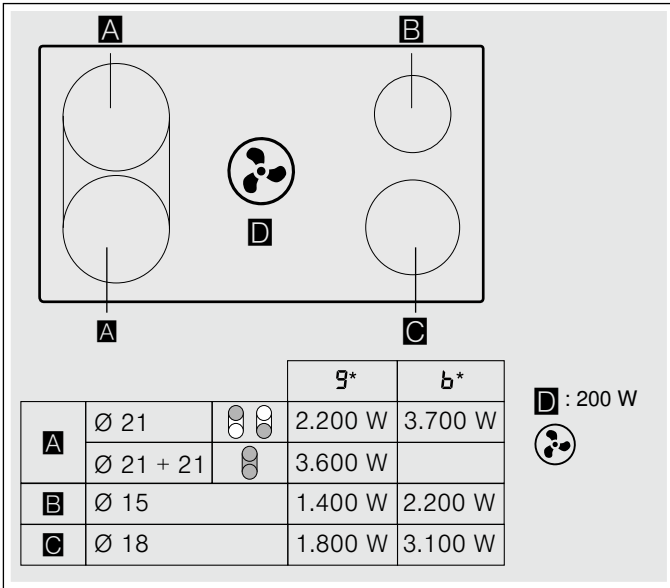




„FLEX“ INDUKCINĖ KAITLENTĖ SU
INTEGRUOTA VENTILIACIJOS SISTEMA





It Naudojimo instrukcija

T58TS6BN0, T58PS6BX0



Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Funkcija „PowerBoost“	22
	Svarbūs saugos nurodymai	5		Ijungimas	22
	Galimos gedimų priežastys	7		Išjungimas	22
	Aplinkosauga	8		„ShortBoost“ funkcija	22
	Elektros energijos taupymas	8		Naudojimo rekomendacijos	22
	Ekologiškas utilizavimas	8		Ijungimas	22
	Indukcinis virimas	8		Išjungimas	22
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai	8		Laikymo šiltai funkcija	23
	Indai	8		Ijungimas	23
	Susipažinkite su prietaisu	10		Išjungimas	23
	Jūsų naujasis prietaisas	10		Nuostatų perdavimas	23
	Specialieji priedai	10		Ijungimas	23
	Valdymo skydelis	11		Kepimo jutikliui	24
	Liekamosios šilumos indikatorius	11		Pranašumai kepat	24
	Eksploatavimo režimai	12		Keptuvės kepimo jutikliui	24
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12		Temperatūros pakopos	24
	Pirmasis paleidimas	12		Lentelė	25
	Plokštelė su sukamąja rankenėle	13		Apsauga nuo vaikų	27
	Nuimkite sukamąjį mygtuką	13		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas	27
	Sukamojo mygtuko laikymas	13		Automatinė apsauga nuo vaikų	27
	Naudojimas be sukamojo mygtuko	13		Apsauga valant	28
	Prietaiso valdymas	14		Automatinis apsauginis išjungimas	28
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	14		Pagrindiniai nustatymai	29
	Kaitvietės nustatymas	14		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	31
	Ventiliatoriaus įjungimas ir išjungimas	15		Energijos sąnaudų rodmuo	31
	Intensyvumo pakopa	15		Maisto ruošimo indo bandymas	32
	Automatinė paleistis	15		Galios valdiklis	32
	Automatinis režimas su jutiklių valdikliu	16		Valymas	33
	Inercinio veikimo funkcija	16		Valymo priemonės	33
	Maisto ruošimo rekomendacijos	16		Valomi komponentai	34
	Lanksčiai naudojama zona	19		Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)	34
	Indų naudojimo patarimai	19		Kaitlentė	34
	Dvi atskiros kaitvietės	19		Ventiliatorius	34
	Atskira kaitvietė	19		Perpildos indelio valymas	37
	Perkėlimo („Move“) funkcija	20		Sukamasis mygtukas	37
	Ijungimas	20			
	Išjungimas	20			
	Laiko funkcijos	21			
	Ruošimo laiko programavimas	21			
	Virtuvinis laikmatis	21			
	Sekundmačio funkcija	21			

	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	38
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	39
	Klientų aptarnavimo tarnyba.	40
	E ir FD numeriai	40
	Bandomieji patiekalai	41

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete:
www.neff-international.com ir interneto parduotuvėje:
www.neff-eshop.com

Naudojimas pagal paskirtį

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

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

Šis prietaisas naudojamas tik privačiame namų ūkyje ir namų aplinkoje. Prietaisą naudokite tik patiekalams ir gėrimams ruošti. Viralo negalima palikti be priežiūros. Verdant trumpai, viralą reikia visą laiką stebėti. Prietaisą naudokite tik 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.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi už jų saugumą atsakingo asmens arba jo instruktuoti apie saugų prietaiso naudojimą bei supratę iš to kylančius pavojus.

Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu. Valymo ir naudotojo atliekamų priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi.

Jaunesniems nei 8 metų vaikams neleidžiama būti arti prietaiso ir jungiamojo laido.

Jeigu jums yra implantuotas širdies stimulatorius arba panašus medicininis prietaisas, turite būti itin atsargiais naudodami veikiančias indukcinės kaitlentes arba prie jų artindamiesi. Pasiteiraukite savo gydytojo arba prietaiso gamintojo, kad įsitikintumėte, ar jis atitinka galiojančias normas ir kad gautumėte informacijos apie galimus nesuderinamumus.

Svarbūs saugos nurodymai

Prietaisas saugiai naudojimas tik tuomet, jei jis tinkamai sumontuotas, laikantis montavimo instrukcijos. Įrengimo darbus atliekantis asmuo atsakingas už nepriekaištingą veikimą statymo vietoje.

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

Negali būti siurbiamos pavojingos arba sprogios medžiagos ir garai.

Stebėkite, kad į prietaisą nepatektų smulkių dalių ar skysčių.

Išpakuokite prietaisą ir jį patikrinkite. Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, jo neprijunkite.

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

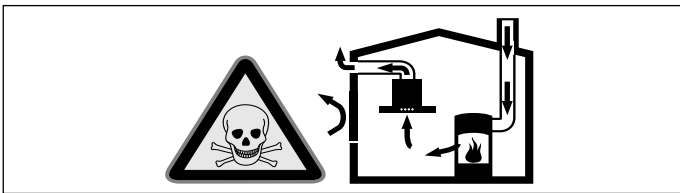
Įspėjimas – Kyla pavojus uždusti!

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

Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!

Galima apsinuodyti atgal įsiurbiamomis degimo dujomis.

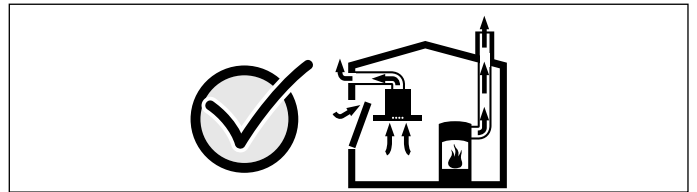
Kai prietaisui įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugniavietė, kuriai reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visada būtų tiekiamas pakankamas oro kiekis.



Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimi kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai) degusių 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 papildomu 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 negarantuoja 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.



Šiaip ar taip, rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.

Jei garų rinktuvas 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 valykite bent vieną kartą per mėnesį.

Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.

- Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos. Išvalykite prietaisą, kaip aprašyta. Laikytės valymo intervalų. 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 prisitrinti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Ant kaitlentės uždėjus filtro dangtį, jis labai greitai įkais. Filtro dangčio niekada nedėkite ant kaitlentės. Ant filtro dangčio nedėkite puodų ir kitų karštų daiktų.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Eksploatuojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš nuimdami filtro dangtį, metalinį riebalų filtrą, rezervuarą, perpildos rezervuarą ar korpuso dangtį, palaukite mažiausiai dvi valandas, kol prietaisas atvės.

⚠ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠ Įspėjimas – Elektromagnetiniai pavojai!

- Šis prietaisas atitinka saugos ir elektromagnetinio suderinamumo reikalavimus. Vis dėl to asmenys su implantuotais širdies stimulatoriais arba insulino pompomis turi vengti artintis prie šio prietaiso ir juo naudotis. Neįmanoma užtikrinti, kad 100 % šių įtaisų, kurių galima įsigyti rinkoje, atitiktų galiojančius elektromagnetinio suderinamumo reikalavimus ir neatsirastų trukdžių, keliančių pavojų tinkamam jų veikimui. Taip pat gali būti, kad asmenys su kitokio tipo prietaisais, pvz., klausos aparatais, gali pajusti bet kokio tipo trukdžius.
- Nuimamas valdymo elementas yra magnetinis ir gali paveikti elektroninius implantus, pvz., širdies stimulatorius arba insulino pompas. Elektroninių implantų naudotojams: niekada nelaikykite valdymo elemento drabužių kišenėse. Minimalus atstumas iki širdies stimulatoriaus yra 10 cm.

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

⚠ Įspėjimas – Sutrikimo pavojus!

