BOSCH

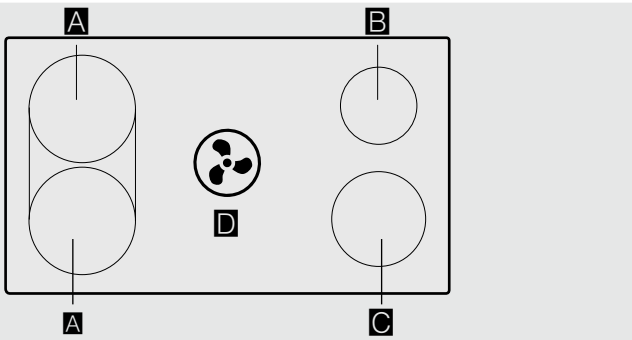
Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema

[lt] Naudojimo ir montavimo instrukcija Indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema

PVS8..F21E



			9*	b*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W	
B	Ø 15		1.400 W	2.200 W
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W

D : 200 W

Turinys

Naudojimas pagal paskirtį 4

Svarbūs saugos nurodymai 5

Galimos gedimų priežastys 7

Aplinkosauga 8
Elektros energijos taupymas 8
Ekologiškas utilizavimas 8

Indukcinis virimas 8
Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai . . 8
Indai 8

Susipažinkite su prietaisu 10
Jūsų naujasis prietaisas 10
Specialieji priedai 10
Valdymo skydelis 11
Liekamosios šilumos indikatorius 11
Ventiliatoriaus darbo režimai 11

Prieš pradedant naudoti pirmą kartą 12
Pirmasis paleidimas 12

Prietaiso valdymas 12
Kaitlentės įjungimas ir išjungimas 12
Kaitvietės nustatymas 12
Ventiliatoriaus įjungimas ir išjungimas 13
Intensyvumo pakopa 14
Automatinė paleistis 14
Inercinio veikimo funkcija 14
Maisto ruošimo rekomendacijos 14

Kombinuotosios zonos funkcija 17
Nuorodos dėl maisto ruošimo indų 17
Įjungimas 17
Išjungimas 17

Perkėlimo („Move“) funkcija 17
Indų naudojimo patarimai 17
Įjungimas 18
Išjungimas 18

Laiko funkcijos 18
Ruošimo laiko programavimas 18
Virtuvinis laikmatis 19

Funkcija „PowerBoost“ 19
Įjungimas 19
Išjungimas 19

Kepimo jutikliui 20
Pranašumai kepant 20
Keptuvės kepimo jutikliui 20
Temperatūros pakopos 20
Lentelė 21
Nustatymas 22

Apsauga nuo vaikų 23
Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas 23
Automatinė apsauga nuo vaikų 23

Apsauga valant 23

Automatinis apsauginis išjungimas 23

Pagrindiniai nustatymai 24
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus 25

Energijos sąnaudų rodmuo 26

Maisto ruošimo indo bandymas 26

Valymas 27
Valymo priemonės 27
Valomi komponentai 28
Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu) 28
Kaitlentė 28
Ventiliatorius 28
Perpildos indelio valymas 31

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK) 32

Ką daryti atsiradus sutrikimams? 34

Klientų aptarnavimo tarnyba 35
E ir FD numeriai 35

Bandomieji patiekalai 36

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, susisiekite 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 uždarose 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.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimuliatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcines 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.

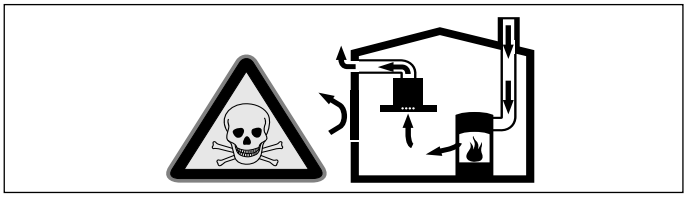
Stebėkite, kad į prietaisą nepatektų smulkių dalių ar skysčių.

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.Niekuomet neleiskite žaisti vaikams su pakuotės medžiagomis.

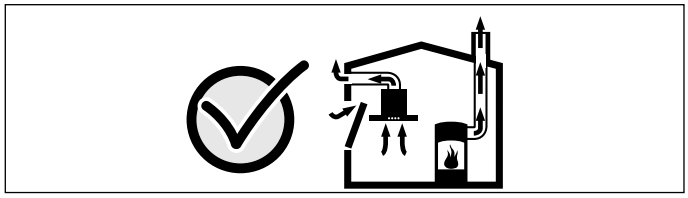
⚠ Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!
Galima apsinuodyti atgal įsiurbiamomis degimo dujomis.
Kai prietaisui įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugniavietė, kuriai reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visada būtų tiekiamas pakankamas oro kiekis.



Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimi kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai, degųjį 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 oro tiekimu, susidaro neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.

- Dėl to visuomet būtina pasirūpinti, kad būtų tiekiama pakankamai oro.
- Vien tik oro tiekimo ir šalinimo mova neužtikrina ribinės vertės palaikymo.

Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židinys, 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.
Išpučiamas oras neturi patekti nei į veikiantį dūmų ar dujų ventiliacijos kaminą, nei į patalpų, kuriose įrengti židiniai, vėdinimo angą.
Jei išpučiamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventiliacijos kaminą, reikia gauti atsakingo kaminkrėčio leidimą.



Bet kokiu atveju, rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.
Jei garų surinktuvas 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 aerozolinių 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. Laikykitės 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 degiųjų 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 prisiartinti 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 dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis.Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos 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 stimuliatoriais arba insulino pompomis turi vengi 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.

⚠ 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 nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.
- Maisto ruošimo indas ir kaitlentė smarkiai įkaista. Niekada nelieskite karštos kaitlentės ar karšto maisto ruošimo indo.
- Naudojant netinkamas kiniškas keptuves gali įvykti nelaimingų atsitikimų. Naudokite tik iš gamintojo kaip specialų priedą įsigytą kinišką keptuvę.

⚠ Įspėjimas – Sutrikimo pavojus!
Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius. Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažių 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 darbastalio 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 tiekiama 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 kepant maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai pridega 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.

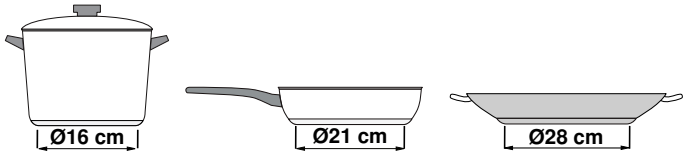
Indai

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

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

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

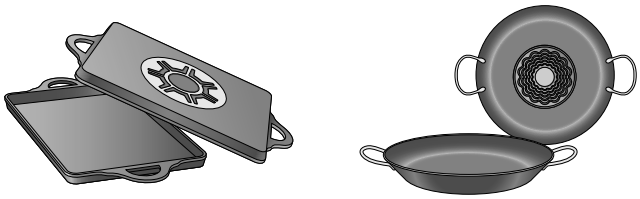
Kad maistas būtų paruoštas tinkamai, puodo dugno feromagnetinė sritis turi atitikti kaitvietės dydį. Jei kaitvietė neatpažįsta ant jos uždėto indo, pabandykite jį uždėti ant mažesnio skersmens kaitvietės.



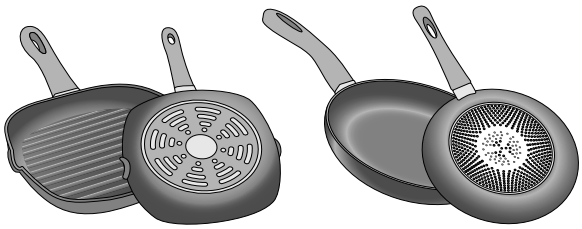
Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje ⟶ *"Kombinuotosios zonos funkcija" 17 psl.*.

