



BOSCH



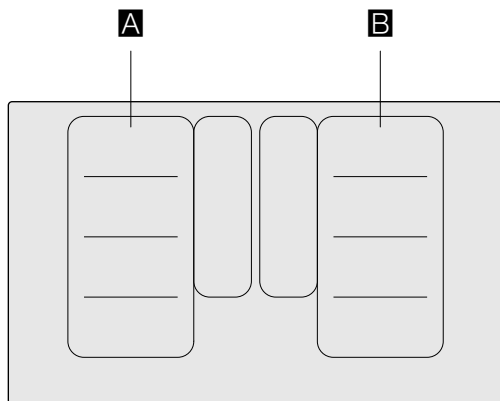
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**





Kaitlentė

PXY8..K...

[It] Naudojimo instrukcija

Kaitlentė



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	5		„ShortBoost“ funkcija	20
	Svarbūs saugos nurodymai	6		Naudojimo rekomendacijos	20
	Galimos gedimų priežastys	7		Ijungimas	20
	Apžvalga	7		Išjungimas	21
	Aplinkosauga	8		Laikymo šiltai funkcija	21
	Energijos taupymo patarimai	8		Ijungimas	21
	Ekologiškas utilizavimas	8		Išjungimas	21
	Indukcinis virimas	8		Nuostatų perdavimas	22
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai	8		Ijungimas	22
	Indai	8		Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	23
	Susipažinkite su prietaisu	10		Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys	23
	Valdymo skydelis	10		Tinkamas maisto ruošimo indas	24
	Kaitvietės	11		Jutikliai ir specialieji priedai	24
	Menu apžvalga	11		Funkcijos ir kaitinimo lygiai	24
	Liekamosios šilumos indikatorius	12		Rekomenduojami patiekalai	27
	Prietaiso valdymas	12		Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonai	35
	Naudojimas pirmą kartą	12		Belaidis temperatūros jutiklis	37
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	12		Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra	37
	Maisto ruošimo zonos nustatymas	12		Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio	38
	Maisto ruošimo rekomendacijos	13		Valymas	38
	Lanksčiai naudojama zona	16		Baterijos keitimas	39
	Indų naudojimo patarimai	16		Atitikties deklaracija	39
	Dvi atskiros kaitvietės	16		Apsauga nuo vaikų	40
	Atskira kaitvietė	16		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išjungimas	40
	Perkėlimo („Move“) funkcija	17		Automatinė apsauga nuo vaikų	40
	Ijungimas	17		Apsauga valant	40
	Išjungimas	17		Ijungimas	40
	„FlexPlus“ zona	18		Išjungimas	40
	Nuorodos dėl maisto ruošimo indų	18		Automatinis apsauginis išjungimas	40
	Ijungimas	18		Pagrindiniai nustatymai	41
	Išjungimas	18		Apie pagrindinius nustatymus:	41
	Laiko funkcijos	19		Pagrindinių nuostatų meniu	41
	Ruošimo laiko programavimas	19		Pagrindinių nuostatų išjungimas	41
	Trumpalaikis laikmatis	19		Pakeitimų išsaugojimas arba atmetimas	41
	Chronometro funkcija	19			
	Funkcija „PowerBoost“	20			
	Ijungimas	20			
	Išjungimas	20			

	Energijos sąnaudų rodmuo	42
	Maisto ruošimo indo bandymas	42
	Galios valdiklis	43
	Home Connect	43
	Įdiegimas	43
	Home Connect nuostatos	45
	Programinės įrangos naujinys	47
	Nuotolinė diagnozė	48
	Nuoroda dėl duomenų apsaugos	48
	Atitikties deklaracija	48
	Ryšys su gartraukiu	48
	Įdiegimas	49
	Atsijungti nuo tinklo	49
	Gaubto valdymas per kaitlentę	49
	Gartraukio valdiklio nuostatos	50
	Valymas	51
	Kaitlentė	51
	Kaitlentės rėmas	51
	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	52
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	53
	Nuorodos, įspėjimai ir klaidų pranešimai	53
	Patarimai	53
	Demonst. režimas	54
	Klientų aptarnavimo tarnyba	55
	E ir FD numeriai	55
	Bandomieji patiekalai	56

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 praradę 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 naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 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.

Maisto ruošimo procesą būtina stebėti. Trumpai ruošiamą maistą būtina stebėti nuolat.

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.

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

Svarbūs saugos nurodymai

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliiepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitrinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

- Nekvalifikuotai atliekami remonto darbai yra pavojingi. Tik mūsų išmokytas klientų aptarnavimo tarnybos technikas gali atlikti remonto darbus ir pakeisti pažeistus prijungimo laidus. Jei prietaisas sugedo, ištraukite šakutę iš lizdo arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!

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 nešiotis drabužių kišenėse ir turint širdies stimulatorius ar kitus medicininius prietaisus reikėtų laikytis mažiausiai 10 cm atstumo.

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.

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

- 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.
- 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 nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.

➡ Galimos gedimų priežastys**Dėmesio!**

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonės
Dėmės	Išbėgę maisto produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis.	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę.	Patikrinkite maisto ruošimo indą.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
	Puodų trintis.	Stumdami pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkosauga

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

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygį. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

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.

Belaidžiame temperatūros jutiklyje naudojama baterija. Išseikvotą bateriją utilizuokite nekenkdamai aplinkai.

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 kepatant 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.

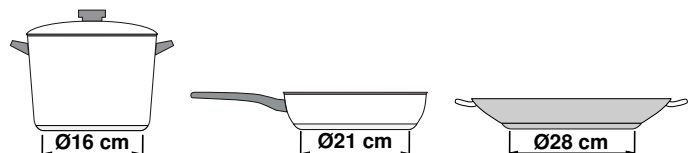
Indai

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 pritaikytas indukcinėi 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.

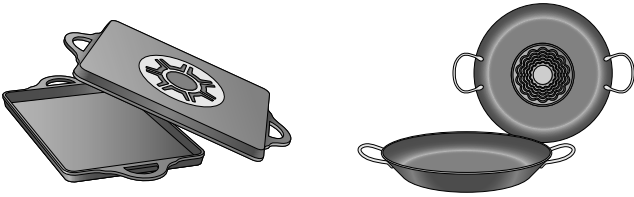


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "Lanksčiai naudojama zona".

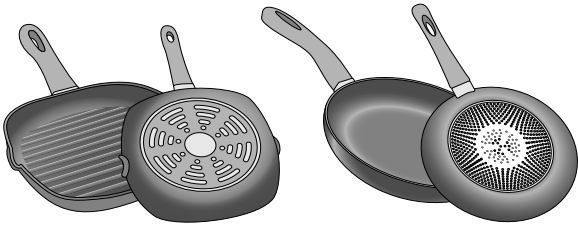


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



Netinkami indai

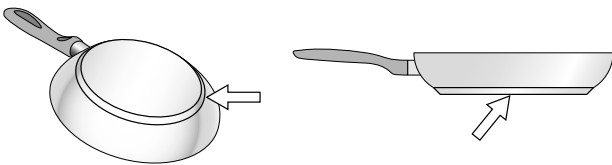
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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

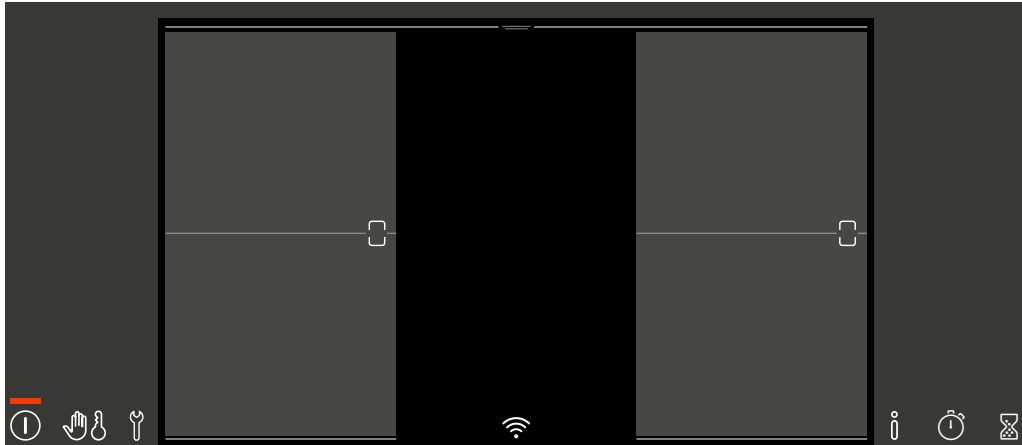
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.















Susipažinkite su prietaisu

Informacijos apie kaitviečių matmenis ir galias rasite → 2 psl..

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

Valdymo skydelis



Valdymo paviršius	
	Pagrindinis jungiklis
	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti Apsauga nuo vaikų
	Pagrindiniai nuostatai
	Informacijos meniu
	Sekundmačio funkcija
	Trumpalaikis laikmatis
	Lanksčiai naudojama zona
0...Boost	Nustatymo sritis
1...9	Kaitinimo lygiai
	Laikymo šiltai funkcija
	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
	„ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcija
menu	Maisto ruošimo režimų meniu:
	Kaitinimo lygiai
	Vedlys
	Maisto ruošimo funkcijos
	Kepimo jutiklis
	Perkėlimo („Move“) funkcija
	Ruošimo laiko programavimas
	Garų surinkimo reguliavimas
	WLAN

Jutikliniai laukeliai

Jutikliniai laukeliai yra jutikliniai laukai. Norėdami parinkti funkciją, palieskite atitinkamą simbolį. Ekrane pasirodo esamos funkcijos.

Pastabos

- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Dėl drėgmės gali sutrikti funkcijų veikimas.
- Ant valdymo skydelio nedėkite karšto indo. Gali perkaisti elektronika.

Kaitvietės

Kaitvietė		
	Vienguba kaitvietė	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona	Skaitykite skyrių → "Lanksčiai naudojama zona".
	„FlexPlus“ kaitinimo zona	„FlexPlus“ kaitinimo zonos visada įsijungia kartu su atitinkama dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama kaitinimo zona. Skaitykite skyrių → „FlexPlus“ zona".

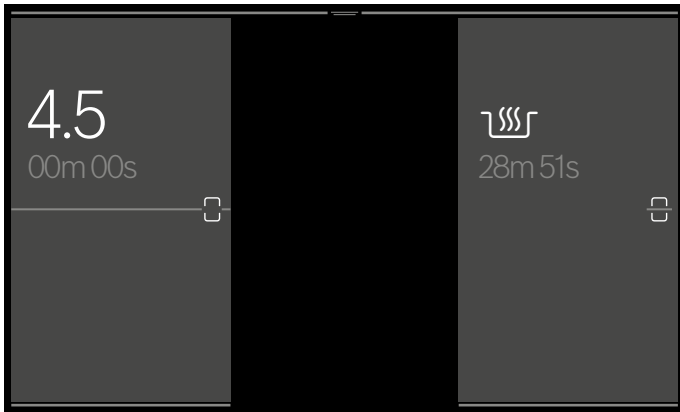
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus: skaitykite skyrių → "Indukcinis virimas".

Meniu apžvalga

Jūsų kaitlentės meniu struktūra yra valdoma intuityviai, todėl susigaudysite greitai. Čia pateikta daugiau informacijos apie svarbiausius meniu.

Pagrindinis rodinys

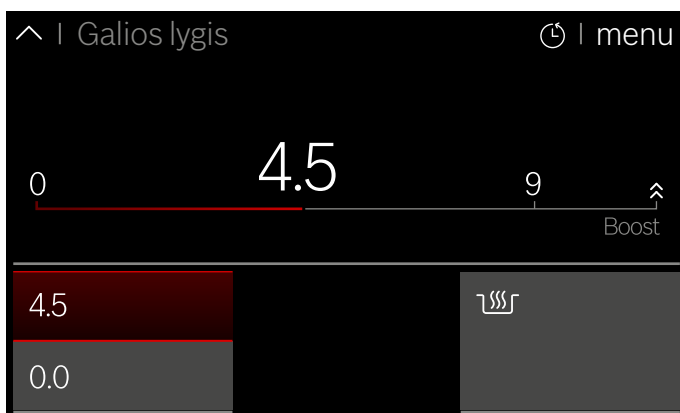
Pagrindiniame rodinyje pasirodo apžvelgiamos maisto ruošimo zonos, kurios yra kaitlentėje. Aktyvioiose maisto ruošimo zonoje rodomi maisto ruošimo režimai, kaitinimo lygiai ir laiko funkcijos.



Nustatymo sritis

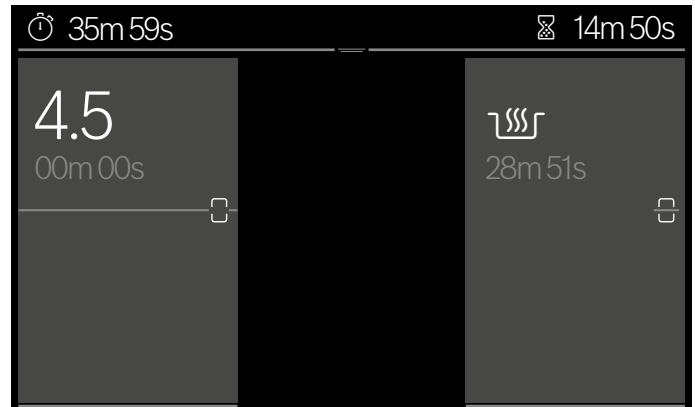
Maisto ruošimo zonos nustatymo srityje galite šiai maisto ruošimo zonai sukongfigūruoti maisto ruošimo lygius, ruošimo laiką ir skirtingus maisto ruošimo režimus.

Norėdami perjungti nustatymo sritį, palieskite norimą maisto ruošimo zoną.

