padažas, pvz., gorgonzolos sūrio padažas	Kepimo jutiklis	1	10 - 20
Padažų sutirštinimas, pvz., pomidorų padažo, Bolonijos padažo	Kepimo jutiklis	1	25 - 35
Saldūs padažai, pvz., apelsinų padažas	Kepimo jutiklis	1	15 - 25

Desertai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“ Ryžiai su pienu* Avižių košė Kompotas** Šokoladinis pudingas***	Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C 2 / 90 °C 3 / 100 °C 2 / 90 °C	40 - 50 10 - 15 15 - 25 3 - 5
* Reguliariai pamaišykite. ** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje. *** Pašildykite uždengę dangčiu, ruoškite nuėmę dangtį ir nuolat maišydami. **** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (lentelėje nurodyta porcijos ruošimo laikas).			

Desertai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“ Konditeriniai gaminiai, pvz., spurgos su džemu, spurgos ir spurgos su įdaru**** * Reguliariai pamaišykite. ** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje. *** Pašildykite uždengę dangčiu, ruoškite nuėmę dangtį ir nuolat maišydami. **** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (lentelėje nurodyta porcijos ruošimo laikas).	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	5 - 10

Šaldyti produktai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“ Pjausnys Vištienos kepsnys „Cordon bleu“* Paukštienos krūtinėlė* Vištienos gabalėliai „Gyros“, kebabai Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose Žuvies piršteliai Gruzdintos bulvytės Keptuvėje ruošiami patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiamos daržovės su vištiena Pavasariniai ritinėliai Kamamberas / sūris	Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis	4 4 4 4 3 3 4 5 3 4 3	15 - 20 10 - 30 10 - 30 10 - 15 5 - 10 10 - 20 8 - 12 4 - 6 6 - 10 10 - 30 10 - 15
Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“ Šaldytos daržovės su grietinėės padažu, pvz., špinatai su grietinėle**	Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C	15 - 20
Funkcija „Virimas“ Šaldytos daržovės, pvz., žaliosios pupos**	Maisto ruošimo funkcijos	3 / 100 °C	15 - 30
Funkcija „Gruzdinimas naudojant daug aliejaus“ Gruzdintos bulvytės, šaldytos***	Maisto ruošimo funkcijos	5 / 170 °C	4 - 8
* Daug kartų apverskite. ** Įpilkite skysčio pagal gamintojo nurodymus. *** Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Be dangčio kepkite ruošdami porcijomis (porcijos ruošimo trukmė nurodyta lentelėje).			

Kiti patiekalai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Kepimas naudojant mažai aliejaus“ Kamamberas / sūris Sausi gatavi patiekalai, ruošiami su vandeniu, pvz., kepti makaronai su daržovėmis Prancūziški skrebučiai Migdolai / riešutai / pinijų sėklos	Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis Kepimo jutiklis	3 1 3 4	7 - 10 5 - 10 6 - 10 3 - 15
* Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje ir reguliariai pamaišykite. ** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.			

Kiti patiekalai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“ Konservuoti patiekalai, pvz., guliašo sriuba* Karštvytnis**	Maisto ruošimo funkcijos Maisto ruošimo funkcijos	1 / 70 °C 1 / 70 °C	10 - 20 -
Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“ Pienas**	Maisto ruošimo funkcijos	2 / 90 °C	-

* Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje ir reguliariai pamaišykite.
 ** Ruošiamą maistą sudėkite pačioje pradžioje.

Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra

Šiame skirsnyje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Silikoninio lipduko priklijavimas
- Belaidžio virimo jutiklio prijungimas
- Valymas
- Baterijos keitimas

Silikoninį lipduką ir temperatūros jutiklį galite vėliau įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje arba oficialioje interneto svetainėje. Nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį:

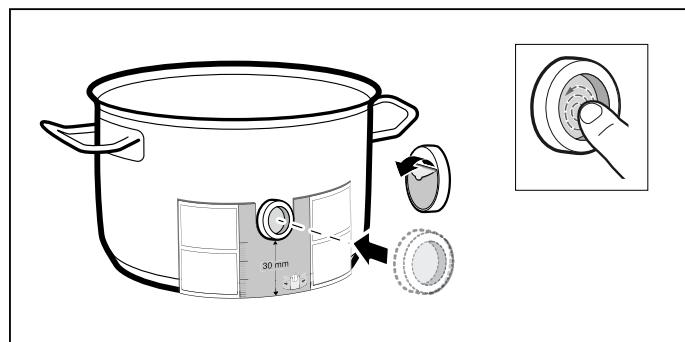
00577921	5 silikoninių lipdukų rinkinys
HEZ39050	Virimo jutiklis ir 5 silikoninių lipdukų rinkinys

Silikoninio lipduko priklijavimas

Silikoninis lipdukas pritvirtina temperatūros jutiklį prie maisto ruošimo indo.

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

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



3. Spauskite silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę pusę.

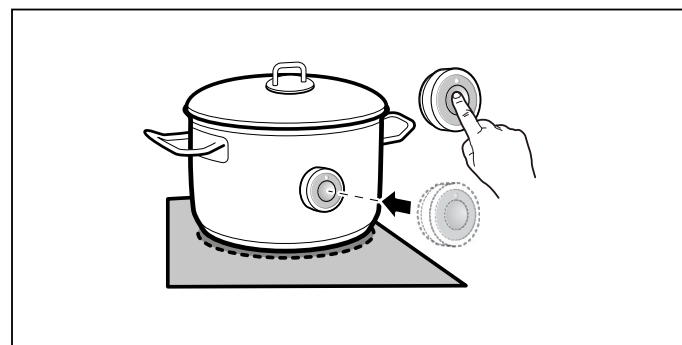
Klijai visiškai sukietėja per 1 valandą. Per šį laiką puodo nenaudokite ir nevalykite.