Yra ir indukcinių 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 ir aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali neįkaisti arba jis gali būti visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

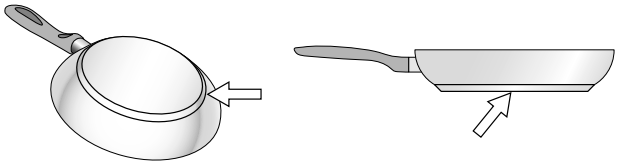
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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 kaitvietei atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

Puodo atpažinimas

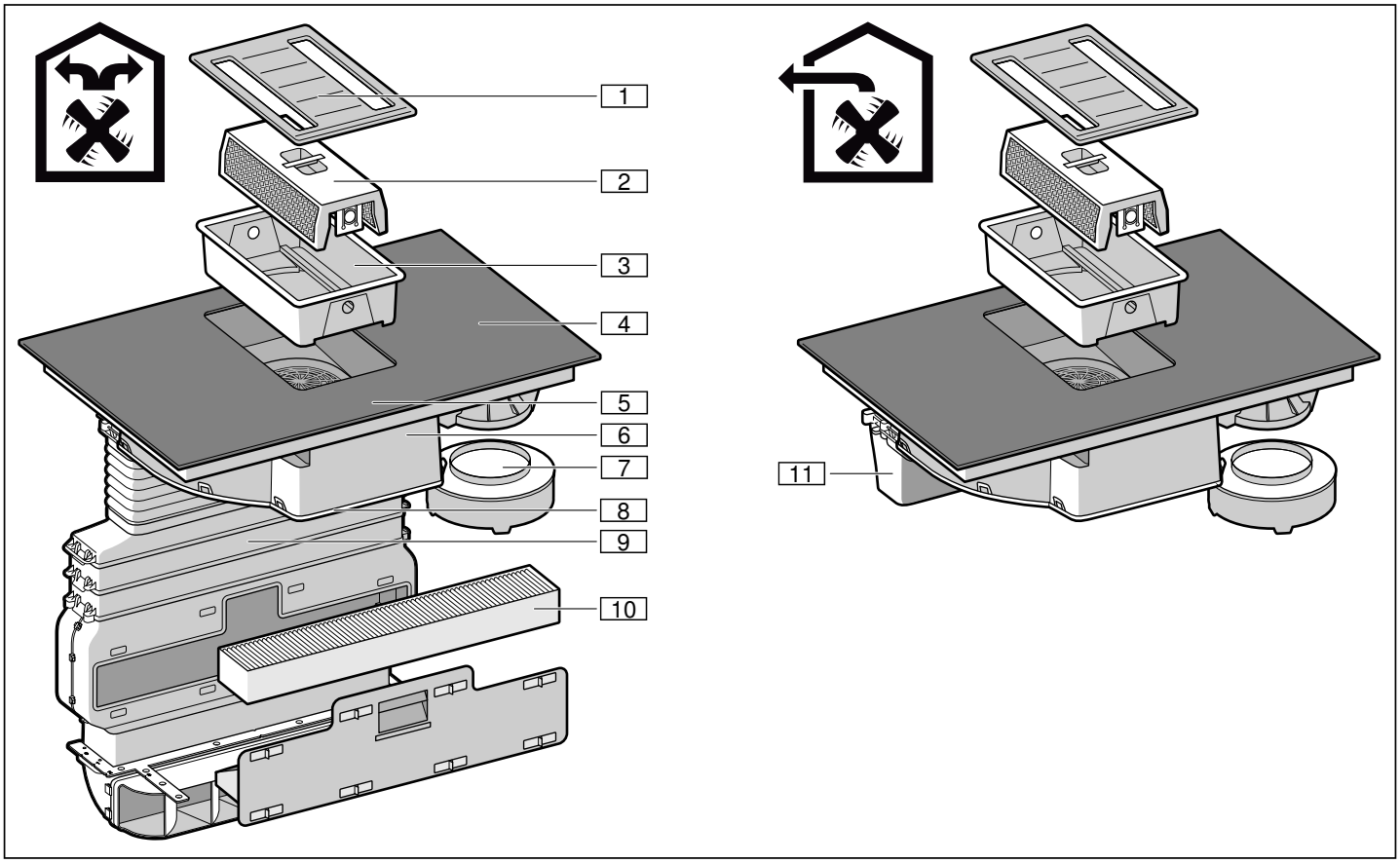
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu

Informacijos apie kaitviečių matmenis ir galias rasite .

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

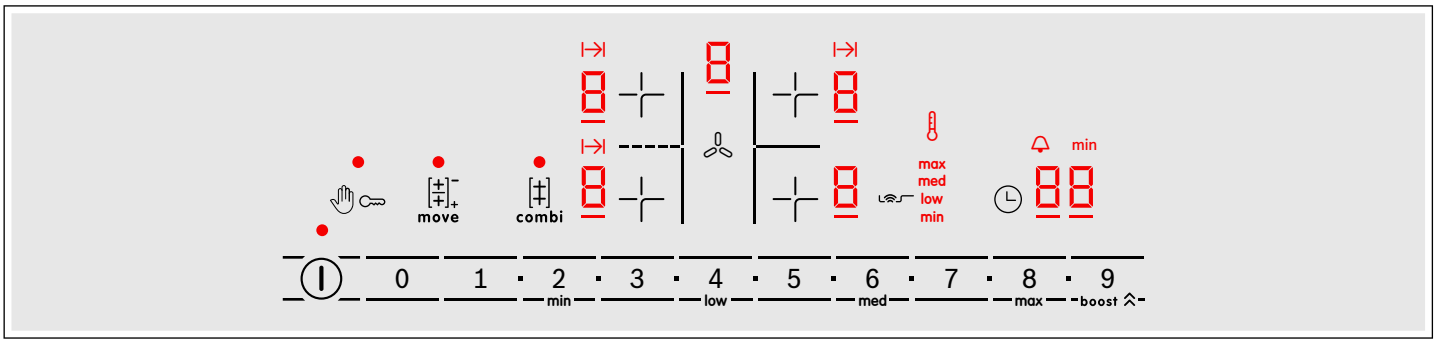
Oro ištraukimo rinkinys	HEZ381400
Oro recirkuliacijos rinkinys	HEZ381500
Aktyvintosios anglies filtras	HEZ381700

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

Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai	
⏻	Prietaiso įjungimas ir išjungimas
✋	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti
🔑	Apsaugos nuo vaikų įjungimas
⊹	Kaitvietės parinkimas
0 1■2■...8■9	Kaitinimo lygių nustatymas / ventiliatoriaus nustatymas
	Kaitlentės ir ventiliatoriaus nustatymo srities perjungimas / užterštumo indikatorių nustatymas iš naujo
move	„Move“ funkcijos aktyvinimas
combi	Kombinuotosios zonos funkcijos suaktyvinimas
	Kepimo jutiklio įjungimas
min,**low**,**med**,**max**	Temperatūros pakopų nustatymas
boost	„Powerboost“ funkcijos kaitinimo lygiams įjungimas / ventiliatoriaus intensyviosios pakopos įjungimas
🕒	Ruošimo laiko ir virtuvinio laikmačio programavimas

Rodmenys	
●	Darbinė būsena
1-9	Kaitinimo lygiai / ventiliatoriaus galios pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
🌡	Kepimo jutiklio temperatūra
min,**low**,**med**,**max**	Temperatūros pakopos
🔔	Virtuvinis laikmatis
I→I	Automatinis kaitlentės / automatinio laikmačio išsijungimas
00	Laikmačio funkcija
min	Laikmačio rodmenys
F10	Metalinio riebalų filtro užterštumo indikatorius
F11	Aktyvintosios anglies filtro užterštumo rodmuo

Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Drėgmė kenkia jų veikimui.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie rodmenų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitvietei įmontuotas liekamosios šilumos indikatorius. Jis rodo, kad kaitvietė dar yra karšta. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite 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.