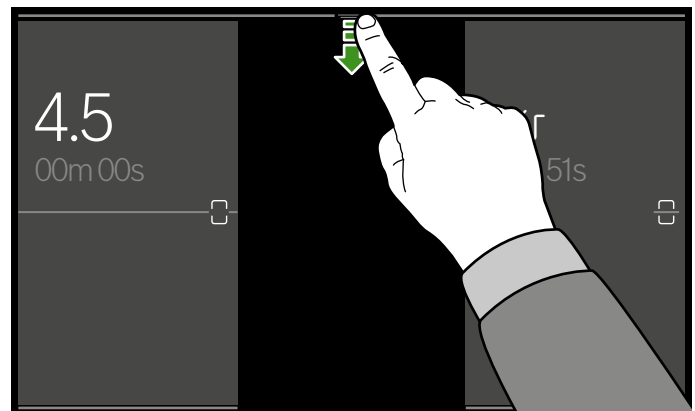


Būsenos eilutė

Būsenos eilutėje pasirodys trumpalaikis laikmatis, sekundmačio funkcija ir kiti nustatyti parametrai.



Jei norite, kad būsenos eilutė būtų rodoma, ekrane braukite pirštu iš viršaus į apačią.



Norėdami paslėpti būsenos eilutę, vėl traukite ją į viršų.

Informacijos meniu

Informaciniame meniu galite rasti informaciją apie prietaisą.






Norėdami pasiekti informacinį meniu palieskite jutiklį

Norėdami grįžti prie pagrindinio rodinio palieskite simbolį

Papildomai galite rasti informaciją apie esamas funkcijas. Norėdami gauti šią informaciją, kelias sekundes palaikykite paspaudę norimos funkcijos simbolį. Ekrane pasirodo informacijos langas, kuriame aprašyta naudojama funkcija.

Maisto ruošimo režimų meniu

Kaitlentėje yra įvairių maisto ruošimo režimų.

Maisto ruošimo režimai	Funkcija
 Galios lygiai	Maisto ruošimo zonai parenkama galios pakopa.
 Assist	Kepimas ir virimas iš anksto parinkus patiekalus.
 Maisto ruošimo funkcijos	Maisto ruošimas naudojant belaidžio maisto ruošimo jutiklio temperatūros automatinio užfiksavimo funkciją. Pastaba. Šią funkciją galima naudoti tik tuomet, kai atsiranda ryšys tarp belaidžio maisto ruošimo jutiklio ir valdymo skydelio.
 Kepimo jutiklis	Kepimas naudojant kaitlentės temperatūros automatinio užfiksavimo funkciją.
 MoveMode	Temperatūros reguliavimas keičiant maisto ruošimo indo padėtį ant maisto ruošimo zonų.

Norėdami pasiekti maisto ruošimo režimų meniu, ruošimo zonos nustatymo srityje palieskite meniu.

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai maisto ruošimo zonai yra skirtas liekamosios šilumos rodmuo. Jis rodo, kad viena iš maisto ruošimo zonų dar yra karšta. Nelieskite maisto ruošimo zonos, kol jos laukelis ekrane pažymėtas raudonai.

Jei baigus ruošti maistą išjungiama maisto ruošimo zona, šviečia liekamosios šilumos rodmuo. Išjungus maisto ruošimo zoną liekamosios šilumos rodmuo švies tol, kol maisto ruošimo zona atvės.



Prietaiso valdymas

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

Naudojimas pirmą kartą


Pirmą kartą įjungus prietaisą rodmenu laukelyje pasirodo pirmieji nustatymai.


Tada rodomas pagrindinis rodmuo.

Pastaba. Kalbą ir bet kokį kitą nustatymą galima bet kada pakeisti. Daugiau informacijos, kaip pasirinkti kalbą, žr. skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu.

Įjungimas: palieskite jutiklį . Pasigirsta signalas ir šviečia jutiklinis ekranas. Netrukus po įjungimo kaitlentė bus parengta naudoti.

Išjungimas: spauskite simbolį , kol užges indikatorius šalia pagrindinio jungiklio. Liekamosios šilumos rodmuo šviečia, kol maisto ruošimo zonos pakankamai atvės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos maisto ruošimo zonos išjungtos ilgiau nei 30 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę parinktos nuostatos išsaugomos dar 10 minučių. Jei per tą laiką įjungsite kaitinimo zoną, bus naudojamos ankstesnės nuostatos. Informacija apie tai, kaip pakeisti pasirinktų nuostatų išsaugojimo laiką, pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Maisto ruošimo zonos nustatymas

Nustatykite norimą galios pakopą nuo 1 iki 9.

1 galios pakopa = žemiausia pakopa.

9 galios pakopa = aukščiausia pakopa.

Kiekviena galios pakopa turi tarpinę pakopą.

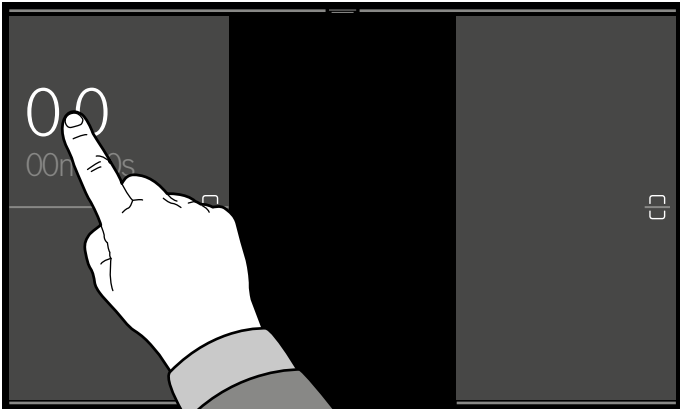
Pastabos

- 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.

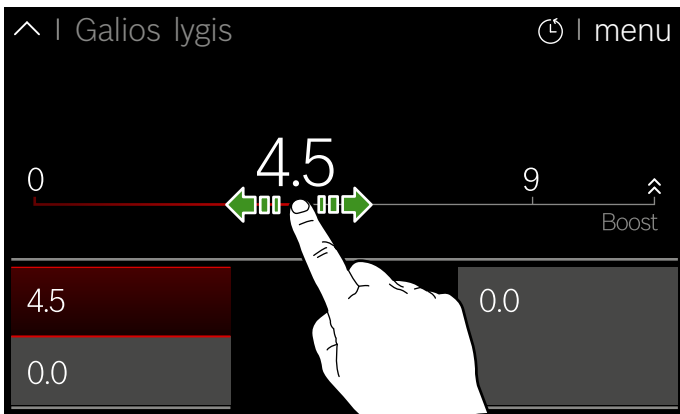
Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Paliesdami atinkamą rodmenį pasirinkite pageidaujamą kaitvietę. Rodmenų laukelyje pasirodo pasirinktos kaitvietės nustatymų sritis.



2. Pirštu braukite per nustatymo sritį ir palieskite pageidaujamą kaitinimo lygį.



Kaitinimo lygis nustatytas.

Norėdami grįžti prie pagrindinio rodinio dar kartą palieskite aktyvią kaitvietę.

Pastaba. Jei ant aktyvios kaitvietės indas neuždėtas, mirksi parinktas kaitinimo lygis. Po tam tikro laiko kaitvietė išsijungia.

Kaitinimo pakopos keitimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite naują kaitinimo pakopą.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite kaitinimo pakopą 0. Kaitvietė išsijungia ir užsidega likusios šilumos indikatorius.

Greito pasirinkimo funkcija

Braukite pirštu per kaitinimo zoną, braukdami dešinėn nustatysite galios pakopą iki 9,0, braukdami kairėn – iki 0,0. Išsamesnę informaciją apie šios funkcijos aktyvinimą žr. skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai"

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, pririekus 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.)
Troškkinimas / 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
Kiaušininė	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.		

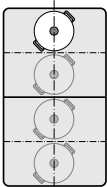
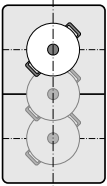
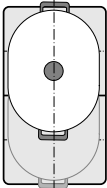
Lanksčiai naudojama zona

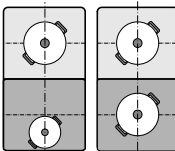
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

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 naudojamų 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.

Rekomendacijos	
	Jei naudojate kaitlentes su daugiau nei viena lanksčiai naudojama kaitinimo zona, indą uždėkite taip, kad būtų uždengta tik viena lanksčiai naudojama kaitinimo zona. Kitaip kaitvietės bus aktyvintos ne pagal nurodymus ir maistas bus paruoštas netinkamai.

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 maisto ruošimo indą.
2. Palieskite maisto ruošimo zonos, ant kurios yra maisto ruošimo indas, simbolį . Įsižiebia rodmuo .
3. Pasirinkite lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną ir nustatykite kaitinimo lygį.

„Flex“ kaitinimo zona aktyvinta.

Kaitinimo pakopos keitimas


Pasirinkite lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną ir nustatymo srityje pakeiskite norimą kaitinimo lygį.

Naujo maisto ruošimo indo pridėjimas

Naują maisto ruošimo indą pastatykite ant lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos ir sekite instrukcijas rodmenų laukelyje.

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

Abiejų kaitviečių atskyrimas

Palieskite simbolį .

Lanksčiai naudojama zona buvo išjungta. Abi maisto ruošimo zonos toliau veikia kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos.

Pastabos

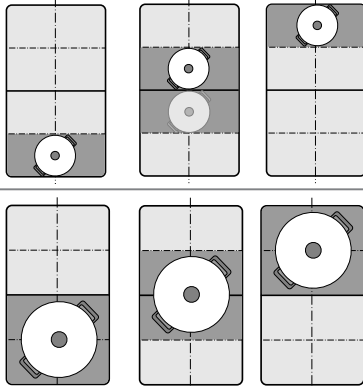
- Jei kaitlentė išjungiamą ir vėliau vėl įjungiamą, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungiamą dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.
- Norėdami pakeisti lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos konfigūracijos nustatymus, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

Perkėlimo („Move“) funkcija

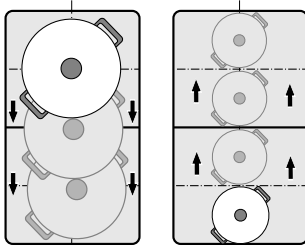
Šia funkcija aktyvinama visa lanksčiai naudojama kaitinimo zona, kuri yra padalyta į tris maisto ruošimo sritis ir kurios kaitinimo lygiai yra nustatyti iš anksto.

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 nustatytos galios pakopos:

Priekinė sritis = 9.0 galios pakopa

Vidurinė sritis = 5.0 galios pakopa



Galinė sritis = 1500 galios pakopa

Iš anksto nustatytas galios pakopas galima keisti atskirai. Kaip keisti, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

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 kaitvietę lanksčiai naudojamose kaitinimo zonoje.
2. Palieskite menu.
3. Pasirinkite funkciją  MoveMode.
Užsidega aktyvintos kaitvietės  indikatorius.
Funkcija aktyvinta.

Kaitinimo pakopos keitimas

Atskirų maisto ruošimo sričių kaitinimo lygius galima keisti ir ruošiant maistą. Palieskite pageidaujamą kaitinimo zoną ir nustatymo srityje pakeiskite kaitinimo lygį.

Pastaba. Išaktyvinus funkciją, trims maisto ruošimo sritims iš naujo nustatomos anksčiau nustatytos reikšmės.

Išjungimas

Pasirinkite kaitinimo zoną ir nustatymo srityje palieskite mygtuką Išjungti. Kaitvietė išsijungs ir užsidegs likusios šilumos indikatorius.

Funkcija išjungta.

„FlexPlus“ zona

Kaitlentėje tarp abiejų lanksčiai naudojamų kaitinimo zonų yra dvi „FlexPlus“ kaitinimo zonos, kurios veikia kartu su dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama kaitinimo zona. Todėl galima naudoti didesnius puodus ir geriau paruošti maistą.

Viena iš dviejų „FlexPlus“ kaitinimo zonų visada įsijungia kartu su atitinkama dešiniąja arba kairiąja lanksčiai naudojama kaitinimo zona. Jas galima įjungti atskirai.

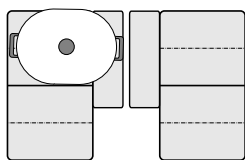
Nuorodos dėl maisto ruošimo indų

Indą reikėtų statyti centre, kad būtų tinkamai atpažinta ir paskirstyta šiluma.

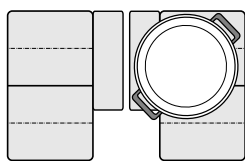
Indas turėtų uždengti šoninę kaitvietę ir „FlexPlus“ kaitinimo zoną.

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį, lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną galima aktyvinti kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes arba kaip vieną kaitvietę.

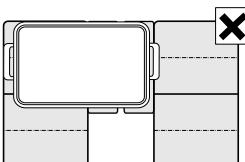
Indo uždėjimas



Pailgas maisto ruošimo indas
Lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną aktyvinkite kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes arba kaip vieną kaitvietę.



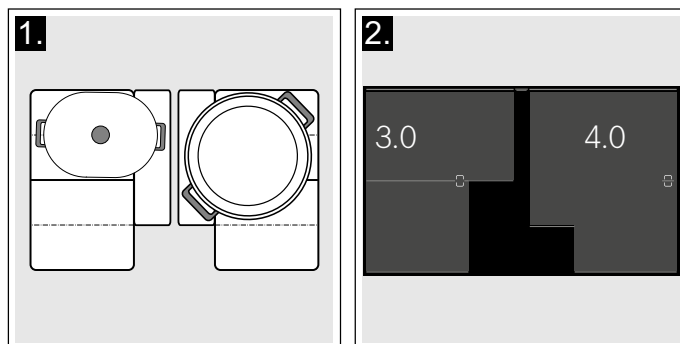
Didelis apvalus maisto ruošimo indas
Lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną aktyvinkite kaip vieną kaitvietę.