Pastabos

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

Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas

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



Pastabos

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

Valymas

Belaidžio temperatūros jutiklio negalima plauti indaplovėje.

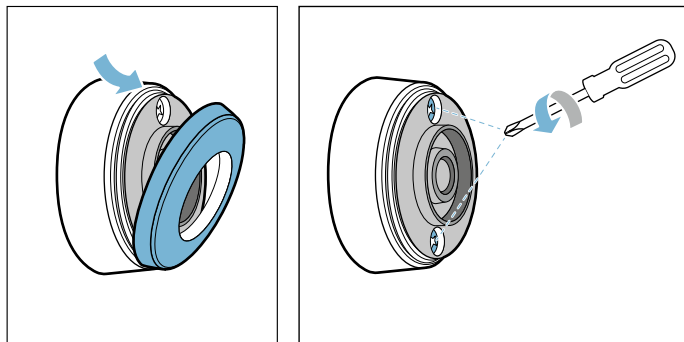
Informacijos apie temperatūros jutiklio valymą pateikta skyriuje → "Valymas".

Baterijos keitimas

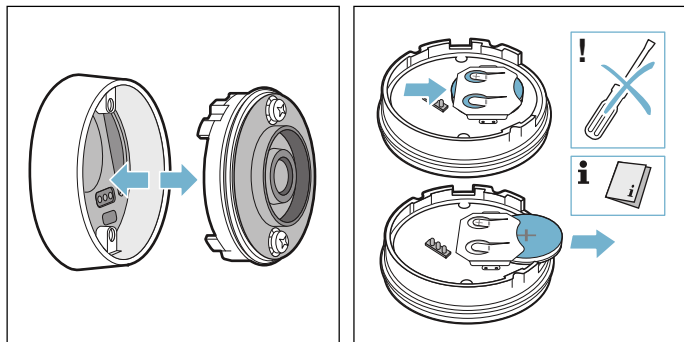
Jei paspaudus belaidžio temperatūros jutiklio simbolį neįsižiebia šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija.

Baterijos keitimas

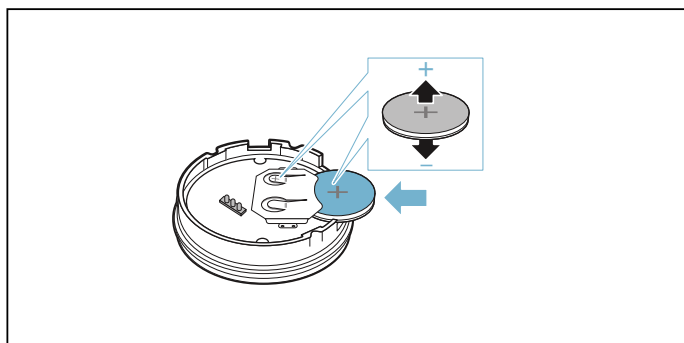
1. Nuo temperatūros jutiklio korpuso apatinės dalies nuimkite silikoniinį dangtelį ir atsuktuvu atsukite du varžtus.



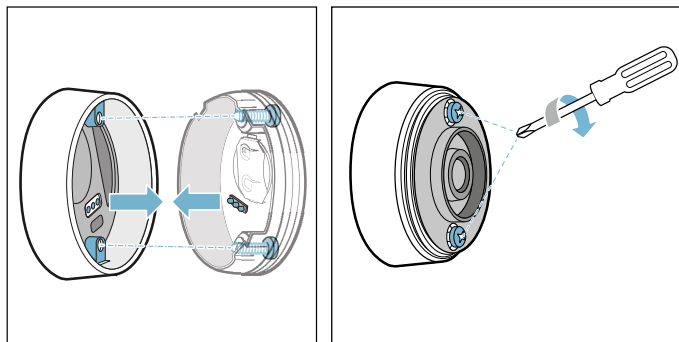
2. Atidarykite temperatūros jutiklio fiksatorių. Ištraukite bateriją iš apatinės korpuso dalies ir įdėkite naują bateriją (įsitikinkite, kad įdėtos baterijos poliai sutampa su baterijos skyriaus poliais).

**Dėmesio!**

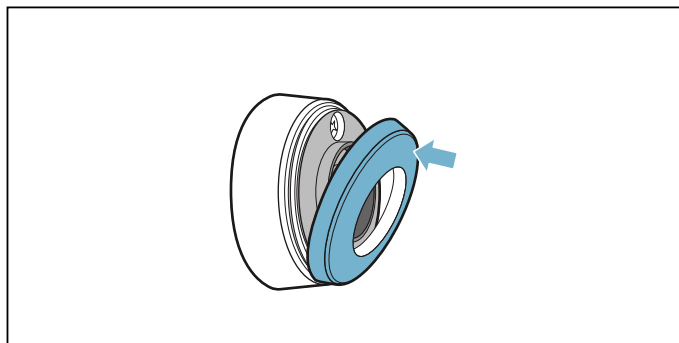
Norėdami išimti bateriją, nenaudokite jokių metalinių daiktų. Nelieskite baterijos prijungimo taškų.



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



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



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

Atitikties deklaracija

Šiuo dokumentu „Robert Bosch Hausgeräte GmbH“ patvirtinta, kad prietaisas su belaidžio temperatūros jutiklio funkcija atitinka Direktyvos 2014/53/ES esminius reikalavimus ir kitas galiojančias nuostatas.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.bosch-home.com Jūsų prietaiso gaminio puslapyje prie papildomų dokumentų.

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

Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas

1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
Rodmuo  šviečia 10 sekundžių.

Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas

1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
 2. Simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
- Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų

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

Įjungimas ir išjungimas

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

Apsauga valant

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

Įjungimas: palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Valdymo zona užblokuojama 35 sekundžių. Galite valyti valdymo skydelio paviršių nebijodami, kad pasikeis nuostatai.

