



BOSCH



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

Kaitlentė

PXE...D...

[It] Naudojimo instrukcija

Kaitlentė



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	19
	Svarbūs saugos nurodymai	5		Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys.	19
	Galimos gedimų priežastys	6		Tinkamas maisto ruošimo indas.	20
	Apžvalga	6		Jutikliai ir specialieji priedai	20
	Aplinkosauga	7		Funkcijos ir kaitinimo lygiai.	20
	Energijos taupymo patarimai	7		Rekomenduojami patiekalai	24
	Ekologiškas utilizavimas.	7		Belaidis temperatūros jutiklis	34
	Indukcinis virimas	7		Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra	34
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai	7		Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio	34
	Indai	7		Valymas	35
	Susipažinkite su prietaisu	9		Baterijos keitimas	35
	Valdymo skydelis	9		Atitikties deklaracija	36
	Kaitvietės	10		Apsauga nuo vaikų	37
	Liekamosios šilumos indikatorius.	10		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas	37
	Prietaiso valdymas	11		Automatinė apsauga nuo vaikų	37
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	11		Apsauga valant	37
	Kaitvietės nustatymas.	11		Automatinis apsauginis išjungimas	37
	Maisto ruošimo rekomendacijos	11		Automatinis apsauginis išjungimas	37
	Lanksčiai naudojama zona	14		Pagrindiniai nustatymai	38
	Indų naudojimo patarimai.	14		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus.	39
	Dvi atskiros kaitvietės.	14		Energijos sąnaudų rodmuo	40
	Atskira kaitvietė	14		Maisto ruošimo indo bandymas	40
	Perkėlimo („Move“) funkcija	15		Galios valdiklis	41
	Įjungimas	15		Valymas	41
	Išjungimas	15		Kaitlentė	41
	Laiko funkcijos	16		Kaitlentės rėmas.	41
	Ruošimo laiko programavimas.	16		Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	42
	Virtuvinis laikmatis	16		Ką daryti atsiradus sutrikimams?	43
	Sekundmačio funkcija	17		Klientų aptarnavimo tarnyba	45
	Funkcija „PowerBoost“	17		E ir FD numeriai	45
	Įjungimas	17		Bandomieji patiekalai	46
	Išjungimas	17			
	„ShortBoost“ funkcija	18			
	Naudojimo rekomendacijos	18			
	Įjungimas	18			
	Išjungimas	18			
	Laikymo šiltai funkcija	18			
	Įjungimas	18			
	Išjungimas	18			

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

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

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.

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

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!

- Įkaitę aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- 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 prisitarti 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 mėvėkite 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 nusauskite 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 nekenkdami 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 kepat maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai prideda ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

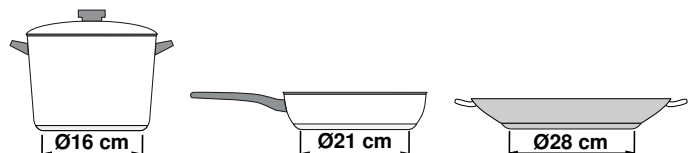
Indai

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

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

Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukciniai 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.

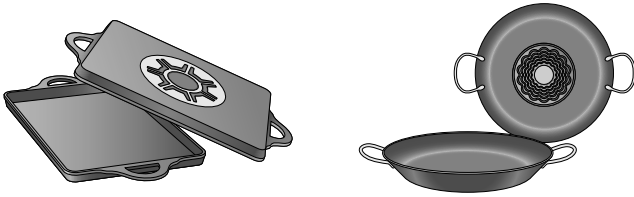


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "*Lanksčiai naudojama zona*".

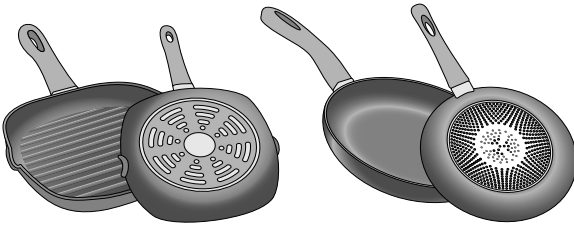


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



Netinkami indai

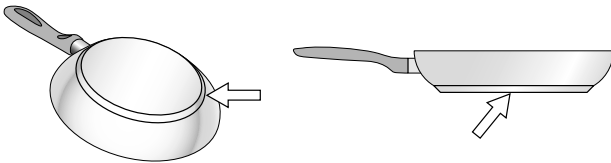
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