Vienas indas negali uždengti abiejų „FlexPlus“ kaitinimo zonų.

Įjungimas

1. Pastatykite indą ant kaitvietės ir atkreipkite dėmesį, kad būtų uždengta ir „FlexPlus“ kaitinimo zona.
2. Parinkite maisto ruošimo zoną ir norimą kaitinimo lygį. Įsižiebia FlexPlus rodmuo.



„FlexPlus“ kaitinimo zona aktyvinta.

Išjungimas

Nuimkite indą nuo kaitvietės. Rodmenys užgęsta.

„FlexPlus“ kaitinimo zona išaktyvinta.

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 maisto ruošimo zoną ir norimą galios pakopą.
2. Maisto ruošimo zonos nustatymo srityje palieskite simbolį .
3. Nustatykite norimą laiką. Norėdami nustatyti valandas, palieskite 00 h ir nustatymo srityje pasirinkite laiką. Norėdami nustatyti minutes, palieskite 00 m. ir nustatymo srityje pasirinkite laiką.
4. Palieskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Po kelių sekundžių maisto ruošimo zonų indikatoriuje pasirodo laikas.

Pastaba. Jei lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona įjungiama kaip atskira maisto ruošimo zona, nustatytas ruošimo laikas taikomas visai maisto ruošimo zonai.


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

Norėdami pasiekti ruošimo laiko funkciją, pirmiausiai pažymėkite maisto ruošimo zoną, o tada palieskite simbolį .

Norėdami pakeisti ruošimo laiką, parinkite naują maisto ruošimo laiką ir palieskite simbolį .

Norėdami ištrinti ruošimo laiką, palieskite simbolį .

Norėdami grįžti prie pagrindinio rodinio, pirmiausiai palieskite simbolį , o po to simbolį .

Pasibaigus laikui



Maisto ruošimo zona išsijungia. Pasigirsta signalas ir nustatoma 0.0 galios pakopa.

Palietus maisto ruošimo zoną ištrinamas laiko rodmuo ir nutyla garso signalas.

Trumpalaikis laikmatis

Trumpalaikio laikmačio veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas. Ši funkcija maisto ruošimo zonos automatiškai neišjungia.


Nustatymas


1. Palieskite jutiklį .
2. Nustatykite norimą laiką. Norėdami nustatyti valandas, palieskite 00 h ir nustatymo srityje pasirinkite laiką. Norėdami nustatyti minutes, palieskite 00 m. ir nustatymo srityje pasirinkite laiką.
3. Palieskite simbolį .


Pradedamas skaičiuoti laikas.


Po kelių sekundžių pagrindiniame rodyne pasirodo laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Norėdami pasiekti trumpalaikio laikmačio funkciją palieskite jutiklį .


Norėdami pakeisti laiką, parinkite naują laiką ir palieskite simbolį .

Norėdami ištrinti laiką, palieskite simbolį .

Norėdami grįžti prie pagrindinio rodinio palieskite simbolį .

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas, o laiko rodymas tampa 00:00.


Palietus simbolį  laiko rodymas ir garso signalo simbolis išnyksta.

Chronometro funkcija

Chronometro funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.



Veikimas nepriklauso nuo maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Ši funkcija maisto ruošimo zonos automatiškai neišjungia.

Įjungimas


Palieskite jutiklį .


Pradedamas skaičiuoti laikas.

Išjungimas

Pirmiausiai palieskite jutiklį , o tada simbolį . Laiko rodymas nustatomas 00m 00s.

Funkcija išjungta.

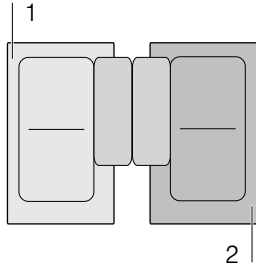
Norėdami vėl aktyvuoti laiko rodyimą, palieskite simbolį .

Norėdami grįžti prie pagrindinio rodinio palieskite simbolį .

Funkcija „PowerBoost“



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

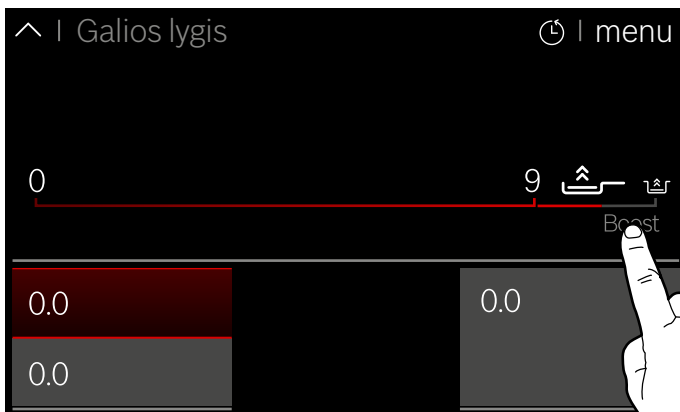
Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlių).




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

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatymo srityje pasirinkite Boost ir paspaudę palaikykite. Šviečia simboliai  ir .



3. Neatitraukdami piršto pasirinkite simbolį . Atitraukite pirštą. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite kitą kaitinimo pakopą.

Funkcija išjungta.

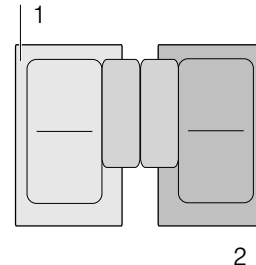
Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

„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 kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlių).





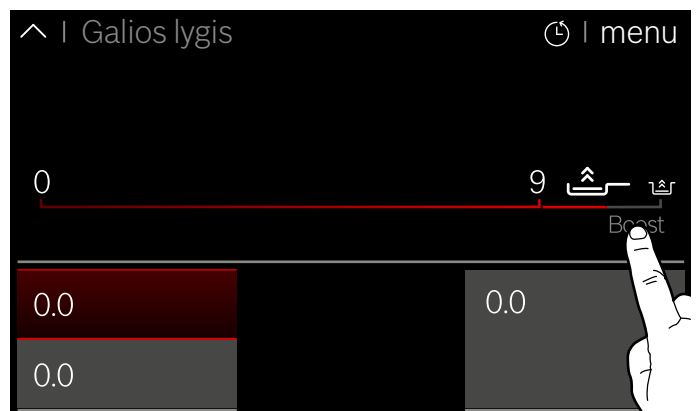
Pastaba. Veikiant lanksčiai naudojamai kaitinimo zonai galima aktyvinti ir „Shortboost“ funkciją, kai ši kaitinimo zona naudojama kaip atskira kaitvietė.


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. Įsitinkinkite, 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. Nustatymo srityje pasirinkite Boost ir paspaudę palaikykite. Šviečia simboliai  ir .



3. Neatitraukdami piršto pasirinkite simbolį . Atitraukite pirštą. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

Parinkite kaitvietę ir nustatymo srityje nustatykite kitą kaitinimo pakopą.

Funkcija buvo išjungta.



Pastaba. Po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.



Laikymo šiltai funkcija


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

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatymo srityje pasirinkite simbolį . Įsižiebia rodmuo .

Funkcija aktyvinta.

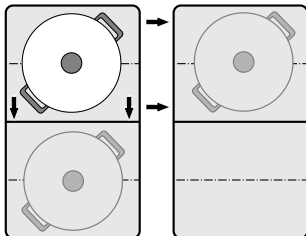
Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatymo srityje nustatykite kaitinimo pakopą 0. Indikatorius  ir maisto ruošimo zona išsijungia. Funkcija išjungta.

Nuostatų perdavimas

Naudojant šią funkciją galima vienai kaitvietai nustatyta 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. Indą nuo aktyvios maisto ruošimo zonos pastatykite ant kitos. Indas bus atpažintas. Netrukus ekrane pasirodys klausimas, ar naujai maisto ruošimo zonai norite perimti anksčiau naudotus nuostatus.
2. Patvirtinkite nuostatus.

Nuostatai perduodami naujai maisto ruošimo zonai. Anksčiau naudota maisto ruošimo zona išaktyvinama.

Pastabos

- Jei maisto ruošimo indą vėl uždėsite ant tos pačios vietos, nuostatai bus išsaugoti.
- Maisto ruošimo indą perstumkite tik ant neįjungtos, dar nenustatytos maisto ruošimo zonos arba ant tos, 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 maisto ruošimo zona.
- Jei perstatote daugiau nei vieną indą, funkciją bus galima naudoti tik paskutiniam perstatytam indui.

Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos

Naudojant pagalbinės maisto ruošimo funkcijas ruošiant maistą nekils sunkumų ir pažadame, kad paruošimo rezultatas tikrai bus puikus. 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 maisto ruošimo indo temperatūrą. Taip galima reguliuoti kaitinimo lygį, kad būtų išlaikyta reikiama temperatūra.

Kai pasiekama parinkta temperatūra, galite sudėti patiekalus. Automatiškai palaikoma vienoda temperatūra, nekeičiant temperatūros pakopos.

Maisto ruošimo funkcijas galima naudoti visoms maisto ruošimo zonoms, jei yra belaidis maisto ruošimo jutiklis.





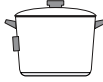



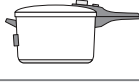

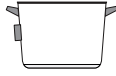

Šiame skyriuje aprašomos toliau nurodytos temos:

- Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos
- Tinkamas maisto ruošimo indas
- Jutikliai ir specialieji priedai
- Funkcijos ir kaitinimo lygiai
- Rekomenduojami patiekalai

Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys

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

Lentelėje pateikti įvairūs galimi pagalbinių maisto ruošimo funkcijų nuostatai:

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

*Pašildymas uždengus dangčiu ir gruzdinimas neuždengus dangčiu.

Jei belaidis maisto ruošimo jutiklis prie kaitlentės nepridėtas, 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:

- HEZ390210 15 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390220 19 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390230 21 cm skersmens keptuvė.
- HEZ390250 28 cm skersmens keptuvė. Rekomenduojama naudoti tik „FlexPlus“ maisto ruošimo zonai.
- 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 kepant 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"*

Funkcijos ir kaitinimo lygiai

Kepimo jutiklis

Naudojant šią funkciją kepant išlaikoma tinkama keptuvės temperatūra.

Privalumai

- Kaitvietė kaista tik tuomet, kai reikia palaikyti temperatūrą. Taip sutaupysite energijos ir neperkais aliejus arba riebalai.
- Kepimo jutiklis 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. Norėdami išvengti riebalų tyškalo, naudokite apsaugą nuo tyškalo.
- Naudokite 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 maisto ruošimo zonos temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, maisto ruošimo jutiklis bus aktyvintas netinkamai.
- Jei norite kepti dideliame aliejaus kiekyje, visada naudokite maisto ruošimo funkciją: „Gruzdinimas puode, įpylus daug aliejaus, 5 pakopa“.

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa	tinka
1 labai žema	Padažų ruošimas ir tirštinimas, daržovių troškinimas ir patiekalų kepimas tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine.
2 žema	Patiekalų kepimas itin tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omletų.
3 vidutinė – žema	Žuviai ir storiems gabalams, pvz., kotletams, dešrelėms, kepti.
4 vidutinė – aukšta	Vidutiniškai arba gerai iškeptiems didkepsniams, džiovintiems apvoliotiems šaldytiems produktams ir ploniems patiekalams, pvz., pjausniams, mėsos gabalėliams ir daržovėms, kepti.
5 didelis	Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., apkepti didkepsniai (su krauju) arba (vidutinis) bulviniams blynams ir keptoms bulvėms kepti.

Nustatymas

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

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite menu ir pasirinkite funkciją  Keptimo jutiklis.
3. Norėdami grįžti prie pagrindinio rodinio, pasirinkite norimą temperatūros pakopą ir palieskite simbolį . Funkcija aktyvinta. Įsižiebia temperatūros pakopos simbolis ir rodmuo . Temperatūros indikatorius tampa vis raudonesnis, kol pasiekama norima temperatūros pakopa. Kai pasiekama pasirinkta temperatūra, pasigirsta signalas.
4. Kai bus pasiekta keptimo temperatūra, pirmiausia į keptuvę įpilkite aliejaus, o vėliau įdėkite patiekalą.

Pastaba. Apverskite patiekalus, kad jie neprisviltų.

Keptimo jutiklio išaktyvinimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatyta 0 temperatūros pakopa. Funkcija išjungta.

Pastaba. Norėdami išjungti keptimo jutiklio režimą, pasirinkite kitą maisto ruošimo režimą.

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 keptimo 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.

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.
- Funkcija „Virimas“: ši funkcija leidžia kaitinti vandenį uždenkus 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 uždenkus 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 suputoti.
- 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. Tokiu atveju atlikite šiuos veiksmus:

- Parinkite pagrindinį nuostatą Nustatykite užvirimo tašką, skaitykite skyrių → *"Pagrindiniai nustatymai"*
- Pagrindiniame nuostate dažniausiai yra nustatyta 200–400 m. Jei jūsų gyvenamoji vieta yra 200–400 m virš jūros lygio, užvirimo taško nustatyti nereikia. Kitais atvejais parinkite nuostatą, kuri atitinka Jūsų gyvenamosios vietos aukštį virš jūros lygio.



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.

Nustatymas

Prieš pirmą kartą naudojant maisto ruošimo funkcijas reikia belaidį maisto ruošimo jutiklį prijungti prie valdymo skydelio. Atsiverskite skyrių → **"Belaidis temperatūros jutiklis"**.

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. Jei ruošdami norite naudoti maisto ruošimo jutiklį, pasirinkite maisto ruošimo zoną, ant kurios yra maisto ruošimo indas.
4. Palieskite menu ir pasirinkite funkciją  Maisto ruošimo funkcijos.

Pastaba. Naudotis maisto ruošimo funkcijų režimu galima tik, jei yra ryšys tarp maisto ruošimo jutiklio ir valdymo skydelio. Skaitykite skyrių → **"Belaidis temperatūros jutiklis"**.

