



**BOSCH**

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

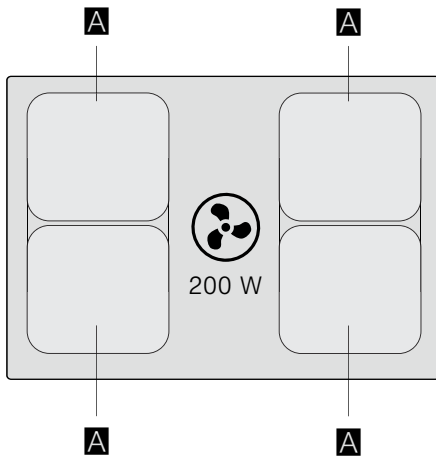


# Indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema

**PVQ...F2..**

**[It]** Naudojimo instrukcija

Kaitlentė



			g*	b*
A	∅ 21		2.200 W	3.700 W
	21 x 38		3.600 W	

\* IEC 60335-2-6

# Turinys

	<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Funkcija „PowerBoost“</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> . . . . .	<b>5</b>		Ijungimas . . . . .	19
	<b>Galimos gedimų priežastys</b> . . . . .	<b>7</b>		Išjungimas . . . . .	19
	<b>Aplinkosauga</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Kepimo jutikliui</b> . . . . .	<b>20</b>
	Energijos taupymo patarimai . . . . .	7		Pranašumai kepat. . . . .	20
	Ekologiškas utilizavimas. . . . .	7		Keptuvės, tinkamos naudoti su kepimo jutikliu . . . . .	20
	<b>Indukcinis virimas</b> . . . . .	<b>8</b>		Temperatūros pakopos . . . . .	21
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai . . . . .	8		Lentelė . . . . .	21
	Indai . . . . .	8		<b>Apsauga nuo vaikų</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> . . . . .	<b>9</b>		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas . . . . .	23
	Jūsų naujasis prietaisas . . . . .	9		Automatinė apsauga nuo vaikų . . . . .	23
	Specialieji priedai . . . . .	9		<b>Apsauga valant</b> . . . . .	<b>24</b>
	Valdymo skydelis . . . . .	10		<b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> . . . . .	<b>24</b>
	Kaitvietės . . . . .	10		<b>Pagrindiniai nustatymai</b> . . . . .	<b>25</b>
	Liekamosios šilumos indikatorius. . . . .	11		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus. . . . .	26
	<b>Darbo režimai</b> . . . . .	<b>11</b>		<b>Energijos sąnaudų rodmuo</b> . . . . .	<b>27</b>
	Oro ištraukimo režimas . . . . .	11		<b>Maisto ruošimo indo bandymas</b> . . . . .	<b>27</b>
	Recirkuliacijos režimas. . . . .	11		<b>Galios valdiklis</b> . . . . .	<b>28</b>
	<b>Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>Valymas</b> . . . . .	<b>28</b>
	Darbo režimo nustatymas . . . . .	12		Valymo priemonės . . . . .	28
	<b>Prietaiso valdymas</b> . . . . .	<b>12</b>		Valomi komponentai . . . . .	29
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas . . . . .	12		Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu) . . . . .	29
	Kaitvietės nustatymas. . . . .	12		Kaitlentė . . . . .	30
	Maisto ruošimo rekomendacijos . . . . .	13		Ventiliatorius . . . . .	30
	Rankinis ventiliatoriaus valdymas. . . . .	16		Perpildos indelio valymas. . . . .	32
	Intensyvumo pakopa . . . . .	16		<b>Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)</b> . . . . .	<b>33</b>
	Automatinė paleistis . . . . .	16		<b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> . . . . .	<b>35</b>
	Inercinio veikimo funkcija. . . . .	16		<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> . . . . .	<b>36</b>
	<b>Kombinuotosios zonos funkcija</b> . . . . .	<b>17</b>		Gaminio numeris (E Nr.) ir serijos numeris (FD Nr.) . . . . .	36
	Nuorodos dėl maisto ruošimo indų . . . . .	17		<b>Bandomieji patiekalai</b> . . . . .	<b>37</b>
	Ijungimas . . . . .	17			
	Išjungimas . . . . .	17			
	<b>Perkėlimo („Move“) funkcija</b> . . . . .	<b>17</b>			
	Indų naudojimo patarimai. . . . .	17			
	Ijungimas . . . . .	18			
	Išjungimas . . . . .	18			
	<b>Laiko funkcijos</b> . . . . .	<b>18</b>			
	Ruošimo laiko programavimas. . . . .	18			
	Virtuvinis laikmatis . . . . .	19			

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

## Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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.

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

## **⚠ Svarbūs saugos nurodymai**

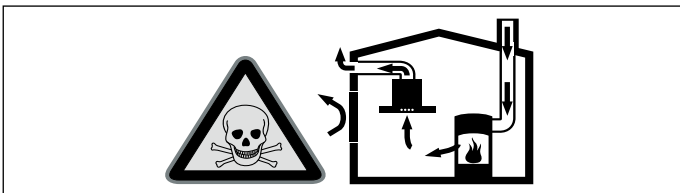
### **⚠ Įspėjimas – Kyla pavojus uždusti!**

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, degujį orą ima iš tos patalpos, kurioje yra pastatyti, o panaudotas dujas pašalina į išorę per dujų šalinimo įrenginius (pvz., kaminius).

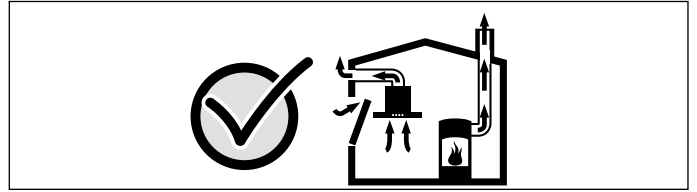
Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras, todėl, jei nėra pasirūpinta oro tiekimu, susidaro neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.