Išaktyvinimas: valdymo skydelis bus atblokuotas po 35 sekundžių. Norėdami funkciją atšaukti anksčiau, palieskite simbolį .

Pastabos

- Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Jis įspėja, kad funkcija greit išsijungs.
- Valymo blokuotė neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Galite bet kada išjungti kaitlentę.

Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F8** ir liekamosios šilumos indikatorius **h** arba **H**. Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti kaitvietę.

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (įsijungimo laikas nuo 1 iki 10 valandų)..

Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Juos galite pritaikyti pagal savo įpročius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	Automatinė apsauga nuo vaikų 0 Rankiniu būdu*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta.
c 2	Garso signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalai yra išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.*
c 3	Energijos sąnaudų rodymas 0 Išjungta.* 1 Įjungta.
c 4	Nuostatas, priklausantis nuo aukščio virš jūros lygio 1-2 Sumažinimas 3 Pagrindinis nuostatas 4-9 Padidinimas
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta.* 0 1-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos garsinis signalas 1 10 sekundžių.* 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c 7	„Power-Management“ (galios valdymo) funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia. 0 Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. */** 1 1000 W mažiausia galia. 1. 1500 W. ... 3 Rekomenduojama 3000 W, esant 13 amperų. 3. Rekomenduojama 3500 W, esant 16 amperų. 4 4000 W 4. Rekomenduojama 4500 W, esant 20 amperų. ... 9 arba 9. Didžiausia kaitlentės galia.**
c 11	Perkėlimo („Move“) funkcijai iš anksto nustatytų kaitinimo lygių keitimas -9 Priekinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis. -5 Vidurinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis. -1. Galinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis.

* Gamykliniai nuostatai

**Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

Rodmuo	Funkcija
c 12	Maisto ruošimo indo, paruošimo rezultato tikrinimas 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka
c 13	Lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos konfigūravimo aktyvinimas 0 Kaip dvi atskiros kaitvietės.* 1 Kaip atskira kaitvietė.
c 14	Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie kaitlentės 0 Prijungta tinkamai 1 Prijungta netinkamai: dėl perdavimo klaidos. 2 Prijungta netinkamai: dėl temperatūros jutiklio klaidos.
c 17	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas 0 Nustatytas recirkuliacijos režimas.* 1 Nustatytas oro ištraukimo režimas.
c 18	Automatinės paleisties nustatymas 0 Išjungta. 1 Įjungta: automatinis režimas su jutiklių valdikliu.* 2 Įjungta: ventiliatorius pradeda veikti parinkta galios pakopa.
c 19	Ventiliatoriaus jutiklio jautrumo nustatymas 1 Mažiausias jutiklio jautrumo nuostatas. 2 Vidutinis jutiklio jautrumo nuostatas.* 3 Didžiausias jutiklio jautrumo nuostatas.
c 20	Inercinio veikimo nustatymas 0 Išjungta. 1 Įjungta: automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija. 2 Įjungta: ventiliatorius oro ištraukimo režimu veikia maždaug 6 minutes, o recirkuliacijos režimu maždaug 30 minučių veikia 1 galios pakopa ir pasibaigus šiam laikui išsijungia automatiškai.*
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas 0 Individualūs nuostatai.* 1 Atkurkite gamyklinius nuostatus.

* Gamykliniai nuostatai

**Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

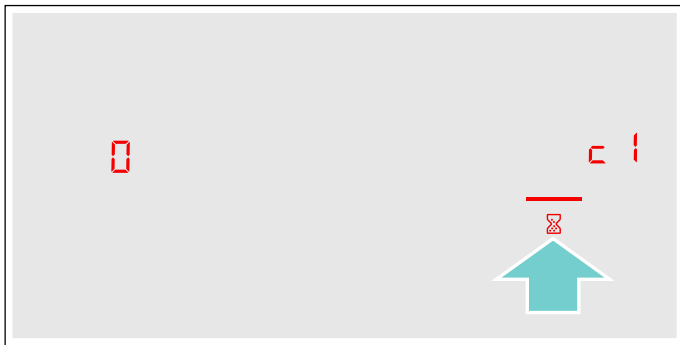
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

Informacija apie gaminį	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	01
Pagaminimo numeris	Fd
Pagaminimo numeris 1	95.
Pagaminimo numeris 2	05

3. Dar kartą palietę simbolį  perjungsitė pagrindinius nuostatus.
Indikatoriuose kaip pradinis nuostatas įsižiebia **c 1** ir **0**.



4. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui nustatymo srityje parinkite norimą nuostatą.



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

Išjungus 10-čiai sekundžių, bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis, pvz., **108 kWh**.

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.

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

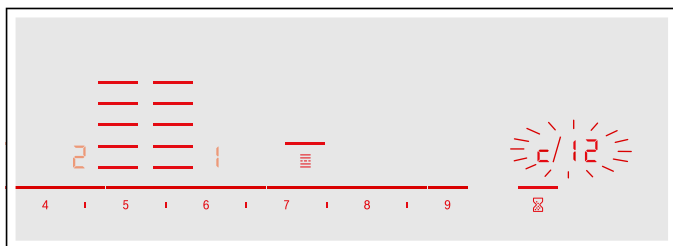
Maisto ruošimo indo bandymas

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

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

1. Į kambario temperatūros puodą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir pasirinkite nuostatą **1 2**.
3. Palieskite nustatymo sritį. Kaitviečių indikatoriuose blyksi **—**.
Funkcija įjungta.

Kaitvietės indikatoriuje po 10 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo rezultatas.



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas	
0	Maisto ruošimo indas netinka kaitviete, todėl ji nekaista.*
1	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
2	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

* Jei yra dar mažesnė kaitvietė, dar kartą patikrinkite maisto ruošimo indą uždėję ant mažesnės kaitvietės.