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius. Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažų arba aštrių daiktų, popieriaus ir virtuvinius rankšluosčius. Jie gali būti įsiurbti ir pažeisti ventiliatorių arba paveikti aušinimą.

Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti mažiausiai 2 cm tarpas.

🔧 Galimos gedimų priežastys**Dėmesio!**

- Pavojus pažeisti kietais ir aštriais daiktais. Stenkitės, kad ant kaitlentės nenukristų kietų ar aštrių daiktų.
- Pavojus pažeisti kaistant tuščiam maisto ruošimo indui. Niekada nepalikite kaisti tuščio maisto ruošimo indo.
- Pavojus pažeisti karštais puodais ir keptuvėmis. Karštų puodų ir keptuvių niekada nedėkite ant valdymo skydelio, kaitlentės rėmo indikatorių ir filtro dangčio.
- Pavojus pažeisti aliuminio folija arba plastikiniais indeliais. Ant karštos kaitvietės niekada nedėkite aliuminio folijos ir plastikinių indelių. Nenaudokite kaitlentės apsauginės folijos.
- Pavojus pažeisti. Filtro dangtis gali lūžti. Filtro dangtį nuimkite atsargiai. Filtro dangčio nenumeskite.
- Paviršiaus pažeidimas, spalvos pakitimas ir dėmės dėl netinkamos valymo priemonės. Naudokite tik šio tipo kaitlentei tinkamas valymo priemones.
- Paviršiaus pažeidimas ir spalvos pakitimas trinantis puodui. Puodus ir keptuves ne stumkite, o pakelkite.
- Paviršiaus pažeidimas ir dėmės 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.

Elektros energijos taupymas

- Puodus visada uždenkite tinkamu dangčiu. Virdami neuždengus dangčio, suvartosite daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad nenuimdami dangčio matytumėte puodo turinį.
- Naudokite puodus ir keptuves lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.
- Puodo ir keptuvės dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Atkreipkite dėmesį: indo gamintojas dažniausiai nurodo viršutinį puodo skersmenį, kuris dažniausiai būna didesnis nei puodo dugno skersmuo.
- Mažesnius maisto kiekius ruoškite mažesniuose puoduose. Dideliam, mažai pripildytam puodui reikia daugiau energijos.
- Ruoškite nedideliame vandens kiekyje. Sutaupysite elektros energijos. Daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Laiku perjunkite į žemesnę kaitinimo pakopą. Taip Jūs taupote elektros energiją.
- Ruošiant maistą turi būti tiekama pakankamai oro, kad ventilacija veiktų efektyviai ir tyliai.
- Ventilatoriaus intensyvumo pakopą parinkite, atsižvelgdami į garų kiekį. Intensyviają pakopą naudokite tik tuomet, kai tikrai reikia. Kuo žemesnė ventilatoriaus veikimo pakopa, tuo mažiau elektros energijos vartojama.
- Jei ruošiant maistą garų atsiranda daugiau, laiku perjunkite aukštesnę ventilatoriaus veikimo pakopą. Jei virtuvėje pasklis daug maisto ruošimo garų, ventilacija turės veikti ilgiau.
- Išjunkite prietaisą, kai jo nebereikia.
- Nurodytais intervalais išvalykite filtrą arba jį pakeiskite, kad ventilatorius veiktų veiksmingai ir būtų galima išvengti gaisro.

Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos Sąjungos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktyva reglamentuoja ES galiojančią senos įrangos grąžinimo ir utilizavimo tvarką.

Indukcinis virimas

Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

Maisto ruošimas naudojant indukcijos funkciją labai skiriasi nuo įprasto maisto ruošimo, kai karštis susidaro tiesiog maisto ruošimo inde. Yra daug privalumų, kurie nurodyti toliau.

- Verdant ir kepat maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai prideda ne taip greitai.
- Užtikrinama šilumos kontrolė ir saugumas; atlikus kiekvieną valdymo veiksmą kaitlentė padidina arba sumažina tiekiamos šilumos kiekį. Nuėmus indą nuo kaitvietės su indukcijos funkcija, iš karto nutraukiamas šilumos tiekimas, nors kaitvietė prieš tai nebuvo išjungta.

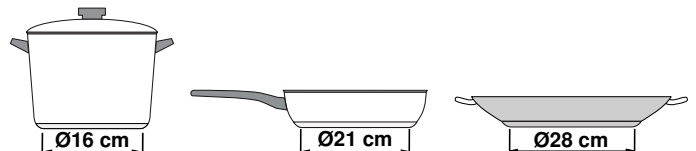
Indai

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

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

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

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

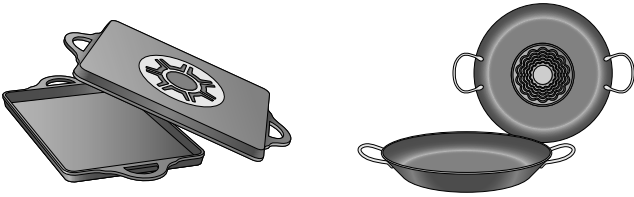


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje.

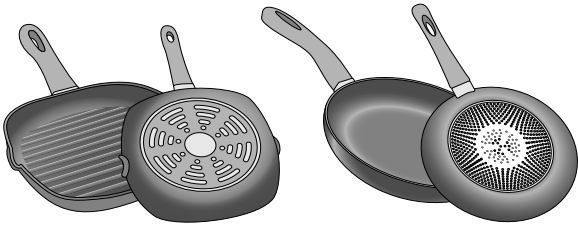


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



Netinkami indai

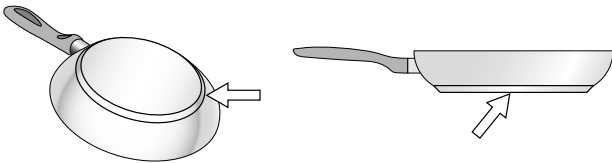
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

Indo dugno savybės

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

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



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoryje. 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 kaitviete 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.

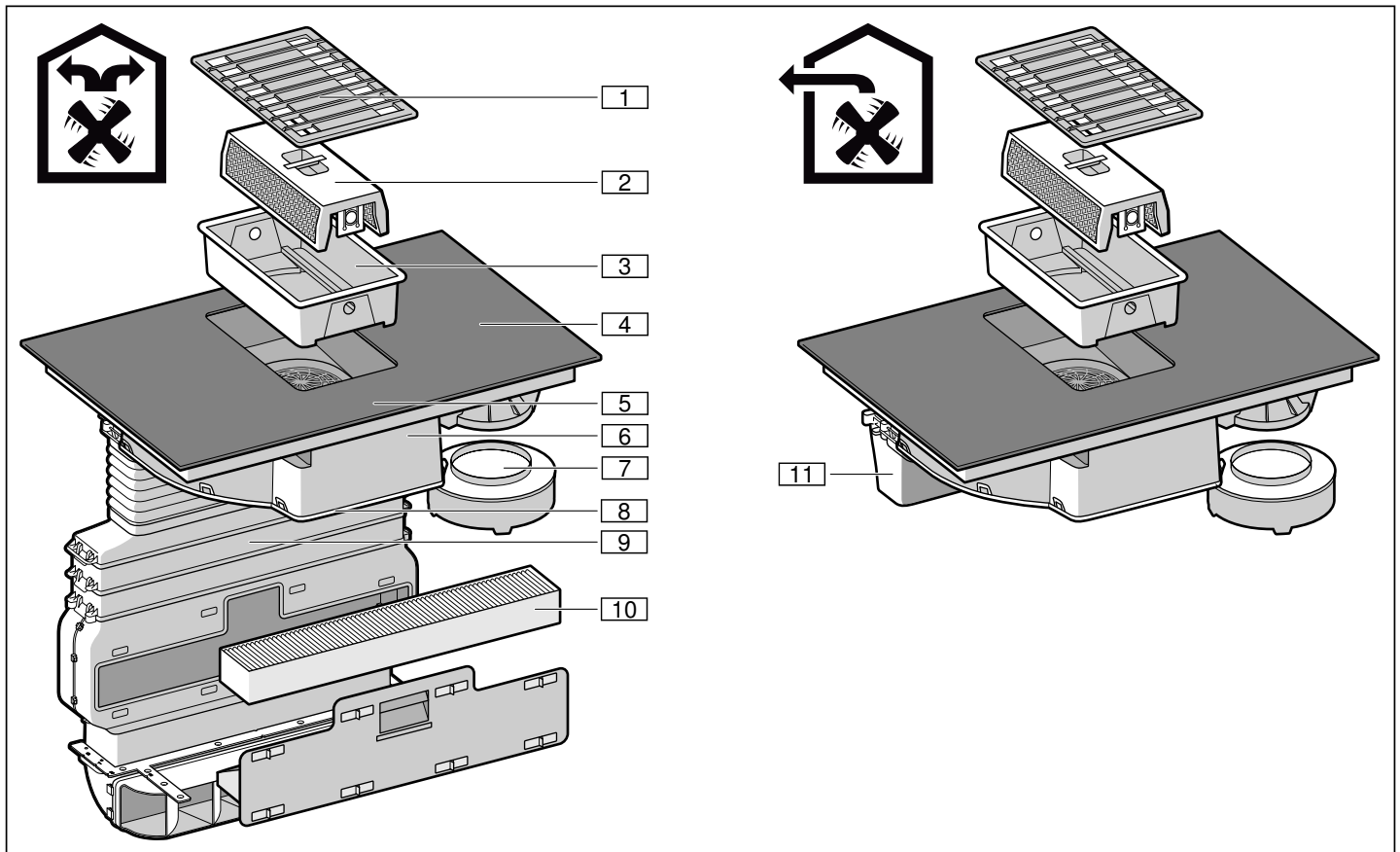
Susipažinkite su prietaisu

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

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

Šiame skyriuje aprašyti indikatoriai ir valdymo elementai. Be to, susipažinsite su įvairiomis savo prietaiso funkcijomis.