Indo dugno savybės

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

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



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

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

Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

Puodo atpažinimas

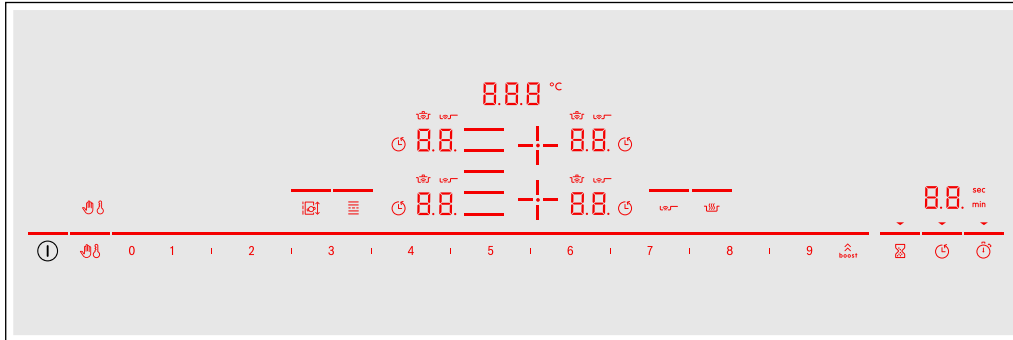
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.












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 sritis	
	Pagrindinis jungiklis
	Kaitvietės parinktis
0 1 2 1...18 19	Nustatymo sritis
	„PowerBoost“ (galios didinimo) ir „ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcijos
	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
	Apsauga nuo vaikų
	Laikymo šiltai funkcija
	Kepimo jutiklis
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	Perkėlimo („Move“) funkcija
	Virtuvinis laikmatis
	Ruošimo laiko nustatymas
	Sekundmačio funkcija

Rodmenys	
0.0	Eksplotavimo būseną
1.9	Kaitinimo lygiai
H/h	Liekamoji šiluma
00	Laikmačio funkcija
000°C	Maisto ruošimo funkcijų temperatūra
	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
	Apsauga nuo vaikų
	Ruošimo laiko nustatymas
min / sec	Laikmačio rodmenys
b.	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
Pb.	„ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcija
	Maisto ruošimo funkcijos
	Kepimo jutiklis
Lo	Laikymo šiltai funkcija

Valdymo sritis



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

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

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

Kaitvietės

Kaitvietės		
	Vienguba kaitvietė	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona	Skaitykite skyrių → "Lanksčiai naudojama zona".

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

Liekamosios šilumos indikatorius

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

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

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

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



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


Prietaiso valdymas

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

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

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

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 20 sekundžių.
- Išjungus kaitlentę parinkti nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsite, kaitlentė įsijungs su anksčiau nustatytais nuostatais.

Kaitvietės nustatymas

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

1 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

9 kaitinimo lygis = didžiausias lygis




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

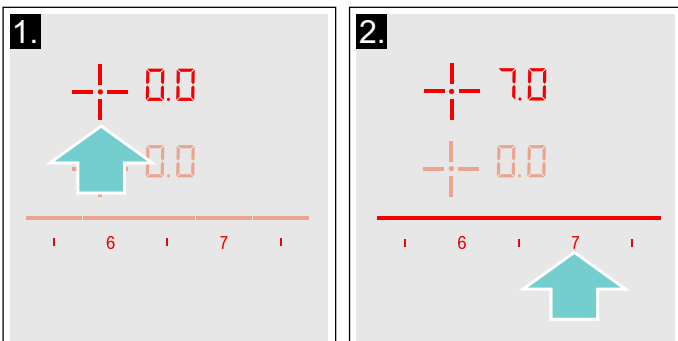
Pastabos

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

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

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




Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir paskui nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

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

Pastabos

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

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		
Troškiny, 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
Troškiny	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.		

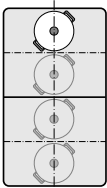
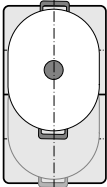
Lanksčiai naudojama zona

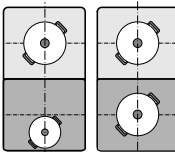
Prereiklus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

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

Indų naudojimo patarimai

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

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

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

Dvi atskiros kaitvietės

Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona naudojama kaip dvi atskiros kaitvietės.


Ijungimas

Skaitykite skyrių → "Prietaiso valdymas".

Atskira kaitvietė

Visos maisto ruošimo zonos naudojimas sujungiant abi kaitvietes.

Dviejų kaitviečių sujungimas


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

Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinta.

