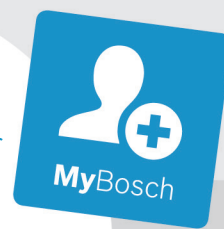




BOSCH

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

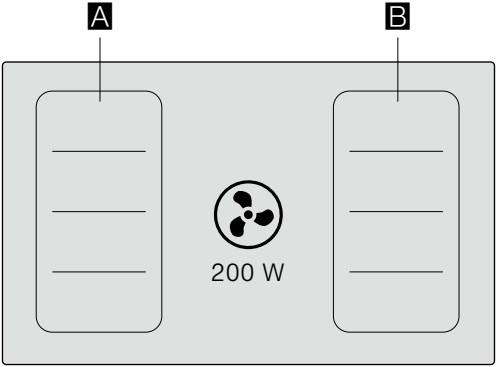


Indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema

PXX...D6..

[It] Naudojimo instrukcija

Kaitlentė



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

*  IEC 60335-2-6

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	5		Funkcija „PowerBoost“	21
	Svarbūs saugos nurodymai	6		Ijungimas	21
	Galimos gedimų priežastys	8		Išjungimas	21
	Aplinkosauga	8		„ShortBoost“ funkcija	22
	Energijos taupymo patarimai	8		Naudojimo rekomendacijos	22
	Ekologiškas utilizavimas	8		Ijungimas	22
	Indukcinis virimas	9		Išjungimas	22
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai ..	9		Laikymo šiltai funkcija	22
	Indai	9		Ijungimas	22
	Susipažinkite su prietaisu	10		Išjungimas	22
	Jūsų naujasis prietaisas	10		Nuostatų perdavimas	23
	Specialieji priedai	10		Ijungimas	23
	Valdymo skydelis	11		Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	24
	Kaitvietės	12		Pagalbinių maisto ruošimo funkcijų rūšys	24
	Liekamosios šilumos indikatorius	12		Tinkamas maisto ruošimo indas	25
	Darbo režimai	13		Jutikliai ir specialieji priedai	25
	Oro ištraukimo režimas	13		Funkcijos ir kaitinimo lygiai	25
	Recirkuliacijos režimas	13		Rekomenduojami patiekalai	29
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	13		Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonos	37
	„Home Connect“ nustatymas	13		Belaidis temperatūros jutiklis	39
	Darbo režimo nustatymas	13		Belaidžio temperatūros jutiklio paruošimas ir priežiūra ..	39
	Prietaiso valdymas	14		Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo	39
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	14		skydelio	39
	Kaitvietės nustatymas	14		Valymas	40
	Maisto ruošimo rekomendacijos	15		Baterijos keitimas	40
	Rankinis ventiliatoriaus valdymas	17		Atitikties deklaracija	41
	Intensyvumo pakopa	17		Apsauga nuo vaikų	41
	Automatinė paleistis	17		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas ..	41
	Automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija ..	17		Automatinė apsauga nuo vaikų	41
	Inercinio veikimo funkcija	17		Apsauga valant	42
	Lanksčiai naudojama zona	18		Automatinis apsauginis išjungimas	42
	Indų naudojimo patarimai	18		Pagrindiniai nustatymai	43
	Dvi atskiros kaitvietės	18		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	45
	Atskira kaitvietė	18			
	Perkėlimo („Move“) funkcija	19			
	Ijungimas	19			
	Išjungimas	19			
	Laiko funkcijos	20			
	Ruošimo laiko programavimas	20			
	Virtuvinis laikmatis	20			
	Sekundačio funkcija	21			

	Energijos sąnaudų rodmuo.	45
	Maisto ruošimo indo bandymas.	46
	Galios valdiklis.	46
	Home Connect	47
	Įdiegimas	47
	Home Connect nuostatos.	48
	Programinės įrangos naujinys	50
	Nuotolinė diagnostė	50
	Nuoroda dėl duomenų apsaugos.	51
	Atitikties deklaracija	51
	Valymas	51
	Valymo priemonės	51
	Valomi komponentai.	52
	Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)52	
	Kaitlentė	52
	Ventiliatorius.	53
	Perpildos indelio valymas.	54
	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	55
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	57
	Klientų aptarnavimo tarnyba.	59
	Gaminio numeris (E Nr.) ir serijos numeris (FD Nr.). .	59
	Bandomieji patiekalai	60

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, susisiekit 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 naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

Negali būti siurbiamos pavojingos arba sprogios medžiagos ir garai.

Stebėkite, kad į prietaisą nepatektų smulkių dalių ar skysčių.

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 nekylo.

Svarbūs saugos nurodymai

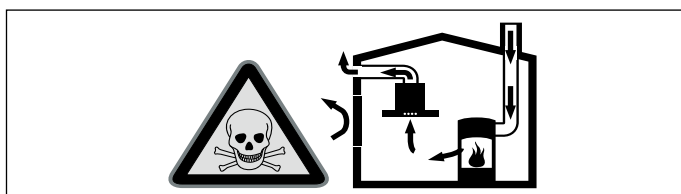
Įspėjimas – Kyla pavojus uždusti!

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

Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!

Galima apsinuodyti atgal įsiurbiamomis degimo dujomis.

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



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

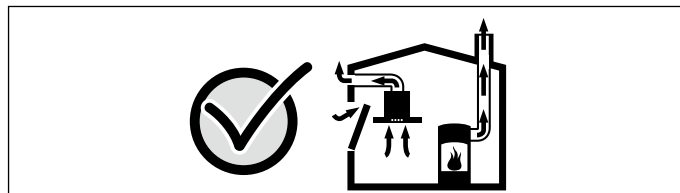
Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras, todėl, jei nėra pasirūpinta oro tiekimu, susidaro neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.

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

Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židinytis, nevirsija 4 Pa (0,04 mbar). Tai įmanoma, jei degimui reikalingas oras gali papildomai patekti per neuždaromas angas, pvz., duris, langus per oro tiekimu ir išleidimu movą arba naudojant kitas technines priemones.

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

Jei išpučiamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventiliacijos kamina, reikia gauti atsakingo kaminkrėčio leidimą.



Bet kokių atveju, rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.

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

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Gali užsiliepsnoti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos. Riebalų filtrą reguliariai valykite. Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- Įjungus ventiliaciją gali užsidegti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos. Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degiųjų patiekalų). Prietaisą virš židinio, kūrenamo kietu kuru (pvz., malkomis ar anglimi), galima montuoti tik tuomet, jei įrengtas uždaras, nenuimamas dangtis. Negali būti žiežirbų.

⚠ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite 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.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš išimdami metalinį riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą palaukite, kol prietaisas atvės.

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

- Belaidis virimo jutiklis yra su baterija, kuri aukštoje temperatūroje gali būti pažeista. Nuimkite jutiklį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite toliau nuo bet kokių šilumos šaltinių.
- Nuo maisto ruošimo puodo nuimamas temperatūros jutiklis gali būti karštas. Nuimdami mūvėkite virtuvines pirštines arba naudokite virtuvinį rankšluostį.
- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskinkite kaitvietę ir puodo dugną.

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Pavojus pažeisti kietais ir aštriais daiktais. Stenkitės, kad ant kaitlentės nenukristų kietų ar aštrių daiktų.
- Pavojus pažeisti kaistant tuščiam maisto ruošimo indui. Niekada nepalikite kaisti tuščio maisto ruošimo indo.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Pavojus pažeisti aliuminio folija arba plastikiniais indeliais. Ant karštos kaitvietės niekada nedėkite aliuminio folijos ir plastikinių indelių. Nenaudokite kaitlentės apsauginės folijos.
- Paviršiaus pažeidimas, spalvos pakitimas ir dėmės dėl netinkamos valymo priemonės. Naudokite tik šio tipo kaitlentei tinkamas valymo priemones.
- Paviršiaus pažeidimas ir spalvos pakitimas trinantis puodui. Puodus ir keptuves ne stumkite, o pakelkite.
- Paviršiaus pažeidimas ir dėmės pridedus patiekalams. Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
- Druska, cukrus ir smėlis gali pažeisti prietaiso paviršių. Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio ir nestatykite ant jos daiktų.
- Paviršiaus pažeidimas dėl šiurkštaus indo dugno. Prieš naudodami patikrinkite maisto ruošimo indą.
- Druska, cukrus ir daug cukraus sudėtyje turintys patiekalai gali pažeisti paviršių arba jį įskelti. Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

Aplinkosauga

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

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam maisto ruošimo indui visada naudokite tinkamą dangtį. Jei gaminsite neuždengę dangčio, suvartosite daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį. Tada galėsite pažiūrėti į indo vidų nenukeldami dangčio.
- Naudokite indus lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.
- Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Turėkite omenyje, kad indų gamintojai dažniausiai nurodo indo viršaus skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei dugno skersmuo.
- Mažesniems kiekiams naudokite mažesnius maisto ruošimo indus. Dideliam, bet nedaug pripildytam maisto ruošimo indui reikia daug energijos.
- Patiekalus gaminkite nedideliame vandens kiekyje. Tuomet bus taupoma energija, o daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą. Kitaip švaistysite energiją.
- Ruošdami maistą pasirinkite pakankamą oro tiekimą, kad ventiliacija veiktų efektyviai ir tyliai.
- Ventiliatoriaus galios pakopą pasirinkite atsižvelgdami į garų kiekį. Didesnį intensyvumą pakopą naudokite tik tuomet, kai tikrai reikia. Mažesnei galios pakopai reikia mažiau energijos.
- Jei ruošiant maistą susidaro daugiau garų, laiku perjunkite didesnę ventiliatoriaus galios pakopą. Dideliam maisto ruošimo garų kiekiui pasklidus virtuvėje, ventiliacija turės veikti ilgiau.
- Išjunkite prietaisą, kai jo nebenaudojate.
- Kad ventiliatorius veiktų veiksmingai ir būtų galima išvengti gaisro, dažniau valykite arba pakeiskite filtrą.

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. Išseiktą 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 pridega ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

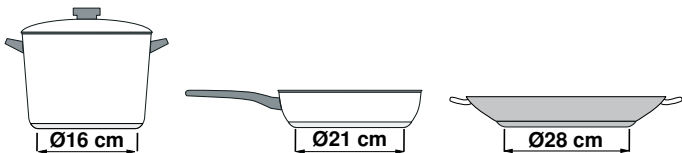
Indai

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

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

Norėdami patikrinti, ar indas 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.

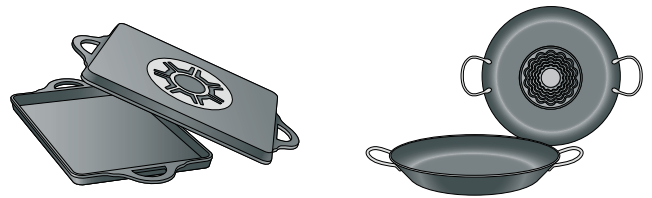


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → *"Lanksčiai naudojama zona"*.