Jūsų naujasis prietaisas



Nr.	Pavadinimas
1	Filtro dangtis
2	Metalinis riebalų filtras
3	Indai
4	Kaitlentė
5	Valdymo skydelis
6	Ventiliatoriaus korpusas
7	Perpildos indelis
8	Korpuso dangtis
9	Vamzdžiai*
10	Aktyvintosios anglies filtras*
11	Oro ištraukimo vamzdis**

*Tik veikiant recirkuliacijos režimui
 **Tik veikiant oro ištraukimo režimui

Specialieji priedai

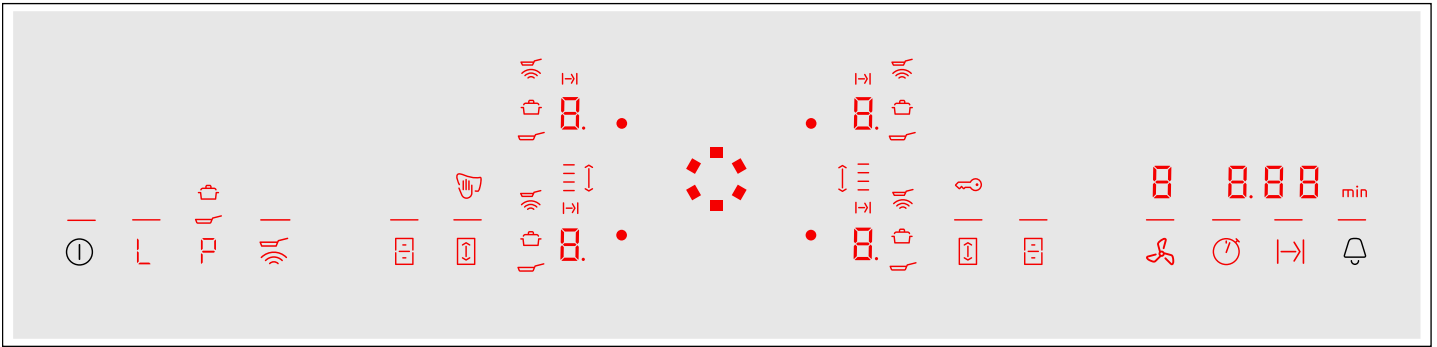
Oro ištraukimo rinkinys	Z8100X0
Oro recirkuliacijos rinkinys	Z8200X0
Aktyvintosios anglies filtras	Z8500X0

Tinkamas maisto ruošimo indas

Galima įsigyti keptuvių, kurios yra optimaliai pritaikytos kepimo jutiklio funkcijai. Jų vėliau galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Visada nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį.

15 cm skersmens keptuvė	Z9451X0
19 cm skersmens keptuvė	Z9452X0
21 cm skersmens keptuvė	Z9453X0
„Teppan Yaki“ Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.	Z9417X2
Skrudinimo skarda. Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.	Z9416X2

Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai

	Prietaiso įjungimas ir išjungimas
	Laikymo šiltai funkcijos įjungimas
	„PowerBoost“ (galios didinimo) ir „ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcijos įjungimas
	Kepimo jutiklio įjungimas
	Lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos įjungimas
	„Move“ funkcijos aktyvinimas
	Kaitlentės arba ventiliatoriaus nustatymo srities perjungimas / ventiliacijos nustatymas / intensyvosios pakopos ir ventiliatoriaus automatinis paleidimas
	Sekundmačio funkcijos įjungimas
	Ruošimo laiko programavimas
	Virtuvinio laikmačio programavimas / apsaugos nuo vaikų įjungimas

Rodmenys

	Eksploatavimo būseną
	Kaitinimo lygiai / ventiliatoriaus galios pakopos
	Liekamoji šiluma
	Laikmačio funkcija
	Valdymo skydelis buvo užblokuotas valymui
	„PowerBoost“ ir „ShortBoost“ funkcija / ventiliatoriaus intensyvioji pakopa
	Automatinis režimas su ventiliacijos jutiklių valdikliu / automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija
	Galios didinimo funkcija
	Trumpalaikio galios didinimo funkcija
	Laikymo šiltai funkcija
	Apsauga nuo vaikų
	Kepimo jutiklis
	Ruošimo laiko nustatymas
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	„Move“ (perkėlimo) funkcija
	Laiko rodmuo

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 rodmensys šviečia ryškiau.
- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas. Dėl drėgmės gali sutrikti funkcijų veikimas.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie rodmensų ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

Liekamosios šilumos indikatorius

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

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmensys:

- 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.

Eksplotavimo 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 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 pradėdant naudoti pirmą kartą

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

Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir priedus.

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

Pirmasis paleidimas

Pastaba. Pristatant prietaisą nustatytas recirkuliacijos režimas.

Galimi nuostatai:

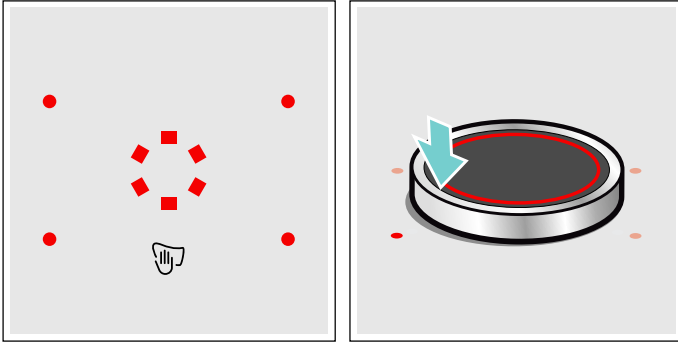
- Recirkuliacijos režime indikatoriuje **[17]** nustatyta reikšmė **0** (gamyklinis nuostatas).
- Oro ištraukimo režime indikatoriuje **[17]** nustatyta reikšmė **1**.

Apie prietaiso pertvarkymą oro ištraukimo režimui skaitykite → *"Pagrindiniai nustatymai" 29 psl.*

Plokštelė su sukamąja rankenėle

Sukamoji rankenėlė yra nustatymo sritis, kurioje, naudodami sukamąjį mygtuką, galite parinkti kaitvietes ir kaitinimo lygius. Sukamosios rankenėlės srityje sukamasis mygtukas automatiškai pasislenka į centrą.

Sukamasis mygtukas yra magnetinis ir jis uždedamas ant sukamosios rankenėlės. Norėdami aktyvinti kaitvietę, palieskite sukamąjį mygtuką pageidaujamos kaitvietės aukštyje. Pasukę sukamąjį mygtuką, parinksite kaitinimo lygį.



Sukamąjį mygtuką ant sukamosios rankenėlės uždėkite taip, kad jis būtų sukamosios rankenėlės sritį ribojančių indikatorių centre.

Pastabos

- Net jei sukamasis mygtukas nėra visiškai centre, tai neturės jokios neigiamos įtakos sukamojo mygtuko atliekamoms funkcijoms.
- Sukamasis mygtukas visada turi būti švarus. Nešvarumai gali trikdyti jo veikimą.

Nuimkite sukamąjį mygtuką.

Nuėmus sukamąjį mygtuką, aktyvinama valdymo skydelio blokavimo, norint nuvalyti, funkcija.

Ruošiant maistą sukamąjį mygtuką galima nuimti. Valdymo skydelio blokavimo, norint nuvalyti, funkcija aktyvinama 35 sekundėms. Kaitlentė išsijungs, jei pasibaigus šiam laikui šio mygtuko nepadėsite į jo padėtį.

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Jei per šias 35 sekundes sukamosios rankenėlės srityje uždedamas metalinis daiktas, gali būti, kad kaitlentės kais toliau. Todėl kaitlentę visada išjunkite pagrindiniu jungikliu.

Sukamojo mygtuko laikymas






Sukamojo mygtuko viduje yra stiprus magnetas. Sukamojo mygtuko nedėkite šalia magnetinių duomenų laikmenų, pvz., kredito kortelių ir kortelių su magnetinėmis juostomis. Jos gali sugesti.

Taip pat gali sutrikti televizorių ir ekranų veikimas.