Ventiliatoriaus darbo 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.

Jeigu 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 brošiūroje arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specialiose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.

Prieš pradedant 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 C 17 nustatyta reikšmė 0 (gamyklinis nuostatas).
- Oro ištraukimo režime indikatoriuje C 17 nustatyta reikšmė 1.

Apie prietaiso pertvarkymą oro ištraukimo režimui skaitykite ⟶ *"Pagrindiniai nustatymai" 24 psl.*.

Prietaiso valdymas

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

⚠ Įspėjimas – 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. Ventiliaciją 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

Kaitlentę įjungsite ir išjungsite pagrindiniu jungikliu.

Įjungimas: palieskite simbolį ⏻. Pasigirsta signalas. Užsidega indikatorius virš pagrindinio jungiklio ir kaitviečių indikatoriaus 0. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieskite simbolį ⏻ , kol užges indikatorius. Visos kaitvietės išjungtos. 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 įjungsite, 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

Kiekviena kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį.Šis tarpinis lygis nustatymo srityje pažymėtas simboliu ■.

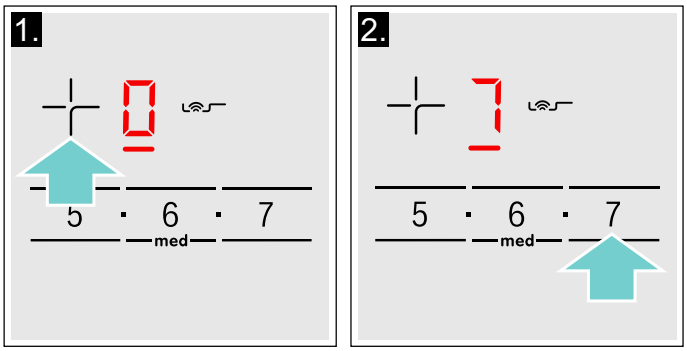
Pastabos

- Siekiant apsaugoti jautrias prietaiso dalis nuo perkaitimo arba elektros smūgių, kaitlentei galima laikinai sumažinti galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso triukšmo emisijos, kaitlentei galima laikinai sumažinti galios pakopą.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Palieskite norimos kaitvietės simbolį ⊹.
   Šviečia simbolis 0 , o po juo įsižiebia simbolis _ .
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

Pasirinkite kaitvietę ir programavimo zonoje nustatykite 0 . Kaitvietė išsijungia ir pasirodo likutinės šilumos indikatorius.

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.
- Ventiliacija turi būti išjungiama atskirai.
  → *"Ventiliatoriaus išjungimas" 13 psl.*

Ventiliatoriaus įjungimas ir išjungimas

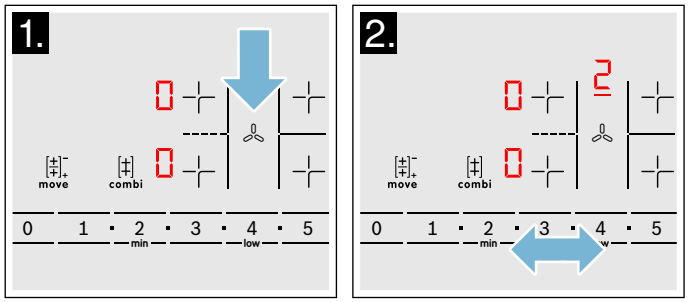
Pastabos

- Galią visada pritaikykite pagal esamas sąlygas. Jei virtuvėje susikauptų daugiau garų, perjunkite didesnės galios pakopą.
- Jei metalinio riebalų filtro nėra, negalima įjungti ventiliatoriaus. Įstatykite metalinį riebalų filtrą. Kaitlentės funkcijas galima naudoti ir tuomet, kai metalinis riebalų filtras neįstatytas.→ *"Valymas" 27 psl.*
- Ventiliacijos angų neuždenkite daiktais.Ant filtro dangčio nedėkite jokių daiktų. Kitaip sumažės ventiliatoriaus galia.
- Jei maisto ruošimo indas yra aukštas, negalima užtikrinti optimalios išsiurbimo galios. Išsiurbimo galią galima padidinti dangtį uždėjus įstrižai.

Ventiliatoriaus įjungimas

Jeigu ventiliatoriaus negalima įjungti, tinkamai įstatykite metalinį riebalų filtrą.

1. Palieskite simbolį ⚙.
   Ventiliatorius pradeda veikti 2 galios pakopa.
   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 lygiams nustatyti.
2. Nustatymo srityje parinkite norimą galios pakopą.
   Rodoma nustatyta galios pakopa.



3. Norėdami nustatyti kitą galios pakopą, palieskite simbolį ⚙ ir nustatymo srityje nustatykite norimą galios pakopą.
   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 0 .
3. Norėdami perjungti kaitlentės nustatymo sritį, palieskite simbolį ⚙.

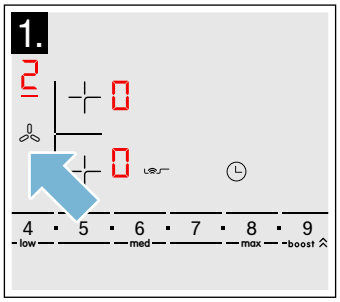
Pastaba. Priklausomai nuo pasirinktų pagrindinių nustatymų, inercinis veikimas aktyvuojasi išjungus prietaisą.

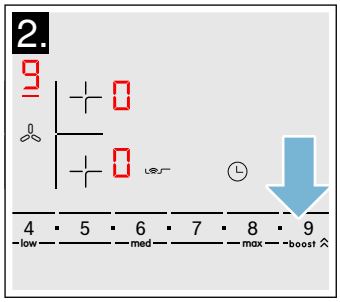
Intensyvumo pakopa

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

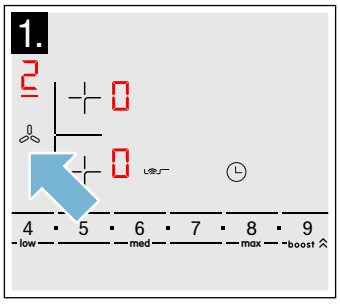
Įjungimas

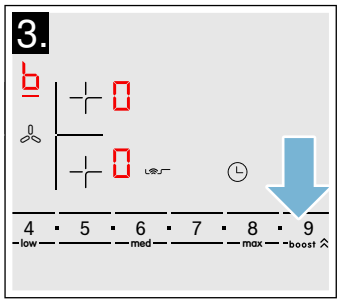
1. Palieskite simbolį .
   Rodmenų lauke rodoma 2, linija šviečia po galios pakopa 2.
2. Palieskite simbolį **boost** .
   Rodmenų lauke pasirodo 9. Šviečia linija po simboliu 9. Aktyvinta ventiliatoriaus pakopa 9.





3. Arba: du kartus palieskite simbolį **boost** .
   Rodmenų lauke pasirodo b. Šviečia linija po simboliu b. Aktyvinta intensyvioji pakopa.





Pastaba. Po 8 minučių prietaisas automatiškai perjungia prieš tai naudotą 9 galios pakopą.

Išjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Nustatymo srityje nustatykite galios pakopą 0 arba kitą galios pakopą.

Automatinė paleistis

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

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

Pagrindiniuose nuostatuose pasirinkite norimas parinktis. → *"Pagrindiniai nustatymai" 24 psl.*

Inercinio veikimo funkcija

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

Pagrindiniuose nuostatuose (→ *24 psl.*) galite pasirinkti šias inercinio veikimo funkcijas:

- Inercinio veikimo išaktyvinimas
- 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.