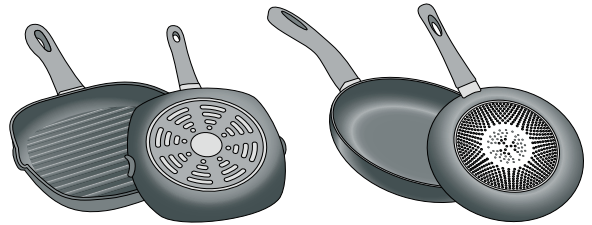


Yra ir indukcinio indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, įkaiš 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

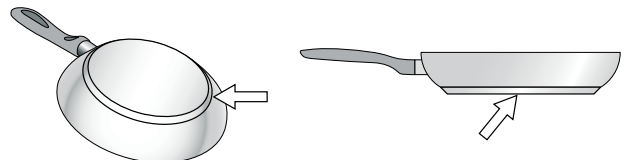
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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

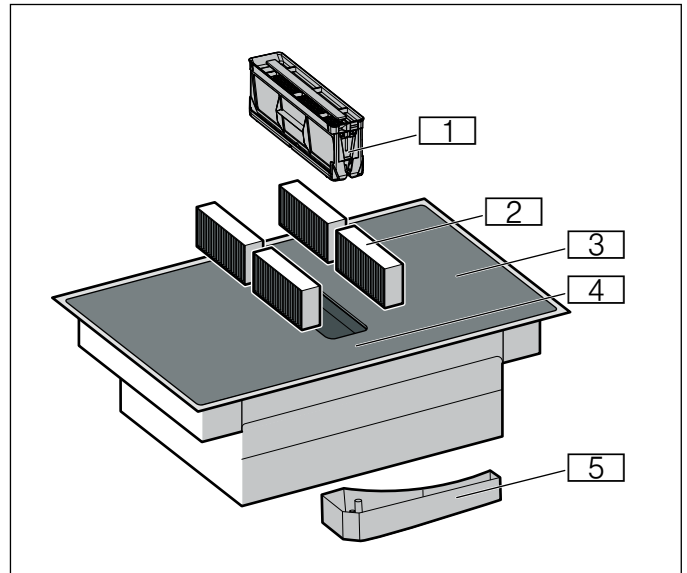
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu

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

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

Jūsų naujasis prietaisas



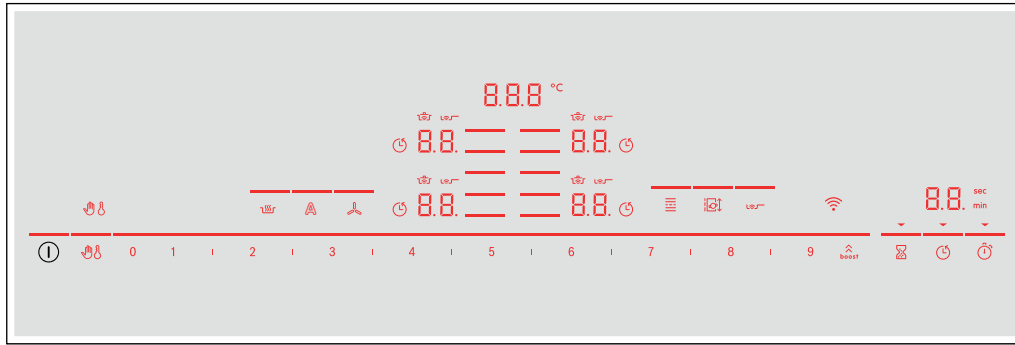
Nr.	Pavadinimas
1	Metalinis riebalų filtras
2	Aktyvintosios anglies filtras veikiant recirkuliacijos režimui arba garso filtras veikiant oro ištraukimo režimui*
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras
* Priklauso nuo prietaiso įrangos	

Specialieji priedai

Atsižvelgiant į prietaiso įmontavimo variantą, naudojami skirtingi priedai, kurių galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje:

- Oro ištraukimo rinkinys
- Oro recirkuliacijos rinkinys
- Aktyvintosios anglies filtras recirkuliacijos režimui
- Garso filtras oro ištraukimo režimui

Valdymo skydelis



Pasirinkimo jutikliai	
①	Pagrindinis jungiklis
≡	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Nustatymo sritis
boost	Funkcijos „PowerBoost“ (galios didinimas) ir „ShortBoost“ (trumpalaikis galios didinimas) Ventilatoriaus galios intensyvumo pakopos
✋	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti
👤	Apsauga nuo vaikų
🔥	Laikymo šiltai funkcija
👉	Kepimo jutiklis
≡	„FlexZone“
🔄	Perkėlimo funkcija
⌛	Žadintuvas
🕒	Automatinis ruošimo laiko nustatymas
🕒	Sekundmačio funkcija
📶	WLAN
🌀	Rankinis ventilatoriaus valdymas
A	Ventilatoriaus valdymas jutikliu

Indikatorius	
0.0	Darbinė būsena
1-9	Galios pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
00	Laiko funkcijos
000 °C	Maisto ruošimo funkcijų temperatūra
✋	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti
👤	Apsauga nuo vaikų
🕒	Automatinis ruošimo laiko nustatymas
min / sec	Laikmačio indikatoriai
b.	Galios didinimo funkcija („PowerBoost“)
Pb.	Trumpalaikio galios didinimo funkcija („ShortBoost“)
🔥	Maisto ruošimo funkcijos
👉	Kepimo jutiklis
⌛	Nuostatų perdavimas
Lo	Laikymo šiltai funkcija
📶	WLAN

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

Kaitvietė		
	Vienguba kaitvietė	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona	Skaitykite skyrių → "Lanksčiai naudojama zona".
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdui pritaikytus maisto ruošimo indus: skaitykite skyrių → "Indukcinis virimas".		

Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje kiekvienai kaitviete 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.

Darbo režimai

Šį prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

Oro ištraukimo režimas



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

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

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

Recirkuliacijos režimas



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

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



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir priedus.

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

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu ①.

„Home Connect“ nustatymas

Įjungus prietaisą pirmą kartą rodomas namų tinklo nustatymas. Rodmenų laukelyje kelioms sekundėms silpnai įsižiebia simbolis . Norėdami užmegzti ryšį, palieskite jutiklį  ir perskaitykite skyriuje → "Home Connect" pateiktą informaciją. Norėdami palikti pirminį nustatymą, palieskite bet kurį jutiklį.

Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.

Jei įrengiant kaitlentę oro išleidimo anga išvedama į lauką, turite nuostatą  17 sukonfigūruoti šiame režime. Žr. skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

Prietaiso valdymas

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

Patarimas. Įjunkite ventiliatorių pradėję gaminti maistą ir išjunkite tik praėjus kelioms minutėms po to, kai baigsite gaminti. Tada gaminant susidarantys garai pašalinami efektyviausiai.

Pastaba. Niekada nenaudokite prietaiso be metalinio riebalų filtro ir perpildos rezervuaro.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

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

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

Pastabos

- Jei su namų tinklu nebuvo užmegztas ryšys ar ryšys nutrūko, įjungus kaitlentę automatiškai įsijungia pradinis namų tinklo nustatymas.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos maisto ruošimo zonos išjungtos kelias sekundes.
- Išjungus kaitlentę nuostatos dar išsaugomos 4 sekundes. Jeigu kaitlentę vėl įjungsitė per šį laiką, ji įsijungs su pirmiau buvusiais 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.

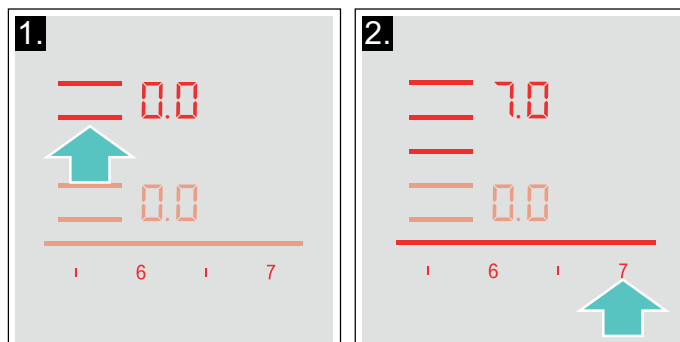
Pastabos

- 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.

Pastaba. Jeigu maisto ruošimo indą pastatysite ant „Flex“ zonos, kaitlentė atpažins maisto ruošimo indą ir kaitlentė bus parinkta automatiškai. Daugiau informacijos apie „Flex“ zoną rasite skyriuje → „Lanksčiai naudojama zona“.

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

Maisto ruošimo lentelė

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

	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (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
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
***Pašildymas nustačius 8–8,5 kaitinimo lygį.		

	Kaitinimo pa- kopa	Ruošimo lai- kas (min.)
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai (dvigubas vandens kiekis)	2.5 - 3.5	15 - 30
Ryžių košė su pienu***	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4.5 - 5.5	25 - 35
Virtos bulvės	4.5 - 5.5	15 - 30
Miltinės tešlos gaminiai, makaronai*	6 - 7	6 - 10
Troškinys	3.5 - 4.5	120 - 180
Sriubos	3.5 - 4.5	15 - 60
Daržovės	2.5 - 3.5	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3.5 - 4.5	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4.5 - 5.5	-
Troškinimas		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60
Troškinimas / kepinimas 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 azijietiskai	7 - 8	15 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, užšaldyti	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.5 - 7.5	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.5 - 4.5	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, 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.		

Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Ventiliatoriaus galios pakopas galite valdyti ranka.

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

Ijungimas

1. Palieskite simbolį .
Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galios pakopa.
 2. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą.
Nustatymo srityje rodoma nustatyta galios pakopa.
 3. Norėdami patvirtinti pasirinktą nuostatą, paspauskite simbolį .
- Ventiliatorius įjungtas.

Keitimas ir išjungimas

Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą arba nustatymo srityje nustatykite .

Intensyvumo pakopa

Ventiliatoriui galima nustatyti vieną iš dviejų intensyvumo pakopų. Aktyvinus intensyvumo pakopą, ventiliatorius trumpai veikia didžiausia galia.

Ijungimas

Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą intensyvumo pakopą.

- **I intensyvumo pakopa:** palieskite simbolį .
Šviečia linija virš simbolio. Intensyvumo pakopa aktyvinta.
- **II intensyvumo pakopa:** palieskite simbolį  du kartus. Linija virš simbolio mirksi. Intensyvumo pakopa aktyvinta.

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

Keitimas ir išjungimas

Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą arba nustatymo srityje nustatykite .

Automatinė paleistis

Kai maisto ruošimo zonai pasirenkate maisto ruošimo pakopą, įsijungia automatinė paleistis.

Standartiškai kaitlentė pristatoma su jutikliu valdoma automatinės paleisties funkcija. Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Automatinė paleistis naudojant valdymo jutiklio funkciją

Oro kokybės jutiklis automatiškai aptinka ruošiant maistą susikaupusius garus, parenka optimalią maisto ruošimo pakopą ir įjungia liniją virš simbolio .

Automatinė paleistis pagal maisto ruošimo lygius

Įjungus tam tikrą maisto ruošimo lygį ventiliatorius veikia maisto ruošimo zonai nustatyta galia.

Automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija

Kaitlentėje yra oro kokybės jutiklis, kuris automatiškai aptinka ruošiant maistą susikaupusius garus ir įjungia ventiliatorių.

Jei automatinė paleistis išjungta arba įjungtas valdymas pagal maisto ruošimo pakopas, galite bet kada ranka išjungti valdymą jutikliu.

Ijungimas

Palieskite simbolį . Virš simbolio esanti linija šviečia ryškiau, o galios pakopą automatiškai nustato jutiklis.

Išjungimas

Palieskite simbolį . Linija virš simbolio užgesa. Jutiklio valdymas išjungtas.