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

Pastabos

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

Galios valdiklis

Naudojant „Power-Manager“ funkciją, galima reguliuoti bendrą kaitlentės galią.

Kaitlentė nustatyta gamykloje. Didžiausia galia nurodyta specifikacijų lentelėje. Naudojant „Power-Manager“ funkciją, pagal atitinkamus elektros instaliavimo reikalavimus galima keisti vertę.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršyta, kaitlentė turimą galią automatiškai paskirsto įjungtoms kaitvietėms.

Kol veikia „Power-Manager“ funkcija, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungiama kaitvietė ir pasiekama ribinė galios vertė, kaitinimo pakopų indikatoriuje trumpam užsidega **_**. Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios pakopą.

Daugiau informacijos apie bendrą kaitlentės galios keitimą nurodyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai"

Valymas

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Eksplatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Eksplatuojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš nuimdami filtro dangtį, metalinį riebalų filtrą, rezervuarą, perpildos rezervuarą ar korpuso dangtį, palaukite mažiausiai dvi valandas, kol prietaisas atvės.

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Prietaisą valykite tik drėgna servetėle. Prieš pradėdami valyti, ištraukite tinklo kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

Prietaiso viduje esančios konstrukcinės dalys gali būti aštrios. Mūvėkite apsaugines pirštines.

Pastaba. Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo nepatektų į prietaisą.

Pastabos

- Prieš valydami nuo plaštakų ir rankų nusiimkite visus papuošalus.
- Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitikinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

Valymo priemonės

Naudokite kaitlentėms tinkančias valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Atkreipkite dėmesį į visus nurodymus ir įspėjimus, pateikiamus ant valymo priemonių.

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

Dėmesio!

Paviršiaus pažeidimai

Nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų,
- orkaičių valiklio,
- esdinančių priemonių, priemonių, kurių sudėtyje yra chloro arba agresyvių valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,
- kietų, plauti naudojamų braižančių kempinių, šepetėlių ar šveičiamųjų pagalvėlių.

Dėmesio!

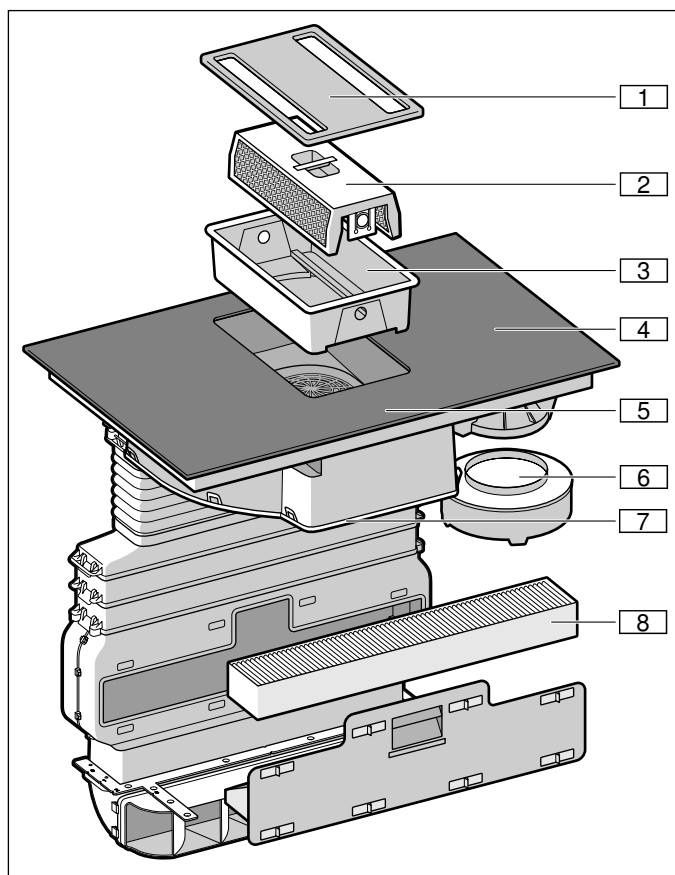
Paviršiaus pažeidimai

Prieš naudodami visada kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

Kad skirtingi paviršiai nebūtų pažeisti dėl netinkamų valymo priemonių, atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktus duomenis.

Sritis	Valymo priemonės
Stiklo keramika	Stiklo valiklis dėmėms, kurios atsiranda dėl kalkių ir vandens likučių: kaitlentei atvėsus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę arba stiklo valiklį (prekės Nr. 00311499). Stiklo grandiklis (prekės Nr. 00087670) skirtas dėmėms, kurios atsiranda dėl cukraus, ryžių krakmolo arba plastiko: nuvalykite iš karto. Atsargiai: galite nusidžinti. Paskui nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste. Pastaba. Nenaudokite indaplovėms skirtos valymo priemonės.
Nerūdijantysis plienas	Karštas plovimo šarmas: Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo neprasiskverbtų į prietaisą. Pridžiūvusias vietas išmirkykite vandeniu ir truputį ploviklio, nebandykite nušveisti. Nerūdijančiojo plieno paviršius valykite tik gludino kryptimi. Klientų aptarnavimo tarnyboje, mūsų internetinėje parduotuvėje arba specializuotose parduotuvėse įsigysite specialių valiklių nerūdijančiajam plienui (prekės Nr. 00311499). Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį. Pastaba. Kaitlentės rėmo nevalykite stiklo grandikliu.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas: Valykite minkšta servetėle arba plaukite indaplovėje.
Valdymo elementai	Karštas šarmo tirpalas arba tinkamas stiklo valiklis (prekės Nr. 00311499): Nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Filtro dangtis	Karštas plovimo šarmas: Nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.