Išjungimas

Palieskite simbolį .

Inercinio veikimo funkcija bus nedelsiant išjungta.

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

- Pasibaigė inercinio veikimo laikas.
- Prietaisas vėl įjungiamas.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prireikus 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.)
Lydymas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir šilumos palaikymas		
Troškinys, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas*	1. - 2.	-
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.	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. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4. - 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 kaitinimo lygį.

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose**	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.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiūvėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies pirštelіai	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 azijietiškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6. - 7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiūvėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

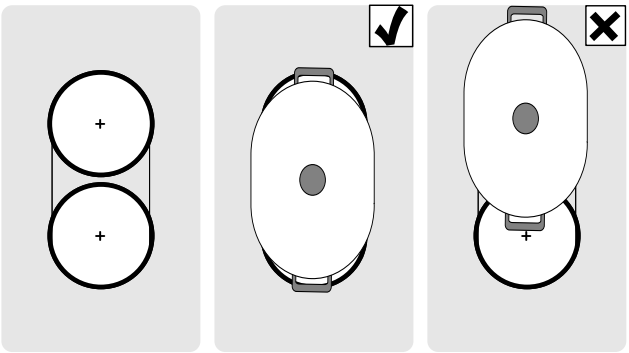
* Neuždengus dangčiu.
** Daug kartų apverskite.
***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

Kombinuotosios zonos funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu įjungti abi kairiąsias vienodo dydžio kaitvietes. Tuomet abiem kaitvietėms nustatomas vienodas kaitinimo lygis. Ši funkcija labai tinka pailgiems maisto ruošimo indams.

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų

Norėdami pasiekti optimalių rezultatų, abiejų kaitviečių srityje naudokite tinkamą ovalų maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo indą uždėkite ant kaitvietės centro.



Jei maisto ruošimo indą statote tik ant vienos iš dviejų kaitviečių, jį galite perstumti ir ant antrosios. Šiuo atveju bus išsaugotas nustatytas kaitinimo lygis ir parinkti nuostatai.

Įjungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Parinkite vieną iš dviejų „CombiZone“ funkcijai priklausančių kaitviečių ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį combi. Pradeda šviesti rodmuo ●. Apatinės kaitvietės indikatoriuje pasirodo kaitinimo lygis.

Funkcija aktyvinta.

Kaitinimo pakopos keitimas

Parinkite vieną iš dviejų kombinuotosios zonos kaitviečių ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Išjungimas

Parinkite vieną iš kaitviečių, kuriai galima naudoti šią funkciją, ir palieskite simbolį combi.

Funkcija išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Perkėlimo („Move“) funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu įjungti abi kairiąsias vienodo dydžio kaitvietes ir joms nustatyti skirtingus kaitinimo lygius. Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė kaitvietė – 9 kaitinimo lygis

galinė kaitvietė – kaitinimo lygis 1.

Kiekvienai kaitvietei galima parinkti skirtingus kaitinimo lygius.

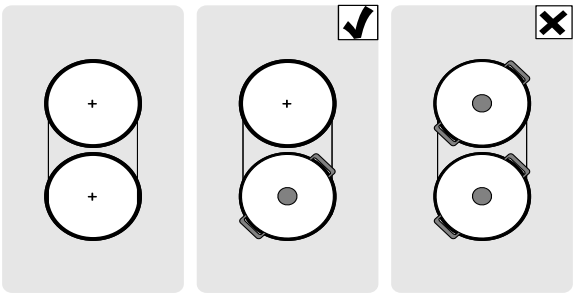
Pastabos

- Maisto ruošimo indą dėkite tik ant vienos iš dviejų kaitviečių.Funkcija nebus aktyvinta, jei ant abiejų kaitviečių uždėtas vienas maisto ruošimo indas.
- Kaitvietės, ant kurios maisto ruošimo indas neuždėtas, indikatorius šviečia silpniau. Indikatorius bus aktyvintas, kai ant šios kaitvietės uždėsite indą ir jis bus atpažintas.
- Jei funkcija jau aktyvinta ir ant laisvosios kaitvietės uždėsite antrą maisto ruošimo indą, indikatorius toliau švies silpniau. Kaitvietė nebus aktyvinta. Kaitvietė bus aktyvinta nuėmus pirmąjį maisto ruošimo indą.

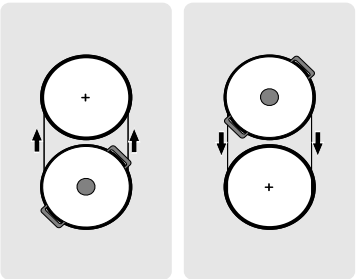
Indų naudojimo patarimai

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

Naudokite tik vieną maisto ruošimo indą, kuris uždengtų tik vieną kaitvietę.



Maisto ruošimo indo perkėlimas nuo vienos kaitvietės ant kitos



Įjungimas

Naudojamos dvi kaitvietės, kurioms nustatytas skirtingas kaitinimo lygis.

1. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją.
2. Palieskite simbolį move. Pradeda šviesti rodmuo ●. Dviejų kaitviečių indikatoriuose pasirodo kaitinimo lygiai.

Funkcija aktyvinta.

Pastabos

- Kaitvietės, ant kurios yra maisto ruošimo indas, indikatorius šviečia ryškiau.
- Vis dar parinktos kaitvietės indikatoriuje šviečia rodmuo _ .

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių, kuriai galima naudoti „Move“ funkciją ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Pastaba. Jei funkcija išaktyvinama, grąžinami anksčiau nustatyti kaitinimo lygiai.

Išjungimas

Palieskite simbolį move.

Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Jei vienai iš dviejų kaitviečių nustatyta 0, funkcija išaktyvinama per 10 sekundes.

Laiko funkcijos

Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

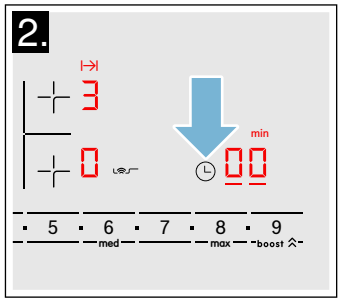
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis

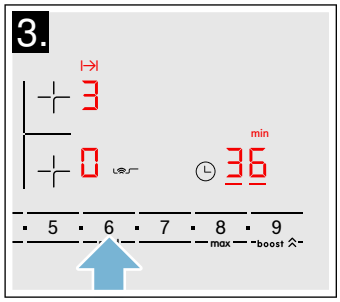
Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį ◷. Kaitvietės indikatoriuje šviečia I→I.Laikmačio indikatoriuje šviečia 00.
3. Per kitas 10 sekundžių nustatymo srityje nustatykite norimą ruošimo laiką.





Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti 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 kombinuotajai kaitvietei parinkta „Combi-Zone“ (kombinuotosios zonos) funkcija, abiem 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.

Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir po to paspauskite simbolį ◷.

Programavimo zonoje pakeiskite laiką arba nustatykite ties 00 , jeigu norite atšaukti laiką.

Laikui pasibaigus

Kaitvietė išsijungia. Pasigirsta įspėjamasis signalas. Vaizdiniame laiko programavimo funkcijos indikatoriuje įsijungia 00 ir šviečia 10 sekundžių.

Paspaudus simbolį ◷, nurodymai ir garso signalas išsijungia.

Pastabos

- Norėdami nustatyti trumpesnį 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. Kelis kartus palieskite simbolį ◷, kol pradės šviesti rodmuo 🔔. Laikmačio indikatoriuje šviečia 00.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.

Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimas

Kelis kartus palieskite simbolį ◷, kol pradės šviesti rodmuo 🔔.

Nustatymo srityje pakeiskite laiką arba nustatykite 00, kad būtų ištrintas užprogramuotas laikas.