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

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

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 filtrė esančios riebalų nuosėdos. Riebalų filtrą reguliariai valykite. Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- Įjungus ventiliaciją gali užsidegti riebalų filtrė 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 dėžėje. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukštu slėgiu ar garais valančių įrenginių.
- Dėl sugedusio prietaiso gali įvykti elektros smūgis. Niekada nejunkite sugedusio prietaiso. Iš tinklo ištraukite kištuką arba saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
- Įtrūkus arba suskilus stiklo keramikos paviršiui galimas elektros šokas. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

### **⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!**

- Ruošiant indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir virimo indas gali sutrūkti. Virimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno. Naudokite tik karščiui atsparų virimo indą.
- Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų. Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

## 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 darbastalio ir nestatykite ant jos daiktų.
- Paviršiaus pažeidimas dėl šiurkštaus indo dugno. Prieš naudodami patikrinkite maisto ruošimo indą.
- Druska, cukrus ir daug cukraus sudėtyje turintys patiekalai gali pažeisti paviršių arba jį įskelti. Išbėgusius patiekalus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

## Aplinkosauga

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

### 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 pasirūpinkite pakankamu oro tiekimu, 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.



## 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.

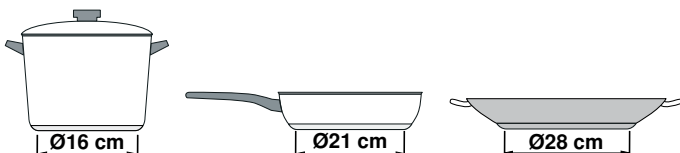
### Indai

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

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

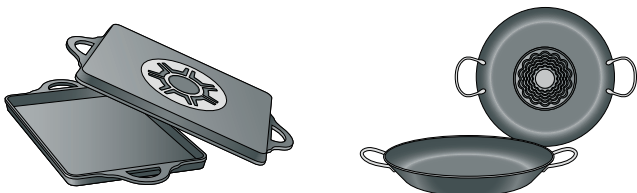
Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukciniai funkcijai, perskaitykite skyrių → "Maisto ruošimo indo bandymas".

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

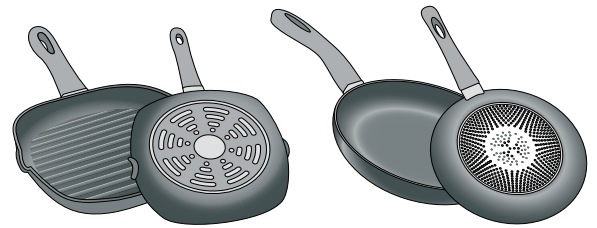


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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

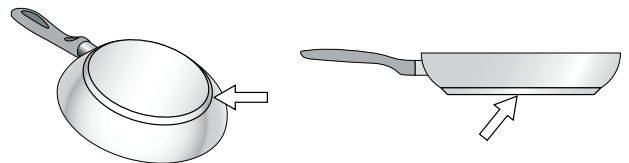
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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 nerūdijančio 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 kaitvietė 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.

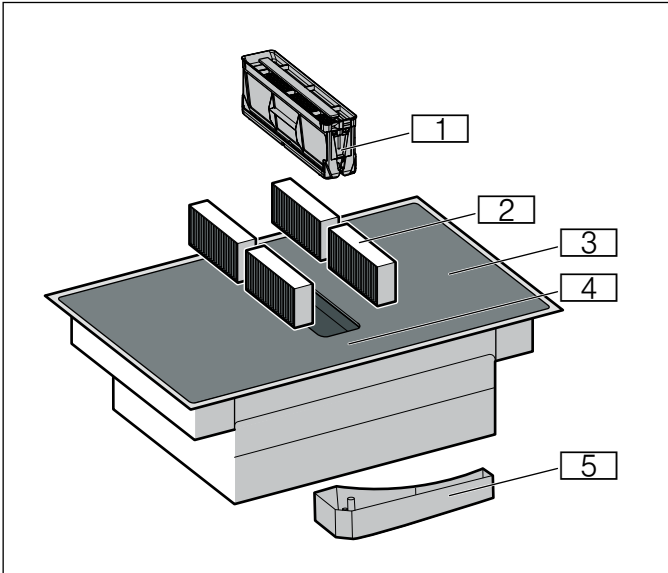


## Susipažinkite su prietaisu

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

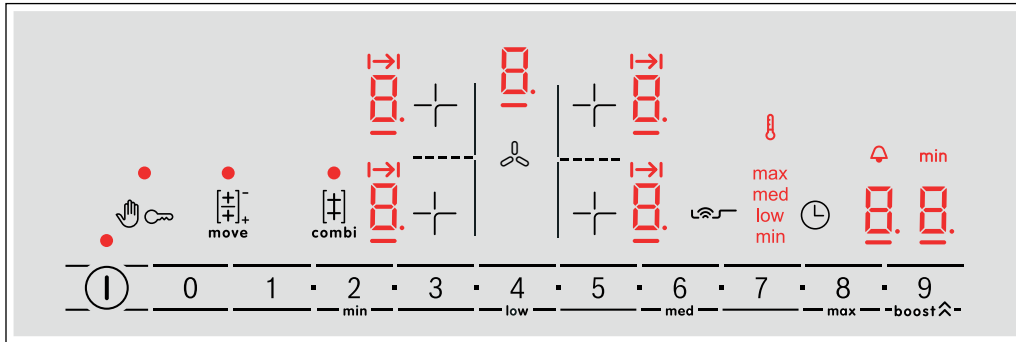
\* Priklauso nuo prietaiso įrangos

### 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	
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
+	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
0 1 2 ... 8 9	Nustatymo sritis
👉	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
🔑	Apsauga nuo vaikų
combi	Kombinuotosios zonos („CombiZone“) funkcija
move	Perkėlimo funkcija
boost	„PowerBoost“ funkcijos Ventiliatoriaus galios intensyvumo pakopos
🕒	Laiko funkcijos
🌡️	Kepimo jutiklis
min, low, med, max	Temperatūros pakopos
🌀	Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Indikatorius	
0	Darbinė būsena
1-9	Galios pakopos
00	Laikmačio funkcija
H/h	Liekamoji šiluma
b	Galios didinimo funkcija („PowerBoost“) I intensyvumo ventiliatoriaus galios pakopa
b.	II intensyvumo ventiliatoriaus galios pakopa
I→I	Automatinis ruošimo laiko nustatymas
🔔	Žadintuvas
min	Laiko indikatorius
R	Kepimo jutiklis
🌡️	Kepimo jutiklio temperatūra
min, low, med, max	Temperatūros pakopos

## Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

### Pastabos

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

## Kaitvietės

Maisto ruošimo zonos		
<input type="checkbox"/>	Įprasta maisto ruošimo zona	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indus
<input type="checkbox"/>	Kombinuotoji maisto ruošimo zona	Žr. skyrių → "Kombinuotosios zonos funkcija" arba → "Perkėlimo („Move“) funkcija"

Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus, žr. skyrių → "Indukcinis virimas"

## Liekamosios šilumos indikatorius

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

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

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

Jeigu 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



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

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

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

### Recirkuliacijos režimas



Įsiurbtas oras išvalomas riebalų ir aktyviosios anglies filtruose ir vėl išpučiamas į virtuvę.

**Pastaba.** Jei norite išvengti kvapų prietaisui veikiant recirkuliacijos režimu, sumontuokite aktyviosios anglies filtrą. Informacijos apie įvairias galimybes naudoti prietaisą recirkuliacijos režimu rasite brošiūrose arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specializuotose 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.

### 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 indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmenys ②. Kaitlentė parengta naudoti.

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

#### Pastabos

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

### Kaitvietės nustatymas

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

**1** kaitinimo lygis = mažiausias lygis

**9** kaitinimo lygis = didžiausias lygis




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

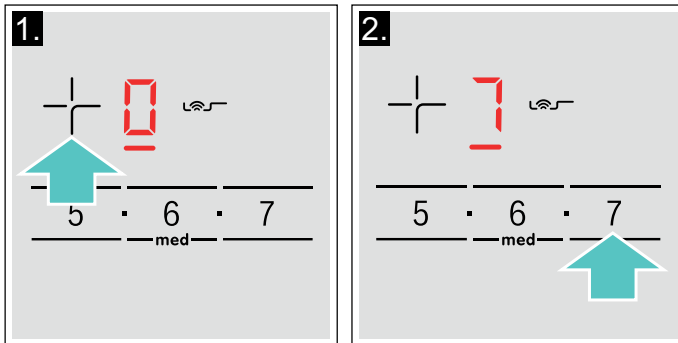
#### Pastabos

- Siekiant apsaugoti jautrias prietaiso dalis nuo perkaitimo arba elektros 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 . Šviečia simbolis , o po juo išsižiebia simbolis .
2. Po to nustatymo srityje parinkite norimą kaitinimo lygį.




Kaitinimo lygis nustatytas.

## Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir paskui nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.

## Kaitvietės išjungimas

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

## Pastabos

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

## Maisto ruošimo rekomendacijos

### Rekomendacijos

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

## Maisto ruošimo lentelė

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

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

\* Neuždengus dangčiu.

\*\* Daug kartų apverskite.

\*\*\* Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
<b>Troškkinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*</b>		
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.	20-30
Mėsainis (2 cm storio)**	6-7	10-20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8-20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6-7	8-20
Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8-15
Norvegiški omarai, krevetės	7-8	4-10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7-8	10-20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7-8	15-20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6-7	6-10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.-7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.-4.	3-10
Kiaušinienė	5-6	3-6
<b>Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)</b>		
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 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.  
Nustatyta maisto ruošimo pakopa šviečia.
  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. Aktyvius intensyvumo pakopą, ventiliatorius trumpai veikia didžiausia galia.



### Ijungimas

Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą intensyvumo pakopą.

- **I intensyvumo pakopa:** pasirinkite maisto ruošimo pakopą  ir paskui palieskite simbolį **Boost** .  
Šviečia indikatorius . Intensyvumo pakopa aktyvinta.
- **II intensyvumo pakopa:** dar kartą palieskite simbolį **Boost** . Šviečia indikatorius . 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 zonos pasirinkate maisto ruošimo pakopą, įsijungia automatinė paleistis. Įjungus tam tikrą maisto ruošimo lygį ventiliatorius veikia maisto ruošimo zonoms nustatyta galia.

Kaip pakeisti nuostatą, 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.


### Ijungimas

Dažniausiai aktyvinamas ilgiausias galimas inercinio veikimo laikas. Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

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

### Išjungimas

#### Rankinis

Palieskite simbolį . Inercinio veikimo funkcija išjungiamas.

#### Automatinis

Inercinio veikimo funkcija išjungiamas šiais atvejais:

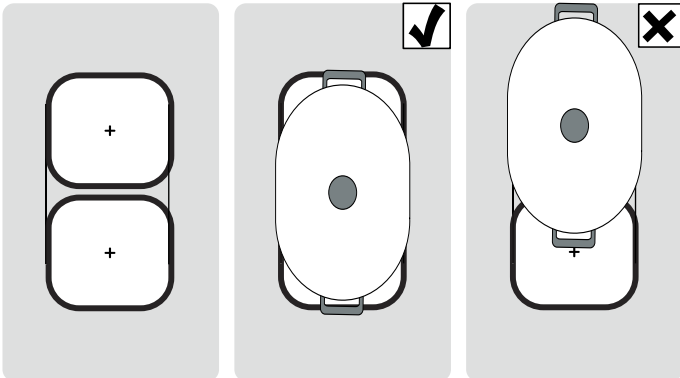
- Pasibaigė inercinio veikimo laikas.
- Prietaisas įjungiamas iš naujo.

## Kombinuotosios zonos funkcija

Su šia funkcija galite maisto ruošimo zonas derinti, o abiem maisto ruošimo zonoms nustatyti tokį patį kaitinimo lygį. Ji ypač tinka ruošti maistą pailgame maisto ruošimo inde.

### Nuorodos dėl maisto ruošimo indų


Norėdami gauti optimalų rezultatą, naudokite tokį maisto ruošimo indą, kuris tiktų abiem maisto ruošimo zonoms. Indą statykite maisto ruošimo zonos viduryje.