5. Palieskite belaidžio maisto ruošimo jutiklio simbolį .
 6. Parinkite lentelėje nurodytą tinkamą temperatūros pakopą. Funkcija aktyvinta. Įsižiebia temperatūros pakopos simbolis ir rodmuo . Temperatūros rodmuo tampa vis raudonesnis, kol vanduo arba aliejus pasiekia optimalią temperatūrą, kad būtų galima dėti maistą. Kai pasiekiamas temperatūra, pasigirsta signalas.
 7. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus. Ruošiant maistą puodas turi būti uždenktas.
- Pastaba.** Naudodami funkciją „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“ neuždenkite puodo.

Maisto ruošimo funkcijų išaktyvinimas
























1. Parinkite kaitvietę.
2. Nustatyta 0 temperatūros pakopa. Funkcija išjungta.

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.

Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos:

	Jutiklinė sistema keptuvėms
	Virimo jutiklis

Mėsa	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Pjausnys, natūralus ¹		4	6 - 10
Pjausnys, apibarstytas džiovėsielis ¹		4	6 - 10
Filė ²		4	6 - 10
Kotletai ¹		3	10 - 15
Kepsneliai „Cordon bleu“ ¹		4	10 - 15
Vienos pjausnys ¹		4	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) ²		5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) ²		5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) ¹		4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio) ¹		3	10 - 20
Juostelėmis pjaustyta mėsa ³		4	7 - 12
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“ ³		4	7 - 12
Lašiniai ¹		2	5 - 8
Malta mėsa ³		4	6 - 10
Mėsainis (1,5 cm storio) ¹		3	6 - 15
Kukuliai (2 cm storio) ¹		3	10 - 20
Įdaryti kukuliai ¹		3	10 - 20
Dešrelės virimui ¹		3	8 - 20
Dešrelės, žalios ¹		3	8 - 20
Virimas ant silpnos ugnies			
Dešrelės ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Virti			
Mėsos kukuliai ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Višta sriubai ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Virta jautiena ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Apverskite daug kartų.





² Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui.

³ Reguliariai pamaišykite.

⁴ Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Po signalo įdėkite patiekalus.

⁵ Įdėkite patiekalą pradžioje.

⁶ Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Kepkite paeiliui ir be dangčio.

Mėsa	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Virti greitpuodyje			
Višta sriubai ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Virta jautiena ⁵		4 - 120 °C	15 - 25
Gruzdinimas su daug aliejaus			
Vištienos gabalėlių gruzdinimas ⁶		5 - 170 °C	10 - 15
Mėsos kukuliai ⁶		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Apverskite daug kartų.









² Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui.

³ Reguliariai pamaišykite.

⁴ Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Po signalo įdėkite patiekalus.

⁵ Įdėkite patiekalą pradžioje.









⁶ Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Kepkite paeiliui ir be dangčio.

Žuvis	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Žuvies filė, natūrali ¹		4	10 - 20
Žuvies filė, apibarstyta džiovėms. ¹		3	10 - 20
Krabai ¹		4	4 - 8
Krevetės ¹		4	4 - 8
Kepta visa žuvis ¹		3	10 - 20
Virimas ant silpnos ugnies			
Troškinta žuvis ²		2 - 90 °C	15 - 20
Gruzdinimas su daug aliejaus			
Gruzdinti žuvį su alaus tešla ³		5 - 170 °C	10 - 15
Džiūvėsiai apibarstyti žuvies gruzdinimas ³		5 - 170 °C	10 - 15

¹ Apverskite daug kartų.

² Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Po signalo įdėkite patiekalus.

³ Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Kepkite paeiliui ir be dangčio.

Kiaušinių patiekalai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Kiaušiniene su sviestu ¹		2	2 - 6
Kiaušiniene ²		4	2 - 6
Plakta kiaušiniene ³		2	4 - 9
Omletas ⁴		2	3 - 6
Lietiniai ⁴		5	1,5 - 2,5
Prancūziškas skrebutis ⁴		3	4 - 8
Blyneliai „Kaiserschmarrn“ ⁴		3	10 - 15
Virti			
Virti kiaušiniai ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

² Aliejų į keptuvę pilkite ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

³ Reguliariai pamaišykite.

⁴ Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

⁵ Įdėkite patiekalą pradžioje.

Daržovės ir ankštiniai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Česnakai ¹		2	2 - 10
Svogūnai, troškinti ¹		2	2 - 10
Svogūnų žiedai ¹		3	5 - 10
Cukinijos ²		3	4 - 12
Baklažanai ²		3	4 - 12
Paprika ¹		3	4 - 15
Kepti žalieji smidrai ²		3	4 - 15
Grybai ¹		4	10 - 15
Daržovių troškinimas su aliejumi ¹		1	10 - 20
Apkeptos nepjaustytos daržovės ¹		3	6 - 10
















¹ Reguliariai pamaišykite.

² Apverskite daug kartų.

³ Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus į keptuvę dėkite tik pasigirdus signalui.

⁴ Įdėkite patiekalą pradžioje.

⁵ Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Kepkite paeiliui ir be dangčio.

Daržovės ir ankštiniai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Virti			
Brokoliai ³		3 - 100 °C	10 - 20
Žiediniai kopūstai ³		3 - 100 °C	10 - 20
Briuseliniai kopūstai ³		3 - 100 °C	30 - 40
Žaliosios pupos ³		3 - 100 °C	15 - 30
Avinžirniai ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Žirniai ³		3 - 100 °C	15 - 20
Lęšiai ⁴		3 - 100 °C	45 - 60
Virti greitpuodyje			
Daržovių ruošimas greitpuodyje ⁴		4 - 120 °C	3 - 6
Avinžirnių ruošimas greitpuodyje ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Baltųjų pupų ruošimas greitpuodyje ⁴		4 - 120 °C	25 - 35
Lęšių ruošimas greitpuodyje ⁴		4 - 120 °C	10 - 20
Gruzdinimas su daug aliejaus			
Džiūvėsiais apibarstytų daržovių gruzdinimas ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Daržovių su alaus tešla gruzdinimas ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Džiūvėsiais apibarstytų grybų gruzdinimas ⁵		5 - 170 °C	4 - 8
Grybų su alaus tešla gruzdinimas ⁵		5 - 170 °C	4 - 8







¹ Reguliariai pamaišykite.

² Apverskite daug kartų.

³ Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Maisto produktus į keptuvę dėkite tik pasigirdus signalui.

⁴ Įdėkite patiekalą pradžioje.

⁵ Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Kepkite paeiliui ir be dangčio.

Bulvės	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Keptos bulvės iš bulvių su lupenomis ¹		5	6 - 12
Gruzdintos bulvytės (iš žalių bulvių) ¹		4	15 - 25
Bulviniai blynai ²		5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai ³		2	50 - 55
Glazūruotos bulvės ¹		3	10 - 15
Virimas ant silpnos ugnies			
Bulvių kukulių ruošimas ⁴		2 - 90 °C	30 - 40



¹ Reguliariai pamaišykite.

² Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

³ Aliejų į keptuvę pilkite ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

⁴ Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Po signalo įdėkite patiekalus.

⁵ Įdėkite patiekalą pradžioje.

Bulvės	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Virti Bulvių virimas ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Virti greitpuodyje Bulvių ruošimas greitpuodyje ⁵		4 - 120 °C	10 - 20

¹ Reguliariai pamaišykite.

² Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

³ Aliejų į keptuvę pilkite ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

⁴ Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Po signalo įdėkite patiekalus.




⁵ Įdėkite patiekalą pradžioje.

Makaronai ir grūdai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Virimas ant silpnos ugnies Ryžiai ¹ Kukurūzų košė ² Manų košė ²	  	2 - 90 °C 2 - 90 °C 2 - 90 °C	25 - 35 3 - 8 5 - 10
Virti Tešlos gaminiai ² Virtinukai ²	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	7 - 10 6 - 15
Virti greitpuodyje Ryžių ruošimas greitpuodyje ³		4 - 120 °C	5 - 8

¹ Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Po signalo įdėkite patiekalus.






² Reguliariai pamaišykite.

³ Įdėkite patiekalą pradžioje.

















Sriubos	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Virimas ant silpnos ugnies Tirpios kreminės sriubos ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Virti Naminiai sultiniai ² Tirpios sriubos ¹	 	3 - 100 °C 3 - 100 °C	60 - 90 5 - 10
Virti greitpuodyje Naminio sultinio ruošimas greitpuodyje ²		4 - 120 °C	20 - 30

¹ Reguliariai pamaišykite.

² Įdėkite patiekalą pradžioje.

Padažai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Pomidorų padažas su daržovėmis ¹		1	25 - 35
Bešamelio padažas ¹		1	10 - 20
Sūrio padažas ¹		1	10 - 20
Tirštinti padažą ¹		1	25 - 35
Saldūs padažai ¹		1	15 - 25
¹ Reguliariai pamaišykite.			

Desertai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Virimas ant silpnos ugnies			
Ryžių košė su pienu ¹		2 - 90 °C	40 - 50
Avižų košė ¹		2 - 90 °C	10 - 15
Šokoladinis pudingas ¹		2 - 90 °C	3 - 5
Virti			
Kompotas ²		3 - 100 °C	15 - 25
Gruzdinimas su daug aliejaus			
Gruzdinti Berlyno bandeles ³		5 - 170 °C	5 - 10
Gruzdinti plokščias spurgas su skyde viduryje ³		5 - 170 °C	5 - 10
Gruzdinti paplotėlius (Buñuelos) ³		5 - 170 °C	5 - 10
¹ Reguliariai pamaišykite.			
² Įdėkite patiekalą pradžioje.			
³ Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Kepkite paeiliui ir be dangčio.			










Šaldyti produktai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Pjausnys ¹		4	15 - 20
Kepsneliai „Cordon bleu“ ¹		4	10 - 30
Vištienos krūtinėlė ¹		4	10 - 30
Vištienos gabalėliai ¹		4	10 - 15
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“ ²		4	10 - 15
Kebabas ²		4	10 - 15
Žuvies filė, natūrali ¹		3	10 - 20
Žuvies filė, apibarstyta džiovė. ¹		3	10 - 20
Žuvies piršteliai ¹		4	8 - 12
Gruzdintos bulvytės, keptos ²		5	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai ²		3	6 - 10
Pavasariniai ritinėliai ¹		4	10 - 30
Kamamberas ¹		3	10 - 15
Laikymas šiltai, pašildymas			
Daržovės su grietinėlės padažu ²		1 - 70 °C	15 - 20
Virti			
Žaliosios pupos, šaldytos ³		3 - 100 °C	15 - 30
Gruzdinimas su daug aliejaus			
Bulvyčių gruzdinimas ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Apverskite daug kartų.

² Reguliariai pamaišykite.

³ Įkaitinkite ir ruoškite uždengę dangčiu. Po signalo įdėkite patiekalus.

⁴ Aliejų kaitinkite uždėję dangtį. Kepkite paeiliui ir be dangčio.

Kiti patiekalai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Kamamberas ¹		3	7 - 10
Prancūziški skrebučiai ²		3	6 - 10
Sausi paruošti patiekalai ³		1	5 - 10
Skrudinti migdolai ⁴		4	3 - 15
Skrudinti riešutai ⁴		4	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos ⁴		4	3 - 15
Laikymas šiltai, pašildymas			
Guliašo sriubos šildymas ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Karšto vyno šildymas ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Virimas ant silpnos ugnies			
Pieno šildymas ⁵		2 - 90 °C	3 - 10

¹ Apverskite daug kartų.

² Reguliariai pamaišykite.

³ Po signalo įpilkite vandens. Vandeniui užvirus dėkite maisto produktus.

⁴ Įdėkite patiekalą suskambėjus garso signalui.

⁵ Įdėkite patiekalą pradžioje.

Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonai

Priedai Teppan Yaki ir Grill idealiai pritaikyti „Flex“ zonai ir kepimo jutiklio naudojimui.

Grill

































Grill prisitaiko prie „Flex“ zonos. Galite ruošti didesnius ar mažesnius mėsos, žuvies, šviežių daržovių ir duonos kiekius, naudojant labai mažai aliejaus, maistas bus sveikas ir paprastai paušiamas. Dėl patiekalų ruošimo formos su grioveliais reikės mažiau riebalų. Dėl paprasto naudojimo patiekalus galima kepti keptuve, kurie atrodo ir bus tokio skonio, tarsi būtų kepti tradiciniame keptuve. Užpilkite ant patiekalo arba į keptuvą šiek tiek aliejaus, taip palengvinsite šilumos perdavimą.

Teppan Yaki

Su Teppan Yaki paprastai ir sveikai paruošite mėsą, žuvį, jūros gėrybes, daržoves, saldymynus ir duoną, naudodami labai mažai aliejaus. Teppan Yaki prisitaiko prie „Flex“ zonos. Dėl tiesioginio sąlyčio su keptuve ir tolygaus šilumos perdavimo maisto produktai išliks tokios pačios konsistencijos, spalvos bei sultingi, kaip ir kepimo ar apkepinimo metu.

Lentelėje nurodyta, kokius patiekalus galite rinktis, surūšiuota pagal maisto produktus. Temperatūrą ir ruošimo laiką lemia maisto produktų kiekis, būklė ir kokybė.

Pastaba. Kad tinkamai aktyvintumėte funkciją, nustatykite „Flex“ zoną kaip vienintelę maisto ruošimo zoną.

	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
Mėsa			
Pjausnys, natūralus ¹	 / 	4	6 - 10
File ¹	 / 	4	6 - 10
Kotletai ¹	 / 	3	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) ¹	 / 	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) ¹	 / 	5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) ¹	 / 	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio) ¹	 / 	3	10 - 20
Lašiniai ¹	 / 	3	5 - 8
Mėsainis ¹	 / 	3	6 - 15
Dešrelės virimui ¹	 / 	4	8 - 20
Dešrelės, žalios ¹	 / 	4	8 - 20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“ ²		4	7 - 12
Faršas ²		4	6 - 10
Žuvis ir jūros produktai			
Žuvies filė, natūrali ¹	 / 	4	10 - 20
Krabai ¹	 / 	4	4 - 8
Krevetės ¹	 / 	4	4 - 8
Visa žuvis ¹	 / 	3	15 - 30

¹ Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.






























² Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Reguliariai pamaišykite.

³ Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

⁴ Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

⁵ Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (jtrinkite patiekalo paviršių). Jei reikia, apverskite.

⁶ Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
Daržovės			
Cukinijos ¹	 / 	3	4 - 12
Baklažanai ¹	 / 	3	4 - 12
Paprika ¹	 / 	3	4 - 15
Kepti žalieji smidrai ¹	 / 	3	4 - 15
Grybai ²	 / 	4	10 - 15
Česnakai ²		2	2 - 10
Troškinti svogūnai ²		2	2 - 10
Glazūruotos daržovės ²		3	6 - 10
Bulvės			
Keptos bulvės iš bulvių su lupenomis ²		5	6 - 12
Bulviniai blynai ⁴		5	2,5 - 3,5
Glazūruotos bulvės ²		3	10 - 15
Kiaušinių patiekalai			
Kiaušinienė svieste ³		2	2 - 6
Aliejuje kepta kiaušinienė ¹		4	2 - 6
Plakta kiaušinienė ²		2	4 - 9
Omletas ⁴		2	3 - 6
Lietiniai ⁴		5	1,5 - 2,5
Prancūziškas skrebutis ⁴		3	4 - 8
Blynėliai „Kaiserschmarrn“ ⁴		3	10 - 15
Kiti patiekalai			
Skrudinimas ⁵	 / 	4	4 - 6
Prancūziški skrebučiai ²		3	6 - 10
Skrudinti migdolai ⁶		4	3 - 15
Skrudinti riešutai ⁶		4	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos ⁶		4	3 - 15

¹ Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

² Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Reguliariai pamaišykite.

³ Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.

⁴ Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

⁵ Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (jtrinkite patiekalo paviršių). Jei reikia, apverskite.

⁶ Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

Vedlys

Naudodami šią funkciją galite ruošti įvairius patiekalus. Prietaisas parenka optimalų nuostatą.

Programos parinktis ir nustatymas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite menu ir pasirinkite funkciją Assist.
3. Pasirinkite norimą programų grupę.
4. Pasirinkite norimą patiekalą.

Vedlys Jus ves per visą parinkto patiekalo nustatymo procesą ir bus pateikta nuorodų dėl patiekalų ruošimo.

Programos nutraukimas

Norėdami nutraukti programą, parinkite 0 galios pakopą arba pakeiskite kaitinimo būdą.

Belaidis temperatūros jutiklis

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

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:

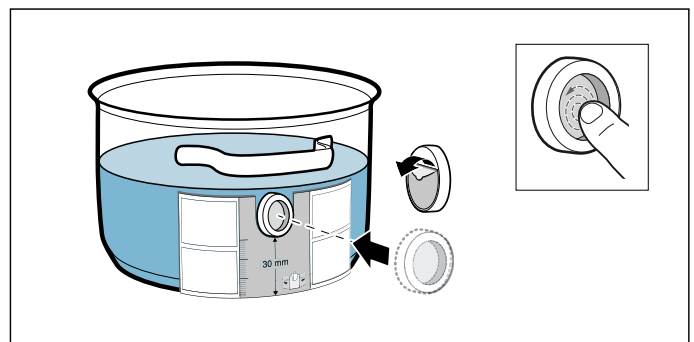
00577921	5 silikoninių lipdukų rinkinys
HEZ39050	Virimo jutiklis ir 5 silikoninių lipdukų rinkinys

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 nusauskite 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.

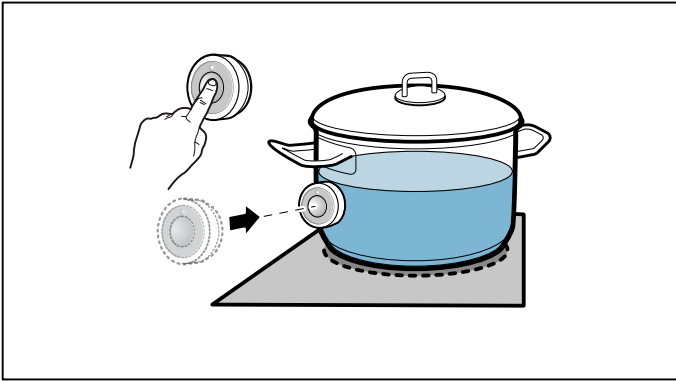
Klijai visiškai sukietėja per 1 valandą. Per šį laiką puodo nenaudokite ir nevalykite.

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

- Įsitinkinkite, kad silikoninė juostelė yra visiškai sausa, ir tik tuomet pritvirtinkite 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 nuimkite temperatūros jutiklį nuo puodo. Laikykite švarioje, saugioje vietoje, atokiai nuo šilumos šaltinių.
- Kartu galite naudoti daugiausia tris temperatūros jutiklius.

Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio

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


1. Atverkite pagrindinius nuostatus ir parinkite Virimo jutiklis meniu punktą.
2. Parinkite parinktį Pridėti naują virimo jutiklį. Per 30 sekundžių paspauskite ant belaidžio temperatūros jutiklio esantį simbolį . Po kelių sekundžių ekrane pasirodo temperatūros jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

Kai temperatūros jutiklis tinkamai prijungiamas prie valdymo skydelio, galima naudoti maisto ruošimo funkcijas.

Pastabos

- Netinkamai gali būti prijungta įvykus temperatūros jutiklio trikčiai, atsiradusiai dėl toliau nurodytų priežasčių.
 - „Bluetooth“ ryšio klaida.
 - Per 30 sekundžių nuo kaitvietės parinktį nepaspaudėte temperatūros jutiklio simbolio.
 - Išseko temperatūros jutiklio baterija.Atkurkite 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. Virimo jutiklių simbolį  lieskite maždaug 8-10 sekundžių. Per šį laiką temperatūros jutiklio šviesos diodų rodmuo įsižiebia tris kartus. Po trečiojo šviesos diodų įsižiebimo prasideda atkūrimas. Tuo metu nebelieskite simboliu. Šviesos diodui užgesus belaidžio temperatūros jutiklio duomenys yra atkurti.
2. Kartokite prijungimo eigą.

Valymas

Belaidžio temperatūros jutiklio negalima plauti indaplovėje.

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.

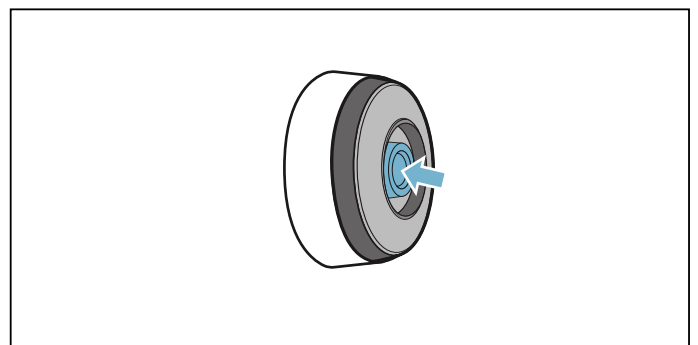
Pastaba.

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

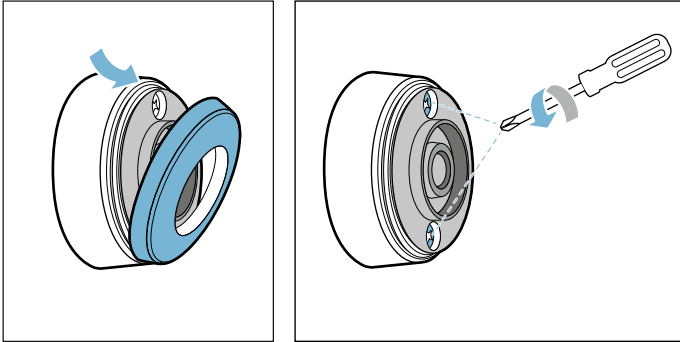
- Nenaudokite braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, šveičiamųjų kempinių ir šveičiamųjų šepetėlių ar valomojo pienelio.
- Nelieskite jutiklio langelio pirštais. Galite jį užteršti arba subraižyti.

Baterijos keitimas

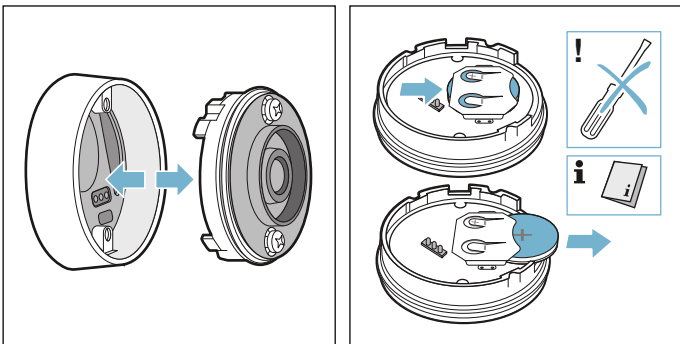
Jei paspaudus belaidžio temperatūros jutiklio simbolį neįsižiebia šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija.

Baterijos keitimas

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

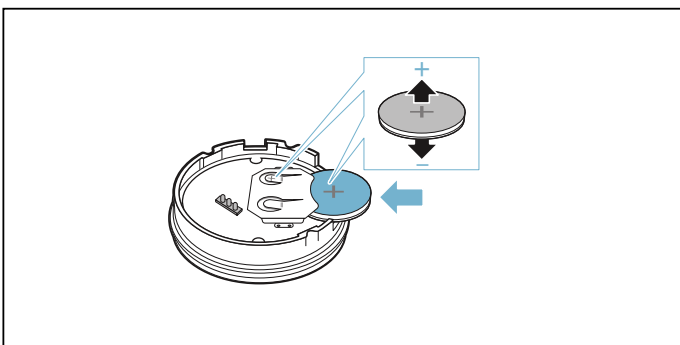


2. Atidarykite temperatūros jutiklio fiksatorių. Ištraukite bateriją iš apatinės korpuso dalies ir įdėkite naują bateriją (įsitikinkite, kad įdėtos baterijos poliai sutampa su baterijos skyriaus poliais).

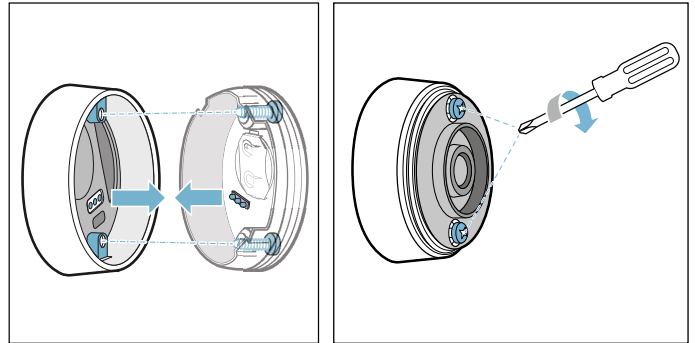


Dėmesio!

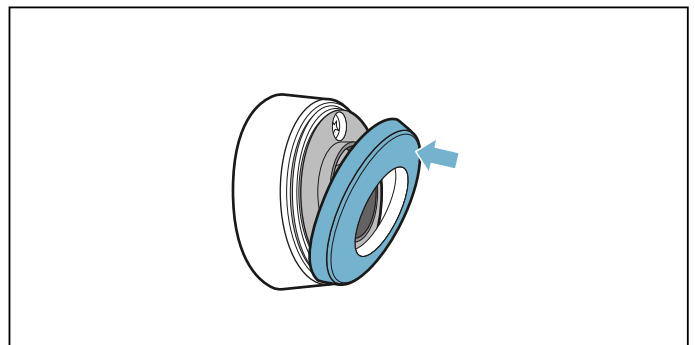
Norėdami išimti bateriją, nenaudokite jokių metalinių daiktų. Nelieskite baterijos prijungimo taškų.



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



4. Silikoninį 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 išjungimas

Visos maisto ruošimo zonos turi būti išjungtos.

Ijungimas

Palieskite jutiklinį laukelį  ir laikykitės nuorodų rodmenų laukelyje.

Apsauga nuo vaikų aktyvinta. Kaitlentė užblokuota.

Išjungimas

Laikykitės nuorodų rodmenų laukelyje.

Atblokuota.

Automatinė apsauga nuo vaikų

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


Ijungimas ir išjungimas

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

Apsauga valant

Jei valydami perbrauksite per valdymo skydelį, kai kaitlentė įjungta, galite pakeisti nuostatas. Kad taip nenutiktų, kaitlentėje yra funkcija, kuria galima užblokuoti valdymo skydelį, norint jį nuvalyti.

Ijungimas

Palieskite jutiklį .

Pasigirsta signalas. Valdymo skydelis 30-čiai sekundžių užblokuojamas.

Valdymo skydelio paviršių galima valyti, o nustatymai nepasikeis.

Išjungimas

Po 30 sekundžių pasigirs signalas ir valdymo skydelis bus atblokuotas. Norėdami funkciją išjungti anksčiau laikykitės instrukcijų rodmenų laukelyje.

Pastaba. Valymo blokuotė neužblokuoja pagrindinio jungiklio. Kaitlentę galite bet kada išjungti.

Automatinis apsauginis išjungimas

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

Maisto ruošimo zona nustoja kaisti. Ekrane pasirodo nuoroda.

Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti maisto ruošimo zoną.

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatytos galios pakopos (nuo 1 iki 10 valandų).

Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Šias nuostatas galite pritaikyti pagal savo poreikius.