Pastaba. Kaip nustatyti jutiklio jautrumą, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Inercinio veikimo funkcija

Jei įjungta inercinio veikimo funkcija, kaitlentę išjungus ventiliacijos sistema veiks dar kelias minutes. Taip bus pašalinti virtuvėje susikaupę maisto ruošimo garai. Paskui ventiliacijos sistema išsijungs automatiškai.

Kaitlentę pristačius dažniausiai būna nustatytas ilgiausias galimas inercinio veikimo laikas. Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Ijungimas

Inercinio veikimo režimas gali veikti pagal sukonfigūruotą pagrindinę nuostatą:

- Valdoma oro kokybės jutikliu. Šviečia simbolis .
- Nustatomas ilgiausias galimas veikimo laikas. Šviečia simbolis .

Pastaba. Inercinio veikimo funkcija įsijungia tik tada, jei bent viena maisto ruošimo zona buvo įjungta mažiausiai vieną minutę.

Išjungimas

Rankinis

Palieskite simbolį  arba . Inercinio veikimo funkcija išjungiama.

Automatinis

Inercinio veikimo funkcija išjungiama šiais atvejais:

- Pasibaigė inercinio veikimo laikas.
- Prietaisas įjungiamas iš naujo.
- Jutiklis užfiksuoja normalią oro kokybę.

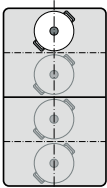
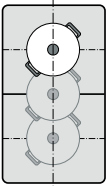
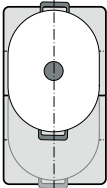
Lanksčiai naudojama zona

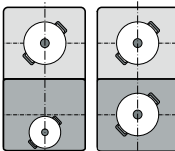
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

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

Indų naudojimo patarimai

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

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

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

Dvi atskiros kaitvietės

Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona naudojama kaip dvi atskiros kaitvietės.

Ijungimas

Skaitykite skyrių → "Prietaiso valdymas".

Atskira kaitvietė

Visos maisto ruošimo zonos naudojimas sujungiant abi kaitvietes.

Dviejų atskirų maisto ruošimo zonų prijungimas

Maisto ruošimo zonos, atsižvelgiant į maisto ruošimo indo pastatymą, prijungiamos arba atjungiamos automatiškai.

Prijungimas rankiniu būdu:

1. Maisto ruošimo indo pastatymas. Pasirinkite vieną iš dviejų „Flex“ maisto ruošimo zonų ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Rodmuo šviečia. Maisto ruošimo zonos indikatoriuje rodoma maisto ruošimo zona.

Aktyvinta „Flex“ kaitinimo zona.

Kaitinimo lygio keitimas

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

Naujo indo pridėjimas

1. Tinkamoje padėtyje uždėkite reikiamo dydžio naują indą.
Kai maisto ruošimo indas tinkamai uždėtas, prietaisas jį atpažįsta. Prietaisas atjungia zonas ir automatiškai jas parenka.
2. Nustatymo srityje parinkite norimą maisto ruošimo pakopą.

Pastabos

- Jei ant aktyvintos maisto ruošimo zonos padėtas maisto ruošimo indas perstatomas arba pakeliamas, maisto ruošimo zona įjungia automatinę paiešką, o anksčiau parinkto kaitinimo lygio nuostatas išlieka.
- Galite išjungti automatinį maisto ruošimo indo atpažinimą. Daugiau informacijos rasite skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Abiejų maisto ruošimo zonų atjungimas

Kaitvietės, atsižvelgiant į maisto ruošimo indo pastatymą, susiejamos arba atjungiamos automatiškai.

Kad rankiniu būdu galima būtų atjungti maisto ruošimo zonas, parinkite vieną iš „Flex“ zonai priklausančių maisto ruošimo zonų ir palieskite simbolį .

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

Pastabos

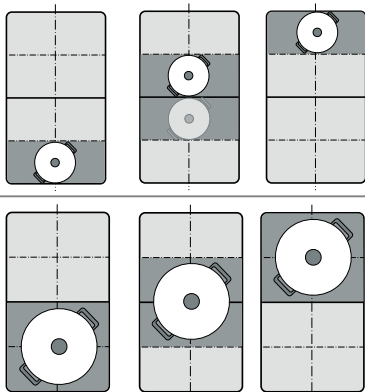
- Jei kaitlentė išjungžiama ir vėliau vėl įjungžiama, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungžiama dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.
- Norėdami pakeisti lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos konfigūracijos nustatymus, skaitykite skyrių → "Pagrindiniai nustatymai".

Perkėlimo („Move“) funkcija

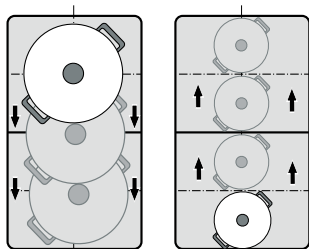
Šia funkcija aktyvinama visa lanksčiai naudojama kaitinimo zona, kuri yra padalyta į tris maisto ruošimo sritis ir kurios kaitinimo lygiai yra nustatyti iš anksto.

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 pateiktą skyriuje → "Lanksčiai naudojama zona".

Ijungimas

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

Kaitinimo lygio keitimas

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

Pastabos

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

Išjungimas

Palieskite simbolį . Užgesa 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.

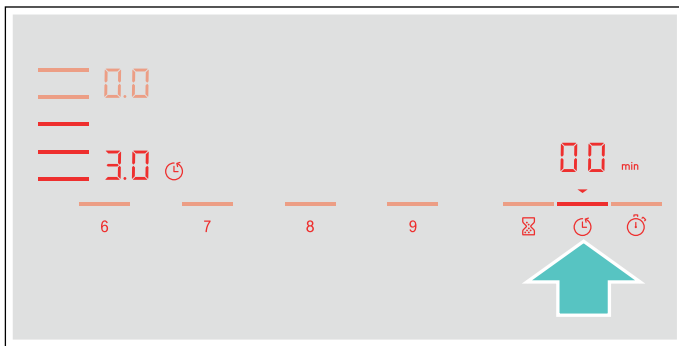
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija

Ruošimo laiko programavimas

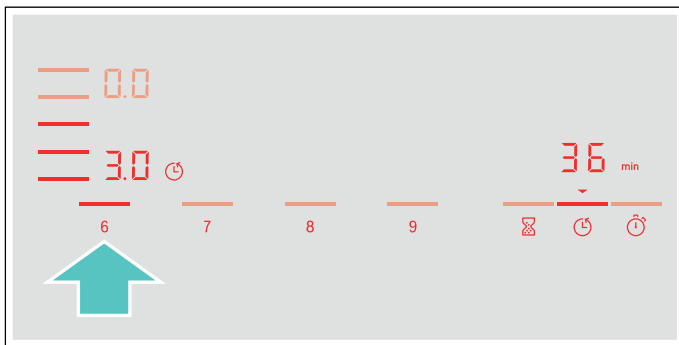
Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

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



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



4. Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.

Pastabos

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

Kepimo jutiklis

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

Maisto ruošimo funkcijos

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

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Pasirinkite kaitvietę ir paskui palieskite simbolį .

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

Norėdami patvirtinti parinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Pasibaigus laikui

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

Laikmačio indikatoriuje mirksi  ir rodmuo ▼.

Palietus simbolį  užgesa 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.

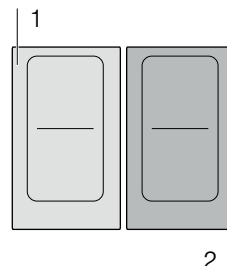
Jei dar kartą paliesite simbolį ⓘ, rodmenys užges.

Funkcija išaktyvinta.

**Funkcija „PowerBoost“**

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

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



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

Ijungimas

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

Išjungimas

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

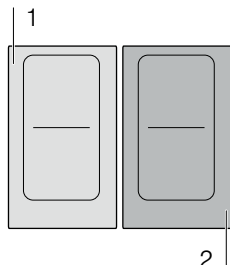
Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

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



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

Naudojimo rekomendacijos

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

Ijungimas

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

Išjungimas

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

Pastaba. Po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

Laikymo šiltai funkcija

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

Ijungimas

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

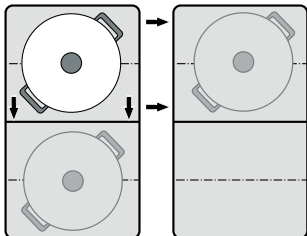
Išjungimas

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

Nuostatų perdavimas

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

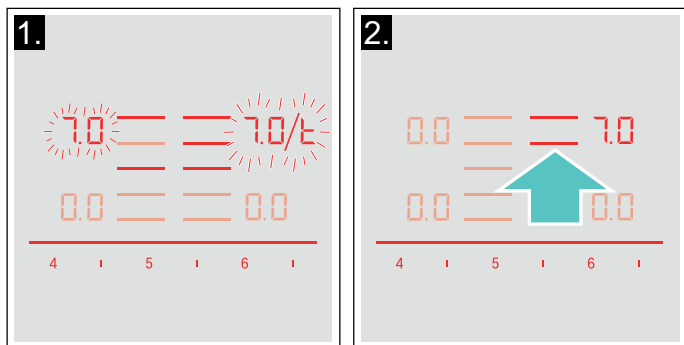
Norėdami perduoti nuostatus, nuimkite indą nuo įjungtos kaitvietės ir jį padėkite ant kitos kaitvietės.



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

Ijungimas

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



Nuostatai perduodami naujai kaitvietai.

Pastabos

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



Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos

Naudodami 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

Pasirinkite maisto ruošimo zoną, kuri labiausiai atitinka puodo dugno skersmenį, ir uždėkite puodą ant jos vidurio.

Kai ketinate naudoti virimo funkcijas, rinkitės tokio aukščio indus, kad reikiamas vandens kiekis nesiektų belaidžio virimo jutiklio silikoninio lipduko.

Galite įsigyti specialių keptuvių, kurios tinka naudoti su kepimo jutikliu. Jų galima įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, specializuotose parduotuvėse arba internetu. Platų su šiuo prietaisu tinkamų naudoti priedų asortimentą rasite mūsų reklaminiuose leidiniuose arba internete.

Galimybė užsisakyti internetu priklauso nuo šalies. Išsamesnės informacijos apie tai pateikiama pardavimo dokumentuose.

Pastaba. Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami priedą visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.) .

Specialūs priedai

15 cm skersmens keptuvė

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu.

19 cm skersmens keptuvė

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu.

21 cm skersmens keptuvė

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu.

„Teppan Yaki“ indas

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu. Tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.

Keptuvo indas

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu. Tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.

Šios keptuvės yra padengtos nesvyrančia danga, todėl kepant reikia labai mažai aliejaus.

Pastabos

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

Maisto ruošimo funkcijas galite naudoti visiems indukciniams 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.