Pastaba. Sukamasis mygtukas yra magnetinis. Prie apačios prilipusios metalinės dalelės gali subraižyti kaitlentės paviršių. Sukamąjį mygtuką visada kruopščiai nuvalykite.

Naudojimas be sukamojo mygtuko

Kaitlentę galima naudoti ir be sukamojo mygtuko:

1. Pagrindiniu jungikliu įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 5 sekundes kartu palieskite simbolius  ir  laikykite nuspaudę 4 sekundes. Pasigirsta signalas.
3. Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės šviesti pageidaujamos kaitvietės rodmuo.
4. Paskui simboliu  arba  nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygį. Kaitvietė aktyvinta.

Pastabos

- Kaitlentės laikmačio funkcijos negalėsite aktyvinti be sukamojo mygtuko.
- Ventiliatoriaus funkcijos valdymą taip pat galima atlikti be sukamosios rankenėlės.
- Sukamąjį mygtuką vėl bet kada galima uždėti ant sukamosios rankenėlės.

Prietaiso valdymas

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

Įspėjimas – Pavojus nudegti!


Ant kaitlentės uždėjus filtro dangtį, jis labai greitai įkais. Filtro dangčio niekada nedėkite ant kaitlentės. Ant filtro dangčio nedėkite puodų ir kitų karštų daiktų.


Pastaba. Ventilaciją įjunkite pradėję gaminti maistą, o išjunkite ją tik praėjus kelioms minutėms po to, kai baigsite gaminti. Taip gaminant susidarantys garai pašalinami efektyviausiai.

Pastaba. Prietaiso niekada nenaudokite be rezervuaro, metalinio riebalų filtro ir filtro dangčio.

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį . Virš pagrindinio jungiklio šviečia indikatorius. Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: spauskite simbolį , kol užges indikatorius virš pagrindinio jungiklio. Visos kaitvietės išjungtos. Liekamosios šilumos indikatoriai šviečia, kol pakankamai atvėsta kaitvietės.

Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos kaitvietės išjungtos ilgiau nei 30 sekundžių ir išjungtas ventiliatorius.
- Išjungus kaitlentę parinkti nuostatai dar išsaugomi 4 sekundes. Jei per šį laiką vėl įjungsitės, kaitlentė įsijungs su pirmiau buvusiomis nuostatomis.

Kaitvietės nustatymas

Sukamuoju mygtuku nustatykite norimą kaitinimo lygį.

1 kaitinimo lygis – mažiausias lygis.

9 kaitinimo lygis – didžiausias lygis.

Kiekvienas kaitinimo pakopa turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta taškeliu.

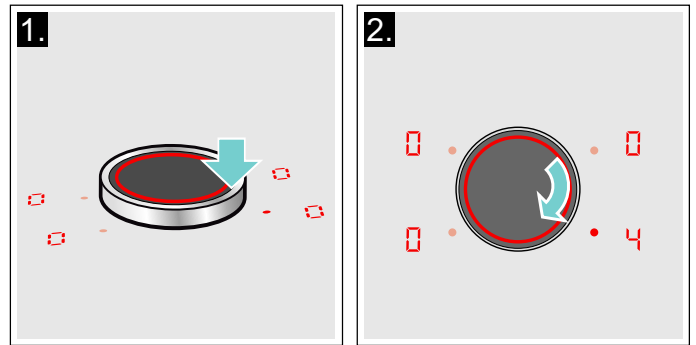
Pastabos

- 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. Parinkite kaitvietę. Tam palieskite pageidaujamos kaitvietės aukštyje esantį sukamąjį mygtuką.
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol indikatoriuje pasirodys norimas kaitinimo lygis.




Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir sukamuoju mygtuku pakeiskite kaitinimo lygį.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę ir sukamąjį mygtuką sukite tol, kol pasirodys . Kaitvietė išsijungia ir šviečia 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.
- Ventilacija turi būti išjungiamas atskirai. → "Ventilatoriaus išjungimas" 15 psl.

Ventiliatoriaus įjungimas ir išjungimas


Pastaba. Galia visada pritaikykite pagal esamas sąlygas. Jei virtuvėje susikauptų daugiau garų, perjunkite didesnės galios pakopą.


Pastaba. Jei metalinio riebalų filtro nėra, negalima įjungti ventiliatoriaus. Įstatykite metalinį riebalų filtrą. Kaitlentės funkcijas galima naudoti ir tuomet, kai metalinis riebalų filtras neįstatytas. → "Valymas" 33 psl.



Pastaba. Ventiliacijos angų neuždenkite daiktais. Ant filtro dangčio nedėkite jokių daiktų. Kitaip sumažės ventiliatoriaus galia.

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

Ventiliatoriaus įjungimas

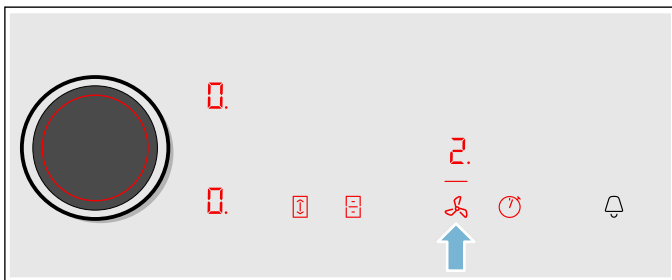
Pastaba. Jei nerodomas simbolis , vadinasi, metalinis riebalų filtras įstatytas tinkamai. → "Valymas" 33 psl.


Simbolis  prieinamas. Galima įjungti ventiliatorių.

1. Palieskite simbolį .
Ventiliatorius pradeda veikti  galios pakopa. Nustatyta galios pakopa rodoma rodmenų lauke. Virš ventiliatoriaus mygtuko blyksi indikatorius.


Pastabos




- Nustatant ventiliatoriaus galios pakopas negalima keisti kaitinimo lygių.
 - Per kelias sekundes galima parinkti ventiliatoriaus galios pakopą. Paskui sukamąjį mygtuką vėl galima naudoti kaitinimo lygiams nustatyti.
2. Sukamuoju mygtuku nustatykite norimą galios pakopą.
Nustatyta galios pakopa rodoma rodmenų lauke.



3. Norėdami nustatyti kitą galios pakopą, palieskite simbolį  ir sukamuoju mygtuku nustatykite norimą galios pakopą.
Nustatyta galios pakopa rodoma rodmenų lauke.

Ventiliatoriaus išjungimas

Jei norite išjungti prietaisą, paspauskite simbolį . Jei norite išjungti tik ventiliatorių, atlikite toliau nurodytus veiksmus.



1. Palieskite simbolį .
2. Sukamuoju mygtuku nustatykite  galios pakopą.
3. Norėdami perjungti kaitlentės nustatymo sritį, palieskite simbolį .



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

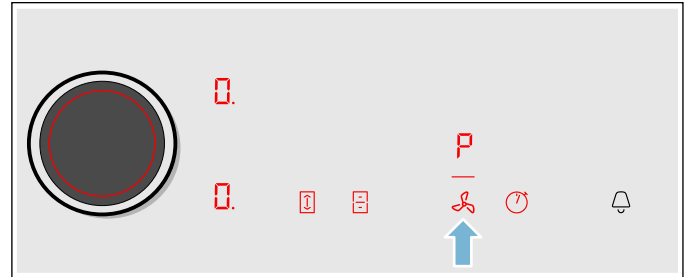
Intensyvumo pakopa


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

Įjungimas




1. Palieskite simbolį .
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol pasirodys simbolis .

Rodmenų lauke pasirodo . Mirksi linija po simboliu . Aktyvinta intensyvioji pakopa.



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

Išjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Sukamuoju mygtuku nustatykite  galios pakopą.
Ventiliatoriaus galios pakopa nustatyta į padėtį .

Automatinė paleistis





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

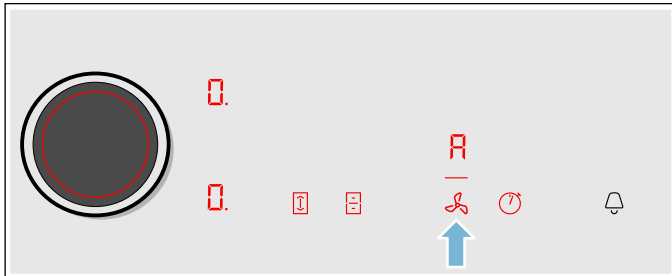
- Ventiliatorius neįsijungia.
- Ventiliatorius pradeda veikti jutiklio parinkta galios pakopa.
- Ventiliatorius pradeda veikti parinkta galios pakopa.

Pagrindiniuose nuostatuose pasirinkite norimas parinktis. Be to, pagrindiniuose nuostatuose galite pritaikyti jutiklio jautrumą. → "Pagrindiniai nustatymai" 29 psl.



Automatinis režimas su jutiklių valdikliu

Ijungimas

1. Palieskite simbolį .
Ventiliatorius pradeda veikti 2 galios pakopa.
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol pasirodys simbolis .
3. Palieskite simbolį .
Linija po simboliu  nustoja mirksėti. Optimali galios pakopa automatiškai įjungžiama jutikliu.



Išjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Sukamuoju mygtuku nustatykite kitą galios pakopą arba sukite sukamąjį mygtuką, kol pasirodys .
Rodmenų lauke rodoma nustatyta galios pakopa. Automatinis režimas su jutiklių valdikliu išjungtas.

Pastaba. Ventiliacija ir toliau veikia pagal parinktą ventiliatoriaus galios pakopą.




Inercinio veikimo funkcija

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

Pagrindiniuose nuostatuose galite pasirinkti šias inercinio veikimo funkcijas:

- Inercinio veikimo išaktyvinimas
- Automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija aktyvinimas
- Inercinio veikimo nustatyta galios pakopa aktyvinimas nustatytai trukmei

Pastaba. Inercinis veikimas įsijungia tik tada, jei bent viena maisto ruošimo zona buvo įjungta mažiausiai vieną minutę.

Jei aktyvinta automatinė funkcija su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija, įsijungus inerciniam veikimui šviečia simbolis , linija virš simbolio  ir simbolis .

Išjungimas

Palieskite simbolį .

Inercinio veikimo funkcija bus nedelsiant išjungta.

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

- Pasibaigė inercinio veikimo laikas.
- Prietaisas vėl įjungiamas.
- Esant aktyvintai automatinei funkcijai su jutikliu valdomu inerciniu veikimu, jutiklis nustato atitinkamą patalpos oro kokybę.

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

Maisto ruošimo lentelė

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

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

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Troškkinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6-7	6-10
Pjausnys, užšaldytas	6-7	6-12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6-7	8-12
Didkepsnis (3 cm storio)	7-8	8-12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5-6	10-20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5-6	10-30
Kukuliai (3 cm storio)**	4.-5.	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 azijietiška	7-8	15-20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6-7	6-10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.-7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.-4.	3-10
Kiaušinienė	5-6	3-6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai, šaldyti	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota 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.		

Lanksčiai naudojama zona

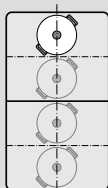
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

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

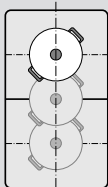
Indų naudojimo patarimai

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

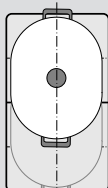
Atskira kaitvietė



Skersmuo – lygus 13 cm arba mažesnis
Uždėkite indą ant vienos iš keturių paveikslėlyje matomų padėčių.

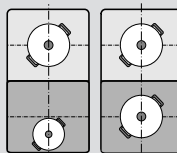


Skersmuo – daugiau nei 13 cm
Uždėkite indą ant vienos iš trijų paveikslėlyje matomų padėčių.



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 kaitvietei 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 → "Kaitvietės nustatymas".

Atskira kaitvietė

Visos maisto ruošimo zonos naudojimas sujungiant abi kaitvietes.

Dviejų kaitviečių sujungimas


1. Uždėkite indą. Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Pradeda šviesti indikatorius . Lanksčiai naudojama kaitinimo zona aktyvinta.

Pastaba. Abiejose lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos indikatoriuose pasirodo kaitinimo lygis.

Kaitinimo lygio keitimas


Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir sukamuoju mygtuku nustatykite kaitinimo lygį.

Naujo maisto ruošimo indo pridėjimas

Uždėkite kitą indą, parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos funkcija ir paskui du kartus palieskite simbolį . Naujas maisto ruošimo indas atpažįstamas ir lieka įjungtas prieš tai parinktas kaitinimo lygis.

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

Abiejų kaitviečių atskyrimas

Parinkite vieną iš dviejų kaitviečių su lanksčiai naudojama kaitinimo zona ir palieskite simbolį .

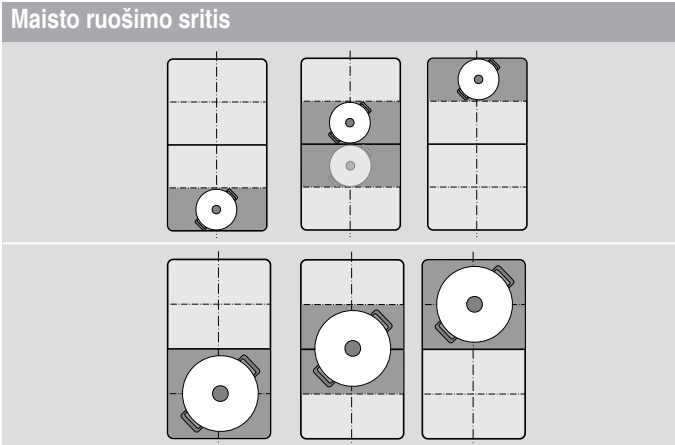
Lanksčiai naudojama kaitinimo zona išaktyvinta. Abi kaitvietės toliau veikia kaip dvi nepriklausomos kaitvietės.

Pastaba. Jei kaitlentė išjungiamą ir vėliau vėl įjungiamą, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungiamą dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.

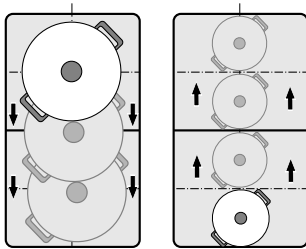
Perkėlimo („Move“) funkcija

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.



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



Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė sritis = 9 kaitinimo lygis;

vidurinė sritis = 5 kaitinimo lygis;

galinė sritis = 1 kaitinimo lygis.

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

Pastabos

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

Ijungimas

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

Kaitinimo lygio keitimas

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

Pastabos

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

Išjungimas

Palieskite simbolį . Užgessta 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.

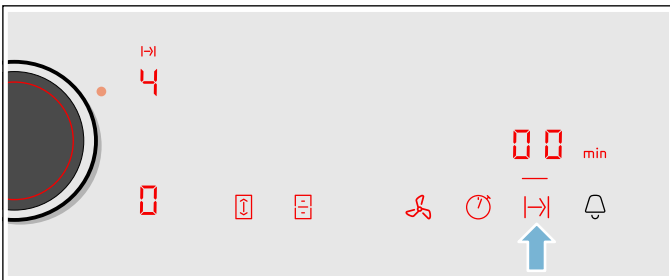
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija

Ruošimo laiko programavimas

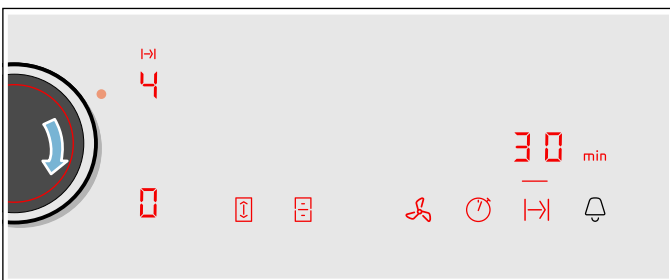
Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Šviečia kaitvietės indikatorius . Laikmačio indikatoriuje šviečia .



3. Norimą ruošimo laiką parinkite sukamuoju mygtuku.



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.

Laiko keitimas arba ištrynimasis


Pasirinkite kaitvietę ir paskui palieskite simbolį .

Ruošimo laiką keiskite sukamuoju mygtuku arba nustatymo srityje, arba paspauskite , jei ruošimo laiką norite ištrinti.

Pasibaigus laikui

Kaitvietės išsijungia. Pasigirsta signalas, kaitvietė rodo , o laikmačio indikatoriuje vienai minutei pasirodo . Mirksi kaitvietės rodmuo . Palieskite bet kurį simbolį. Rodmenys užgęsta ir nutyla signalas.

Pastabos





- Jei ruošimo laikas buvo užprogramuotas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo ruošimo laikas, kuris baigsis anksčiausiai. Šviečia kaitvietės indikatorius .
- Norėdami sužinoti likusį ruošimo kaitvietė laiką, parinkite atitinkamą kaitvietę. 10 sekundžių pasirodo likęs ruošimo laikas.
- 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.

Funkcijos nustatymas



1. Palieskite simbolį , laikmačio indikatoriuje pasirodo  ir rodmuo .
2. Norimą laiką parinkite sukamuoju mygtuku.
3. Norėdami patvirtinti parinktą laiką, vėl palieskite simbolį .

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Palieskite simbolį  ir sukamuoju mygtuku laiką pakeiskite arba nustatykite ties .

Pasibaigus laikui




Vieną minutę girdimas signalas. Laikmačio indikatoriuje mirksi simbolis . Dar kartą palieskite simbolį . Indikatoriai užgęsta ir signalas nutyla.

Sekundmačio funkcija

Sekundmačio funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.



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

Įjungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo .

Pradedamas skaičiuoti laikas.

Išjungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje pasirodo  ir vėliau užgęsta.

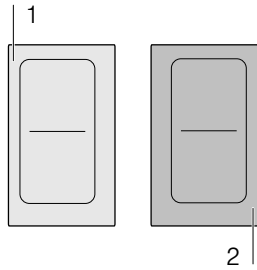
Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Norint išaktyvinti sekundmatį, turi būti parinkta ši funkcija.