Nuostatai	Aprašymas ir parinktys
Kalba	Galite pakeisti prietaiso kalbą.
Home Connect	Savo prietaisą galite prijungti prie namų tinklo arba mobiliojo galinio prietaiso.
Garų irinktuvo valdiklis	Jei yra garų rinktuvo valdiklis, kaitlente galite valdyti svarbias garų rinktuvo funkcijas, pvz., ventiliatoriaus galios pakopą ir šviesą.
Signalai	Galite parinkti, kokius garso signalus gali perduoti prietaisas.
Signalų trukmė	Galite pakeisti signalų trukmę.
Mygtukų tonas	Galite parinkti, ar palietus jutiklinio ekrano laukelius ir simbolius bus girdimi signalai.
Valdymo skydelio ryškumas	Galite pakeisti ekrano ryškumą.
„FlexInduction“ zona	Galite pasirinkti, ar įjungus kaitlentę lanksčiai naudojamos zonos („Flex“) veiks kaip kartu ar atskirai.
„MoveMode“ pakopos	Galite laisvai keisti iš anksto nustatytas kaitvietės perkėlimo funkcijos pakopas.
Apsauga nuo vaikų	Kaitlentę galite užblokuoti apsaugos nuo vaikų funkcija, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitlentės.
Greito pasirinkimo funkcija	Pagrindiniame ekrane leidžia greitai nustatyti kaitinimo lygį nuo 0,0 iki 9,0.
Prekinio ženklo logotipas	Galite nustatyti, ar įjungiant prietaisą ant kaitlentės būtų rodomas prietaiso prekės ženklo logotipas.
ReStart	Galite nustatyti, kiek laiko po prietaiso išjungimo bus saugomi paskutinį kartą pakeisti nuostatai.
Didžiausia naudojamoji galia	Jūs galite apriboti kaitlentės bendrąją galią ir ją pritaikyti prie vietinės tinklo jungties.
Energijos sąnaudos	Galite parinkti, ar išjungus prietaisą bus rodomos energijos sąnaudos.
Virimo jutiklis	Galite pridėti naują temperatūros jutiklį.
Nustatykite užvirimo tašką	Kad virimo jutiklis veiktų tiksliai, galite nustatyti naudojimo vietas aukštį virš jūros lygio.
Maisto ruošimo indo band.	Galite patikrinti, ar Jūsų maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai.
Prietaiso informacija	Galite gauti informacijos apie savo prietaisą.
Gamykliniai nuostatai	Vietoje parinktų nuostatų galite parinkti pristatant prietaisą naudotus nuostatus.

Apie pagrindinius nustatymus:


Palieskite jutiklį . Visos kaitvietės turi būti išjungtos.

Pagrindinių nuostatų meniu

Norėdami slinkti per parametrų sąrašą, traukite pirštą aukštyn arba žemyn. Palieskite nuostatą, norėdami jo pomeniu parinkti kitas parinktis.

Paspauskite pomeniu simbolį , kad grįžtumėte į ankstesnį meniu.

Pagrindinių nuostatų išjungimas

Norėdami išeiti iš pagrindinių nuostatų meniu, palieskite simbolį .

Pakeitimų išsaugojimas arba atmetimas

Atlikus pakeitimus ir išėjus iš pagrindinių nustatymo ekrano atsiranda patvirtinimo ekranas su užklausa apie tai, ar norite ištrinti arba išsaugoti atliktus pakeitimus.



Energijos sąnaudų rodmuo

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

Išjungus 10 sekundžių bus rodomos sąnaudos kilovatvalandėmis.

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. Atverkite pagrindinius nuostatus ir pasirinkite parinktį Maisto ruošimo indo band. Laikykitės nuorodų rodmenų laukelyje.
Funkcija aktyvinta.

Kaitviečių indikatoriuose po 10 sekundžių pasirodo kokybės ir maisto ruošimo proceso spartumo duomenys.

Jei atlikus bandymą rezultatas yra netinkamas, puodą dar kartą padėkite ant mažesnės kaitvietės.

Norėdami dar kartą atlikti bandymą, vėl atverkite pagrindinius nuostatus ir pasirinkite parinktį Maisto ruošimo indo band.

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 išmaniai paskirsto įjungtoms kaitvietėms.

Kol veikia „Power-Manager“ funkcija, vienos kaitvietės galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kai įjungta viena kaitvietė ir pasiekta didžiausia galia, rodmenyse pasirodo atitinkamas pranešimas. Prietaisas reguliuoja ir parenka aukščiausią galimą galios lygį.

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

Home Connect

Šis prietaisas palaiko WLAN, nuostatas galima pasiųsti į prietaisą iš mobiliojo galinio prietaiso.

Jei prietaisas nesujungiamas su namų tinklu, jis veikia kaip prie tinklo neprijungta kaitlentė. Kaitlentę visada galima valdyti valdymo paviršiuje.

Home Connect funkcijos prieinamumas priklauso nuo Home Connect paslaugų prieinamumo Jūsų šalyje. Home Connect paslaugos prieinamos ne visose šalyse. Daugiau informacijos apie tai rasite adresu www.home-connect.com.

Pastabos

- Kaitlentė nėra pritaikyta būti naudojama be priežiūros – gamtinio procesas turi būti stebimas.
- Atkreipkite dėmesį į šioje instrukcijoje pateiktas saugos nuorodas ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi ir tada, kai valdote prietaisą Home Connect programėle. Taip pat atkreipkite dėmesį į Home Connect programėlėje pateiktas nuorodas. → *"Svarbūs saugos nurodymai" 6 psl.*
- Home Connect programėle Jūs galite siųsti nuostatas į savo prietaisą ir prietaise jas turite patvirtinti. Valdyti prietaiso nebūnant namuose negalima.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksmams visada teikiama pirmenybė. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.

Įdiegimas

Kad galėtumėte nustatyti naudodamiesi Home Connect, Jūsų mobiliajame prietaise turi būti instaliuota ir įdiegta Home Connect programėlė.

Apie tai skaitykite kartu pridėtoje Home Connect dokumentacijoje.


Norėdami ką nors nustatyti, elkitės, kaip nurodo programėlė.

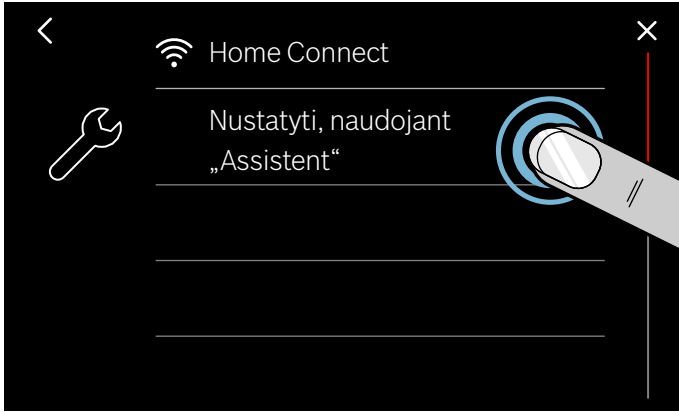
Kad galėtumėte įdiegti, programėlė turi būti aktyvi.

Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

Jums reikalingas kelvedis su WPS funkcija.

Jūs turite turėti prieigą prie savo kelvedžio. Jei neturite, atlikite veiksmus, nurodytus punkte „Prisijungimas prie namų tinklo rankiniu būdu“.

1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Home Connect“.
3. Pasirinkite „Nustatyti, naudojant Assistant“, pasileis „Home Connect“ gidas.



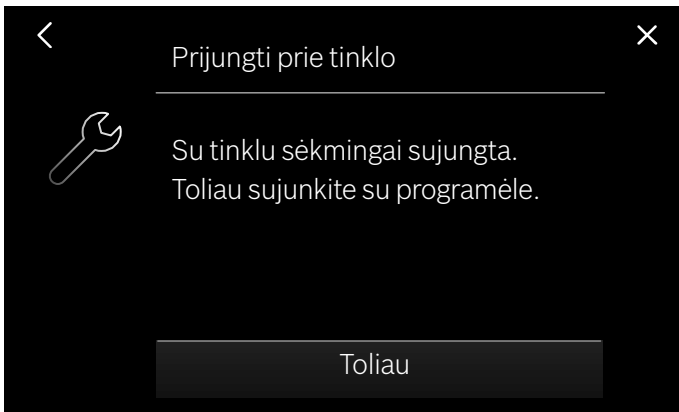
Pasirodo mobiliojo įrenginio nuoroda.


4. Norėdami tęsti, pasirinkite „Toliau“.
5. Per 2 minutes kelvedyje spustelėkite WPS mygtuką. Jei kaitlentė sujungta su namų tinklu, atsiras atitinkamas pranešimas.

Pastaba.


Jei negalite prisijungti, iš naujo paleiskite gidą arba prisiregistruokite prie namų tinklo rankiniu būdu. Atsiranda pranešimas, kuris nurodo, kad prietaisą jau galima prijungti prie programėlės.

6. Palieskite „Toliau“, kad pradėtumėte prisijungimą prie programėlės.



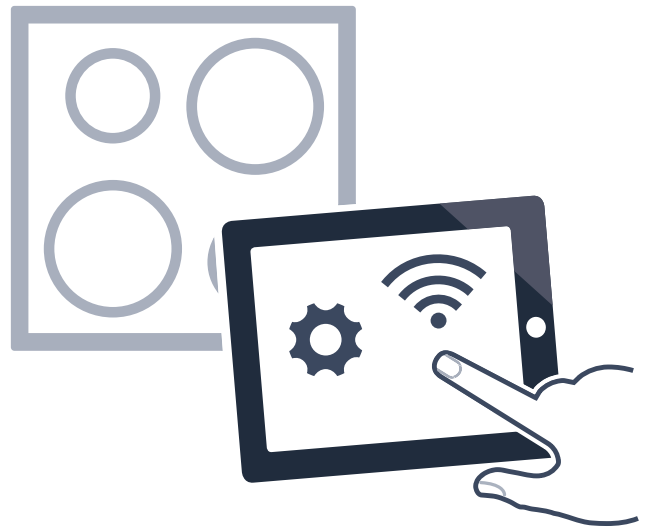
Sėkmingai pasibaigus registracijos procesui, atsiras atitinkamas pranešimas. Valdymo skydelių pagrindinėje srityje pasirodys simbolis .

Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Home Connect“.
3. Pasirinkite „Nustatyti, naudojant Assistant“, pasileis „Home Connect“ gidas. Jūsų bus paprašyta paspausti kelvedžio WPS mygtuką.
4. Pasirinkite „WPS funkcijos nėra“.



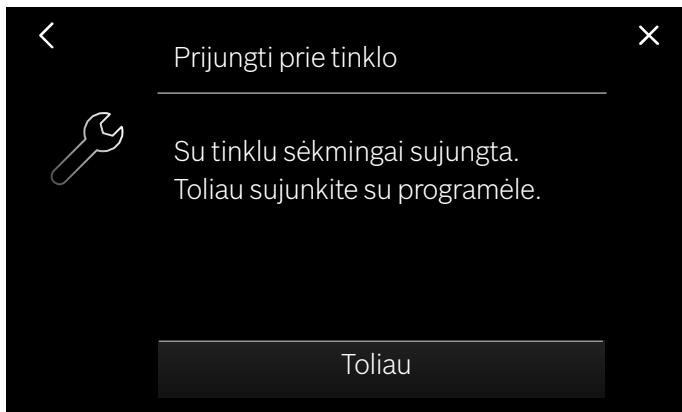
5. Atkreipkite dėmesį į nuorodą ir pasirinkite „Jungti“, kad tęstumėte.
6. Atidarykite galinio mobiliojo prietaiso tinklo nustatymus ir kaitlentės tinkle su SSID „HomeConnect“ galinį prietaisą užregistruokite raktu „HomeConnect“.




Pastaba.

Jei negalite prisijungti, iš naujo paleiskite gidą ir prisiregistruokite prie namų tinklo rankiniu būdu.

7. Vadovaukitės programėlės nurodymais ir įrašykite savo namų tinklo (WLAN) pavadinimą ir slaptažodį. Atsiranda pranešimas, kuris nurodo, kad prietaisą jau galima prijungti prie programėlės.
8. Palieskite „Toliau“, kad pradėtumėte prisijungimą prie programėlės.



Sėkmingai pasibaigus registracijos procesui, atsiras atitinkamas pranešimas. Valdymo skydelių pagrindinėje srityje pasirodys simbolis .

Home Connect nuostatos

Jūs galite bet kada priderinti Home Connect pagal savo poreikius.

Norėdami pasižiūrėti tinklo prietaiso informaciją, savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose nueikite prie Home Connect nuostatų.