Valomi komponentai



Nr.	Pavadinimas
1	Filtro dangtis
2	Metalinis riebalų filtras
3	Indai
4	Kaitlentė
5	Valdymo skydelis
6	Perpildos indelis
7	Korpuso dangtis
8	Aktyvintosios anglies filtras (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

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

Kaitlentė

Po kiekvieno naudojimo nuvalykite kaitlentę. Tuomet nepridegs prilipę likučiai. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo. Nedelsdami nuvalykite išbėgusius skysčius, kad maisto likučiai nepridžiūtų.

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

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

Tinkamų stiklo grandiklių (prekės Nr. 00087670) įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Ventiliatorius

Reikia reguliariai pakeisti arba išvalyti filtrą, kad kvapai ir riebalai būtų sugeriaami tinkamai.

Metalinis riebalų filtras

Metalinius riebalų filtrus reikia valyti kas 30 eksploatavimo valandų, tačiau ne rečiau nei kas vieną mėnesį.

⚠ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Gali užsiliepsnoti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos.

Riebalų filtrą valykite bent vieną kartą per mėnesį.

Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.

Aktyvintosios anglies filtras

Aktyvintosios anglies filtrą reikia keisti reguliariai. Atkreipkite dėmesį į savo prietaiso užterštumo indikatorius.

Užterštumo indikatorius

Jei metalinis riebalų arba aktyvintosios anglies filtras prisigeria riebalų, išjungus prietaisą skamba garsinis signalas.

Rodmenų lauke šviečia toliau nurodyti simboliai:

- **Metalinis riebalų filtras: šviečia $F10$**
- **Aktyvintosios anglies filtras: šviečia $F11$**
- **Metalinis riebalų filtras ir aktyvintosios anglies filtras: $F10$ ir $F11$ šviečia pakaitomis**

Vėliausiai dabar reikėtų išvalyti metalinį riebalų filtrą arba pakeisti aktyvintosios anglies filtrą.

Išvalę arba pakeitę atitinkamą filtrą turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorius, kad nustotų šviesti rodmenys $F10$ ir $F11$.

Išjungus prietaisą šviečia $F10$ arba $F11$.

1. Palieskite simbolį .
Pasigirsta signalas. Metalinio riebalų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.
2. Jei šviečia $F11$, iš naujo palieskite simbolį .
Pasigirsta signalas. Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

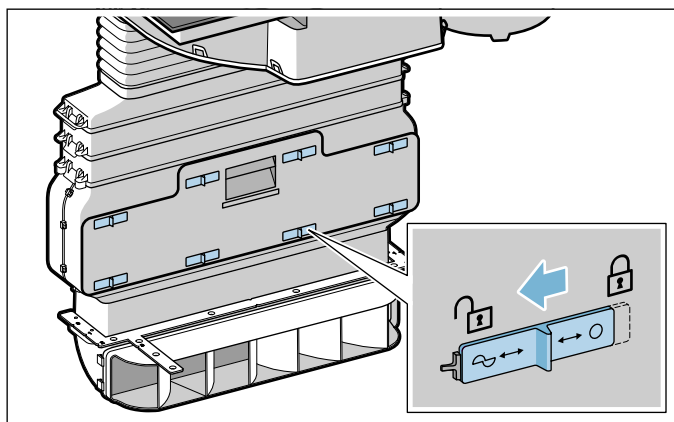
Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

Aktyvintosios anglies filtrai sugeria virtuvės garuose esančius kvapus. Juos galima naudoti tik recirkuliacijos režimu.

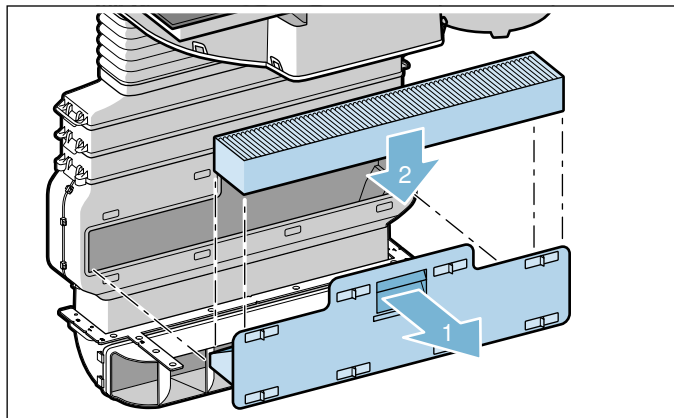
Pastabos

- Pristatomame komplekte aktyvintosios anglies filtro nėra. Aktyvintosios anglies filtrą (prekės Nr. HEZ381700) galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba internetinėje parduotuvėje.
- Aktyvintosios anglies filtro negalima valyti arba aktyvinti iš naujo.
- Naudokite tik originalų filtrą. Tuomet bus užtikrintas optimalus veikimas.

1. Įmontuojamajame balde atidarykite visus stalčiaus užfiksavimo elementus, esančius plokščiajame kanale.



2. Plokščiajame kanale atidarykite stalčių ir išimkite aktyvintosios anglies filtrą.



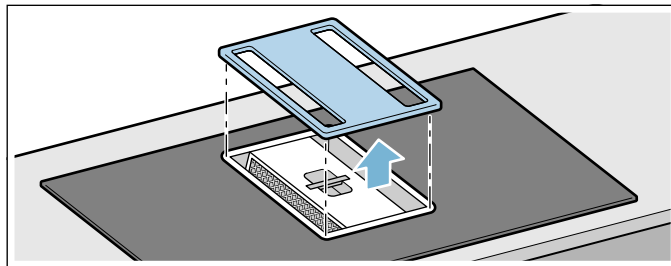
3. Įstatykite naują aktyvintosios anglies filtrą.
4. Uždarykite stalčių plokščiajame kanale ir užfiksavokite visus užfiksavimo elementus.

Pastaba. Įsitikinkite, kad visi užfiksavimo elementai tinkamai užfiksuoti. Kitaip gali sklisti garsas ir sumažėti ventiliatoriaus galia.