Jeigu ant vienos iš dviejų maisto ruošimo zonų naudosite tik vieną maisto ruošimo indą, jį galėsite pastumti ant antrosios maisto ruošimo zonos. Šiuo atveju bus išsaugotas nustatytas kaitinimo lygis ir parinkti nuostatai.

### Ijungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.


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

Funkcija aktyvinta.

### Kaitinimo pakopos keitimas

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

### Išjungimas

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

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

## Perkėlimo („Move“) funkcija

Naudodami šią funkciją abi kombinuotąsias maisto ruošimo zonas galite sujungti ir joms parinkti skirtingą kaitinimo lygį. Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

Priekinė maisto ruošimo zona = kaitinimo lygis 9

Galinė maisto ruošimo zona = kaitinimo lygis 1

Kaitinimo lygius kiekvienai maisto ruošimo zonai galima keisti atskirai.

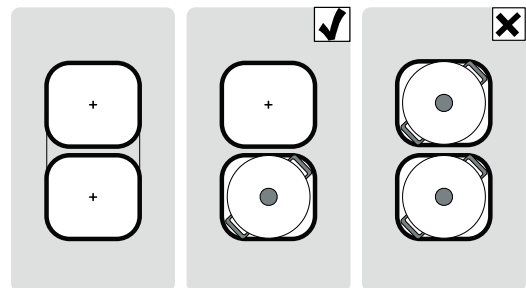
### Pastabos

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

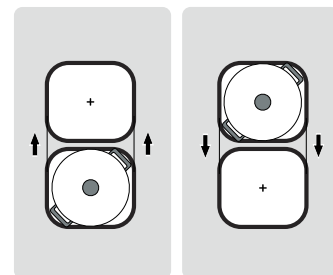
### Indų naudojimo patarimai

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

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




Virimo indą pastumkite nuo vienos maisto ruošimo zonos ant kitos:



## Ijungimas

Naudojamos dvi kaitvietės, kurioms nustatytas skirtingas kaitinimo lygis.

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

Funkcija aktyvinta.

### Pastabos


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

### Kaitinimo lygio keitimas


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

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

## Išjungimas

Palieskite simbolį .

Funkcija išaktyvinta.

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

## Laiko funkcijos




Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

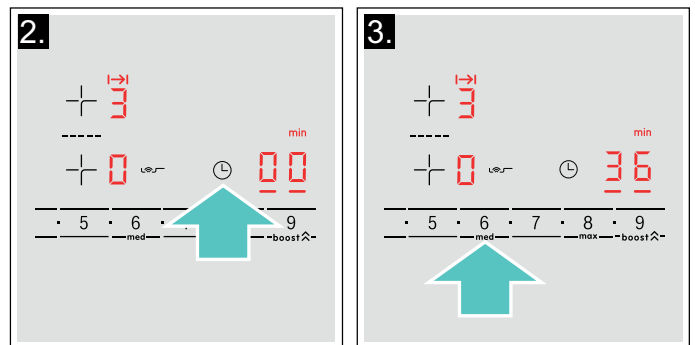
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis

### Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

#### Nustatymas

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



Po kelių sekundžių pradeda skaičiuoti laikas.


#### Pastabos


- Visoms kaitvietėms galima automatiškai nustatyti vienodą ruošimo laiką. Kiekvienai kaitvietei nustatytas laikas skaičiuojamas atskirai. Informacijos apie automatinį ruošimo laiko programavimą pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".
- Jei kombinuotajai kaitvietei parinkta „Combi-Zone“ (kombinuotosios zonos) arba „Move“ (perkėlimo) funkcija, abiem kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.

#### Kepimo jutiklis

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

#### Laiko keitimas arba atšaukimas

Pasirinkite kaitvietę ir po to paspauskite simbolį .

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

## Laikui pasibaigus

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

Paspaudus simbolį **⊖**, nurodymai ir garso signalas išsijungia.

## Pastabos

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

## Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

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

## Nustatymas

1. Kelis kartus palieskite simbolį **⊖**, kol pradės šviesti rodmuo **⌚**. Laikmačio indikatoriuje šviečia **00**.
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką. Po kelių sekundžių pradėdamas skaičiuoti laikas.

## Laiko keitimas arba ištrynimasis

Kelis kartus palieskite simbolį **⊖**, kol pradės šviesti rodmuo **⌚**.

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

## Pasibaigus laikui

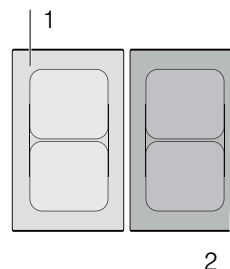
Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo **00** ir įsižiebia rodmuo **⌚**. Rodmenys užžęsta po 10 sekundžių.

Palietus simbolį **⊖** užžęsta rodmuo ir nutyla signalas.

## Funkcija „PowerBoost”

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

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



**Pastaba.** Kombinuotosios zonos srityje galios didinimo funkciją „PowerBoost” galima nustatyti tik tada, kai dvi maisto ruošimo zonos bus naudojamos nepriklausomai viena nuo kitos.

## Įjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Parinkite kaitinimo lygį **9** ir paskui palieskite simbolį **boost**. Pradeda šviesti indikatorius **b**. Funkcija buvo aktyvinta.

## Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **boost** (Galios didinimas). Indikatoriuje užžęsta **b** 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.

## Kepimo jutikliui

Nustačius šią funkciją galima kepti išlaikant tinkamą keptuvės temperatūrą.

Kaitvietės su šia funkcija pažymėtos kepimo funkcijos simboliu.

### Pranašumai kepant

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

### Pastabos

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

### Keptuvės, tinkamos naudoti su kepimo jutikliu

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

Galimybė užsisakyti internete priklauso nuo šalies. Daugiau informacijos apie tai pateikiama pardavimo dokumentuose.

**Pastaba.** Ne visi specialieji priedai tinka kiekvienam prietaisui. Pirkdami priedus, visada nurodykite tikslų savo prietaiso pavadinimą (E Nr.) → "*Klientų aptarnavimo tarnyba*".

#### Specialūs priedai

##### 21 cm skersmens keptuvė

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu.