Kaitinimo lygio keitimas


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

Naujo indo pridėjimas

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

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

Abiejų kaitviečių atskyrimas

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

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

Pastabos

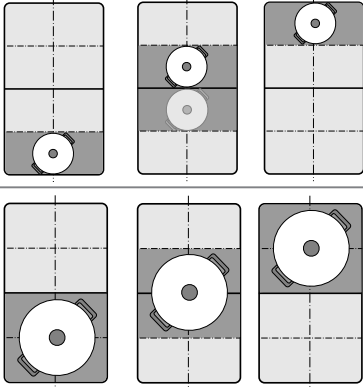
- Jei kaitlentė išjungiamą ir vėliau vėl įjungiamą, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungiamą dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.
- Norėdami pakeisti lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos konfigūracijos nustatymus, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

Perkėlimo („Move“) funkcija

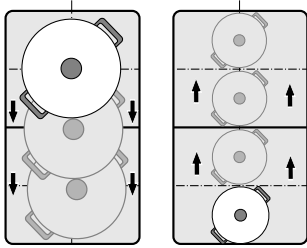
Šia funkcija aktyvinama visa lanksčiai naudojama kaitinimo zona, kuri yra padalyta į tris maisto ruošimo sritis ir kurios kaitinimo lygiai yra nustatyti iš anksto.

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

Maisto ruošimo sritis



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



Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė sritis = **5** kaitinimo lygis;

vidurinė sritis = **5** kaitinimo lygis;



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

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

Pastabos

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

Ijungimas

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



Kaitinimo lygio keitimas

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


Pastabos

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

Išjungimas

Palieskite simbolį . Užgęsta šalia simbolio  švietęs rodmuo.

Funkcija buvo išaktyvinta.

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

Laiko funkcijos





Jūsų kaitlentėje yra trys toliau nurodytos laikmačio funkcijos.

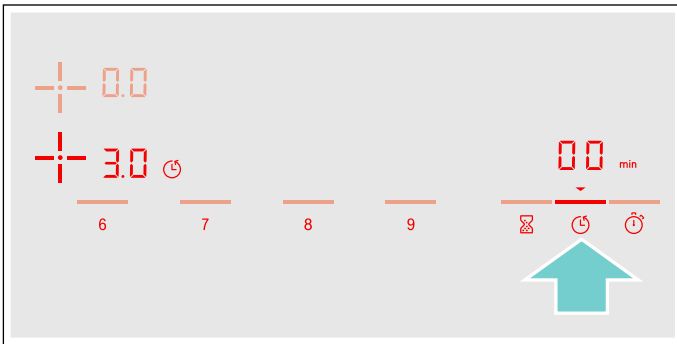
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija

Ruošimo laiko programavimas

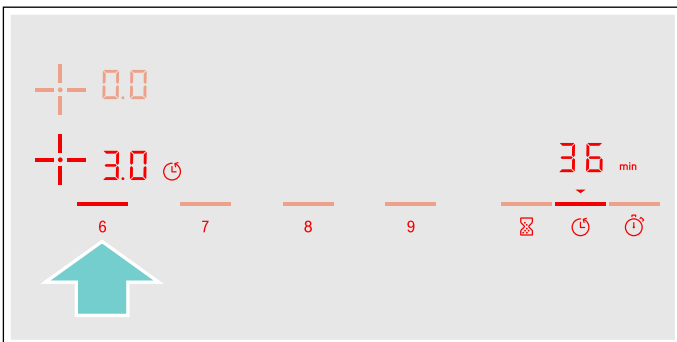
Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.


Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo . Kaitvietės indikatoriuje šviečia .



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



4. Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.

Pastabos

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


Kepimo jutiklis


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


Maisto ruošimo funkcijos

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

Laiko keitimas arba ištrynimasis



Pasirinkite kaitvietę ir paskui palieskite simbolį .


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

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pasibaigus laikui

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

Laikmačio indikatoriuje mirksi  ir rodmuo .

Palietus simbolį  užgęsta rodmuo ir nutyla signalas.

Pastabos





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

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.


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


Nustatymas

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

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Palieskite simbolį .

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

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pasibaigus laikui

Pasibaigus laikui, pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje mirksi **00** ir simbolis ▼.

Palietus simbolį **⏸** rodmenys užgesa.

Sekundmačio funkcija

Sekundmačio funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.

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

Ijungimas

Palieskite simbolį **⌚**. Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis **00** ir rodmuo ▼.

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Išjungimas

Palietus simbolį **⌚** sustabdoma sekundmačio funkcija. Laikmačio rodmenys šviečia toliau.

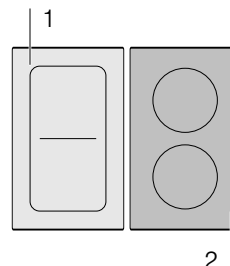
Jei dar kartą paliesite simbolį **⌚**, rodmenys užges.

Funkcija išaktyvinta.

Funkcija „PowerBoost“

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau, nei naudojant kaitinimo lygį **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. Palieskite simbolį **⚡**.
Pradedama šviesti rodmuo **b**.
Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **⚡**.
Rodmuo **b** užgesa ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **9**.
Funkcija išaktyvinta.

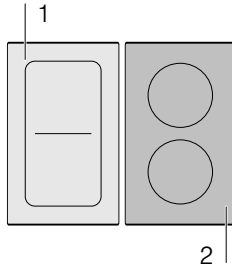
Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

„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. paveikslėlį).