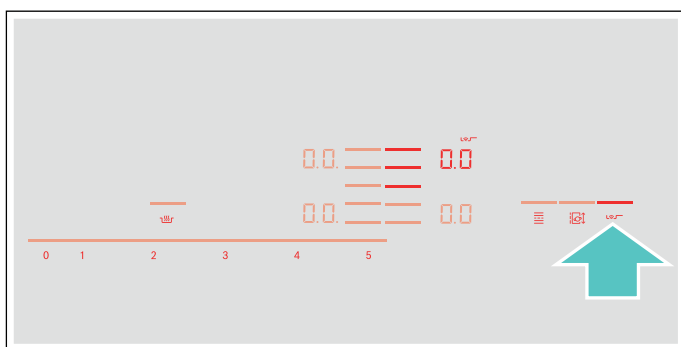
Temperatūros pakopos

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

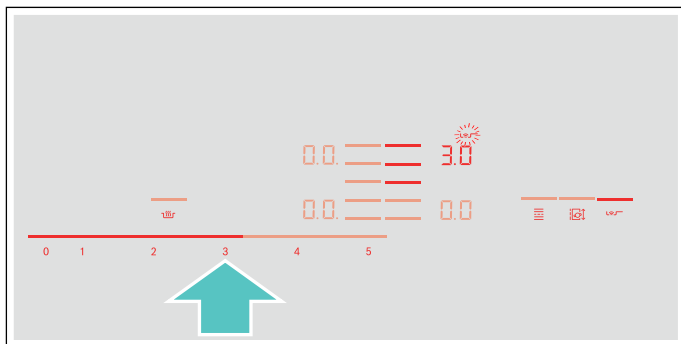
Nustatymas

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 silikoningą 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, punšas
Virimas ant silpnos ugnies	2/90 °C	80–90 °C	Pvz., ryžiai, pienas
Virimas	3/100 °C	90–100 °C	Pvz., makaronai, daržovės
Gaminimas greitpuodyje	4/120 °C	110–120 °C	Pvz., viščiukas, troškiny.
Gruzdinimas puode naudojant daug aliejaus	5/170 °C	170–180 °C	Pvz., spurgos, kapotos mėsos kukuliai

Patarimai, kaip ruošti, naudojant maisto ruošimo funkcijas

- Funkcija „Pašildymas / laikymas šiltai“: užšaldytų produktų porcijos, pvz., špinatų. Užšaldytus produktus sudėkite į maisto ruošimo indą. Įpilkite gamintojo nurodytą vandens kiekį. Uždenkite maisto ruošimo indą ir nustatykite 1 / 70 °C pakopą. Kartais pamašykite.
- Funkcija „Virimas ant silpnos ugnies“: ši funkcija tinka gaminant maistą žemoje temperatūroje, taip pat gaminant padažus ir troškinius. Nustatykite 2 / 90 °C pakopą.
- Funkcija „Virimas“: ši funkcija leidžia kaitinti vandenį 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 suputoti.
- Jei maisto paruošimo rezultatas Jūsų netenkina, pvz., verdant bulves, kitą kartą įpilkite daugiau vandens, tačiau vis tiek nustatykite rekomenduojamą temperatūros pakopą.

Užvirimo taško nustatymas

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

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

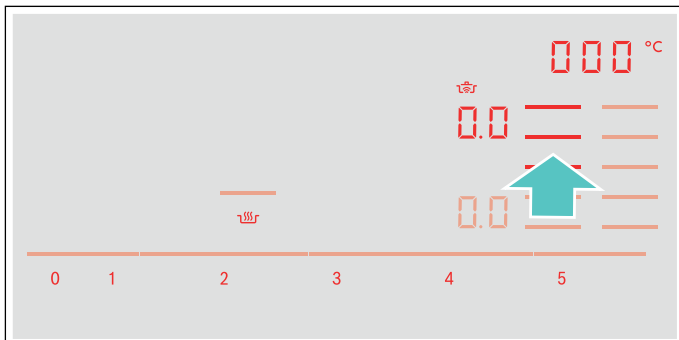
Aukštis	Nustatymo reikšmė 4
0–100 m.	1
100–200 m.	2
200–400 m.	3*
400–600 m.	4
600–800 m.	5
800–1000 m.	6
1000–1200 m.	7
1200–1400 m.	8
Virš 1400 m.	9
* Pagrindiniai nuostatai	

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

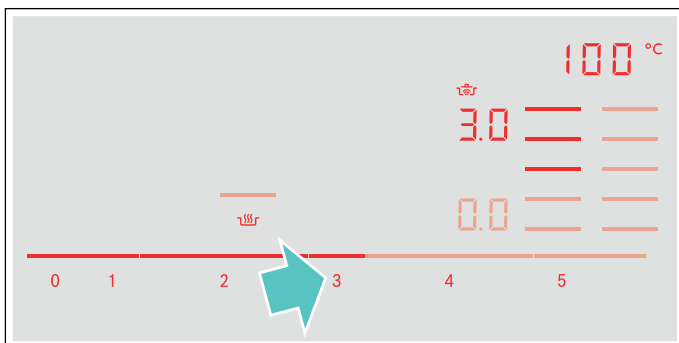
Nustatymas

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 pa-kopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Pjausnys, natūralus ¹		4	6 - 10
Pjausnys, apibarstytas džiovėsėliais 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

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 įkaitinkite uždėję dangtį. Kepkite paeiliui ir be dangčio.

Mėsa	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
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
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
Džiūvėsiais 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			
Kiaušiniene su sviestu ¹		2	2 - 6
Kiaušiniene ²		4	2 - 6
Plakta kiaušiniene ³		2	4 - 9
Omletas ⁴		2	3 - 6
Lietiniai ⁴		5	1,5 - 2,5
Prancūziškas skrebutis ⁴		3	4 - 8
Blyneliai „Kaiserschmarrn“ ⁴		3	10 - 15

Virti			
Virti kiaušiniai ⁵		3 - 100 °C	5 - 10

¹ Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

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

³ Reguliariai pamaišykite.

⁴ Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

⁵ Įdėkite patiekalą pradžioje.

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

¹ Reguliariai pamaišykite.

² Apverskite daug kartų.

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

⁴ Įdėkite patiekalą pradžioje.

⁵ Aliejų 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 džiovės. ¹		3	10 - 20
Žuvies piršteliai ¹		4	8 - 12
Gruzdintos bulvytės, keptos ²		5	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai ²		3	6 - 10
Pavasariniai ritinėliai ¹		4	10 - 30
Kamamberas ¹		3	10 - 15
Laikymas šiltai, pašildymas			
Daržovės su grietinėlės padažu ²		1 - 70 °C	15 - 20
Virti			
Žaliosios pupos, šaldytos ³		3 - 100 °C	15 - 30
Gruzdinimas su daug aliejaus			
Bulvyčių gruzdinimas ⁴		5 - 170 °C	4 - 8

¹ Apverskite daug kartų.

² Reguliariai pamaišykite.

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

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

Kiti patiekalai	Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos	Temperatūros pakopa	Bendras ruošimo laikas nuo signalo suskambėjimo (min.)
Kepimas naudojant mažai riebalų			
Kamamberas ¹		3	7 - 10
Prancūziški skrebučiai ²		3	6 - 10
Sausi paruošti patiekalai ³		1	5 - 10
Skrudinti migdolai ⁴		4	3 - 15
Skrudinti riešutai ⁴		4	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos ⁴		4	3 - 15
Laikymas šiltai, pašildymas			
Guliašo sriubos šildymas ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Karšto vyno šildymas ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Virimas ant silpnos ugnies			
Pieno šildymas ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Apverskite daug kartų. ² Reguliariai pamaišykite. ³ Po signalo įpilkite vandens. Vandeniui užvirus dėkite maisto produktus. ⁴ Įdėkite patiekalą suskambėjus garso signalui. ⁵ Įdėkite patiekalą pradžioje.			

Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonai

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

Grill

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

Teppan Yaki

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

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

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

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

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 (įtrinkite patiekalo paviršių). Jei reikia, apverskite.

⁶ Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

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

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

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

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

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

⁵ Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (įtrinkite 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:

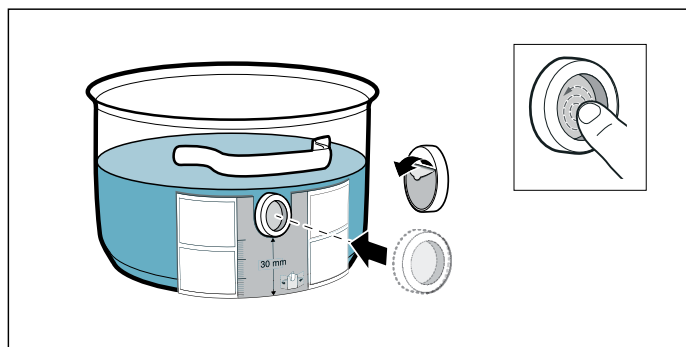
00577921	5 silikoninių lipdukų rinkinys
HEZ39050	Virimo jutiklis ir 5 silikoninių lipdukų rinkinys

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 nusauskite 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.



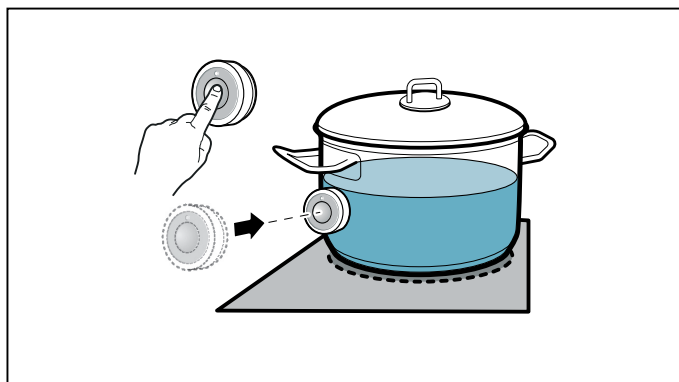
3. Spauskite silikoninio lipduko paviršių, įskaitant vidinę pusę. Klijai visiškai sukietėja per 1 valandą. Per šį laiką puodo nenaudokite ir nevalykite.

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

- Įsitikinkite, 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 parinktės nepaspaudėte temperatūros jutiklio simbolio.
 - Išseko temperatūros jutiklio baterija.
 Atkurkite belaidžio temperatūros jutiklio duomenis ir iš naujo prijunkite.

- Jei buvo neteisingai prijungta dėl perdavimo klaidos, pakartokite prijungimo eigą iš naujo.
- Jei ir tuomet nepavyks prijungti , kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių.

Belaidžio temperatūros jutiklio duomenų atkūrimas

1. Simbolį  lieskite maždaug 8–10 sekundžių. Per šį laiką temperatūros jutiklio šviesos diodų rodmuo įsižiebia tris kartus. Po trečiojo šviesos diodų 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

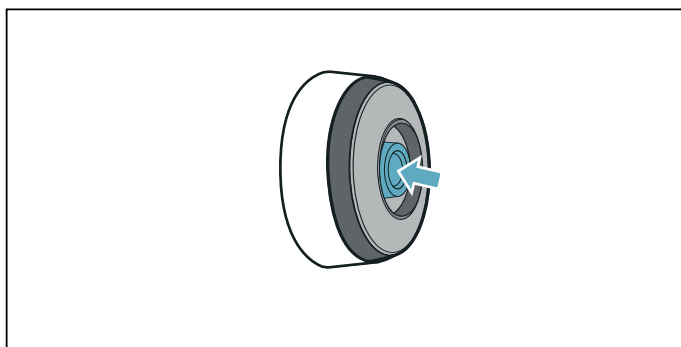
Nuvalykite ir nusausinkite prieš pritvirtindami prie temperatūros jutiklio. Galima plauti indaplovėje.