Pasibaigus laikui

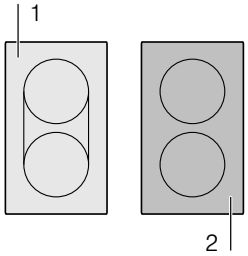
Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo 00 ir įsižiebia rodmuo 🔔.Rodmenys užgęsta po 10 sekundžių.

Palietus simbolį ◷ užgęsta rodmenys ir nutyla signalas.

Funkcija „PowerBoost“

Įjungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau, nei naudojant kaitinimo lygį 9.

Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį).Kitaip parinktos kaitvietės indikatoriuje blyksės b ir 9; paskui bus automatiškai nustatytas anksčiau parinktas kaitinimo lygis 9, tačiau funkcija nebus aktyvinta.



Pastaba. Kombinuotosios zonos srityje galios didinimo funkciją galima nustatyti tik tada, kai dvi kaitvietės bus naudojamos nepriklausomai viena nuo kitos.

Įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Du kartus palieskite simbolį boost.
   Indikatoriuje šviečia b.

Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį boost.
   Rodmuo b užgęsta ir vėl perjungiama kaitvietės kaitinimo pakopa 9.

Funkcija išaktyvinta.

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

Kepimo jutikliui

Nustačius šią funkciją galima kepti išlaikant tinkamą keptuvės temperatūrą.

Kaitvietės su šia funkcija pažymėtos kepimo funkcijos simboliu.

Pranašumai kepant

- Kaitvietė kaista tik tuomet, kai reikia palaikyti temperatūrą. Taip taupoma elektros energija ir neperkaista aliejus arba riebalai.
- Kepimo funkcija praneša, kai tuščia keptuvė įkaista iki aliejui pilti optimalios temperatūros, o paskui – kada galima dėti maistą.

Pastabos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio. Kitaip funkcija nebus tinkamai aktyvinta. Galima naudoti apsaugą nuo tykštančių riebalų, kad neaptaškytų.
- Naudokite kepti tinkamą aliejų arba riebalus. Jei naudosite sviestą, margariną, itin gryną alyvuogių aliejų arba kiaulienos taukus, nustatykite**min**.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančios keptuvės su patiekalais arba be jų.
- Jei kaitvietės temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, kepimo jutiklis bus aktyvintas netinkamai.

Keptuvės kepimo jutikliui

Norint naudoti šią funkciją, reikia specialių keptuvių. Jų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Visada nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį.

- HZ390210 15 cm skersmens keptuvė.
- HZ390220 19 cm skersmens keptuvė.
- HZ390230 21 cm skersmens keptuvė.

Keptuvės dengtos nesvylančia danga ir kepant reikia tik nedidelio aliejaus kiekio.

Pastabos

- Kepimo funkcija buvo nustatyta specialiai šiai keptuvių rūšiai.
- Kitos keptuvės gali perkaisti. Galima nustatyti aukštesnę arba žemesnę temperatūrą. Pirmiausia pabandykite nustatyti žemiausią temperatūros pakopą ir prireikus ją pakeiskite.
- Įsitikinkite, kad keptuvės dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį. Pastatykite keptuvę ant kaitvietės centro.

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa		Tinka
min.	žema	Patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omletų.
žema	vidutinė – žema	Žuvies ir didelių patiekalų kepimas, pvz., kukulių ir dešrelių.
med	vidutinė – aukšta	Didkepsnių – vidutiniškai iškeptų arba perkeptų, šaldytų, apvoliotų džiūvėsiuose – ir nedidelių patiekalų kepimas, pvz., pjausnių, ragu ir daržovių.
maks.	aukšta	Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., didkepsniai su krauju, bulviniai blynai ir keptos bulvės.

Lentelė

Lentelėje nurodyta, kokia temperatūros pakopa labiausiai tinka maistui ruošti. Kepimo trukmė priklauso nuo patiekalo rūšies, svorio, dydžio ir kokybės.

Nustatoma temperatūros pakopa priklauso nuo naudojamos keptuvės.

Įkaitinkite tuščią keptuvę, aliejų ir maistą dėkite pasigirdus signalui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Mėsa		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	med	6 - 10
Filė	med	6 - 10
Karbonadai*	low	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	med	10 - 15
Didkepsnis, su krauju (3 cm storio)	max	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas arba perkeptas (3 cm storio)	med	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*	low	10 - 20
Dešrelės, virtos arba nevirtos*	low	8 - 20
Mėsainis, kukuliai, įdarytos žuvies frikadelės	low	6 - 30
Ragu, kepsneliai	med	7 - 12
Malta mėsa	med	6 - 10
Lašiniai	min	5 - 8
Žuvis		
Žuvis, kepta, visa, pvz., upėtakis	low	10 - 20
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsiuose	low - med	10 - 20
Krevetės, krabai	med	4 - 8
Patiekalai iš kiaušinių		
Lietiniai blynai**	max	-
Omletas**	min	3 - 6
Kiaušinienė	min - med	2 - 6
Plakta kiaušinienė	min	4 - 9
Smulkiai supjaustomas omletas	low	10 - 15
Prancūziški skrebučiai**	low	4 - 8
Bulvės		
Keptos bulvės (iš bulvių su lupenomis)	max	6 - 12
Gruzdintos bulvytės (iš žalių bulvių)	med	15 - 25
Bulvių sklindžiai**	max	2,5 - 3,5
Glazūruotos bulvės	low	15 - 20
Daržovės		
Česnakai, svogūnai	min	2 - 10
Cukinijos, baklažanai	low	4 - 12
Paprikos, žaliosios šparaginės pupelės	low	4 - 15
Grybai	med	10 - 15
Glazūruotos daržovės	low	6 - 10

* Daug kartų apverskite.

** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

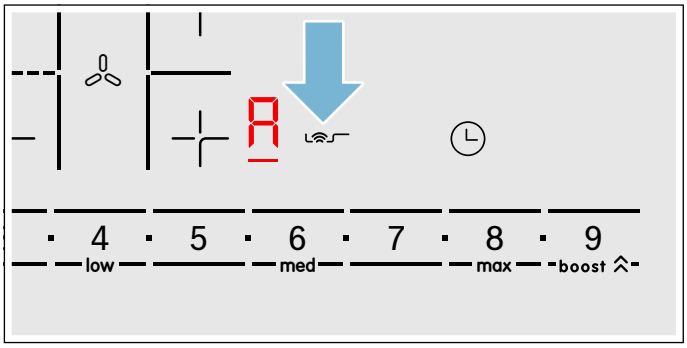
	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Užšaldyti produktai		
Pjausnys	med	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“*	med	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	med	10 - 30
Vištienos gabalėliai	med	10 - 15
Kebabai „Gyros“, kebabai	low	5 - 10
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsiuose	low	10 - 20
Žuvies pirštelіai	med	8 - 12
Gruzdintos bulvytės	max	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiamos daržovės su vištiena	low	6 - 10
Suktinukai	med	10 - 30
Kamamberas / sūris	low	10 - 15
Kiti patiekalai		
Kamamberas / sūris	low	7 - 10
Patroškinti sausieji produktai, įpylus vandens, pvz., makaronai	min	5 - 10
Skrebučiai (Croûtons)	low	6 - 10
Migdolai / graikiniai riešutai / kedro riešutai	med	3 - 15

* Daug kartų apverskite.
** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

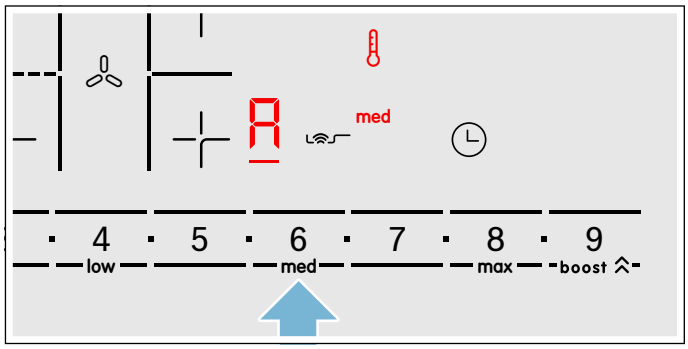
Nustatymas

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

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



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



Funkcija aktyvinta.
Temperatūros simbolis 🌡 šviečia, kol pasiekiama kepimo temperatūra. Paskui pasigirsta signalas ir užgęsta temperatūros simbolis.