Nuostata	Aprašymas ir parinktys
Nustatyti, naudojant „Assistent“	Prijungti kaitlentę prie namų tinklo galite automatiškai arba rankiniu būdu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nustatyti, naudojant „Assistent“ (automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu)*. ■ Nustatyti, naudojant „Assistent“: WPS funkcijos nėra (rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu). <p>Pastaba. Nuostata rodoma tik tada, jeigu kaitlentė yra nėra užmezgusi ryšio su namų tinklu.</p>
Susieti su programėle	Galite prisijungti prie vieno arba kelių „Home Connect“ paskyrų. <p>Pastaba. Nuostata rodoma tik tada, jeigu kaitlentė yra užmezgusi ryšį su namų tinklu.</p>
Nustatymas per programėlę	Galite nustatyti, ar išsiųsti kaitlentės nustatymus. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne – esama kaitlentės būsena bus rodoma programėlėje. ■ Taip* - kaitlentės nustatymai bus išsiųsti iš programėlės į kaitlentę. Gautus kaitlentės nustatymus reikia patvirtinti kaitlentėje. <p>Pastaba. Nuostata rodoma tik tada, jeigu kaitlentė yra užmezgusi ryšį su namų tinklu.</p>
„Wi-Fi“	Galite išjungti kaitlentės radijos modulį ir atsijungti nuo WLAN tinklo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Išjungta – radijos modulis išjungtas. ■ Įjungta* – radijos modulis įjungtas. <p>Pastaba. Nuostata rodoma tik tada, jeigu kaitlentė yra užmezgusi ryšį su namų tinklu.</p>
Nutraukti ryšį	Jūs bet kada galite atkurti išsaugotus prisijungimus prie namų tinklo. <p>Pastaba. Nuostata rodoma tik tada, jeigu kaitlentė yra užmezgusi ryšį su namų tinklu.</p>
Prietaiso informacija	Rodoma informacija apie „HomeConnect“ ir tinklą. <p>Pastaba. Nuostata rodoma tik tada, jeigu kaitlentė yra užmezgusi ryšį su namų tinklu.</p>


*Išankstiniai nuostatai išsiunčiant prietaisą

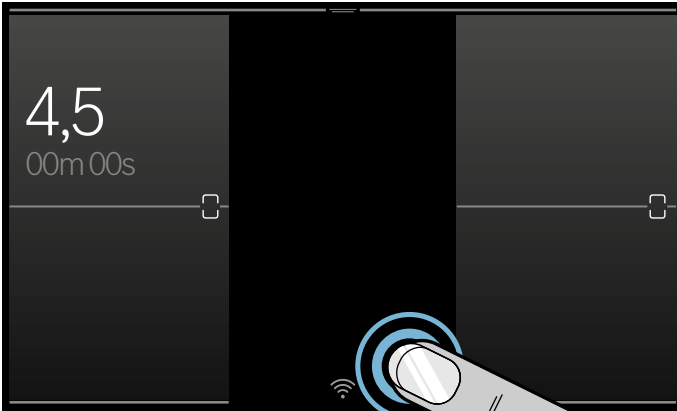
Pastaba.

„Nustatyti, naudojant „Assistent““ rodomas tik tuo atveju, jeigu nėra ryšio su namų tinklu. Visi kiti nustatymai rodomi tik tuo atveju, jeigu yra ryšys su namų tinklu.

WLAN simboliai

WLAN rodmenys pagrindiniame valdymo skydelyje kinta pagal ryšio būseną ir kokybę bei pagal „Home Connect“ serverio veikimą.

Rodomų simbolių aprašus gausite, kai paliesite simbolį .




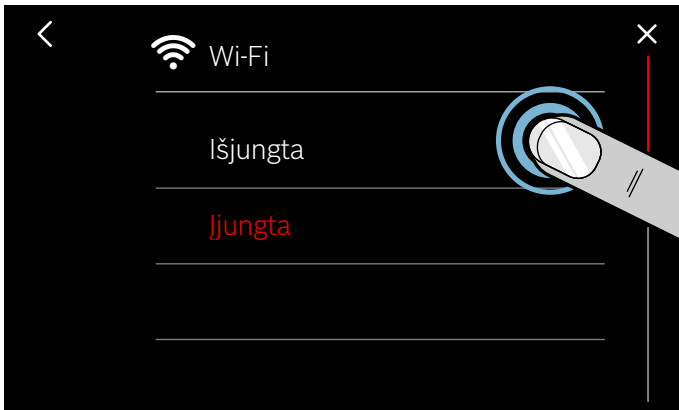
WLAN išaktyvinimas


Kai aktyvintas WLAN, Jūs galite naudotis „Home Connect“ funkcijomis.

Pastaba.

Kai veikia parengties režimu tinklo, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W.

1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Home Connect“.
3. Pasirinkite „Wi-Fi“.
4. Pasirinkite „Išjungta“.




WLAN išaktyvintas ir simbolis  valdymo skydelyje užgęsta.

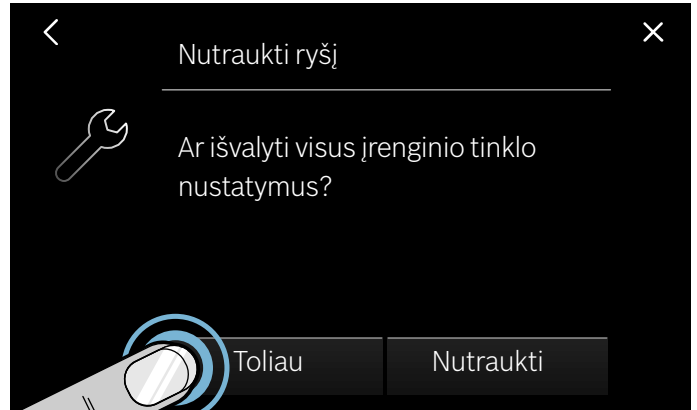
Atsijungti nuo tinklo


Jūs galite bet kada atjungti savo kaitlentę nuo tinklo.

Pastaba.

Kai Jūsų kaitlentė atjungta nuo tinklo, valdyti per „Home Connect“ negalima.

1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Home Connect“.
3. Pasirinkite „Nutraukti ryšį“.
4. Patvirtinkite su „Toliau“.




Prietaisas atjungtas nuo namų tinklo ir simbolis  valdymo skydelyje užgęsta.

Pastaba.

Jei atkursite prietaiso gamyklinius nustatymus, tinklo jungtis taip pat bus pašalinta.

Prijungti tinklą


1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Home Connect“.
3. Pasirinkite „Nustatyti, naudojant Assistent“, pasileis „Home Connect“ gidą.
4. Laikykitės nurodymų pagal → *„Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu“* arba → *„Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu“*.

Užmegzti ryšį su programėle

Jeigu Jūsų mobiliajame galiniame prietaise yra įdiegta „Home Connect“ programėlė, Jūs galite ją sujungti su savo kaitlente.

Pastabos

- Prietaisas turi būti prijungtas prie tinklo.
- Programėlė turi būti atvarta ir sukonfigūruota.
- Kai užmegztas tiesioginis ryšys su gartraukiu, pirmiausia atjunkite kaitlentę nuo namų tinklo, o tada paleiskite ryšio užmezgimą iš naujo. → *„Atsijungti nuo tinklo“ 46 psl.* → *„Prijungti tinklą“ 46 psl.*

1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Home Connect“.
3. Pasirinkite „Susieti su programėle“.



Prie kaitlentės taip pat galite prijungti kitą „Home Connect“ paskyrą. Šiam tikslui pasirinkite „Susieti su programėle“.


4. Užbaikite ryšio užmezgimo procedūrą, vadovaudamiesi programėlės nurodymais.

Nuostatos programėle

Su „Home Connect“ programėle Jūs galite patogiai prieiti prie pagrindinių savo kaitlentės nuostatų ir nusiųsti kaitlentei kaitviečių nuostatas.

Pastabos

- Kad būtų galima keisti pagrindines nuostatas, kaitlentė turi būti išjungta.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti „Home Connect“ programėle negalima.
- Tiekimo būsenoje nuostatų siuntimas yra aktyvintas.
- Jeigu nuostatų siuntimas išaktyvintas, „Home Connect“ programėlėje rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.

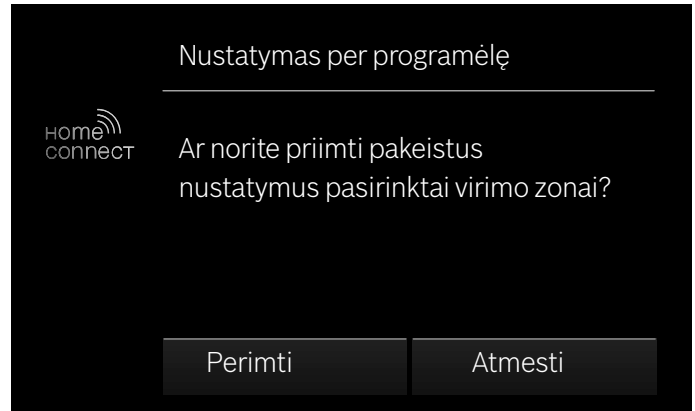
1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Home Connect“.
3. Palieskite „Nustatymas per programėle“.



4. Norėdami aktyvinti siuntimą, pasirinkite „Taip“, norėdami išaktyvinti siuntimą – „Ne“.

Virimo nuostatų patvirtinimas

Kai tik virimo nuostatos perduodamos virimo zonai, kaitvietėje atsiras pranešimas. Jūsų bus paklausta, ar patvirtinti nustatymus. Norėdami patvirtinti nustatymus, palieskite „Perimti“. Jei nuostatas norite atmesti, palieskite „Atmesti“.



Programinės įrangos naujinys

Programinės įrangos naujinio funkcija atnaujinama Jūsų kaitlentės programinė įranga (pvz., ji optimizuojama, pataisomos klaidos, įdiegiami saugai svarbūs naujiniai). Tai galioja su sąlyga, kad esate registruotas „Home Connect“ naudotojas, savo mobiliajame galiniame prietaise esate įdiegę programėlę ir esate prisijungę prie „Home Connect“ serverio.

Kai tik atsiras programinės įrangos atnaujinimas, Jūs būsite apie tai informuotas „Home Connect“ programėlėje ir kaitlentėje, per jas galėsite atnaujinti programinę įrangą. Šiam tikslui atverkite kaitlentės pagrindines nuostatas. Bus rodomas gidas, su kurios pagalba atliksite atnaujinimą.

Sėkmingai atsisiuntę, galėsite įdiegti naujinius per „Home Connect“ programėlę, kai prisijungsite prie savo vietos tinklo.

Apie sėkmingą įdiegimą Jūs būsite informuoti per „Home Connect“ programėlę.

Pastabos

- Kol vyksta parsisiuntimas, Jūs galite toliau naudotis savo kaitlente.
- Priklausomai nuo asmeninių programėlės nuostatų, programinės įrangos naujiniai gali būti atsiunčiami ir automatiškai.
- Su sauga susijusių naujinių atveju yra rekomenduojama juos įdiegti kuo greičiau.

Nuotolinė diagnozė

Atsiradus sutrikimų, klientų aptarnavimo tarnyba gali įlysti į Jūsų prietaiso vidų nuotolinės diagnostikos būdu.

Susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba ir įsitikinkite, kad Jūsų prietaisas prijungtas prie „Home Connect“ serverio, ir patikrinkite, ar Jūsų šalyje veikia nuotolinės diagnostikos paslauga.

Pastaba.

Daugiau informacijos ir ar Jūsų šalyje yra nuotolinės diagnostikos paslauga rasite savo šalies „Home Connect“ interneto puslapyje www.home-connect.com (pagalbos ir paramos skyrelyje).

Nuoroda dėl duomenų apsaugos

Jūsų prietaisui pirmą kartą užmezgus ryšį su prie interneto prijungtu WLAN kompiuteriniu tinklu, Jūsų prietaisas Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pradinė registracija):

- unikaliojo prietaiso žymą (kurį sudaro prietaiso kodai ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų namų prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstatos į gamyklines nuostatas būseną.

Per šią pradinę registraciją parengiama naudotis Home Connect funkcijomis. Ją reikia atlikti tik pirmą kartą norint jomis naudotis.

Pastaba.

Atkreipkite dėmesį, kad Home Connect funkcijas galima naudoti tik kartu su Home Connect programėle. Informaciją apie duomenų apsaugą galite pasižiūrėti Home Connect programėlėje.

Atitikties deklaracija

Robert Bosch Hausgeräte GmbH patvirtina, kad prietaisas su funkcija „Home Connect“ atitinka esminius reikalavimus ir kitas susijusias Direktyvos 2014/53/ES nuostatas.

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



2,4 GHz juosta: 100 mW maks.

5 GHz juosta: 100 mW maks.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): skirta naudoti tik vidaus patalpose

Ryšys su gartraukiu

Šį prietaisą galite sujungti su tinkamu gartraukiu ir taip valdyti gaubto funkcijas per savo kaitlentę.

Prietaisus susieti galima įvairiais būdais:

„Home Connect“

Jei abu prietaisai palaiko „Home Connect“, juos galima susieti naudojant „Home Connect“ programėlę.

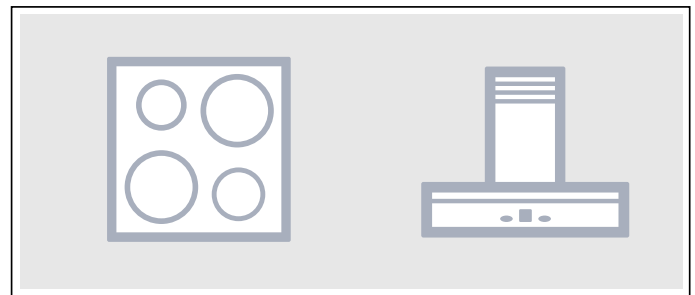
Abu prietaisus galima valdyti per programėlę arba valdymo skydelį.

Apie tai skaitykite kartu pridėtoje „Home Connect“ dokumentacijoje ir „Home Connect“ skyriuje. → *„Home Connect“ 43 psl.*



Tiesioginis prietaisų sujungimas

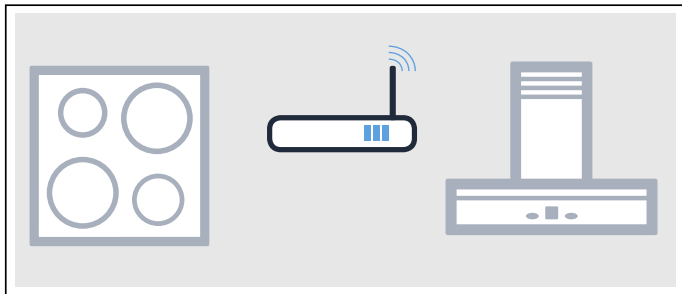
Jeigu prietaisas tiesiogiai sujungiamas su gartraukiu, jį galima valdyti per kaitlentę. Abu prietaisai negali prisijungti prie namų tinklo ar programėlės. Abu prietaisus galima valdyti valdymo skydeliu.



Prietaisų susiejimas per namų tinklą

Šį sujungimo būdą naudokite tuo atveju, jei prie „Home Connect“ programėlės nepriėjus nei vienas prietaisas arba prisijungęs tik vienas iš jų.