Keptuvės yra padengtos nesvylančia danga, todėl kepant reikia labai mažai aliejaus.

### Pastabos

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai.
- Įsitikinkite, kad keptuvės dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį. Pastatykite keptuvę ant kaitvietės centro.
- Ruošiant ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos gali būti, kad esant kitokiam keptuvės dydžiui ar netinkamai uždėjus keptuvę kepimo jutiklis nebus aktyvintas. Skaitykite skyrių .
- Kitos keptuvės gali perkaisti. Gali būti nustatyta aukštesnė arba žemesnė temperatūros pakopa. Pirmiausia pabandykite nustatyti žemiausią temperatūros pakopą ir prireikus ją pakeiskite.

## Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa	Tinka
<b>min.</b>	žema
<b>žema</b>	vidutinė – žema
<b>med</b>	vidutinė – aukšta
<b>maks.</b>	aukšta

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

## Lentelė

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

Nustatoma temperatūros pakopa priklauso nuo naudojamos keptuvės.

Įkaitinkite tuščią keptuvę, aliejų ir maistą dėkite pasigirdus signalui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
<b>Mėsa</b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	med	6 - 10
Filė	med	6 - 10
Karbonadai*	low	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	med	10 - 15
Didkepsnis, su krauju (3 cm storio)	max	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas arba perkeptas (3 cm storio)	med	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*	low	10 - 20
Dešrelės, virtos arba nevirtos*	low	8 - 20
Mėsainis, kukuliai, įdarytos žuvies frikadelės	low	6 - 30
Ragu, kepsneliai	med	7 - 12
Malta mėsa	med	6 - 10
Lašiniai	min	5 - 8
<b>Žuvis</b>		
Žuvis, kepta, visa, pvz., upėtakis	low	10 - 20
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsiuose	low - med	10 - 20
Krevetės, krabai	med	4 - 8
<b>Patiekalai iš kiaušinių</b>		
Lietiniai blynai**	max	-
Omletas**	min	3 - 6
Kiaušiniene	min - med	2 - 6
Plakta kiaušiniene	min	4 - 9
Smulkiai supjaustomas omletas	low	10 - 15
Prancūziški skrebučiai**	low	4 - 8

\* Daug kartų apverskite.


\*\* Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paillui.

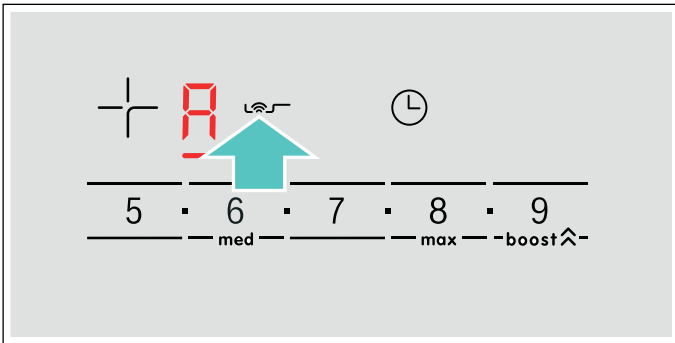
	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
<b>Bulvės</b>		
Keptos bulvės (iš bulvių su lupenomis)	max	6 - 12
Gruzdintos bulvytės (iš žalių bulvių)	med	15 - 25
Bulvių sklindžiai**	max	2,5 - 3,5
Glazūruotos bulvės	low	15 - 20
<b>Daržovės</b>		
Česnakai, svogūnai	min	2 - 10
Cukinijos, baklažanai	low	4 - 12
Paprikos, žaliosios šparaginės pupelės	low	4 - 15
Grybai	med	10 - 15
Glazūruotos daržovės	low	6 - 10
<b>Užšaldyti produktai</b>		
Pjausnys	med	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“*	med	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	med	10 - 30
Vištienos gabalėliai	med	10 - 15
Kebabai „Gyros“, kebabai	low	5 - 10
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsiuose	low	10 - 20
Žuvies piršteliai	med	8 - 12
Gruzdintos bulvytės	max	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiamos daržovės su vištiena	low	6 - 10
Suktinukai	med	10 - 30
Kamamberas / sūris	low	10 - 15
<b>Kiti patiekalai</b>		
Kamamberas / sūris	low	7 - 10
Patroškinti sausieji produktai, įpylus vandens, pvz., makaronai	min	5 - 10
Skrebučiai (Croûtons)	low	6 - 10
Migdolai / graikiniai riešutai / kedro riešutai	med	3 - 15
* Daug kartų apverskite.		
** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.		



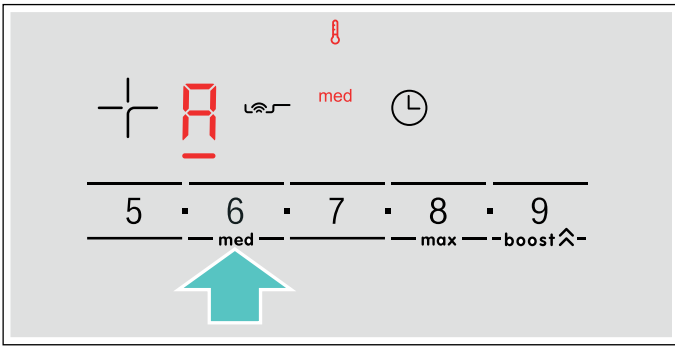
## Nustatymas

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


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




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




Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  šviečia, kol pasiekama kepimo temperatūra. Paskui pasigirsta signalas ir užgęsta temperatūros simbolis.

### Pastabos

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

### Kepimo jutiklio išjungimas



Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Funkcija išaktyvinta.


## Apsauga nuo vaikų

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

### Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas

Kaitlentė turi būti išjungta.

Aktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Simbolis  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Atblokuota.