Pastabos

- Apverskite patiekalus, kad jie neprisvilty.
- Kad būtų rodomas temperatūros rodmuo 🌡 ir temperatūros pakopa, turi būti parinkta kaitvietė.

Kepimo jutiklio išjungimas

Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Funkcija išaktyvinta.

Apsauga nuo vaikų

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

Apsaugos nuo vaikų įjungimas ir išjungimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Įjungimas: paspauskite simbolį ⊂⊃ ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Indikatorius, esantis greta simbolio ⊂⊃, įsižiebia 10 sekundžių. Kaitvietė yra užblokuota.

Išjungimas: paspauskite simbolį ⊂⊃ ir palaikykite maždaug 4 sekundes. Blokavimas išsijungia.

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 F, 8 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 Nustatoma ranka*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta.
c2	**Garso signalai** 0 Patvirtinimo ir klaidų signalas yra išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.*
c3	**Rodyti energijos sąnaudas** 0 Išjungta.* 1 Įjungta.
c5	**Automatinis ruošimo laiko programavimas** 00 Išjungta.* 01-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c6	**Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas** 1 10 sekundžių.* 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c7	**Galios valdymo funkcija. Kaitlentės bendros galios ribojimas** 0 Išjungta.* 1 1000 W – mažiausias galingumas. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 arba 9.Kaitlentės didžiausias galingumas.
c9	**Kaitvietės parinkties laikas** 0 Neribotai: paskiausiai įjungta kaitvietė lieka parinkta.* 1 Ribotai: kaitvietė lieka parinkta tik kelias sekundes.
c 12	**Maisto ruošimo indo, paruošimo rezultato tikrinimas** 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka
c 17	**Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas** 0 Nustatytas recirkuliacijos režimas.* 1 Nustatytas oro ištraukimo režimas.

* Gamykliniai nuostatai

Rodmuo	Funkcija
c 18	**Automatinės paleisties nustatymas** 0 Išjungta. 1 Įjungta: ventiliatorius pradeda veikti parinkta galios pakopa.*
c20	**Inercinio veikimo nustatymas** 0 Išjungta. 1 Įjungta: ventiliatorius oro ištraukimo režimu veikia maždaug 6 minutes galios pakopa 3, o recirkuliacijos režimu maždaug 30 minučių veikia galios pakopa 1 ir pasibaigus šiam laikui išsijungia automatiškai.*
c0	**Gamyklinių nuostatų atkūrimas** 0 Asmeniniai nuostatai.* 1 Atkurti gamyklinius nuostatus.

* Gamykliniai nuostatai

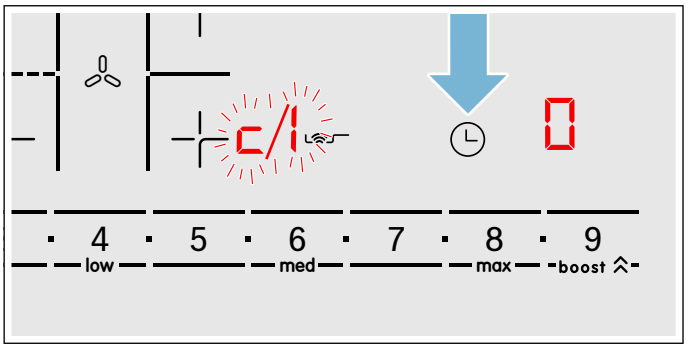
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

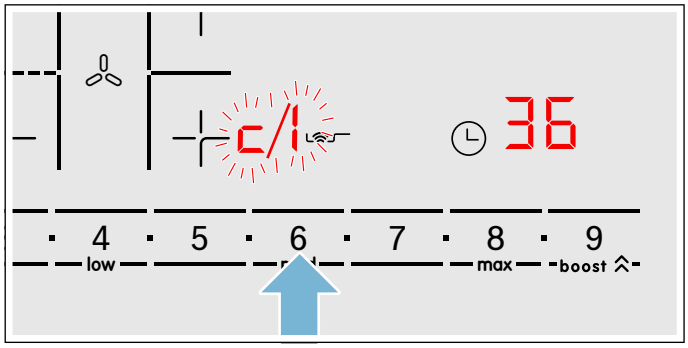
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį ◷ lieskite maždaug 4 sekundes.
   Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

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 ◷ perjungsite pagrindinius nuostatus.
   Indikatoriuose pakaitomis blyksi c ir 1, o 0 įsižiebia kaip pradinis nuostatas.



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

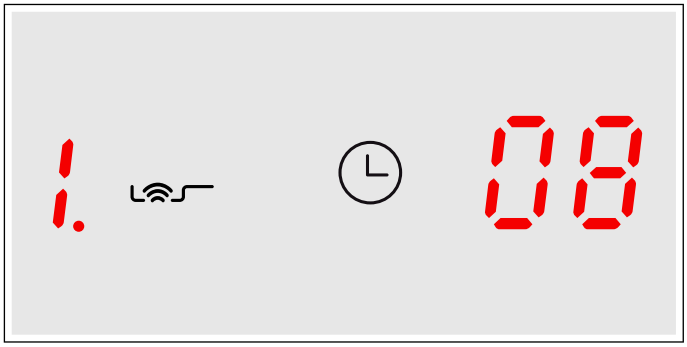
Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kWh.

Paveikslėlyje pateiktame pavyzdyje nurodyta, kad suvartota 1.08 kWh.



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

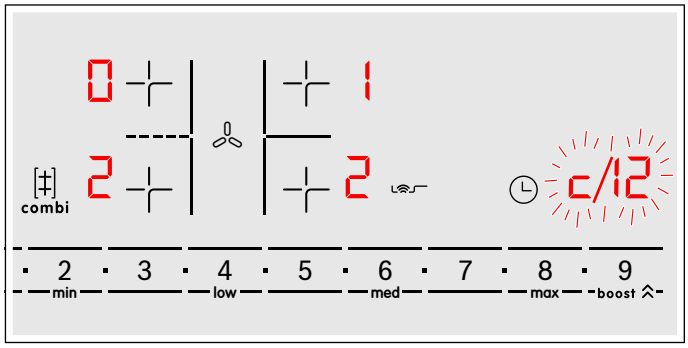
Maisto ruošimo indo bandymas

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 šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą c 12.
3. Palieskite nustatymo sritį. Kaitvietės indikatoriuje mirksi –.
   Funkcija aktyvinta.

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 kaitvietei, 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

- 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 padėtį pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Valymas

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!
Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Palaukite, kol prietaisas atvės, ir tik tada valykite.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!
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!
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.