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

Naudojimo rekomendacijos

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

Ijungimas

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

Išjungimas


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

Pastaba. Po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.


Laikymo šiltai funkcija

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

Ijungimas

1. Parinkite pageidaujama kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį . Pradedą šviesti indikatorius **L0**. Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo **L0** užgęsta. Kaitvietė išsijungia ir pasirodo liekamosios šilumos indikatorius. Funkcija išaktyvinta.

Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos

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

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

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

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

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

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














Šiame skyriuje aprašomos toliau nurodytos temos:

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

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 nustatymai:

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

*Pašildymas uždengus dangčiu ir gruzdinimas neuždengus dangčiu.

Jei belaidis maisto ruošimo jutiklis prie kaitlentės neprisidėtas, 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.
- 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 kepanant 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

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

Šią funkciją turinčios kaitvietės yra pažymėtos kepimo jutiklio simboliu.

Privalumai

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

Pastabos

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

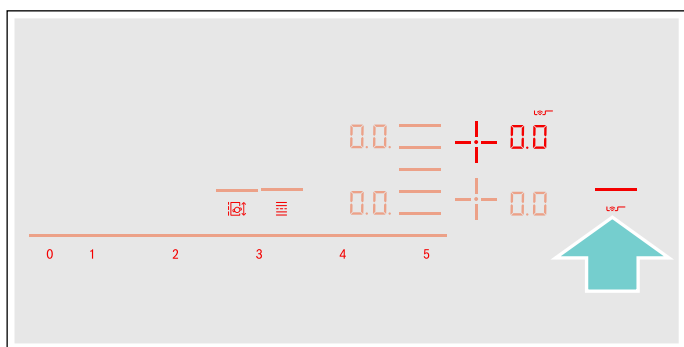
Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa	tinka
1 labai žema	Padažų ruošimas ir tiršinimas, 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) bulviniai blynams ir keptoms bulvėms kepti.

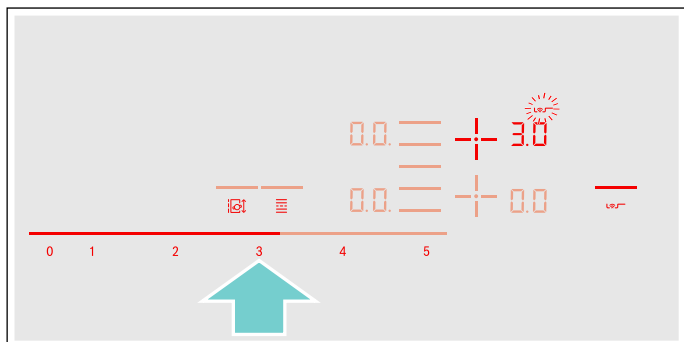
Nustatymas

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


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



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




Funkcija aktyvinta.

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

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

Pastaba. Apverskite patiekalus, kad jie neprisviltų.

Kepimo jutiklio išjungimas

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

Maisto ruošimo funkcijos

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

Šias funkcijas galima naudoti visoms kaitvietėms.

Privalumai

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

Pastabos

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

Temperatūrų ribos ir pakopos

Maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Temperatūros diapazonas	Tinka
Pašildymas, laikymas šiltai	1/70 °C	60–70 °C	Pvz., sriubos, pušas
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 uždengus dangčiu, vanduo neišbėga iš puodo. Naudodami temperatūros kontrolę galite efektyviai ruošti maistą. Nustatykite 3 / 100 °C pakopą.
- Funkcija „Virimas greitpuodyje“: atkreipkite dėmesį į gamintojo rekomendacijas. Pasigirdus signalui toliau ruoškite nurodytą laiką. Nustatykite 4 / 120 °C pakopą.
- Funkcija „Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus“: aliejaus kaitinimas uždengus dangčiu. Pasigirdus signalui nuimkite dangtį ir sudėkite patiekalus (jei rekomenduojamų patiekalų lentelėje nenurodyta kitaip). Nustatykite 5 / 170 °C pakopą.