### Automatinė apsauga nuo vaikų

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


### Ijungimas ir išjungimas


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



## Apsauga valant

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

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

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

### Pastabos

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



## Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F**, **B** 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
<b>c 1</b>	<b>Apsauga nuo vaikų</b> <b>0</b> Rankiniu būdu*. <b>1</b> Automatiškai. <b>2</b> Funkcija išaktyvinta.
<b>c 2</b>	<b>Signalai</b> <b>0</b> Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. <b>1</b> Įjungtas tik klaidų signalas. <b>2</b> Įjungtas tik patvirtinimo signalas. <b>3</b> Įjungti visi signalai.*
<b>c 3</b>	<b>Energijos sąnaudų rodymas</b> <b>0</b> Išaktyvinta.* <b>1</b> Aktyvinta.
<b>c 5</b>	<b>Automatinis ruošimo laiko programavimas</b> <b>00</b> Išjungta.* <b>0 1-99</b> Laikas iki automatinio išjungimo.
<b>c 6</b>	<b>Laikmačio funkcijos signalo trukmė</b> <b>1</b> 10 sekundžių.* <b>2</b> 30 sekundžių. <b>3</b> 1 minutė.
<b>c 7</b>	<b>Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas</b> <b>Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia.</b> <b>0</b> Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. */** <b>1</b> 1000 W – mažiausia galia. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų. <b>3.</b> rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų. ... <b>9</b> arba <b>9</b> . Didžiausia kaitlentės galia.**
<b>c 9</b>	<b>Maisto ruošimo zonos parinkimo laikas</b> <b>0</b> Neribotai: paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona lieka parinkta.* <b>1</b> Ribotai: maisto ruošimo zona lieka parinkta tik kelias sekundes.
<b>c 12</b>	<b>Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas</b> <b>0</b> Netinka <b>1</b> Neoptimalu <b>2</b> Tinka


<b>c 17</b>	<b>Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas</b> 0 Recirkuliacijos režimo konfigūravimas*. 1 Oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
<b>c 18</b>	<b>Automatinės paleisties nustatymas</b> 0 Išjungta. 1 Įjungta: įjungus tam tikras maisto ruošimo pakopas ventiliatorius pradeda veikti maisto ruošimo zonomis nustatyta galia*.
<b>c 20</b>	<b>Inercinio veikimo nustatymas</b> 0 Išjungta. 1 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.
<b>c 0</b>	<b>Numatytyjų nuostatų atkūrimas</b> 0 Individualūs nuostatai.* 1 Atkurkite gamyklinius nuostatus.

\*Gamyklinis nuostatas


\*\*Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

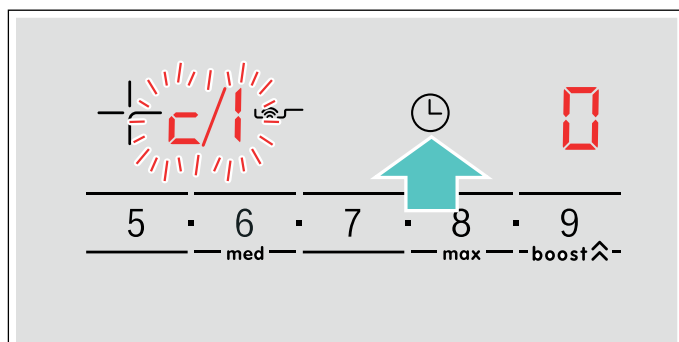
## Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

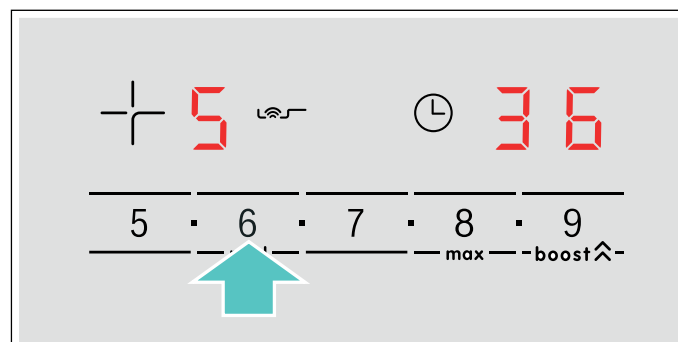
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite nustatymo sritį, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.


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 pakaitomis blyksi c ir 1, o 0 įsižiebia kaip pradinis nuostatas.



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



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

### Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

## Energijos sąnaudų rodmuo

Ši funkcija rodo, kiek energijos 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

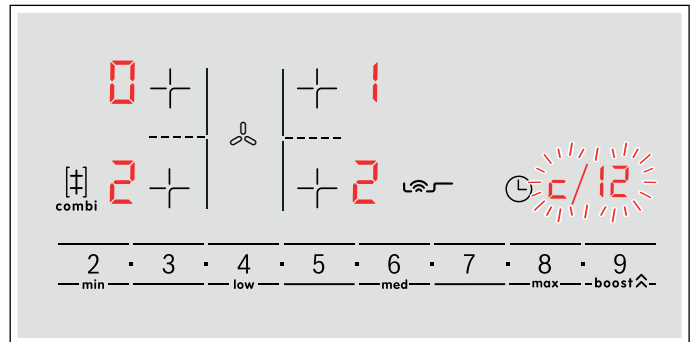
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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

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

Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.

### Pastabos

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

## Galios valdiklis

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

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

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

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

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

## Valymas

### Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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:

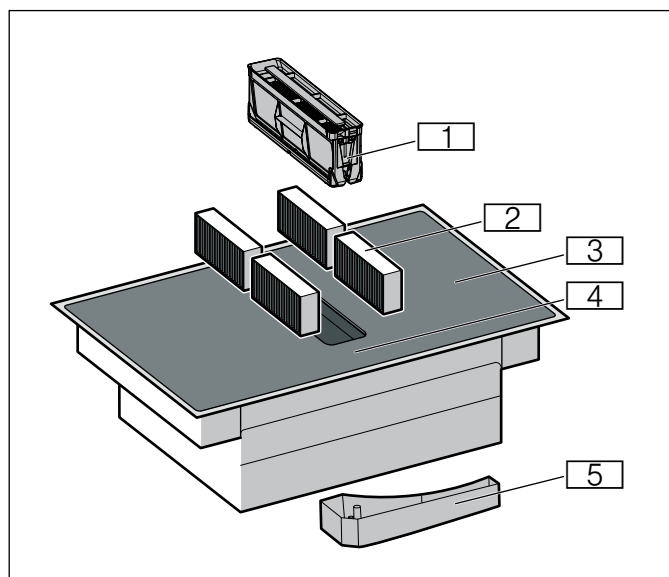
- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų,
- orkaičių valiklio,
- ėsdinančių priemonių, priemonių, kurių sudėtyje yra chloro arba agresyvių valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,
- 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	<p>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.</p> <p>Stiklo grandiklis skirtas dėmėms, kurios atsiranda dėl cukraus, ryžių krakmolo arba plastiko, šalinti: nuvalykite iš karto. Atsargiai: galite nusideginti.</p> <p>Paskui nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste.</p> <p><b>Pastaba.</b> Nenaudokite indaplovėms skirtos valymo priemonės.</p>
Nerūdijantysis plienas	<p>Karštas plovimo šarmas</p> <p>Nuplaukite valymo servetėle ir nusausinkite minkšta šluoste.</p> <p>Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo neprasiskverbtų į prietaisą.</p> <p>Pridžiūvusias vietas išmirkykite nedideliu kiekiu vandeniu ir trupučiu ploviklio, nebandykite nušveisti.</p> <p>Nerūdijančiojo plieno paviršius valykite tik gludinimo kryptimi.</p> <p>Klientų aptarnavimo tarnyboje, mūsų internetinėje parduotuvėje arba specializuotose parduotuvėse galite įsigyti specialių nerūdijančiojo plieno valiklių. Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį.</p> <p><b>Pastaba.</b> Kaitlentės rėmo nevalykite stiklo grandikliu.</p>
Plastikas	<p>Karštas plovimo šarmas</p> <p>Valykite minkšta šluoste arba plaukite indaplovėje.</p>
Valdymo elementai	<p>Karštas šarmo tirpalas arba tinkamas stiklo valiklis:</p> <p>Nuvalykite drėgna valymo servetėle ir nusausinkite minkšta šluoste.</p>

**Valomi komponentai**

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

**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 grandiklių ar aštrių daiktų.
- Nenaudokite kietų, braižančių kempinių, šepėčių 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 filtrą

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 filtrą

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 filtrą 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.

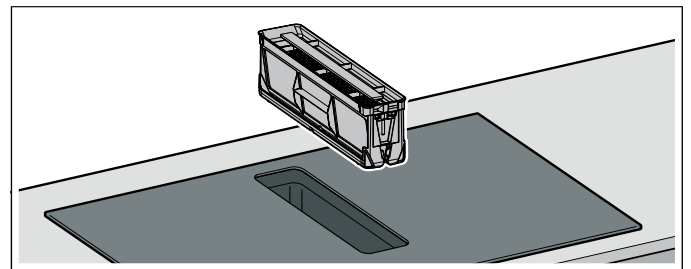
### Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

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

#### Pastabos

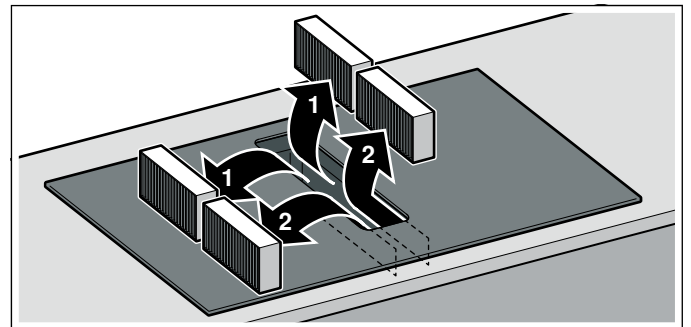
- Aktyvintosios anglies filtrai ir garso filtras yra pristatomame komplekte. Jei norite pakeisti aktyvintosios anglies filtrą arba garso filtrą, jį galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.
- Aktyvintosios anglies filtrų ir garso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

1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.

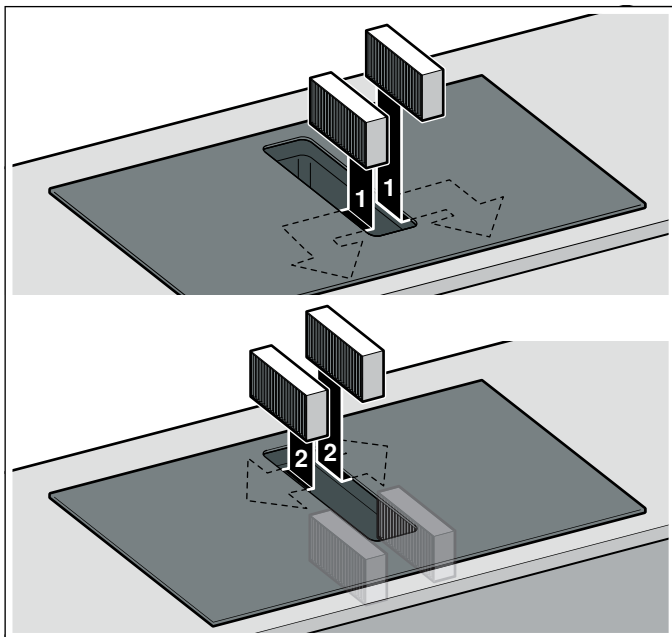


#### Pastabos

- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalenkite metalinio riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.
  - Saugokite, kad metalinis riebalų filtras nenukristų ir nepažeistų kaitlentės.
2. Išimkite keturis aktyvintosios anglies filtrus arba garso filtrą ir tinkamai utilizuokite.



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



4. Kairėje ir dešinėje prietaiso pusėse įdėkite kitus aktyvintosios anglies filtrus 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 ventilacijos mygtuką, kol pasigirs signalas.

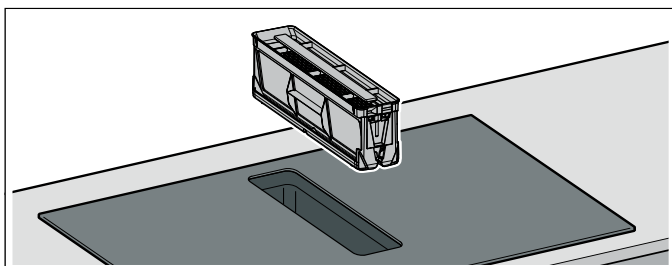
Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

### 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 ventilacijos vidinę sritį. Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį.