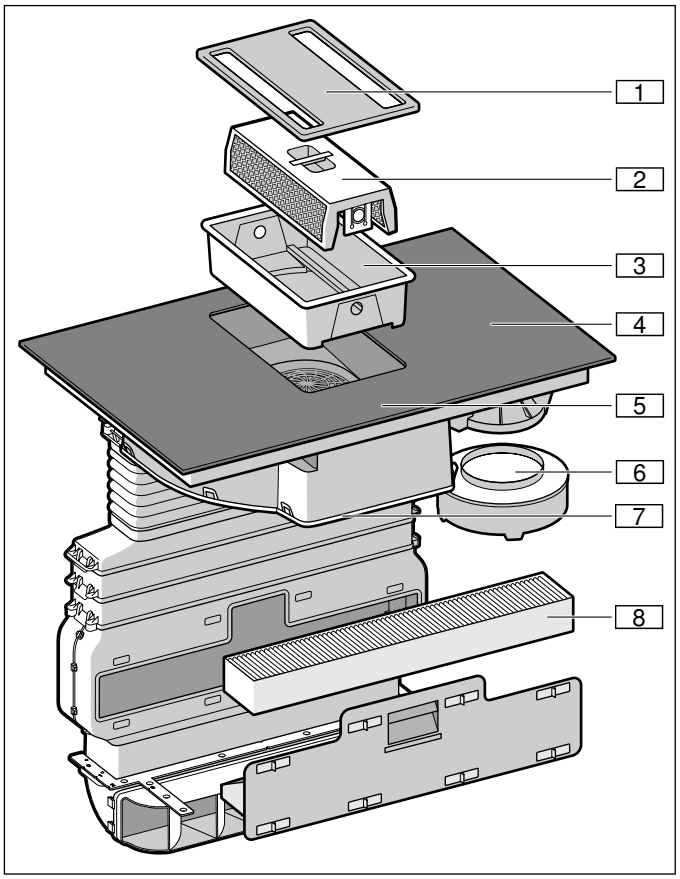
Dėmesio!
Paviršiaus pažeidimai
Nenaudokite:
- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų,
- orkaičių valiklio,
- ėsdinančių priemonių, priemonių, kurių sudėtyje yra chloro arba agresyvių valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,
- kietų, plauti naudojamų braižančių kempinių, šepečių 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 nuslideginti. 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 trupučiu ploviklio, nebandykite nušveisti. Nerūdijančiojo plieno paviršius valykite tik gludinimo 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 nusausinkite 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 sugeriami 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 indikatorių.

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** F 10
- **Aktyvintosios anglies filtras: šviečia** F 11
- **Metalinis riebalų filtras ir aktyvintosios anglies filtras:** F 10 ir F 11 šviečia pakaitomis

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

Išvalę arba pakeitę atitinkamą filtrą turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorių, kad nustotų šviesti rodmenys F 10 ir F 11.

Išjungus prietaisą šviečia F 10 arba F 11.

1. Palieskite simbolį ⚙.
   Pasigirsta signalas. Metalinio riebalų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.
2. Jei šviečia F 11, iš naujo palieskite simbolį ⚙.
   Pasigirsta signalas. Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

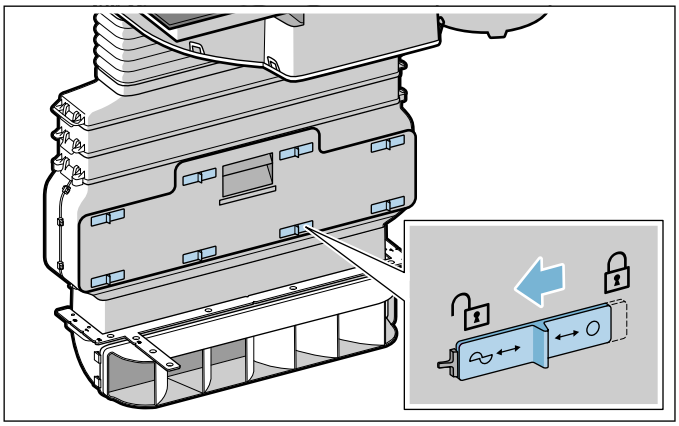
Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

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

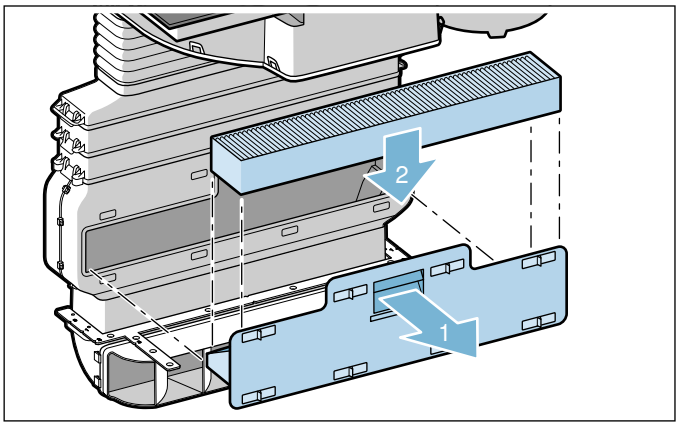
Pastabos

- 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.

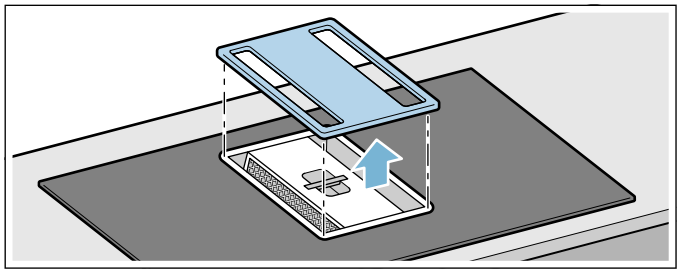


3. Įstatykite naują aktyvintosios anglies filtrą.
4. Uždarykite stalčių plokščiajame kanale ir užfiksuokite visus užfiksavimo elementus.
   Pastaba. Įsitikinkite, kad visi užfiksavimo elementai tinkamai užfiksuoti. Kitaip gali sklisti garsas ir sumažėti ventiliatoriaus galia.

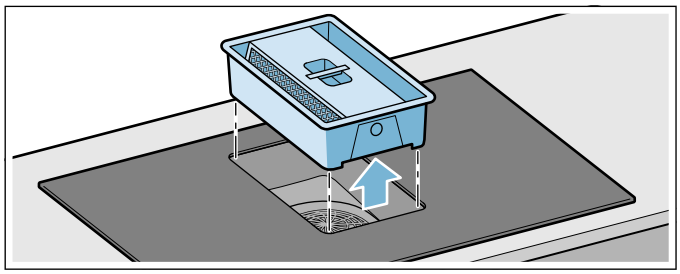
Metalinio riebalų filtro išėmimas

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

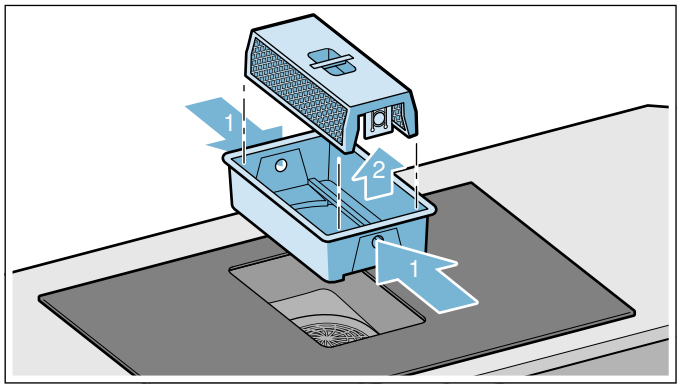
1. Nuimkite filtro dangtį.



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

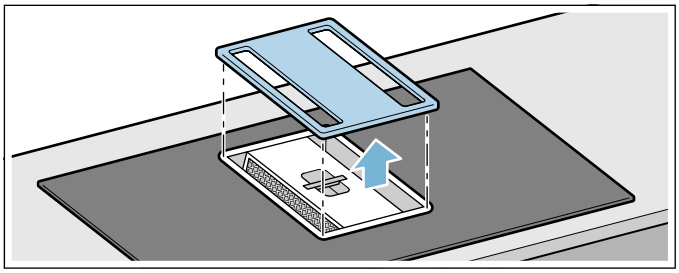
Plovimas indaplovėje

- 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.