Metalinio riebalų filtro išėmimas

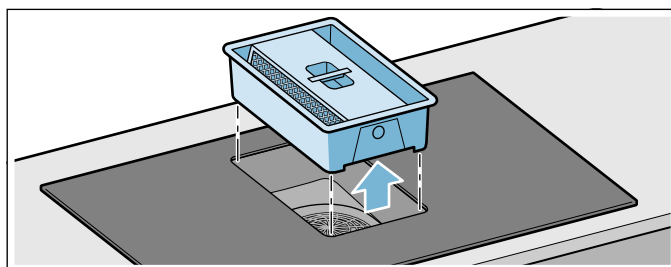
Metalinis riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Filtrus turite valyti ne rečiau nei kas mėnesį, kad jie veiktų optimaliai.

1. Nuimkite filtro dangtį.



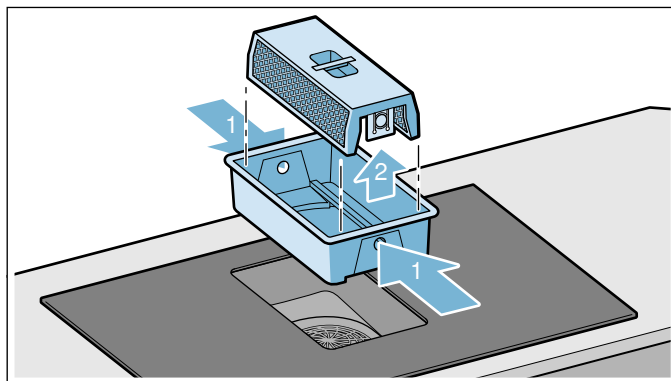
Pastaba. Įsitikinkite, kad filtro dangtis nenukris žemyn ir nepažeis kaitlentės.

2. Išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.



Pastaba. Indelyje gali būti susikaupę riebalų. Nepalenkite metalinio riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.

3. Norėdami metalinį riebalų filtrą atskirti nuo indelio, paspauskite indelio šonuose esančius abu užfiksavimo elementus.



4. Jei reikia, ištuštinkite indelį.
5. Išvalykite metalinį riebalų filtrą ir filtro dangtį.
6. Išmontavę metalinį riebalų filtrą išvalykite prietaiso vidų.

Pastaba. Ant ventiliatoriaus sparnuotės gali susidaryti lašelių. Tai yra normalu, nes jų atsiranda dėl virimo garų kondensato. Rizikos sveikatai nėra ir nėra pavojaus sugadinti. Prietaiso elektrinės konstrukcinės dalys yra apsaugotos.

Metalinio riebalų filtro valymas

Pastabos

- Nenaudokite ėdžių valiklių ir valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.
- Metalinį riebalų filtrą galite plauti indaplovėje arba rankomis.

Valymas rankomis

Pastaba. Jei nešvarumus pašalinti labai sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį (prekės Nr. 00311297). Jį galima užsisakyti internetinėje parduotuvėje.

- Pamirkykite metalinį riebalų filtrą karštosse pamuilėse.
- Metalinį riebalų filtrą valykite šepetėliu, o paskui jį kruopščiai išskalaukite.
- Palikite metalinį riebalų filtrą gerai nuvarvėti.

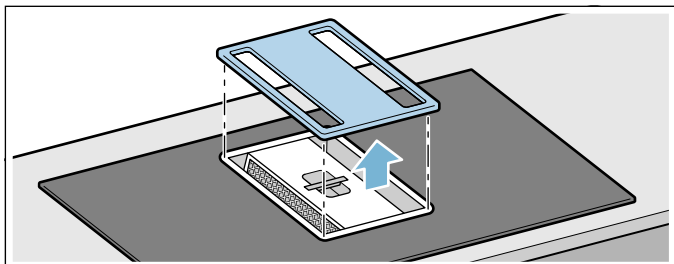
Plovimas indaplovėje

- Labai užteršto metalinio riebalų filtro neplaukite kartu su indais.
- Metalinį riebalų filtrą į indaplovę įdėkite laisvai. Metalinio riebalų filtro nesuspauskite.
- Norėdami išvalyti optimaliai gerai, metalinį riebalų filtrą indaplovėje padėkite filtro puse į apačią.

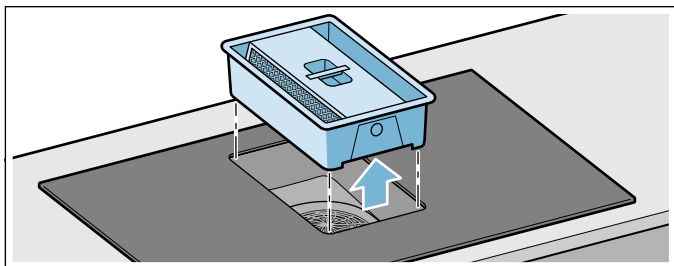
Kitų prietaisų komponentų išmontavimas ir valymas

Reguliariai išvalykite ir kaitlentės ventiliacijos vidinę sritį. Jei nešvarumus pašalinti labai sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį (prekės Nr. 00311297).

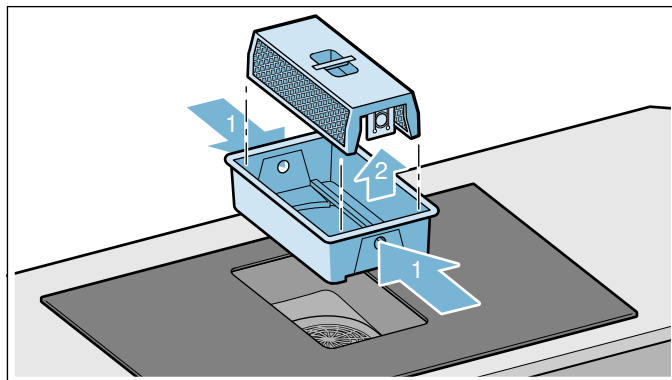
1. Nuimkite filtro dangtelį ir nuvalykite drėgna servetėle.