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

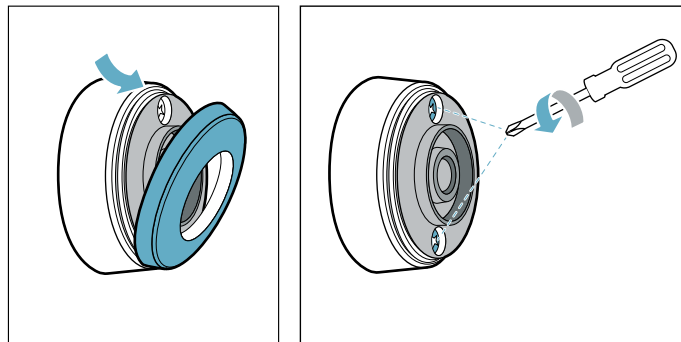
- Nenaudokite braižančių valymo priemonių, pavyzdžiui, šveičiamųjų kempinių ir šveičiamųjų šepetėlių ar valomojo pienelio.
- Nelieskite jutiklio langelio pirštais. Galite jį užteršti arba subraižyti.

Baterijos keitimas

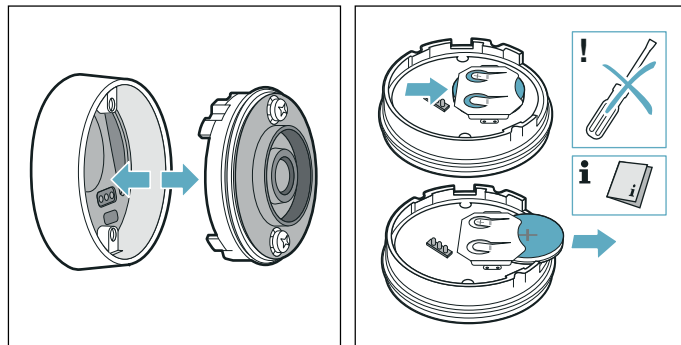
Jei paspaudus belaidžio temperatūros jutiklio simbolį neįsižiebia šviesos diodas, vadinasi, išseko baterija.

Baterijos keitimas

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

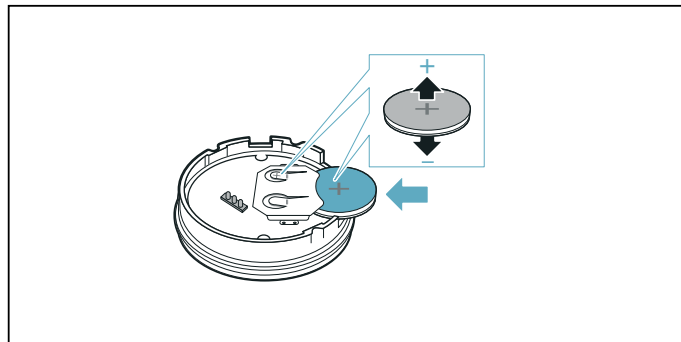


2. Atidarykite temperatūros jutiklio fiksatorių. Ištraukite bateriją iš apatinės korpuso dalies ir įdėkite naują bateriją (įsitikinkite, kad įdėtos baterijos poliai sutampa su baterijos skyriaus poliais).

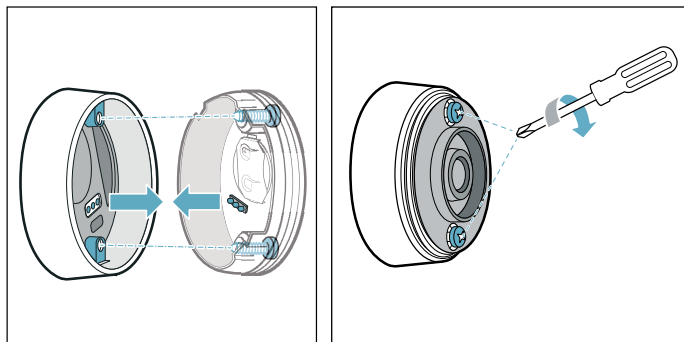


Dėmesio!

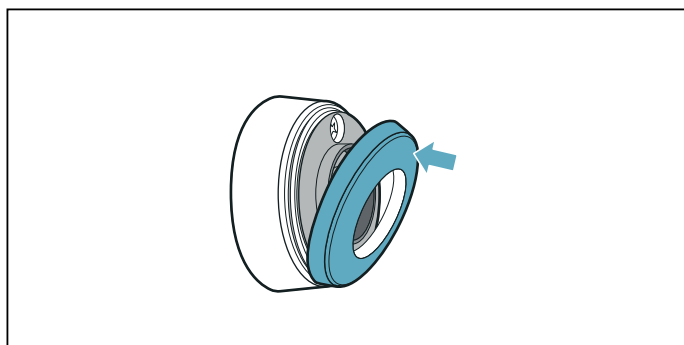
Norėdami išimti bateriją, nenaudokite jokių metalinių daiktų. Nelieskite baterijos prijungimo taškų.



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 išjungiama kaitlentė.

Įjungimas ir išjungimas

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



Apsauga valant

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

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

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

Pastabos

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



Automatinis apsauginis išjungimas

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

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

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

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (išjungimo 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 naudojamos 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 17	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas 0 Recirkuliacijos režimo konfigūravimas*. 1 Oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
c 18	Automatinės paleisties nustatymas 0 Išjungta. 1 Įjungta: automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija*. 2 Įjungta: įjungus tam tikras maisto ruošimo pakopas ventiliatorius pradeda veikti maisto ruošimo zonomis nustatyta galia.
c 19	Ventiliatoriaus jutiklio jautrumo nustatymas 1 Mažiausia jutiklio jautrumo nuostata. 2 Vidutinė jutiklio jautrumo nuostata*. 3 Didžiausia jutiklio jautrumo nuostata.
c 20	Inercinio veikimo nustatymas 0 Išjungta. 1 Įjungta: automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija. 2 Įjungta*: Jei kaitlentė veikia oro ištraukimo režimu, įjungus 3 maisto ruošimo pakopą maždaug 6 minutėms įsijungia ventiliacija. Jei kaitlentė veikia recirkuliacijos režimu, įjungus 1 maisto ruošimo pakopą maždaug 30 minučių įsijungia ventiliacija. Praėjus šiam laikui inercinio veikimo funkcija automatiškai išsijungia.
c 25	Automatinis puodo atpažinimas 0 Išjungta: norimos maisto ruošimo zonos pasirinkimas rankiniu būdu. 1 Įjungta: kaitlentė atpažįsta dydį, padėtį ir parenka atitinkamą (-as) maisto ruošimo zoną (-as)*.
HC	Home Connect → "Home Connect nuostatos"
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.

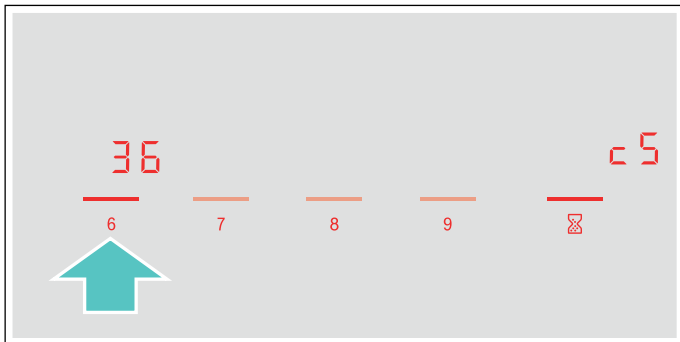
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

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

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



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



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

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

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.

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

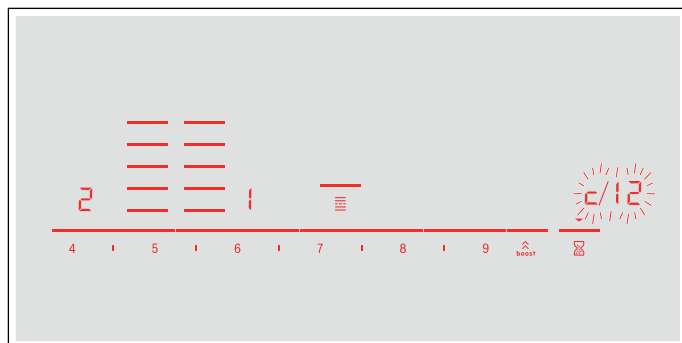
Maisto ruošimo indo bandymas

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

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

1. Į kambario temperatūros puodą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka puodo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir pasirinkite nuostatą **c 12**.
3. Palieskite nustatymo sritį. Kaitviečių indikatoriuose blyksi **—**.
Funkcija įjungta.

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

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

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

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

Pastabos

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

Galios valdiklis

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

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

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

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

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

Home Connect

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

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

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

Pastabos

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

Įdiegimas

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

Apie tai skaitykite kartu pridėtoje Home Connect dokumentacijoje.

Norėdami ką nors nustatyti, elkitės, kaip nurodo programėlė.

Kad galėtumėte įdiegti, programėlė turi būti aktyvi.

Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

Jums reikalingas kelvedis su WPS funkcija.

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

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 4 sekundes.
Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pakaitomis bus rodoma **HC** ir **!**.
Kaitviečių rodmenyje šviečia .

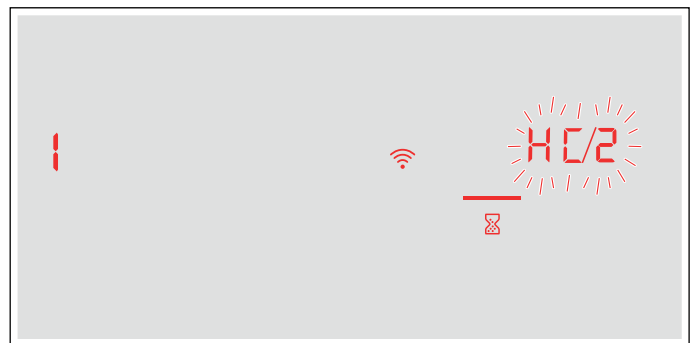


4. Nustatymo srityje nustatykite vertę **!**.
Valdymo skydelyje mirksi **!** ir simbolis .
5. Per 2 minutes paspauskite maršrutizatoriaus WPS mygtuką.
Kaitlentė prijungta prie tinklo, kai valdymo skydelyje nustoja mirksėti ir pradeda šviesti simbolis .

Pastaba.

Jeigu ryšio užmezgti nepavyksta, pasirodo vertė **2** „sujungti rankiniu būdu“. Prijunkite prietaisą prie tinklo rankiniu būdu arba dar kartą bandykite užmezgti ryšį automatiškai.

Kai prietaisas automatiškai bando užmezgti ryšį su programėle, pakaitomis rodomi simboliai **HC** ir **2**. Nustatymų srityje mirksi vertė **!**.



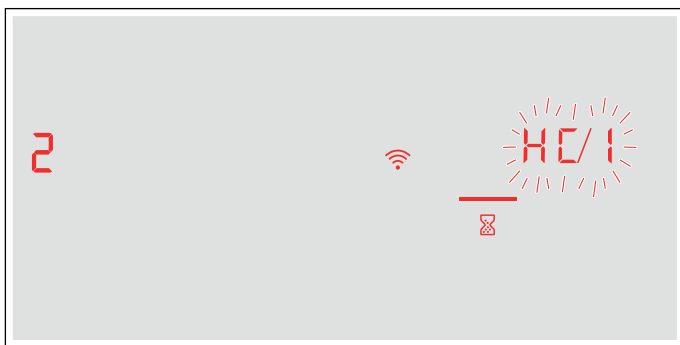
6. Mobiliajame galiniame prietaise paleiskite programėlę ir vadovaukitės instrukcijomis, kaip automatiškai užsiregistruoti tinkle.
Registravimosi procedūra baigta, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė .

Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

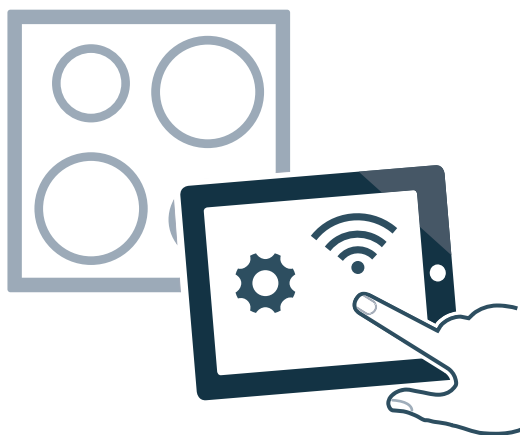
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 4 sekundes.
Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pakaitomis bus rodoma HC ir 1.
Kaitviečių rodmenyje šviečia 0.



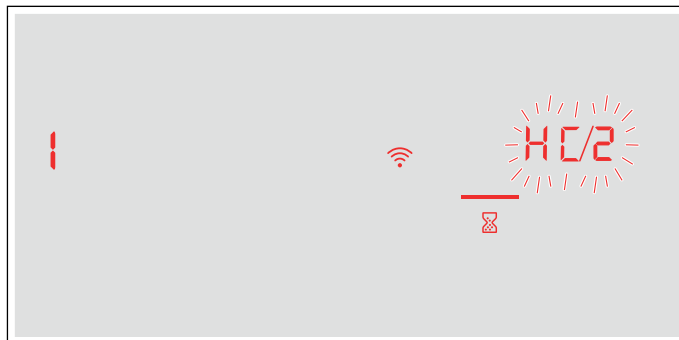
4. Nustatymo srityje nustatykite vertę 2.
Valdymo skydelyje mirksi 2 ir simbolis .



5. Kaitlentės tinkle su SSID „HomeConnect“ mobilųjį galinį prietaisą užregistruokite raktu „HomeConnect“.



Kaitlentė prijungta prie tinklo, kai valdymo skydelyje nustoja mirksėti ir pradeda šviesti simbolis . Prietaisas automatiškai bando užmegzti ryšį su programėle, pakaitomis rodomi simboliai HC ir 2. Nustatymų srityje mirksi vertė 1.



6. Mobiliajame galiniame prietaise paleiskite programėlę ir vadovaukitės instrukcijomis, kaip užsiregistruoti tinkle rankiniu būdu.
Registravimosi procedūra baigta, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė 0.

Home Connect nuostatos

Jūs galite bet kada pridurti Home Connect pagal savo poreikius.

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

Rodmuo	Funkcija
HC 1	Registracija namų tinkle (WLAN)
0	Nesujungta / atjungti nuo tinklo.
1	Prijungti automatiškai.
2	Prijungti rankiniu būdu.
3	Ryšys užmegztas.
HC 2	Ryšys su programėle
0	Ryšio nėra.
1	Užmegzti ryšį.
HC 3	Ryšys su WLAN
0	Radio modulis išjungtas.
1	Radio modulis įjungtas.
HC 4	Nuostatos programėle
0	Išjungta.
1	Įjungta.*
HC 5	Programinės įrangos naujinys
1	Naujinys yra ir parengtas instaliuoti.
2	Paleisti instaliavimą.
HC 6	Nuotolinė klientų aptarnavimo tarnybos prieiga
0	Neleista.
1	Leista.

* Pagrindinė nuostata

Rodmuo	Funkcija
HC 7	WLAN signalo stipris
0	Neprijungta prie namų tinklo (WLAN).
1	Signalas stipris 1 (blogas)
2	Signalas stipris 2 (vidutinis)
3	Signalas stipris 3 (geras)
HC 8	Ryšys su Home Connect serveriu
0	Ryšio nėra.
1	Ryšys užmegztas.
* Pagrindinė nuostata	

Pastabos

- Nuostata **HC 2** rodoma tik tada, jeigu prietaisas yra užmegzęs ryšį su namų tinklu.
- Nuostata **HC 3** rodoma tik tada, jeigu prietaisas yra buvęs užmegzęs ryšį su tinklu.
- Nuostata **HC 5** rodoma tik tada, jeigu yra naujinys.
- Nuostata **HC 6** rodoma tik tada, kai klientų aptarnavimo tarnyba bando prisijungti prie prietaiso. Davę leidimą prieigai Jūs jį galite bet kada atšaukti.
- Nuostatos **HC 7** ir **HC 8** rodomos tik tada, jeigu yra ryšys su WLAN.

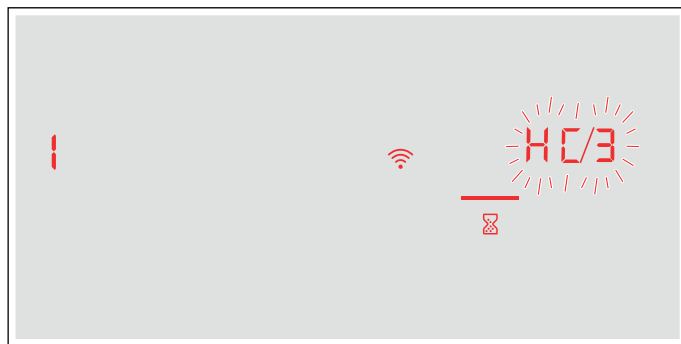
WLAN išaktyvinimas

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

Pastaba.

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

- Ijunkite kaitlentę.
- Simbolį  lieskite 4 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
- Tol vis lieskite simbolį , kol pakaitomis pasirodys **HC** ir **3**. Kaitviečių rodmenyje šviečia **1**.



- Nustatymo srityje nustatykite vertę **0**. WLAN išaktyvintas ir simbolis  valdymo skydelyje užgęsta.

Atsijungti nuo tinklo

Jūs galite bet kada atjungti savo kaitlentę nuo tinklo.

Pastaba.

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

- Ijunkite kaitlentę.
- Simbolį  lieskite 4 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
- Tol vis lieskite simbolį , kol pakaitomis pasirodys **HC** ir **1**. Kaitviečių rodmenyje šviečia **3**.
- Nustatymo srityje nustatykite vertę **0**. Prietaisas atjungtas nuo namų tinklo ir simbolis  valdymo skydelyje užgęsta.

Prijungti tinklą

- Ijunkite kaitlentę.
- Simbolį  lieskite 4 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
- Tol vis lieskite simbolį , kol pakaitomis bus rodoma **HC** ir **1**. Kaitviečių rodmenyje šviečia **0**.



- Nustatymo srityje nustatykite vertę **1** „Prijungti automatiškai“ arba vertę **2** „Prijungti rankiniu būdu“.
- Laikykitės nurodymų pagal → „Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu“ arba → „Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu“.

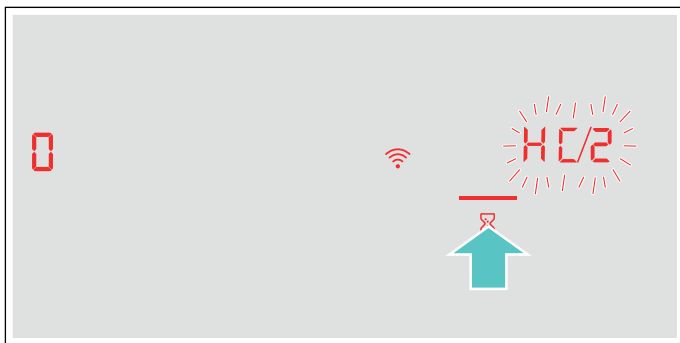
Užmegzti ryšį su programėle

Jeigu Jūsų mobiliajame galiniame prietaise yra instaliuota Home Connect programėlė, Jūs galite sujungti šį su savo kaitlente.

Pastabos

- Prietaisas turi būti prijungtas prie tinklo.
- Programėlė turi būti atvėta ir sukonfigūruota.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 4 sekundes.
Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pakaitomis pasirodys HC ir 2.
Kaitviečių rodmenyje šviečia .



4. Nustatymo srityje nustatykite vertę 1.
5. Užbaikite ryšio užmezgimo procedūrą, vadovaudamiesi programėlės nurodymais.

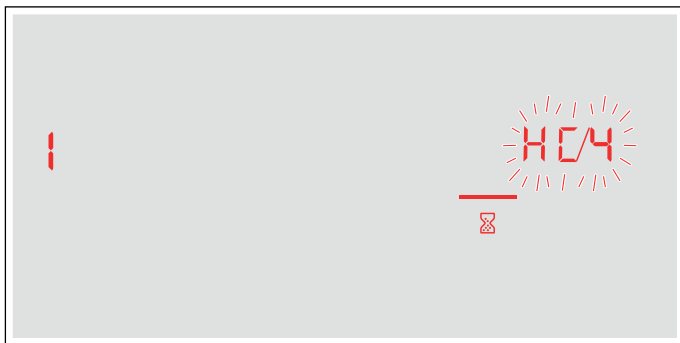
Nuostatos programėlė

„Home Connect“ programėlėje galite patogiai peržiūrėti kaitlentės pagrindines nuostatas ir perduoti nuostatas kaitlentei.

Pastabos

- Norėdami pakeisti pagrindines nuostatas, išjunkite kaitlentę.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiama pirmenybė. Tuo metu negalima valdyti prietaiso „Home Connect“ programėle.
- Prietaisą pristačius nuostatų perdavimas yra aktyvintas.
- Jeigu nuostatų perdavimas pasyvintas, „Home Connect“ programėlėje rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 4 sekundes.
Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pakaitomis pasirodys HC ir 4.
4. Norėdami aktyvinti siuntimą, nuostatų srityje pasirinkite vertę 1, norėdami išaktyvinti siuntimą, pasirinkite vertę .



Virimo nuostatų patvirtinimas

Kai tik virimo nuostatai perduodami kaitvietai, priklausomai nuo nuostato, kaitvietės rodmuo, laikmačio rodmuo arba pakeista funkcija ima mirksėti. Jei nuostatus norite patvirtinti, palieskite norimą kaitvietės rodmenį. Jei nuostatus norite atmesti, palieskite bet kurį kitą savo kaitlentės mygtuką.

Programinės įrangos naujinys

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

Kai tik atsiras programinės įrangos atnaujinimas, Jūs būsite apie tai informuotas „Home Connect“ programėlėje ir per ją galėsite atnaujinti programinę įrangą.

Sėkmingai atsisiuntę, galėsite įdiegti naujinius kaitlenteje (pagrindines nuostatas, nuostatą HC5) arba per „Home Connect“ programėlę, kai prisijungsite prie savo vietos tinklo.

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

Pastabos

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

Nuotolinė diagnostikė

Naudodamasi nuotolinės diagnostikos sistema, klientų aptarnavimo tarnyba gali pasiekti Jūsų prietaisą, jei kreipėtės į ją su tokiu pageidavimu, prietaisas yra susietas su „Home Connect“ serveriu ir šalyje, kurioje naudojate prietaisą, teikiama nuotolinės diagnostikos paslauga.