Pastabos

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

Užvirimo taško nustatymas

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

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



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

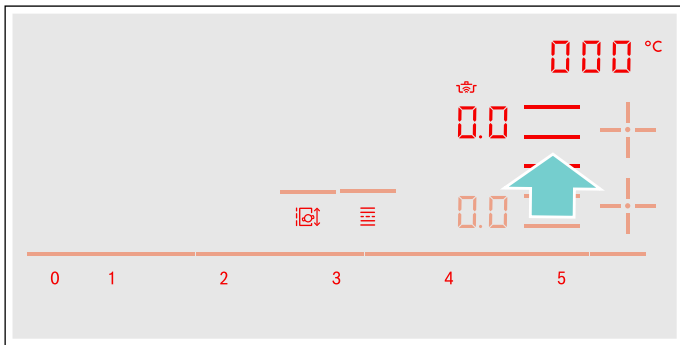
* Pagrindiniai nuostatai

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

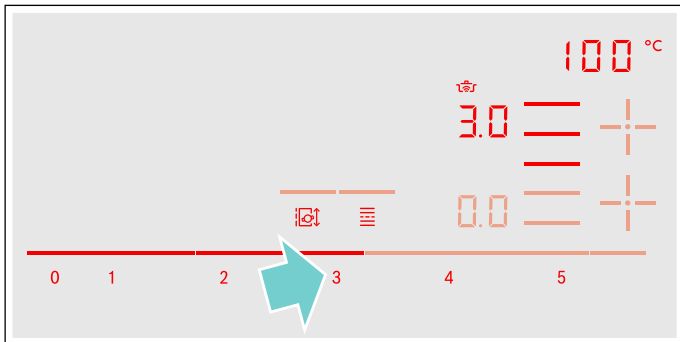
Nustatymas

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. Parinkite kaitvietę, ant kurios uždėtas puodas su temperatūros jutikliu.
4. Palieskite temperatūros jutiklio simbolį . Valdymo skydelyje pradeda šviesti rodmuo .



5. Parinkite lentelėje nurodytą tinkamą temperatūros pakopą.





Funkcija aktyvinta.

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

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

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

Maisto ruošimo funkcijų išjungimas



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
























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

Rekomenduojami patiekalai

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

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 džiovės. 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
Džiūvėsiaiis apibarstytos 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			
Kiaušinienė su sviestu ¹		2	2-6
Kiaušinienė ²		4	2-6
Plakta kiaušinienė ³		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
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 įkaitinkite 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 įkaitinkite 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 skylė 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 džiovėms. 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“ zonavai

Priedai Teppan Yaki ir Grill idealiai pritaikyti „Flex“ zonavai 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 pauošiamas. 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 file, 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 paillui.

⁵ Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (įtrinkite 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			
Kiaušienė svieste ³		2	2 - 6
Aliejuje kepta kiaušienė ¹		4	2 - 6
Plakta kiaušienė 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.

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:

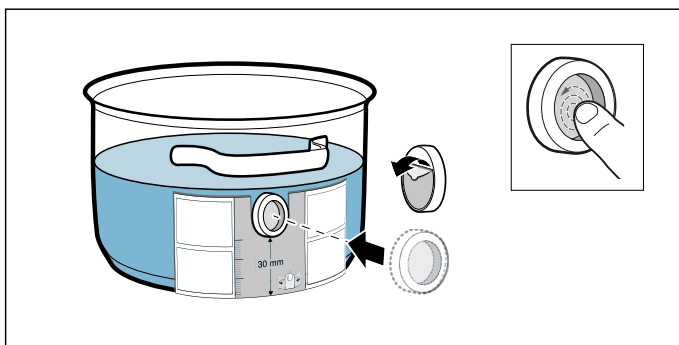
00577921	5 silikoninių lipdukų rinkinys
HEZ39050	Virimo jutiklis ir 5 silikoninių lipdukų rinkinys

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 nusausinkite ir vietą, prie kurios klijuosite, patrinkite, pvz., spiritu.
2. Nuplėškite apsauginę plėvelę nuo silikoninio lipduko. Pagal pristatytą šabloną silikoninį lipduką priklijuokite prie puodo tinkamame aukštyje.



3. Spauskite silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę pusę.

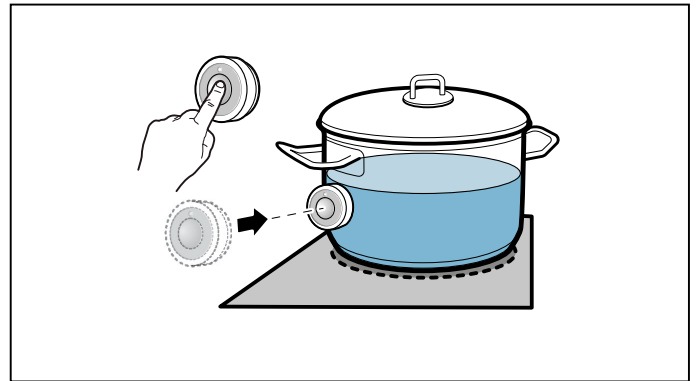
Klijai visiškai sukietėja per 1 valandą. Per šį laiką puodo nenaudokite ir nevalykite.

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. Parinkite meniu **14**, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai". Šviečia kaitvietės rodmuo.
2. Parinkite tą kaitvietę, kurios rodmuo įsižiebs. Pasigirsta signalas. Įsižiebia rodmuo **14**.
3. Per 30 sekundžių paspauskite ant belaidžio temperatūros jutiklio esantį simbolį **14**. Po kelių sekundžių kaitvietės indikatoriuje pasirodo temperatūros jutiklio prijungimo prie valdymo skydelio rezultatas.