Funkcija „PowerBoost“

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

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




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 P. Šviečia indikatoriai P ir . Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį P. Rodmenys P ir  užgesa. Kaitvietės indikatoriuje šviečia kaitinimo lygis 9. Funkcija išaktyvinta.

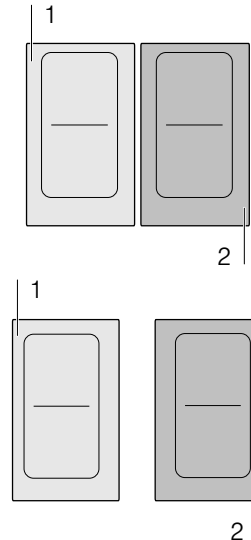
Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

„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. paveikslėlių). Kitaip parinktos kaitvietės indikatoriuje mirksės P ir 9; paskui bus automatiškai nustatytas anksčiau parinktas kaitinimo lygis 9, tačiau funkcija nebus aktyvinta.



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 P. Šviečia indikatoriai P ir . Funkcija aktyvinta.

Išjungimas



1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį P. Rodmenys P ir  užgesa. Kaitvietės indikatoriuje šviečia kaitinimo lygis 9. Funkcija išaktyvinta.

Pastaba. Po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.



Laikymo šiltai funkcija

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

Ijungimas

1. Parinkite pageidaujama kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį . Indikatoriuje šviečia . Funkcija aktyvinta.

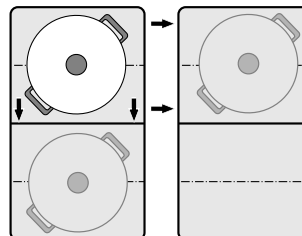
Išjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Indikatorius  užgesa. Kaitvietė išsijungia ir pradeda šviesti liekamosios šilumos indikatorius. Funkcija išaktyvinta.

Nuostatų perdavimas



Naudojant šią funkciją galima vienai kaitvietai nustatyta kaitinimo lygį ir ruošimo laiką perduoti kitai.

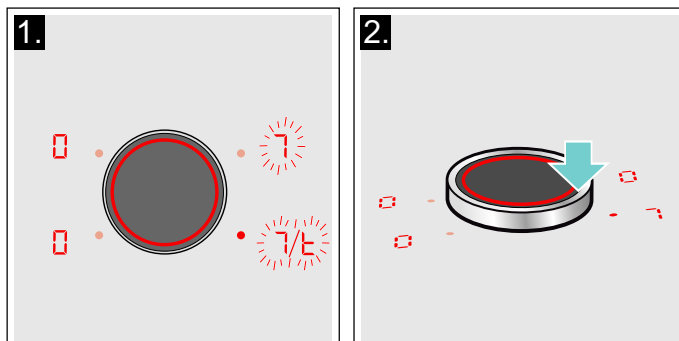
Norėdami perduoti nuostatą, nuimkite indą nuo įjungtos kaitvietės ir jį padėkite ant kitos kaitvietės.



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 indikatoriuje pradės mirksėti anksčiau parinktas kaitinimo lygis ir simbolis .
2. Norėdami patvirtinti nuostatus, parinkite naują kaitvietę. Ankstesnės kaitvietės kaitinimo lygis nustatomas ties .



Funkcija aktyvinta.

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.



Kepimo jutikliui

Nustačius šią funkciją galima kepti išlaikant tinkamą keptuvės temperatūrą.

Kaitvietės su šia funkcija pažymėtos kepimo funkcijos simboliu.

Pranašumai kepat

- 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 neaptaškytų.
- Naudokite kepti tinkamą aliejų arba riebalus. Jei naudosite sviestą, margariną, itin gryną alyvuogių aliejų arba kiaulienos taukus, nustatykite 1 arba 2 temperatūros pakopą.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančios keptuvės su patiekalais arba be jų.
- Jei kaitvietės temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, kepimo jutiklis bus aktyvintas netinkamai.

Keptuvės kepimo jutikliui

Kepimo jutikliui skirtos specialios keptuvės. Šiuo pasirinkimus priedus vėliau galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Visada nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį.

- Z9451X0 15 cm skersmens keptuvė.
- Z9452X0 19 cm skersmens keptuvė.
- Z9453X0 21 cm skersmens keptuvė.
- „Z9417X2“ kepimo plokštė „Teppan Yaki“. Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.
- Z9416X2 Keptuvo plokštė Rekomenduojama tik lanksčiai naudojamoms maisto ruošimo zonoms.

Šios keptuvės yra padengtos nesvylančia danga, todėl kepat patiekalus 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 → *"Lanksčiai naudojama zona"*.
- 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
1 labai žema	Padažų ruošimas ir tirštinimas, daržovių troškinimas ir patiekalų kepimas tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine.
2 žema	Patiekalų kepimas itin tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omletų.
3 vidutinė – žema	Žuviai ir storiems gabalams, pvz., kotletams, dešrelėms, kepti.
4 vidutinė – aukšta	Vidutiniškai arba gerai iškeptiems didkepsniams, džiūvėsiuose apvoliotiems šaldytiems produktams ir ploniems patiekalams, pvz., pjausniams, mėsos gabalėliams ir daržovėms, kepti.
5 didelis	Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., apkepti didkepsniai (su krauju) arba (vidutinis) bulviniams blynams ir keptoms bulvėms kepti.

Lentelė

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

Nustatoma temperatūros pakopa priklauso nuo naudojamos keptuvės.

Įkaitinkite tuščią keptuvę, aliejų ir maistą dėkite pasigirdus signalui.

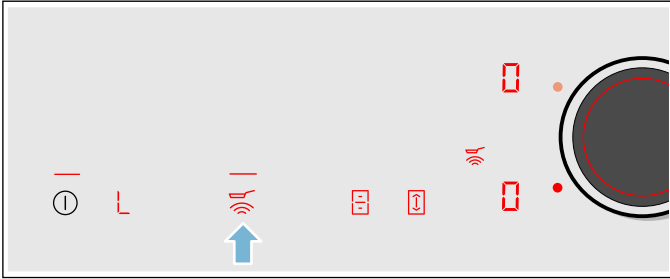
	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Mėsa		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiuvesiuose	4	6 - 10
Filė	4	6 - 10
Karbonadai*	3	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	4	10 - 15
Didkepsnis, su krauju (3 cm storio)	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas arba perkeptas (3 cm storio)	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)*	3	10 - 20
Dešrelės, virtos arba nevirtos*	3	8 - 20
Mėsainis, kukuliai, įdarytos žuvies frikadelės	3	6 - 30
Ragu, kepsneliai	4	7 - 12
Malta mėsa	4	6 - 10
Lašiniai	2	5 - 8
Žuvis		
Žuvis, kepta, visa, pvz., upėtakis	3	10 - 20
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiuvesiuose	3 - 4	10 - 20
Krevetės, krabai	4	4 - 8
Patiekalai iš kiaušinių		
Lietiniai blynai**	5	1,5 - 2,5
Omletas**	2	3 - 6
Kiaušiniene	2 - 4	2 - 6
Plakta kiaušiniene	2	4 - 9
Smulkiai supjaustomas omletas	3	10 - 15
Prancūziški skrebučiai**	3	4 - 8
Bulvės		
Keptos bulvės (iš bulvių su lupenomis)	5	6 - 12
Gruzdintos bulvytės (iš žalių bulvių)	4	15 - 25
Bulvių sklindžiai**	5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai	2	50 - 55
Glazūruotos bulvės	3	15 - 20
* Daug kartų apverskite.		
** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.		

	Temperatū- ros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Daržovės		
Česnakai, svogūnai	1 - 2	2 - 10
Cukinijos, baklažanai	3	4 - 12
Paprikos, žaliosios šparaginės pupelės	3	4 - 15
Aliejuje troškintos daržovės, pvz., cukinijos, žaliosios paprikos	1	10 - 20
Grybai	4	10 - 15
Glazūruotos daržovės	3	6 - 10
Traškūs svogūnai	3	5 - 10
Užšaldyti produktai		
Pjausnys	4	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“**	4	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	4	10 - 30
Vištienos gabalėliai	4	10 - 15
Kebabai „Gyros“, kebabai	4	10 - 15
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiūvėsiuose	3	10 - 20
Žuvies piršteliai	4	8 - 12
Gruzdintos bulvytės	5	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiamos daržovės su vištiena	3	6 - 10
Suktinukai	4	10 - 30
Kamamberas / sūris	3	10 - 15
Padažai		
Pomidorų padažas su daržovėmis	1	25 - 35
Bešamelio padažas	1	10 - 20
Sūrio padažas, pvz., gorgonzolos sūrio padažas	1	10 - 20
Sutirštinti padažai, pvz., pomidorų padažas, Bolonijos padažas	1	25 - 35
Saldūs padažai, pvz., apelsinų sulčių	1	15 - 25
Kiti patiekalai		
Kamamberas / sūris	3	7 - 10
Patroškinti sausieji produktai, įpylus vandens, pvz., makaronai	1	5 - 10
Skrebučiai (Croûtons)	3	6 - 10
Migdolai / graikiniai riešutai / kedro riešutai	4	3 - 15
* Daug kartų apverskite.		
** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.		