Pastaba.

Daugiau informacijos ir nuorodas dėl nuotolinės diagnostikos prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinės interneto svetainės www.home-connect.com techninės priežiūros ir pagalbos srityje.

Nuoroda dėl duomenų apsaugos

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

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

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

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

Atitikties deklaracija

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

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



2,4 GHz juosta: 100 mW maks.
5 GHz juosta: 100 mW maks.

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

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



Valymas

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Naudojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš išimdami metalinį riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą palaukite, kol prietaisas atvės.

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Pastabos

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

Valymo priemonės

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

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

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

Dėmesio!

Paviršiaus pažeidimai

Nenaudokite:

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

Dėmesio!

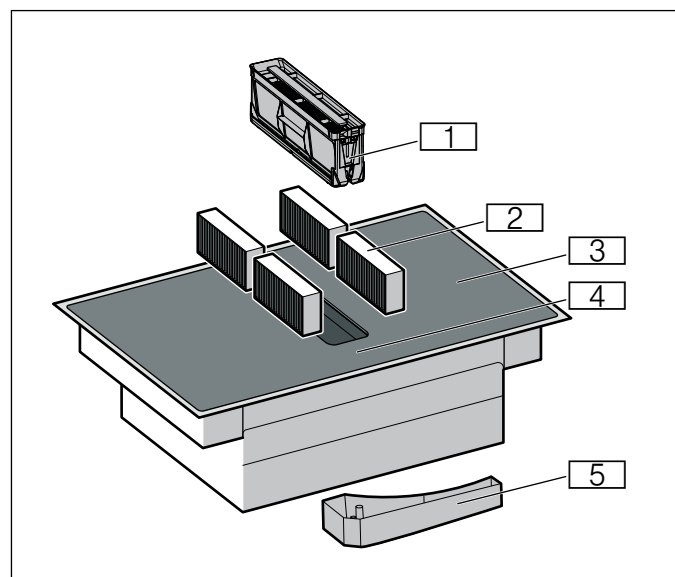
Paviršiaus pažeidimai

Prieš naudodami visada kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

Sritis	Valymo priemonės
Stiklo keramika	Stiklo valiklis dėmėms, kurios atsiranda dėl kalkių ir vandens likučių, šalinti: kai kaitlentė atvės, iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą stiklo keramikos kaitlenčių valymo priemonę arba stiklo valiklį. Stiklo grandiklis skirtas dėmėms, kurios atsiranda dėl cukraus, ryžių krakmolo arba plastiko, šalinti: nuvalykite iš karto. Atsargiai: galite nusideginti. Paskui nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste. Pastaba. Nenaudokite indaplovėms skirtos valymo priemonės.
Nerūdijantysis plienas	Karštas plovimo šarmas Nuplaukite valymo servetėle ir nusausinkite minkšta šluoste. Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo neprasisiskverbtų į prietaisą. Pridžiūvusias vietas išmirkykite nedideliu kiekiu vandeniui ir trupučiu ploviklio, nebandykite nušveisti. Nerūdijančiojo plieno paviršius valykite tik gludnimo kryptimi. Klientų aptarnavimo tarnyboje, mūsų internetinėje parduotuvėje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančiojo plieno valiklių. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį. Pastaba. Kaitlentės rėmo nevalykite stiklo grandikliu.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas Valykite minkšta šluoste arba plaukite indaplovėje.
Valdymo elementai	Karštas šarmo tirpalas arba tinkamas stiklo valiklis: Nuvalykite drėgna valymo servetėle ir nusausinkite minkšta šluoste.

Valomi komponentai



Nr.	Pavadinimas
1	Metalinis riebalų filtras
2	Aktyviosios anglies filtras veikiant recirkuliacijos režimui arba garso filtras veikiant oro ištraukimo režimui*
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras
* Priklauso nuo prietaiso įrangos	

Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės toliau pateiktų nurodymų.

- Naudokite tik šiltą plovimo šarmą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas plovimo servetėles.
- Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklio ar aštrių daiktų.
- Nenaudokite kietų, braižančių kempinių, šepetėlių ar šveičiamųjų pagalvėlių.

Kaitlentė

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

Valydami kaitlentę palikite metalinį riebalų filtrą prietaise. Nešvarumai ir maisto likučiai susikaups metaliniame riebalų filtre, o ne prietaiso viduje. Metalinį riebalų filtrą galite plauti indaplovėje.

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

Stipriai prilipusius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėje įsigytu stiklo grandikliu arba stiklo

keramikos valikliu. Laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų.

Tinkamų stiklo grandiklių (prekės Nr. 00087670) galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų elektroninėje parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Ventiliatorius

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

Metalinis riebalų filtras

Metalinį riebalų filtrą reikia valyti reguliariai.

⚠ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Gali užsiliepsnoti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos. Riebalų filtrą reguliariai valykite. Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.

Aktyvintosios anglies filtras

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

Jei savo prietaisą naudojate oro ištraukimo režimu, pakeiskite garso filtrą, kai tik jis užsiteršia.

Užterštumo indikatorius

Jei aktyvintosios anglies filtras prisigeria riebalų, prietaisą išjungus suskamba garsinis signalas.

Rodmenų lauke šviečia **F**.

Dabar būtina pakeisti aktyvintosios anglies filtrą.

Pakeitę aktyvintosios anglies filtrą, turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorius, kad užgestų rodmuo **F**.

Prietaisą išjungus, šviečia **F**.

Paspauskite ir palaikykite ventiliacijos mygtuką, kol pasigirs signalas.

Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

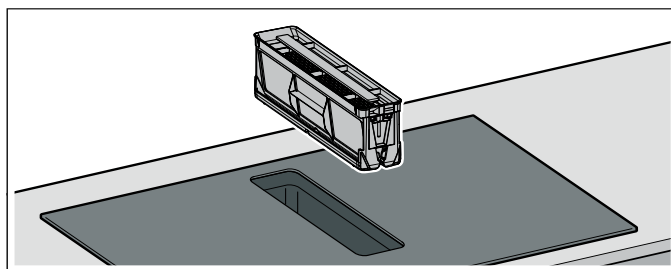
Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

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

Pastabos

- Aktyvintosios anglies filtras ir garso filtras yra pristatomame komplekte. Jei norite pakeisti aktyvintosios anglies filtrą arba garso filtrą, jį galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.
- Aktyvintosios anglies filtrų ir garso filtro negalima valyti arba aktyvinti iš naujo.
- Naudokite tik originalų filtrą. Tuomet bus užtikrinamas optimalus veikimas.

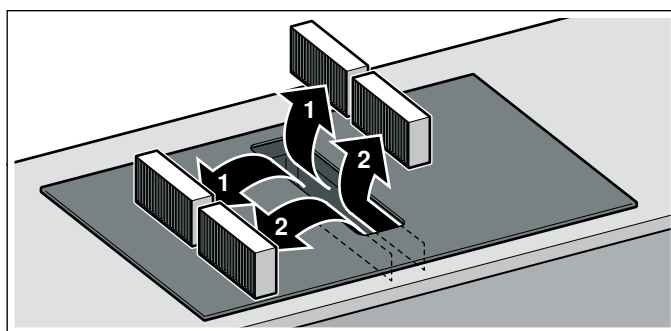
1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.



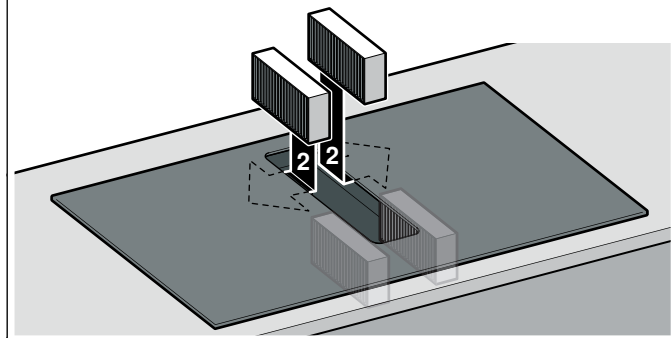
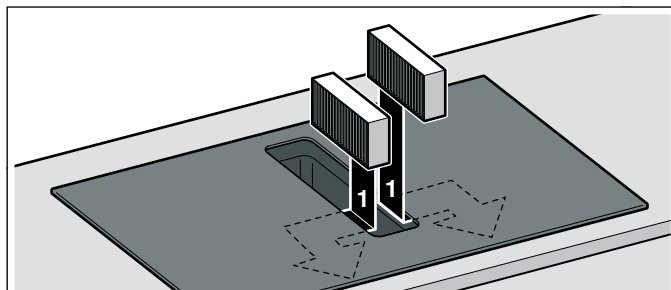
Pastabos

- Rezervuaro apačioje gali būti susikaukę riebalų. Nepalengkite metalinio riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.
- Saugokite, kad metalinis riebalų filtras nenukristų ir nepažeistų kaitlentės.

2. Išimkite keturis aktyvintosios anglies filtras arba garso filtrą ir tinkamai utilizuokite.



3. Kairėje ir dešinėje prietaiso pusėse įdėkite du aktyvintosios anglies filtras arba garso filtrą ir pastumkite į priekį.



4. Kairėje ir dešinėje prietaiso pusėse įdėkite kitus aktyvintosios anglies filtras arba garso filtrą.

5. Įdėkite metalinį riebalų filtrą.

Nešvarumų prisikaupimo indikatorius nustatymas iš naujo

Pakeitę aktyvintosios anglies filtrą, turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorius, kad užgestų rodmuo **F**. Prietaisą išjungus, šviečia **F**.

Paspauskite ir palaikykite ventiliacijos mygtuką, kol pasigirs signalas.

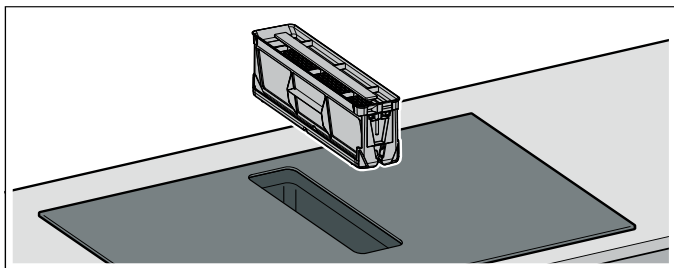
Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

Metalinio riebalų filtro išėmimas

Metalinis riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Siekiant užtikrinti optimalų metalinio riebalų filtro veikimą, jį reikia reguliariai valyti.

Reguliariai valykite ir kaitlentės ventiliacijos vidinę sritį. Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį.

1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.



Pastabos

- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalieskite metalinio riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.
 - Saugokite, kad metalinis riebalų filtras nenukristų ir nepažeistų kaitlentės.
2. Išplaukite metalinį riebalų filtrą indaplovėje arba karštame šarmo tirpale. → "Išvalykite metalinį riebalų filtrą" 54 psl.
 3. Jei reikia, išmontavę metalinį riebalų filtrą išimkite aktyvintosios anglies filtrą ir išvalykite prietaiso vidų.
 4. Išvalę ir nusausinę metalinį riebalų filtrą vėl jį įdėkite.