Rezultatas

0	Prijungta tinkamai
1	Prijungta netinkamai: dėl perdavimo klaidos.
2	Prijungta netinkamai: dėl temperatūros jutiklio klaidos.

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

Belaidžio temperatūros jutiklio duomenų atkūrimas

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

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 nusausinkite prieš pritvirtindami prie temperatūros jutiklio. Galima plauti indaplovėje.

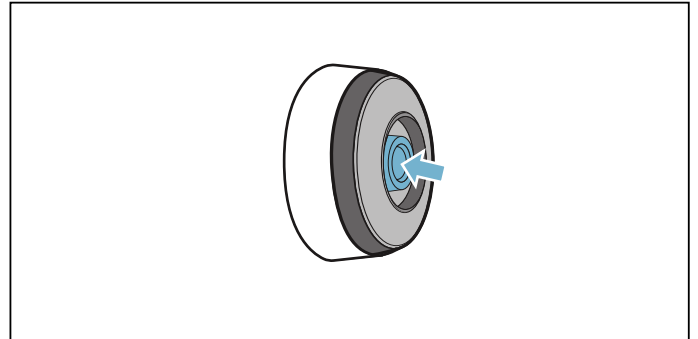
Pastaba.

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

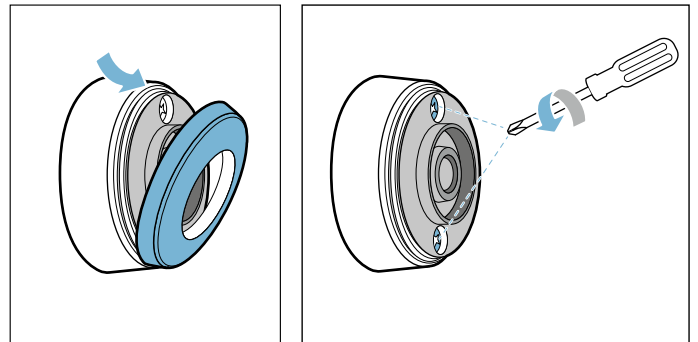
- Nenaudokite braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, šveičiamųjų kempinių ir šveičiamųjų šepetėlių ar valomojo pienelio.
- Nelieskite jutiklio langelio pirštais. Galite jį užteršti arba subraižyti.

Baterijos keitimas

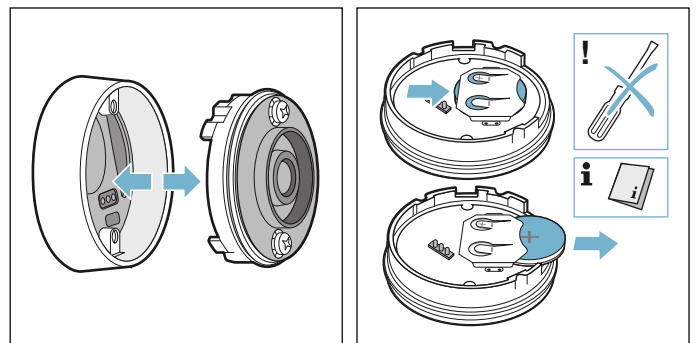
Jei paspaudus belaidžio temperatūros jutiklio simbolį neįsižiebia šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija.

Baterijos keitimas

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

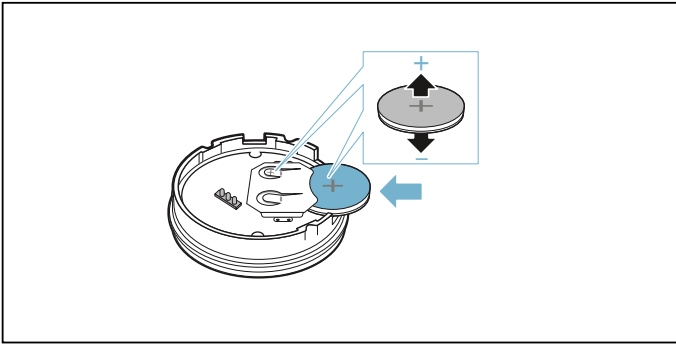


2. Atidarykite temperatūros jutiklio fiksatorių. Ištraukite bateriją iš apatinės korpuso dalies ir įdėkite naują bateriją (įsitikinkite, kad įdėtos baterijos poliai sutampa su baterijos skyriaus poliais).