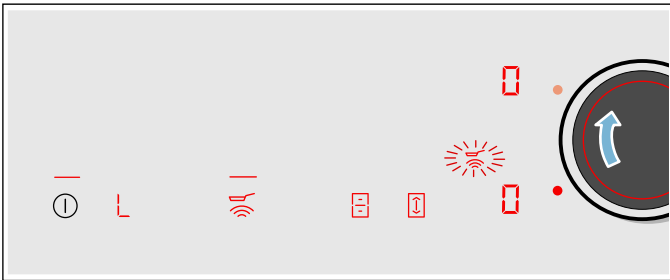
Nustatymas

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


1. Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį . Kaitviečių indikatoriuje šviečia .



2. Per kitas 5 sekundes sukamuoju mygtuku parinkite norimą temperatūros pakopą.




Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  mirksi, kol pasiekama kepimo temperatūra. Pasigirsta signalas, o temperatūros simbolis šviečia toliau.

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 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. Rodmuo  šviečia 10 sekundžių. Kaitlentė užblokuota.

Išaktyvinimas: simbolį  lieskite maždaug 4 sekundes. Blokuotė išjungta.

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

Aktyvinimas: nuimkite sukamąjį mygtuką. Įsižiebia rodmuo . Valdymo skydelis užblokuojamas 35 sekundėms. Valdymo skydelio paviršių valyti galima, nesikeičiant nuostatoms.

Išaktyvinimas: valdymo skydelis bus atblokuotas po 35 sekundžių. Jei norite funkciją išjungti anksčiau, vėl uždėkite sukamąjį mygtuką ir jį sukite, kol užges rodmuo .

Pastabos

- Trumpalaikis laikmatis rodo nuo blokuotės aktyvinimo prabėgusį laiką. Po aktyvinimo prabėgus 30 sekundžių pasigirsta signalas. Jis įspėja, kad funkcija greitai 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. Juos galite pritaikyti pagal savo įpročius.

Rodmuo	Funkcija
c 1	Automatinė apsauga nuo vaikų 0 Rankiniu būdu*. 1 Automatiškai. 2 Funkcija išaktyvinta.
c 2	Garso signalai 0 Patvirtinimo ir klaidų signalai yra išjungti. 1 Įjungtas tik klaidų signalas. 2 Įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 Įjungti visi signalai.*
c 3	Energijos sąnaudų rodymas 0 Išjungta.* 1 Įjungta.
c 5	Automatinis ruošimo laiko programavimas 00 Išjungta.* 0 1-99 Laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos garsinis signalas 1 10 sekundžių. 2 30 sekundžių. 3 1 minutė.*
c 7	„Power-Management“ (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 9	Kaitvietės pasirinkimo laikas 0 Neribotai: paskiausiai įjungta kaitvietė lieka parinkta.* 1 Ribotai: kaitvietė lieka parinkta tik kelias sekundes.
c 11	Perkėlimo („Move“) funkcijai iš anksto nustatytų kaitinimo lygių keitimas -9 Priekinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis. -5 Vidurinei kaitinimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis. -1 Galinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas kaitinimo lygis.



* Gamykliniai nuostatai

** Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.


Rodmuo	Funkcija
c 12	Maisto ruošimo indo, paruošimo rezultato tikrinimas 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka
c 17	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas 0 Nustatytas recirkuliacijos režimas.* 1 Nustatytas oro ištraukimo režimas.
c 18	Automatinės paleisties nustatymas 0 Išjungta. 1 Įjungta: automatinis režimas su jutiklių valdikliu.* 2 Įjungta: ventiliatorius pradeda veikti parinkta galios pakopa.
c 19	Ventiliatoriaus jutiklio jautrumo nustatymas 1 Mažiausias jutiklio jautrumo nuostatas. 2 Vidutinis jutiklio jautrumo nuostatas.* 3 Didžiausias jutiklio jautrumo nuostatas.
c 20	Inercinio veikimo nustatymas 0 Išjungta. 1 Įjungta: automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija. 2 Įjungta: ventiliatorius oro ištraukimo režimu veikia maždaug 6 minutes, o recirkuliacijos režimu maždaug 30 minučių veikia 1 galios pakopa ir pasibaigus šiam laikui išsijungia automatiškai.*
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas 0 Individualūs nuostatai.* 1 Atkurkite gamyklinius nuostatus.
* Gamykliniai nuostatai	
** Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.	

Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  paspauskite ir laikykite maždaug 3 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Pasukite sukamąjį mygtuką, kad galėtumėte peržiūrėti kiekvieną rodmenį.
3. Per kitas 10 sekundžių simbolį  paspauskite ir laikykite maždaug 4 sekundes.
Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Pasukite sukamąjį mygtuką, kad galėtumėte peržiūrėti kiekvieną rodmenį.

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

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



5. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.
6. Paskui norimą nuostatą parinkite sukamuoju mygtuku.



7. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

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

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.

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

Maisto ruošimo indo bandymas

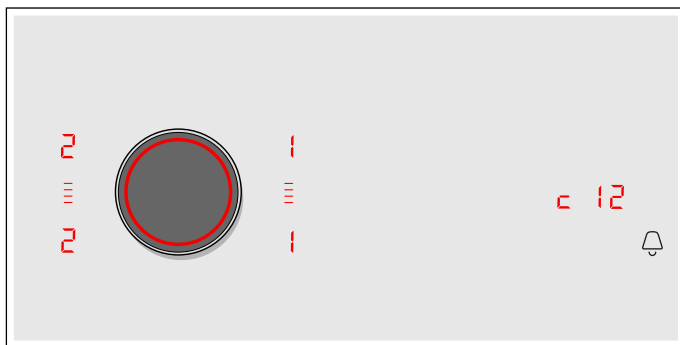
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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




- Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
- Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **c 12**.
- Pasukite sukamąjį mygtuką. Kaitviečių indikatoriuose mirksi **—**.

Funkcija aktyvinta.

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas	
	Maisto ruošimo indas netinka kaitvietai, todėl ji nekaista.*
	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
	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 funkciją, pasukite sukamąjį mygtuką.

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 įjungiamą kaitvietę ir pasiekiamą ribinę galios vertę, 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!

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

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

Ekspluatuojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš nuimdami filtro dangtį, metalinį riebalų filtrą, rezervuarą, perpildos rezervuarą ar korpuso dangtį, palaukite mažiausiai dvi valandas, kol prietaisas atvės.

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Pastaba. Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo nepatektų į prietaisą.

Pastabos

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

Valymo priemonės

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

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

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

Dėmesio!

Paviršiaus pažeidimai

Nenaudokite:

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

Dėmesio!