Išvalykite metalinį riebalų filtrą

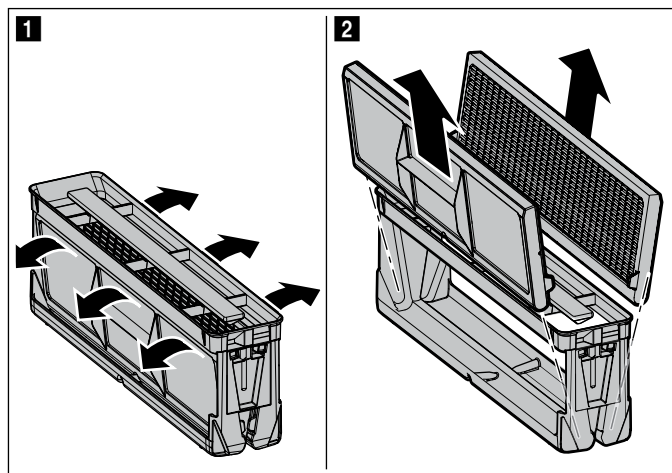
Pastabos

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

Valymas rankomis

Pastaba. Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį. Jį galima užsisakyti internetinėje parduotuvėje.

- Išmontuokite metalinį riebalų filtrą.



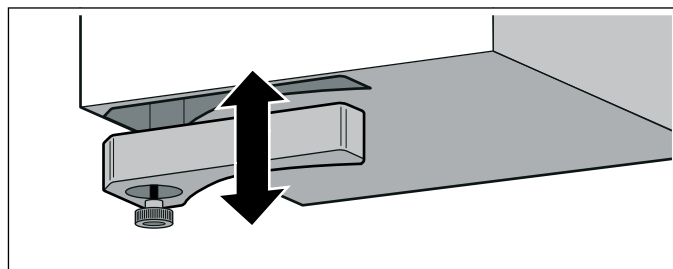
- Pamirkykite metalinį riebalų filtrą karštose pamuilėse.
- Metalinį riebalų filtrą valykite šepetėliu, o paskui jį kruopščiai išskalaukite.
- Palikite metalinį riebalų filtrą gerai nuvarvėti.

Plovimas indaplovėje

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

Perpildos indelio valymas

1. Perpildos rezervuarą sukite dviem rankomis. **Pastaba.** Nepaverskite perpildos rezervuaro, kad iš jo neišbėgtų skystis.



2. Perpildos rezervuarą ištuštinkite ir išskalaukite.
3. Jei reikia, išsukite varžtą ir perpildos rezervuarą be varžto išplaukite indaplovėje.
4. Vėl įsukite išvalytą perpildos rezervuarą.

Pastabos

- Įsitikinkite, kad neblokuojamas tiekimo į perpildos rezervuarą vamzdis. Jei į prietaisą pateks kokių nors daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. Tam išimkite metalinį riebalų filtrą.
- Jei iš viršaus į prietaisą patenka skystis, jis kaupiasi perpildos rezervuare. Perpildos rezervuarą išsukite ir ištuštinkite.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

Apie šią funkciją skaitykite skyriuje → *"Apsauga nuo vaikų"*.

Kodėl mirksi indikatoriai ir kodėl pasigirsta signalas?

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

Kaip pasyvinti garsinį signalą, aprašyta skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Kodėl negaliu aktyvinti pagalbinių maisto ruošimo funkcijų?

Pasiektas didžiausias prietaiso energijos vartojimo lygis arba aktyvinta „PowerManager“ funkcija. Išjunkite kurias nors maisto ruošimo zonas arba sumažinkite aktyvių maisto ruošimo zonų galios pakopas.

Daugiau informacijos apie šią funkciją rasite skyriuje → *"Pagalbinės maisto ruošimo funkcijos"*.

Neįsijungia ventiliatorius, nors nustatyta automatinė paleistis.

Įjunkite ventiliatorių ranka arba patikrinkite automatinės paleisties konfigūraciją. Daugiau informacijos rasite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Prietaisui veikiant valdymo jutikliais režimu, ventiliatoriaus galia per didelė arba per maža.

Netinkamai sukonfigūruotas ventiliacijos jutiklio jautrumas.

Daugiau informacijos apie šią nuostatą rasite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Ventiliatorius tebeveikia, nors maisto ruošimo zonos išjungtos.

Išjunkite ventiliatorių ranka.

Daugiau informacijos apie šią nuostatą rasite skyriuje → *"Prietaiso valdymas"*.

Įsijungia ventiliatorius, nors prietaisas išjungtas.

Pasirinkta inercinio veikimo funkcijos su valdymo jutikliu nuostata.

Daugiau informacijos apie šią nuostatą rasite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Per silpnai siurbiamas oras.

Patikrinkite, ar švarus metalinis riebalų filtras.

Apie filtro valymą ir keitimą skaitykite skyriuje → *"Valymas"*.

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

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

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

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

Tylus švilpimas

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

Spragsėjimas

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

Garsai

Skardus švilpimas

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

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

Maisto ruošimo indas

Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

Informacijos apie indukcinei funkcijai pritaikytus maisto ruošimo indus pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

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 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"*.

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 galima valyti indukcinę kaitlentę?

Geriausią rezultatą užtikrina specialios stiklo keramikos valymo priemonės. Nenaudokite jokių aštrių ar abrazyvinių valymo priemonių, indaplovių valiklių (koncentratų) ar šveičiamųjų šluosčių.

Apie kaitlentės valymą ir priežiūrą skaitykite skyriuje → *"Valymas"*.

Spintelėje po kaitlente yra vandens.

Patikrinkite, ar nepersipildė perpildos rezervuaras.

Apie perpildos rezervuaro valymą skaitykite skyriuje → *"Valymas"*.

Kas kiek laiko reikia išvalyti perpildos rezervuarą?

Perpildos rezervuarą valykite dažnai.

Apie perpildos rezervuaro valymą skaitykite skyriuje → *"Valymas"*.

Kas kiek laiko reikia išvalyti metalinį riebalų filtrą?

Metalinį riebalų filtrą valykite dažnai.

Apie filtro valymą ir priežiūrą skaitykite 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.

Indikatorius	Galima priežastis	Pagalba
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Patikrinkite, ar nenutrūko srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas pagal jungimo schemą. Jei trikties pašalinti nepavyksta, kreipkitės į techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Maisto ruošimo zonų ekranelyje mirksi indikatorius —.	Elektros sistemoje įvyko triktis.	Norėdami pašalinti triktį, trumpam uždenkite valdymo skydelį ranka.
F	Užterštas aktyvintosios anglies filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtras išvalytas arba pakeistas.	Pakeiskite filtrą ir užterštumo indikatorių nustatykite iš naujo. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → "Valymas".
F2 / E8207 / E70 15	Perkaito elektroninė sistema ir išsijungė atitinkama maisto ruošimo zona.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4 / E8208 / E70 15	Elektronika perkaito, todėl išjungiamos visos maisto ruošimo zonos.	
F5 + galios lygis ir garsinis signalas	Valdymo skydelio srityje padėtas karštas indas. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite indą. Klaidos indikatorius netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Valdymo skydelio srityje padėtas karštas indas. Siekiant apsaugoti elektroniką, maisto ruošimo zona buvo išjungta.	Nuimkite indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos indikatorius užgesus, galite toliau ruošti maistą.
F1 / F6	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, siekiant apsaugoti jos darbinį paviršių.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Įjunkite maisto ruošimo zoną iš naujo.
F0	Nepavyksta aktyvinti nuostatų perdavimo funkcijos.	Patvirtinkite klaidą paliesdami bet kurį jutiklį. Galite ruošti maistą toliau, nenaudodami nuostatų perdavimo funkcijos. Kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.
F8	Maisto ruošimo zona veikė ilgai ir be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Daugiau informacijos pateikta skyriuje .
E70 10	Nėra ryšio tarp kaitlentės ir namų tinklo.	Patvirtinkite klaidą paliesdami bet kurį jutiklį. Jei nėra ryšio, maisto ruošti negalite. Jei indikatorius užsidega iš naujo, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.
E8202	Perkaito virimo jutiklis ir maisto ruošimo zona išjungama.	Palaukite, kol virimo jutiklis pakankamai atvės, ir vėl aktyvinkite funkciją.
E8203	Perkaito virimo jutiklis, todėl buvo išjungtos visos maisto ruošimo zonos.	Jei virimo jutiklio nenaudojate, nuimkite jį nuo maisto ruošimo indo ir laikykite atokiai nuo kitų maisto ruošimo zonų ir šilumos šaltinių. Įjunkite maisto ruošimo zonas.
E8204	Beveik išseko virimo jutiklio baterija.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → "Baterijos keitimas".
E8205	Sugedo virimo jutiklio jungtis.	Funkciją išjunkite ir vėl įjunkite.
E8206	Sugedo arba tapo netinkamas naudoti virimo jutiklis.	Kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.

Ant valdymo skydelio nedėkite karštų maisto ruošimo indų.

Indikatorius	Galima priežastis	Pagalba
Nešviečia virimo jutiklio indikatorius.	Virimo jutiklis nereaguoja ir indikatorius nešviečia.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → <i>"Baterijos keitimas"</i> . Jei šios problemos nepavyksta pašalinti, 8–10 sekundžių spauskite virimo jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite jį prie kaitlentės. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → <i>"Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio"</i> . Jei problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.
Jutiklio indikatorius sumirksėjo dukart.	Beveik išseko virimo jutiklio baterija. Išsekus baterijai, maisto ruošimas gali būti nutrauktas.	Pakeiskite bateriją nauja 3 V CR2032 baterija. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → <i>"Baterijos keitimas"</i> .
Jutiklio indikatorius sumirksėjo triskart.	Sugedo virimo jutiklio jungtis.	Jei šios problemos nepavyksta pašalinti, 8–10 sekundžių spauskite virimo jutiklio simbolį ir iš naujo prijunkite jį prie kaitlentės. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → <i>"Belaidžio temperatūros jutiklio prijungimas prie valdymo skydelio"</i> .
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.	Susisieki su elektros energijos tiekimo įmone.
<i>U400</i>	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta pagal jungimo schemą.
<i>DE</i>	Aktyvinamas demonstracinis režimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvinamas.

Ant valdymo skydelio nedėkite karštų maisto ruošimo indų.

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 nebūtinių techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

Gaminio numeris (E Nr.) ir serijos numeris (FD Nr.)

Paskambinę mūsų klientų aptarnavimo tarnybai visada nurodykite prietaiso gaminio numerį (E Nr.) ir serijos numerį (FD Nr.).

Specifikacijų lentelę su atitinkamais numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- kaitlentės priekinėje apatinėje pusėje.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant kaitlentės stiklo keramikos paviršiaus. Klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir serijos numerį (FD Nr.) rasite įjungę pagrindines nuostatas. Apie tai skaitykite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Informuojame, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, iškvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantiniu laikotarpiu.

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 akumulatorius, skirtas indukciniai kaitlentėi HEZ 390042), kurių matmenys:

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

Bandomieji patiekalai		Indas	Kaitini- mo pako- pa	Įkaitinti. Trukmė (Min.:sek.)	Dang- tis	Troškinimas Kaitinimo pa- kopa	Dang tis	
Šokolado lydymas Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)			Puodas ilgą 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 ilgą rankena, 16 cm Ø	2	apie 6:00	Ne	-	-	
	2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirs.		7	apie 6:30	Ne	-	-	
	3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne	
*Receptas pagal DIN 44550 **Receptas pagal DIN EN 60350-2								

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



9001510781

000127(01)