1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.



### Pastabos

- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalai. Nepalenkite 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" 31 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

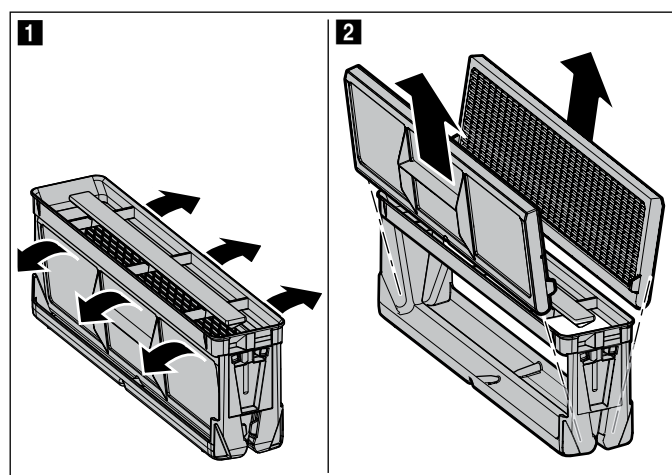
#### Pastabos

- Nenaudokite dėžių 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.

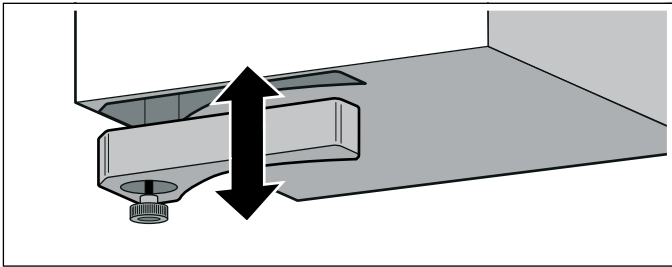
#### Plovimas indaplovėje

- 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

- Įsitinkinkite, 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 skysčio, 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.

Daugiau informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Apsauga nuo vaikų".

#### Kodėl indikatoriai mirksi 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 nepavyksta aktyvinti kepimo jutiklio?

Pasiektas didžiausias prietaiso energijos vartojimas arba aktyvinta „PowerManager“ funkcija. Išjunkite arba sumažinkite aktyvių maisto ruošimo zonų galios pakopas.

Daugiau informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → "Kepimo jutikliui".

#### Neįsijungia ventiliatorius, nors nustatyta automatinė paleistis.

Ijunkite ventiliatorių ranka arba patikrinkite automatinės paleisties konfigūraciją. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

#### Ventiliatorius tebeveikia, nors maisto ruošimo zonos išjungtos.

Išjunkite ventiliatorių ranka.

Daugiau informacijos apie šią nuostatą pateikta skyriuje → "Prietaiso valdymas".

#### 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 sklindėti garsai. Tai yra normalu, nes taip veikia indukcinė technologija ir tai nėra gedimas.

#### Galimi garsai

##### Tyliai zirzia transformatorius

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

##### Tylus švilpimas

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

##### Spragsėjimas

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

##### Skardus švilpimas

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

##### Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

## Maisto ruošimo indai

### Kokie maisto ruošimo indai labiausiai tinka indukcinei kaitlentei?

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

### Kodėl kaitvietė neįkaista ir mirksi kaitinimo lygis?

Kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta.

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

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukcinei funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukcinei funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indui. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Kombinuotosios zonos funkcija"* ir → *"Perkėlimo („Move“) funkcija"*.

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

Ant įjungtosios kaitvietės uždėtas maisto ruošimo indas yra per mažas arba netinka indukcinei funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas yra pritaikytas indukcinei funkcijai ir uždėtas ant kaitvietės, geriausiai tinkančios maisto ruošimo indui.

Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"*, → *"Kombinuotosios zonos funkcija"* 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 elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas pagal jungimo schemą. Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite 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.
<b>F</b>	Užterštas aktyviosios anglies filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtras išvalytas arba pakeistas.	Pakeiskite filtrą ir užterštumo indikatorių nustatykite iš naujo. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → "Valymas".
<b>F2</b>	Perkaito elektroninė sistema ir išsijungė atitinkama maisto ruošimo zona.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
<b>F4</b>	Elektronika perkaito, todėl išjungiamos visos maisto ruošimo zonos.	
<b>F5</b> + 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.
<b>F5</b> ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas per arti valdymo skydelio. 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.
<b>F1/F6</b>	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, siekiant apsaugoti jos darbinį paviršių.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Įjunkite maisto ruošimo zoną iš naujo.
<b>F8</b>	Maisto ruošimo zona veikė ilgai ir be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Daugiau informacijos pateikta skyriuje .
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.	Susisieki su elektros energijos tiekimo įmone.
<b>U400</b>	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta pagal jungimo schemą.

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 nebūtinų 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:

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

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

\*Receptas pagal DIN 44550

\*\*Receptas pagal DIN EN 60350-2



Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitinimo pakopa	Įkaitinti.		Troškinimas		
			Trukmė (Min.:sek.)	Dang-tis	Kaitinimo pakopa	Dang-tis	
<b>Ryžių košės su pienu virimas</b>							
Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min.							
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip	
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip	
Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į pieną ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C parinkite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir palikite virti maždaug 50 min.							
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3	Ne	
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	2.	Ne	
<b>Ryžių virimas</b>							
Vandens temperatūra: 20 °C							
Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2	Taip	
Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2.	Taip	
<b>Kiaulienos nugarinės kepimas</b>							
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	
<b>Lietinių blynų ruošimas**</b>							
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne	
<b>Šaldytų bulvyčių gruzdinimas</b>							
Kiekis: 2 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)	Puodas, 22 cm Ø	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne	

\*Receptas pagal DIN 44550

\*\*Receptas pagal DIN EN 60350-2





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001542601

000224(00)