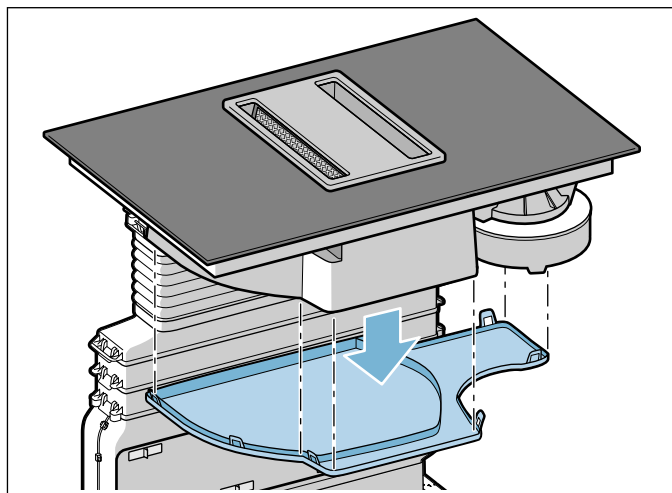
2. Išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.



3. Norėdami metalinį riebalų filtrą atskirti nuo indelio, paspauskite indelio šonuose esančius abu užfiksavimo elementus.



4. Jei reikia, ištuštinkite indelį.
5. Metalinį riebalų filtrą ir indelį išplaukite indaplovėje.
6. Jei reikia, nuimkite po prietaisu esantį korpuso dangtį ir jį nuvalykite.



7. Nuvalę vėl sumontuokite nusausias konstrukcines dalis.

Metalinio riebalų filtro įstatymas

1. Įstatykite indelį.
 2. Įstatykite metalinį riebalų filtrą.
- Pastaba.** Įsitikinkite, kad metalinis riebalų filtras įstatytas tinkamai. Kitaip neveiks ventiliatorius.
3. Uždėkite filtro dangtį.

Nešvarumų prisikaupimo indikatorius nustatymas iš naujo

Išvalę arba pakeitę atitinkamą filtrą turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorius, kad nustotų šviesti rodmenys **F10** ir **F11**.

Išjungus prietaisą šviečia **F10** arba **F11**.

1. Palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Metalinio riebalų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.
2. Jei šviečia **F11**, iš naujo palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

Perpildos indelio valymas

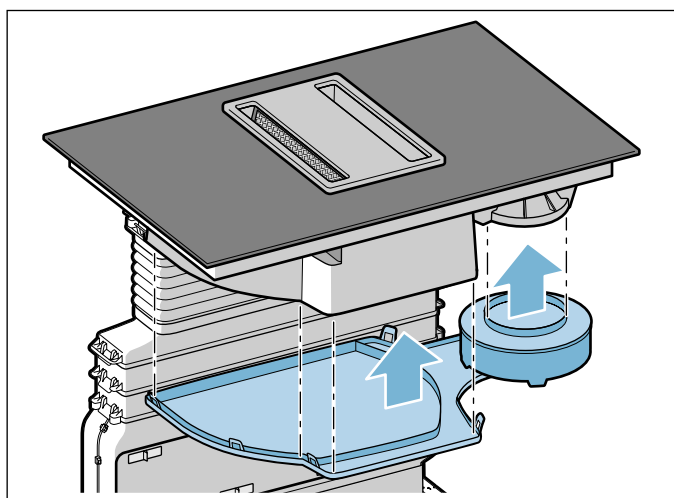
Pastabos

- Įsitikinkite, kad nebūtų užblokuotas tiekimo į perpildos indelį vamzdis. Jei į prietaisą pateks daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. Tam nuimkite filtro dangtį, išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.
- Jei iš viršaus į prietaisą patenka skysčio, jis susikaupia perpildos indelyje. Perpildos indelį atsukite ir ištuštinkite. Jei reikia, nuimkite korpuso dangtį.

1. Perpildos indelį išsukite dviem rankomis.

Pastabos

- Nepaverskite perpildos indelio, kad iš jo neišbėgtų skystis.
- Jei metalinis riebalų filtras ir indelis išmontuoti ir per ventiliacijos groteles į prietaisą patenka skysčio, nuimkite korpuso dangtį.



2. Ištuštinkite perpildos indelį ir korpuso dangtį, jei reikia, paskui išskalaukite.
3. Vėl prisukite išvalytą perpildos indelį.
4. Vėl pritvirtinkite korpuso dangtį.

Belaidis temperatūros jutiklis

Temperatūros jutiklis

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

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

Silikoninis lipdukas

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

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

Temperatūros jutiklio langelis

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

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

Pastabos

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

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

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

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

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

Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, naudojant kaitlentę gali sklisti garsai. Tai yra normalu, nes taip veikia indukcinė technologija ir tai nėra gedimas.

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

Garsas girdimas, kai maistas ruošiamas nustačius aukštesnį kaitinimo lygį. Triukšmas dingsta arba nutyla sumažinus kaitinimo lygį.

Tylus švilpimas

Pasigirsta ištuštėjus maisto ruošimo indui. Triukšmas dingsta į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas

Šis garsas girdimas naudojant maisto ruošimo puodus iš skirtingų, viena virš kitos esančių medžiagų arba kartu naudojant skirtingo dydžio ir skirtingų medžiagų indus. Garso stiprumas priklauso nuo patiekalo kiekio ir ruošimo būdo.

Skardus švilpimas

Girdima, kai dviem kaitvietėms kartu nustatytas didžiausias kaitinimo lygis. Švilpimas nutyla arba prityla sumažinus kaitinimo lygį.