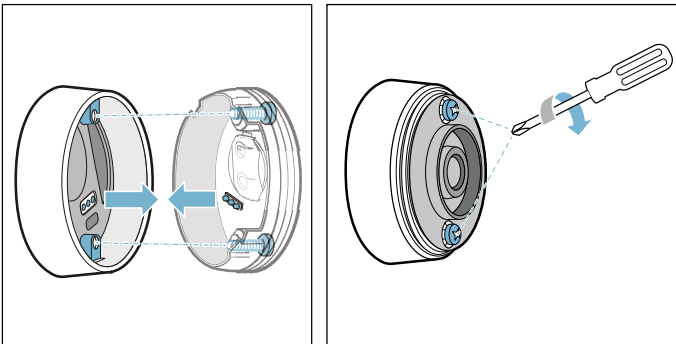


Dėmesio!

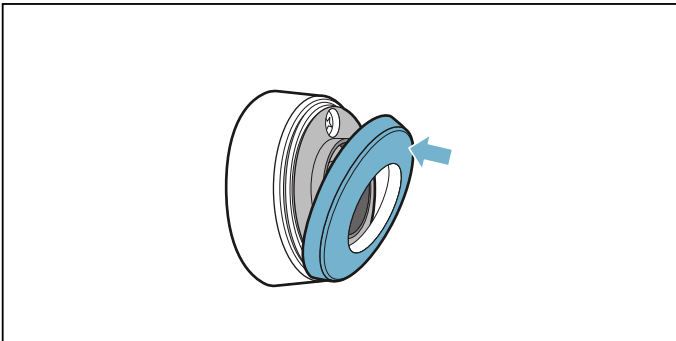
Norėdami išimti bateriją, nenaudokite jokių metalinių daiktų. Nelieskite baterijos prijungimo taškų.



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 išaktyvinimas


Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas

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

Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas

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

Automatinė apsauga nuo vaikų


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


Įjungimas ir išjungimas

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

Apsauga valant

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

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

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

Pastabos

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

Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F8** ir liekamosios šilumos indikatorius **h** arba **H**.

Palietus bet kurį simbolį indikatorius išsijungia. Dabar galima iš naujo nustatyti kaitvietę.

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

Pagrindiniai nustatymai

Prietaise yra įvairių pagrindinių nuostatų. Šiuos pagrindinius nustatymus galite pritaikyti pagal savo poreikius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	Apsauga nuo vaikų 0 Rankiniu būdu*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta.
c 2	Signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.*
c 3	Energijos sąnaudų rodymas 0 Išaktyvinta.* 1 Aktyvinta.
c 4	Nuostatas, priklausantis nuo aukščio virš jūros lygio 1-2 Sumažinimas 3 Pagrindinis nuostatas 4-9 Išplėtimas
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta.* 0 1-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Laikmačio funkcijos signalo trukmė 1 10 sekundžių.* 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.
c 7	Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia. 0 Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. */** 1 1000 W – mažiausia galia. 1. 1500 W ... 3 rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų. 3. rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų. 4 4000 W 4. rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų. ... 9 arba 9. Didžiausia kaitlentės galia.**
c 11	Perkėlimo („Move“) funkcijai iš anksto nustatytų galios lygių keitimas -9 Iš anksto nustatytas galios lygis priekinei maisto ruošimo sričiai. -5 Iš anksto nustatytas galios lygis vidurinei maisto ruošimo sričiai. -1. Iš anksto nustatytas galios lygis galinei maisto ruošimo sričiai.


c 12	Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas
0	Netinka
1	Neoptimalu
2	Tinka
c 13	Lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonos konfigūravimo aktyvinimas
0	Kaip dvi nesusietos maisto ruošimo zonos.*
1	Kaip vienintelė maisto ruošimo zona.
c 14	Belaidžio virimo jutiklio prijungimas prie kaitlentės
0	Prijungta tinkamai
1	Prijungta netinkamai: dėl perdavimo klaidos.
2	Prijungta netinkamai: dėl virimo jutiklio klaidos.
c 0	Numatytųjų nuostatų atkūrimas
0	Individualūs nuostatai.*
1	Atkurkite gamyklinius nuostatus.

*Gamyklinis nuostatas


**Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

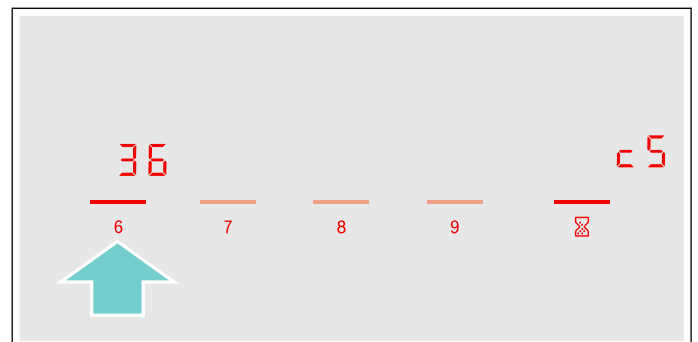
1. Ijunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.


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

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



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



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

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

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.