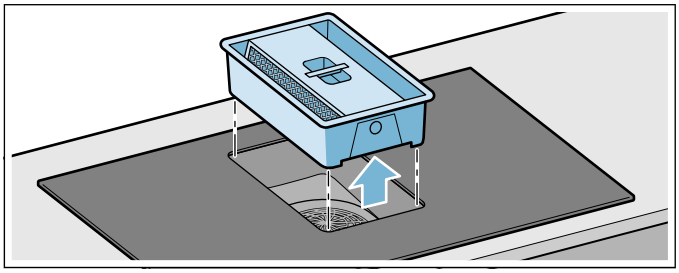
Kitų prietaisų komponentų išmontavimas ir valymas

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

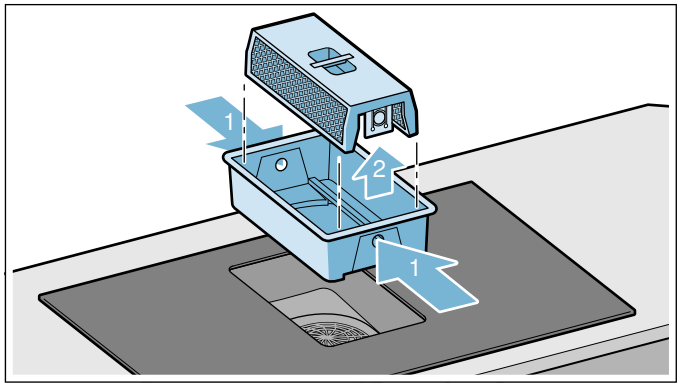
1. Nuimkite filtro dangtelį ir nuvalykite drėgna servetėle.



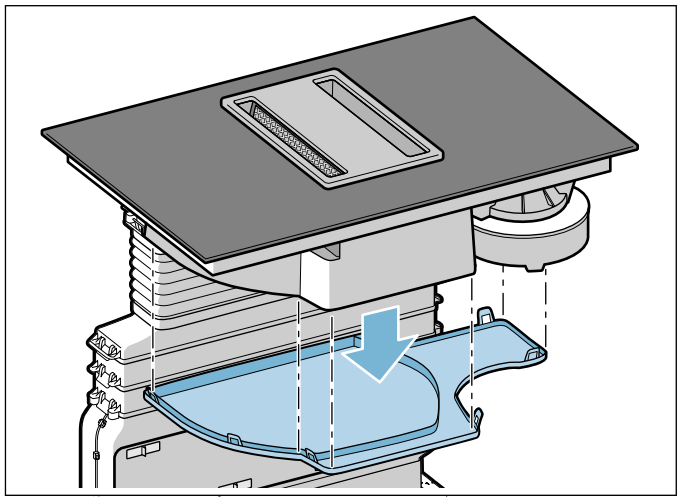
2. Išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.



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 nusausintas 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 indikatoriaus nustatymas iš naujo

Išvalę arba pakeitę atitinkamą filtrą turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorių, kad nustotų šviesti rodmenys F 10 ir F 11.

Išjungus prietaisą šviečia F 10 arba F 11.

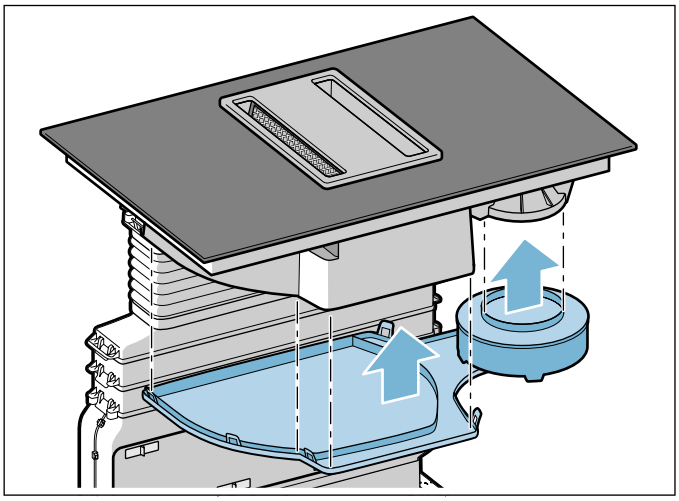
1. Palieskite simbolį ⚙.
   Pasigirsta signalas. Metalinio riebalų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.
2. Jei šviečia F 11, iš naujo palieskite simbolį ⚙.
   Pasigirsta signalas. Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

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.

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 indukcinei funkcijai pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje ⟶ *"Indukcinis virimas"*.

Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

Nejjungta 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 indukcinei funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinei 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"* 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 indukcinei funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinei 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"* 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.

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.

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.
	Neveikia filtro atpažinimo jutiklis	Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
F 10	Metalinis riebalų filtras užterštas.	Išvalykite metalinį riebalų filtrą.⟶ *"Valymas" 27 psl.*
F 11	Aktyvintosios anglies filtras užterštas.	Pakeiskite aktyvintosios anglies filtrą.⟶ *"Valymas" 27 psl.*
F 10 / F 11	Užterštumo rodmuo šviečia, nors filtras buvo išvalytas arba pakeistas.	Atstatykite užterštumo rodmenį. ⟶ *"Nešvarumų prisikaupimo indikatoriaus nustatymas iš naujo" 30 psl.*
Nerodomi rodmenys.	Nutrūko elektros tiekimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas.
	Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą.	Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą.
	Elektronikos gedimas.	Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai.
Rodmenys blyksi	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.
F2	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + 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.
F5 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. Klaidos rodmeniui užgesus galite maistą ruošti toliau.
F 1 / F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių ⟶ *"Automatinis apsauginis išjungimas" 23 psl.*
E9000 E9010	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisiekite su savo el. energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
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, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.
- Įvykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.

Klientų aptarnavimo tarnyba

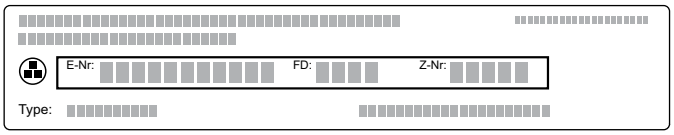
Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

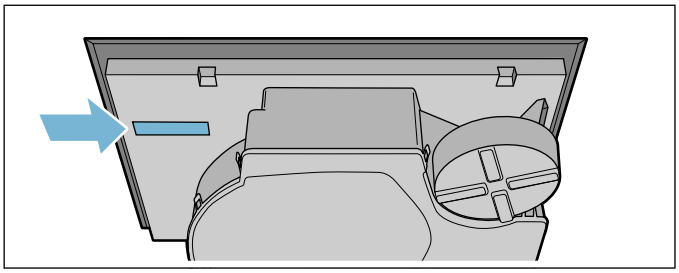
E ir FD numeriai

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

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- kaitlentės apatinėje pusėje.





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 sąraše.

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

Bandomieji patiekalai

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

Lentelės duomenys apibūdina mūsų papildomus „Schulte-Ufer“ indus (4 dalių virtuvinis akumuliatorius, skirtas indukcinei kaitlentei 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	Įkaitinti. Kaitinimo pakopa	Įkaitinti. Trukmė (Min.:sek.)	Įkaitinti. Dangtis	Troškinimas Kaitinimo pakopa	Troškinimas Dangtis
Šokolado lydymas Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.	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 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.	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.	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	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	Kaitinimo 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 kaitinimo 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.	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.	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 įkaitus 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.	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.	apie 5:30	Ne	2.	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.	Taip
Kiaulienos nugarinės kepimas 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

9001364838
971205(00)