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

Kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, kuris įsijungia kaitlentei įkaitus iki aukštos temperatūros. Jei išjungus kaitlentę temperatūra dar yra aukšta, ventiliatorius gali veikti toliau.

Maisto ruošimo indas

Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

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

Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

Neįjungta kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas.

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

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas indukcinę funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinę funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Lanksčiai naudojama zona" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

Kodėl maisto ruošimo indas įkaista labai lėtai arba kodėl jis įkaista nepakankamai, nors nustatytas aukštas kaitinimo lygis?

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas indukcinę funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinę funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → "Indukcinis virimas", → "Lanksčiai naudojama zona" ir → "Perkėlimo („Move“) funkcija".

Valymas

Kaip valyti kaitlentę?

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

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

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

Dažniausiai sutrikimai būna nesudėtingi ir juos lengvai galite pašalinti patys. Todėl prieš skambindami į klientų aptarnavimo tarnybą atkreipkite dėmesį į lentelėje pateiktas nuorodas.

Sutrikimas / rodmuo	Galima priežastis	Sprendimas
Neveikia prietaisas.	Neįkištas kištukas.	Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo.
	Nėra elektros	Patikrinkite, ar kiti virtuvės prietaisai veikia.
	Sugedo saugiklis	Saugiklių dėžutėje patikrinkite, ar nesugedo prietaiso saugiklis.
Neveikia simbolių apšvietimas.	Sugedo valdymo blokas.	Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
Ventiliatorius neveikia.	Metalinis riebalų filtras įstatytas netinkamai.	Metalinį riebalų filtrą įstatykite tinkamai. → "Valymas" 41 psl.
	Neveikia filtro atpažinimo jutiklis.	Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
F 10	Metalinis riebalų filtras užterštas.	Išvalykite metalinį riebalų filtrą. → "Valymas" 41 psl.
F 11	Aktyvintosios anglies filtras užterštas.	Pakeiskite aktyvintosios anglies filtrą. → "Valymas" 41 psl.
F 10 / F 11	Užterštumo rodmuo šviečia, nors filtras buvo išvalytas arba pakeistas.	Atstatykite užterštumo rodmenį. → "Nešvarumų prisikaupimo indikatorius nustatymas iš naujo" 44 psl.
Nerodomi rodmenys	Nutrūko elektros tiekimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas.
	Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą.	Išitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą.
	Elektronikos gedimas.	Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Rodmenys mirksi	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo —	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
F 2 / E8207	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F 4 / E8208	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F 5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F 5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Užgesus klaidos rodmeniui galima ruošti toliau.
F 1 / F 6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę.
F 8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių → "Automatinis apsauginis išjungimas".
E8202	Temperatūros jutiklis perkaito ir kaitvietė buvo išjungta.	Palaukite, kol temperatūros jutiklis pakankamai atvės, ir vėl aktyvinkite funkciją.
E8203	Temperatūros jutiklis perkaito ir visos kaitvietės buvo išjungtos.	Jei temperatūros jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite atokiai nuo kitų kaitviečių ir šilumos šaltinių. Vėl įjunkite kaitvietes.
E8204	Beveik išseko temperatūros jutiklio baterija.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas".
E8205	Temperatūros jutiklis atjungtas.	Funkciją išjunkite ir vėl įjunkite.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo skydelio.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.

E8206	Temperatūros jutiklis sugedo / buvo pažeistas.	Susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Nešviečia temperatūros jutiklio rodmuo.	Temperatūros jutiklis nereaguoja ir neįsijiebia rodmuo.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → <i>"Baterijos keitimas"</i> . Jei šios problemos nepavyksta pašalinti, 8 sekundes spauskite temperatūros jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės. Jei problemos nepavyksta pašalinti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Temperatūros jutiklio rodmuo sumirksi du kartus.	Beveik išseko temperatūros jutiklio baterija. Išsekus baterijai gali būti nutrauktas tolesnis maisto ruošimo etapas.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → <i>"Baterijos keitimas"</i> .
Temperatūros jutiklio rodmuo sumirksi tris kartus.	Temperatūros jutiklis atjungtas.	8 sekundes spauskite temperatūros jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės.
E9000 E90 10	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisieki su el. energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitinkite, kad ji buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
dE	Aktyvintas parodomasis režimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. Aktyvintas parodomasis režimas.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo skydelio.

Pastabos

- Jei indikatoriuje pasirodo **E**, turite paspausti ir laikyti atitinkamos kaitinimo zonos jutiklinį laukelį, kad galėtumėte pažiūrėti sutrikimo kodą.
- Jei lentelėje nerandate sutrikimo kodo, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, palaukite 30 sekundžių ir vėl prijunkite. Jei rodmuo pasirodo vėl, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.
- Įvykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.

 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

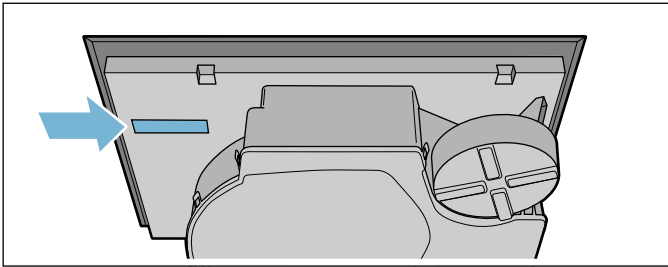
Jeigu kviesite mūsų klientų aptarnavimo tarnybą, pasakykite prietaiso E ir FD numerį.

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- kaitlentēs apatinēje pusēje.

E-Nr: _____ FD: _____ Z-Nr: _____

Type: _____



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

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

Artimiausių visų šalių klientų aptarnavimo tarnybų kontaktinius duomenis rasite čia arba pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė.

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



Bandomieji patiekalai

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

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

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

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

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2

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

*Receptas pagal DIN 44550

**Receptas pagal DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001337002

981111(00)