Jeigu prietaisai tarpusavyje sujungiami per namų tinklą, kaitlentei galima naudoti ir gartraukio valdiklį, ir „Home Connect“.



Pastabos

- Atkreipkite dėmesį į instrukcijoje pateiktas gartraukio naudojimo saugos nuorodas ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi net tada, kai valdote prietaisą gartraukio valdymu iš kaitlentės. → *"Svarbūs saugos nurodymai" 6 psl.*
- Pačiame gartraukyje atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti gartraukio iš kaitlentės negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W.

Įdiegimas

Kad būtų galima įdiegti ryšį tarp kaitlentės ir gartraukio, kaitlentė turi būti įjungta.


Tiesioginis sujungimas

Įsitikinkite, kad gartraukis būtų išjungtas.

Atkreipkite dėmesį į savo gartraukio naudojimo instrukcijos skyrių „Kaitlentės prijungimas“.

Pastaba.

Jeigu Jūs savo kaitlentę su gartraukiu susiesite tiesiogiai, užmegzti ryšio su namų tinklu nebegalima ir „Home Connect“ naudoti nebegalėsite.

1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Garų rinktuvo valdiklis“.
3. Pasirinkite „Tiesioginis prijungimas“.
4. Per 2 minutes paleiskite ryšio užmezgimą gartraukyje.


Jei kaitlentė sujungta su gartraukiu, atsiras atitinkamas pranešimas. Nustatymų srityje rodomi su kaitlente susieto gartraukio valdiklio simboliai.

Sujungimas per namų tinklą

Jums reikalingas kelvedis su WPS funkcija.

Prieiga prie kelvedžio yra būtina. Priešingu atveju vykdykite „Tiesioginis ryšys“ skyriuje nurodytus veiksmus.

Įsitikinkite, kad garų rinktuvas sujungtas su tuo pačiu namų tinklu.

1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
2. Palieskite nustatymą „Garų rinktuvo valdiklis“.
3. Pasirinkite „Prijungti prie tinklo“.
4. Per 2 minutes paspauskite maršrutizatoriaus WPS mygtuką.
Jei kaitlentė sujungta su namų tinklu, atsiras atitinkamas pranešimas.
5. Per 2 minutes paleiskite ryšio užmezgimą gartraukyje.


Jei kaitlentė sujungta su gartraukiu, atsiras atitinkamas pranešimas. Nustatymų srityje rodomi su kaitlente susieto gartraukio valdiklio simboliai.

Pastaba.

Ryšį galima užmegzti tik tada, jeigu abu prietaisai yra sujungti su namų tinklu ir veikia ryšio užmezgimo režimu. Jeigu viename iš abiejų prietaisų numatytas ryšio užmezgimo režimo laikas jau būtų pasibaigęs, paleiskite ryšio užmezgimą iš naujo.

Atsijungti nuo tinklo

Jūs bet kada galite atstatyti išsaugotus ryšius su namų tinklu ir gartraukiu.

1. Atidarykite pagrindinius nustatymus mygtuku .
 2. Palieskite nustatymą „Garų rinktuvo valdiklis“.
 3. Pasirinkite „Nutraukti ryšį“.
- Ryšys vėl užmegztas.




Gaubto valdymas per kaitlentę

Savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite nustatyti savo gartraukio veikseną priklausomai nuo kaitlentės arba atskirų virimo zonų įjungimo ir išjungimo.
→ *"Gartraukio valdiklio nuostatos" 50 psl.*

Valdymo paviršiuje galite keisti daugiau nuostatų.


Ventiliatoriaus nustatymas

Įjungimas

1. Būsenos eilutėje paspauskite simbolį .
Ekrane bus rodoma parinkta ventiliatoriaus veikimo pakopa.
2. Parinkite norimą ventiliatoriaus veikimo pakopą.
Norėdami pasirinkti intensyvumo pakopą, palieskite **boost**  arba **power boost** .



Ventiliatorius buvo suaktyvintas.

Išjungimas



1. Būsenos eilutėje paspauskite simbolį .
2. Parinkite ventiliatoriaus veikimo pakopą 0.
Ventiliatorius buvo išaktyvintas.

Automatinio režimo nustatymas

Ijungimas

1. Būsenos eilutėje paspauskite simbolį .
2. Pasirinkite auto .
Automatinis režimas suaktyvintas.
Atsiradus garams, ventiliatorius įsijungia automatiškai.

Išjungimas

1. Būsenos eilutėje paspauskite simbolį .
2. Pasirinkite auto .
Automatinis režimas išaktyvintas.

Gaubto apšvietimo nustatymas

Gaubto šviesą Jūs galite įjungti ir išjungti kaitlentės valdymo paviršiuje.

Būsenos eilutėje paspauskite simbolį .

Gartraukio valdiklio nuostatos

Jūs kada galite priderinti su kaitlente susieto gartraukio valdiklio nuostatas pagal savo poreikius.

Pastaba.

Nuostatos rodomos tik tada, jeigu prietaisas yra susietas su gartraukiu.

Nuostata	Aprašymas ir parinktys
Ventiliatoriaus valdiklis (automatinis paleidimas)	Galite nustatyti, ar įjungus kaitlentę taip pat įsijungtų ventiliatorius ir kuri pakopa. <ul style="list-style-type: none"> ■ Išjungta – gaubtą prireikus reikia įjungti rankiniu būdu. ■ Įjungtas automatinis režimas* – įjungus vieną iš virimo zonų gaubtas įsijungia automatiškai režimu. ■ Įjungtas standartinis režimas – įjungus vieną iš virimo zonų gaubtas įsijungia nustatyta galios pakopa.
Ventiliatoriaus inercinis judėjimas	Ventiliatoriaus inercinis judėjimas šalina nepageidaujamus kvapus, vėliau ventiliatorius automatiškai išsijungia. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ventiliatorius išjungtas. ■ Įjungti automatiname režime.* ■ Įjungti standartinį ventiliatoriaus inercinį judėjimą. ■ Išjungus kaitvietę, ventiliatoriaus nustatymai nepasikeičia.
Automatinis šviesos įjungimas	Čia galite nustatyti, ar garų rinktuvo šviesa turėtų automatiškai įsijungti kartu su kaitlente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Išjungta ■ Įjungtas* – apšvietimas įsijungia įjungiant kaitlentę.
Automatinis šviesos išjungimas	Čia galite nustatyti, ar garų rinktuvo šviesa turėtų automatiškai išsijungti kartu su kaitlente. <ul style="list-style-type: none"> ■ Išj.* ■ Įjungtas – apšvietimas išsijungia išjungiant kaitlentę.
Nutraukti ryšį	Jūs bet kada galite atstatyti išsaugotus ryšius su namų tinklu ir gartraukiu.
*Išankstiniai nuostatai išsiunčiant prietaisą	

Valymas

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

Kaitlentė

Valymas

Baigę ruošti maistą visada nuvalykite kaitlentę. Tuomet prilipę likučiai nepridegs. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo.

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

Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Jokiu būdu nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, orkaičių purškiklio arba dėmių valiklio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

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

Tinkamų stiklo grandiklių įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Galimos dėmės

Kalkių ir vandens likučiai	Kaitlentei atvėsus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę.*
----------------------------	--

Cukrus, ryžių krakmolas arba plastikas	Nuvalykite iš karto. Nenaudokite stiklo grandiklio. Atsargiai: galite nusidėginti.*
--	---

* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste.

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitikinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

Kaitlentės rėmas

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.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Paskirtis

Rodmenų laukelyje nepasirodo joks paveikslėlis.

Gali būti, kad netinkamai nustatytas ryškumas. Iš viršaus pažvelkite į ekraną ir nustatykite ryškumą aukščiau pagrindinių nustatymų. Daugiau informacijos apie nuostatus žr. skyriuje → "*Pagrindiniai nustatymai*"

Kodėl negalima aktyvinti pagalbinių maisto ruošimo funkcijų?

Buvo pasiekta didžiausia prietaiso imamoji galia arba yra suaktyvinta „Power-Manager“ funkcija. Išjunkite arba sumažinkite aktyvių kaitvičių galios pakopas.

Daugiau informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "*Galios valdiklis*"

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, naudojant kaitlentę gali sklirti 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 funkcijai 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?

Sutrikimo priežastimi dažnai gali būti tik smulkmena. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą, atkreipkite dėmesį į toliau pateiktas nuorodas ir patarimus.

Nuorodos, įspėjimai ir klaidų pranešimai

Atsiradus problemai, ekrane automatiškai pasirodo nuorodos, įspėjimai arba klaidų pranešimai. Siekdami pašalinti problemą, vadovaukitės instrukcijomis ant jutiklinio ekrano.

Pastabos


- Pasirodžius kai kuriems įspėjimams rodomas ir klaidos kodas. Jei reikia, klientų aptarnavimo tarnybai praneškite klaidos kodą.
- Įvykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.

Patarimai

Problema	Sprendimas
Nepavyksta įjungti kaitlentės.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas. Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Jutiklinis ekranas nereaguoja arba yra užblokuotas.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Nepavyksta padidinti maisto ruošimo zonos galios pakopos.	Buvo apribota kaitlentės bendroji galia. Pritaikykite bendrąją galią pagrindiniame nuostate „Didžiausia imamoji galia“. Labai didelis maisto ruošimo indas gali turėti įtakos didžiausiai galios pakopai ant tos pačios kaitlentės pusės. Vėl įdėkite maisto ruošimo indą.
Jei ant jutiklinio ekrano yra daiktas, pasigirsta signalas.	Nuimkite daiktą ir dar kartą nustatykite kaitlentę. Ant valdymo skydelio nedėkite karšto maisto ruošimo indo.
Kaitlentė reaguoja neįprastai arba jos nepavyksta valdyti tinkamai.	Išjunkite prietaisą atjungdami saugiklį arba saugiklių dėžės apsauginį jungiklį. Palaukite kelias sekundes ir prietaisą iš naujo prijunkite.
Elektroninė sistema perkaito ir atitinkama kaitinimo zona išsijungė. Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitinimo zonos.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Užgesus klaidos rodmeniui galite ruošti toliau.
Karštas maisto ruošimo indas per arti valdymo skydelio. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitinimo zona buvo išjungta.	Nuimkite atitinkamą indą. Palaukite kelias sekundes. Užgesus klaidos rodmeniui galite ruošti toliau.
Kaitinimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės, ir vėl įjunkite kaitinimo zoną.

Problema	Sprendimas
Nepavyksta aktyvinti nuostatų perdavimo funkcijos.	Patvirtinkite klaidos rodmenį, palieskite bet kurį jutiklinį laukelį. Galite įprastai ruošti maistą toliau, nenaudodami nuostatų perdavimo funkcijos. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Nepavyksta aktyvinti „FlexPlus“ kaitinimo zonos.	Patvirtinkite klaidos rodmenį, palieskite bet kurį jutiklinį laukelį. Likusiose kaitinimo zonos galite maistą ruošti kaip įprasta. Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Kaitinimo zona veikė ilgai ir be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių
Nėra ryšio tarp kaitlentės ir namų tinklo arba garų rinktuvo. E 70 10	Patvirtinkite klaidos rodmenį, palieskite bet kurį jutiklinį laukelį. Virti galima, kaip įprasta ir nesant ryšio. Jei rodmuo pasirodo vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Virimo jutiklis perkaito ir virimo zona buvo išjungta. E8202	Palaukite, kol virimo jutiklis pakankamai atvės, ir vėl aktyvinkite funkciją.
Virimo jutiklis perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitinimo zonos. E8203	Jei virimo jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite atokiai nuo kaitinimo zonų ir šilumos šaltinių. Vėl įjunkite kaitinimo zoną.
Beveik išseko virimo jutiklio baterija. E8204	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → <i>"Baterijos keitimas"</i> .
Sugedo virimo jutiklio jungtis. E8205	Funkciją išjunkite ir vėl įjunkite.
Sugedo virimo jutiklis. E8206	Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Virimo jutiklio rodmuo nešviečia ir virimo jutiklis nereaguoja.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → <i>"Baterijos keitimas"</i> . Jei šios problemos nepavyksta pašalinti, 8–10 sekundžių spauskite virimo jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės. Skaitykite skyrių . Jei problemos nepavyksta pašalinti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Jutiklio ekranas sublyksėjo dukart. Virimo jutiklio baterija beveik išseko. Išsekus baterijai gali būti nutrauktas tolesnis maisto ruošimo etapas.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → <i>"Baterijos keitimas"</i> .
Jutiklio ekranas sublyksėjo triskart. Sugedo virimo jutiklio jungtis.	Jei šios problemos nepavyksta pašalinti, 8–10 sekundžių spauskite virimo jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės. Skaitykite skyrių → <i>"Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio"</i> .
Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone. E9000/E90 10	Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
Kaitlentė prijungta netinkamai U400	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitinkinkite, kad ji buvo prijungta pagal sujungimo schemą.

Demonst. režimas

Kol ekrane rodomas simbolis , demonstr. režimas yra aktyvintas. Prietaisas neįkaista, kai įjungtas demonstr. režimas. Atjunkite prietaisą nuo energijos tiekimo tinklo. Palaukite porą sekundžių ir vėl prijunkite prietaisą. Prijungę, per 3 minutes išaktyvinkite demonstr. režimą pagrindiniuose nuostatuose.

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. E numerį, 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. Būsime tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

Bandomieji patiekalai

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

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

- Prikaištuvė 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	Kaitinimo pakopa	Įkaitinti.		Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang-tis	Kaitinimo pakopa	Dang-tis	
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 (nemaišant)	Taip	1.5	Taip	
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	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 palaikite, 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.)	Dang-tis	Troškimas Kaitinimo pakopa	Dang-tis
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	8.5	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. Pieniui 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	8.5	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



9001387912

981026(01)