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

Maisto ruošimo indo bandymas

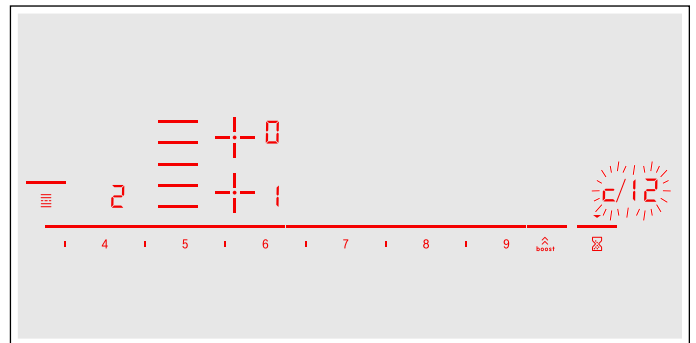
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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

- Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
- Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **2**.
- Palieskite nustatymo sritį. Kaitvietės indikatoriuje mirksi **—**.

Funkcija aktyvinta.

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

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

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

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

Pastabos

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

Galios valdiklis

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

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

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

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

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

Valymas

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 nusauskite 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 nusideginti.*

* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusauskite šluoste.

Pastaba. Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitinkinkite, 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

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

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

Kodėl mirksi rodmenys ir kodėl pasigirsta signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius arba maisto likučius. Nuimkite visus daiktus nuo valdymo skydelio.

Garsinio signalo išjungimo instrukciją rasite 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 kaitviečių 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 sklindi 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 ištuštėjęs maisto ruošimo indai. Triukšmas dingsta į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba sudėjus maisto produktus.

Spragsėjimas

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

Skardus švilpimas

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

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

Maisto ruošimo indas

Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

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

Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

Neįjungta kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas.

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

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

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"*.

Maisto ruošimo indas

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

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

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

Valymas

Kaip valyti kaitlentę?

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

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

? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Rodmuo	Galima priežastis	Pagalba
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą. Elektronikos gedimas.	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.
Rodmenys mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo –.	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
F2 / E8207	Elektroninė sistema perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4 / E8208	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas per arti valdymo skydelio. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite indą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas per arti valdymo skydelio. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Užgesus klaidos rodmeniui galite ruošti toliau.
F1 / F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės, ir vėl įjunkite kaitvietę.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių.
E8202	Temperatūros jutiklis perkaito ir kaitvietė buvo išjungta.	Palaukite, kol temperatūros jutiklis pakankamai atvės, ir vėl aktyvinkite funkciją.
E8203	Temperatūros jutiklis perkaito ir visos kaitvietės buvo išjungtos.	Jei temperatūros jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite atokiai nuo kaitviečių ir šilumos šaltinių. Vėl įjunkite kaitvietes.

Ant valdymo skydelio nedėkite karšto maisto ruošimo indo.

Rodmuo	Galima priežastis	Pagalba
<i>E8204</i>	Beveik išseko temperatūros jutiklio baterija.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas".
<i>E8205</i>	Sugedo temperatūros jutiklio belaidė jungtis.	Funkciją išjunkite ir vėl įjunkite.
<i>E8206</i>	Pažeistas temperatūros jutiklis.	Susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
Nešviečia temperatūros jutiklio rodmuo.	Temperatūros jutiklis nereaguoja ir neįsijiebia rodmuo.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas". Jei šios problemos nepavyksta pašalinti, 8–10 sekundžių spauskite temperatūros jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės. Skaitykite skyrių → "Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio" Jei problemos nepavyksta pašalinti, kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.
Jutiklio ekranas sumirksėjo dukart	Beveik išseko temperatūros jutiklio baterija. Išsekus baterijai gali būti nutrauktas tolesnis maisto ruošimo etapas.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Skaitykite skyrių → "Baterijos keitimas".
Jutiklio ekranas sumirksėjo triskart	Sugedo temperatūros jutiklio belaidė jungtis.	8–10 sekundžių spauskite temperatūros jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite prie kaitlentės. Skaitykite skyrių → "Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio".
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisieki su elektros energijos tiekėju.
<i>U400</i>	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitinkite, kad ji buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
<i>dE</i>	Aktyvintas parodomasis režimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. Parodomasis režimas buvo išaktyvintas.

Ant valdymo skydelio nedėkite karšto maisto ruošimo indo.

Pastabos

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



Klientų aptarnavimo tarnyba

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

E ir FD numeriai

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

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- ties apatine kaitlentės dalimi.

E numeris nurodytas ir ant kaitlentės stiklinio paviršiaus. Klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir FD numerį galite patikrinti įjungę pagrindinius nuostatus.

Atsiverskite skyrių → *"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.	Troškimas		
			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.		Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang-tis	Kaitinimo pakopa	Dang-tis	
Ryžių košės su pienu virimas							
Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite piena, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir į piena 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 piena 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



9001397616

981018(01)