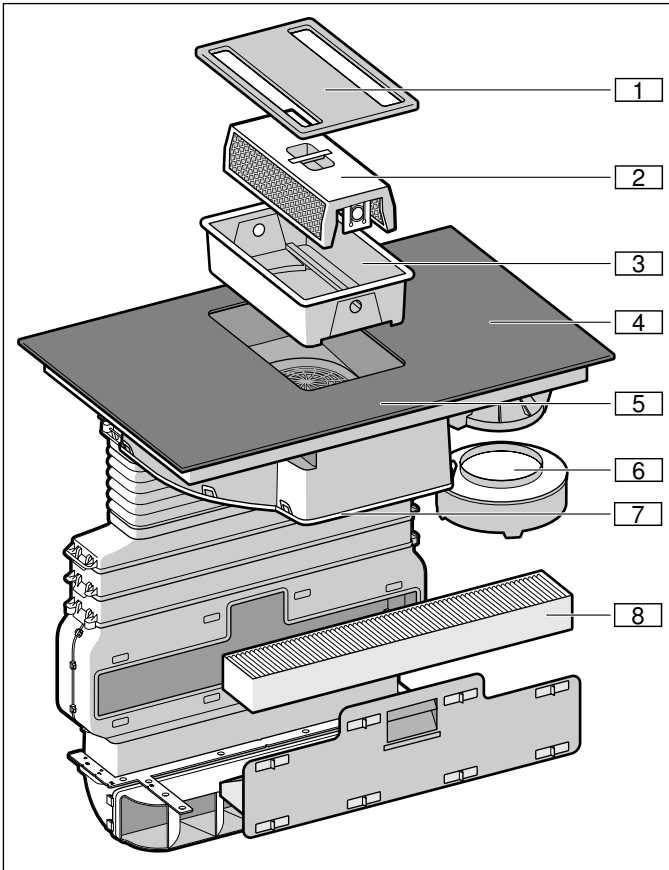
Paviršiaus pažeidimai

Prieš naudodami visada kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

Sritis	Valymo priemonės
Stiklo keramika	Stiklo valiklis dėmėms, kurios atsiranda dėl kalkių ir vandens likučių: kaitlentėi atvėsus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę arba stiklo valiklį (prekės Nr. 00311499). Stiklo grandiklis (prekės Nr. 00087670) skirtas dėmėms, kurios atsiranda dėl cukraus, ryžių krakmolo arba plastiko: nuvalykite iš karto. Atsargiai: galite nusideginti. Paskui nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste. Pastaba. Nenaudokite indaplovėms skirtos valymo priemonės.
Nerūdijantysis plienas	Karštas plovimo šarmas: Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo neprasiskverbtų į prietaisą. Pridžiūvusias vietas išmirkykite vandeniu ir trupčiu ploviklio, nebandykite nušveisti. Nerūdijančiojo plieno paviršius valykite tik gludavimo kryptimi. Klientų aptarnavimo tarnyboje, mūsų internetinėje parduotuvėje arba specializuotose parduotuvėse įsigysite specialių valiklių nerūdijančiajam plienui (prekės Nr. 00311499). Minkšta šluoste užtepkite ploną priežiūros priemonės sluoksnį. Pastaba. Kaitlentės rėmo nevalykite stiklo grandikliu.
Plastikas	Karštas plovimo šarmas: Valykite minkšta servetėle arba plaukite indaplovėje.
Valdymo elementai	Karštas šarmo tirpalas arba tinkamas stiklo valiklis (prekės Nr. 00311499): Nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.
Filtro dangtis	Karštas plovimo šarmas: Nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle.

Valomi komponentai



Nr.	Pavadinimas
1	Filtro dangtis
2	Metalinis riebalų filtras
3	Indai
4	Kaitlentė
5	Valdymo skydelis
6	Perpildos indelis
7	Korpuso dangtis
8	Aktyvintosios anglies filtras (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

- Naudokite tik šiltą plovimo šarmą.
- Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas plovimo servetėles.
- Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių.
- Nenaudokite stiklo grandiklių ar aštrių daiktų.

Kaitlentė

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

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

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

Tinkamų stiklo grandiklių (prekės Nr. 00087670) įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

Ventiliatorius

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

Metalinis riebalų filtras

Metalinius riebalų filtrus reikia valyti kas 30 eksploataavimo valandų, tačiau ne rečiau nei kas vieną mėnesį.

⚠️ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Gali užsilipti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos.

Riebalų filtrą valykite bent vieną kartą per mėnesį. Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.

Aktyvintosios anglies filtras

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

Užterštumo indikatorius

Jei metalinis riebalų arba aktyvintosios anglies filtras prisigeria riebalų, išjungus prietaisą skamba garsinis signalas.



Rodmenų lauke šviečia toliau nurodyti simboliai:

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

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

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

Išjungus prietaisą šviečia *F 10* arba *F 11*.

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

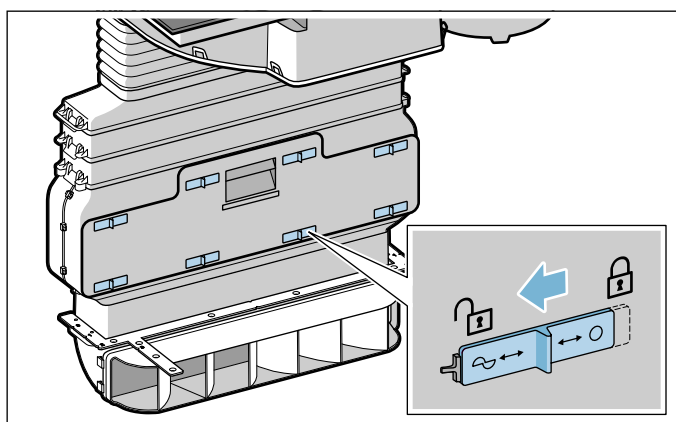
Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

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

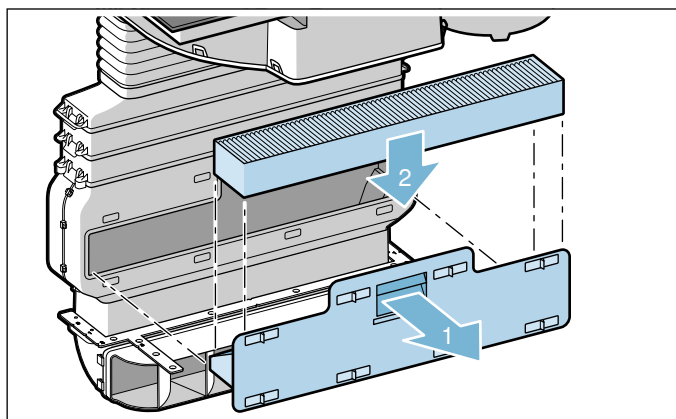
Pastabos

- Pristatomame komplekte aktyvintosios anglies filtro nėra. Aktyvintosios anglies filtrą (prekės Nr. Z8500X0) galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba internetinėje parduotuvėje.
- Aktyvintosios anglies filtro negalima valyti arba aktyvinti iš naujo.
- Naudokite tik originalų filtrą. Tuomet bus užtikrintas optimalus veikimas.

1. Įmontuojamajame balde atidarykite visus stalčiaus užfiksavimo elementus, esančius plokščiajame kanale.



2. Plokščiajame kanale atidarykite stalčių ir išimkite aktyvintosios anglies filtrą.



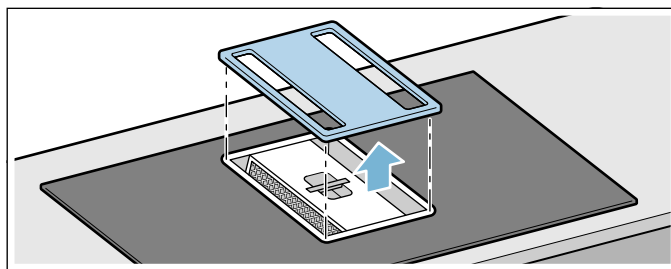
3. Įstatykite naują aktyvintosios anglies filtrą.
4. Uždarykite stalčių plokščiajame kanale ir užfiksuokite visus užfiksavimo elementus.

Pastaba. Įsitinkinkite, kad visi užfiksavimo elementai tinkamai užfiksuoti. Kitaip gali sklisti garsas ir sumažėti ventiliatoriaus galia.

Metalinio riebalų filtro išėmimas

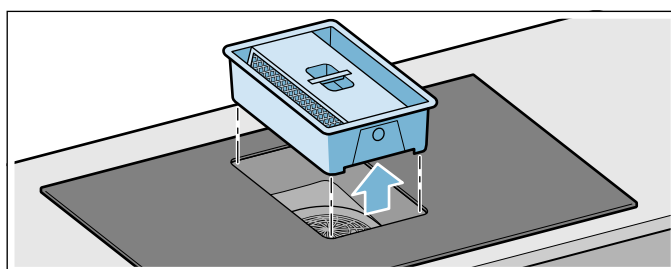
Metalinis riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Filtrus turite valyti ne rečiau nei kas mėnesį, kad jie veiktų optimaliai.

1. Nuimkite filtro dangtį.



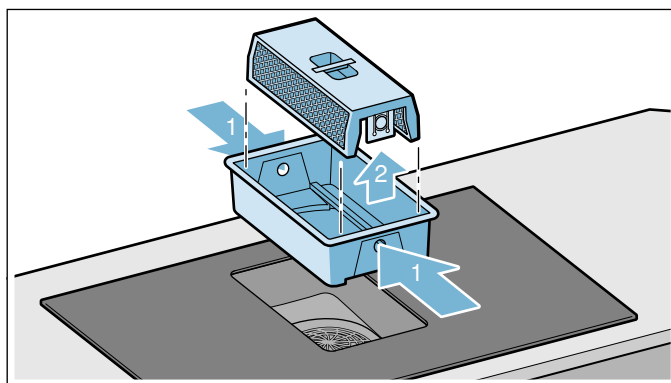
Pastaba. Įsitinkinkite, kad filtro dangtis nenukris žemyn ir nepažeis kaitlentės.

2. Išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.



Pastaba. Indelyje gali būti susikauptę riebalai. Nepalenkite metalinio riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.

3. Norėdami metalinį riebalų filtrą atskirti nuo indelio, paspauskite indelio šonuose esančius abu užfiksavimo elementus.



4. Jei reikia, ištuštinkite indelį.
5. Išvalykite metalinį riebalų filtrą ir filtro dangtį.
6. Išmontavę metalinį riebalų filtrą išvalykite prietaiso vidų.

Pastaba. Ant ventiliatoriaus sparnuotės gali susidaryti lašelių. Tai yra normalu, nes jų atsiranda dėl virimo garų kondensato. Rizikos sveikatai nėra ir nėra pavojaus sugadinti. Prietaiso elektrinės konstrukcinės dalys yra apsaugotos.

Metalinio riebalų filtro valymas

Pastabos

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

Valymas rankomis

Pastaba. Jei nešvarumus pašalinti labai sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį (prekės Nr. 00311297). Jį galima užsisakyti internetinėje parduotuvėje.

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

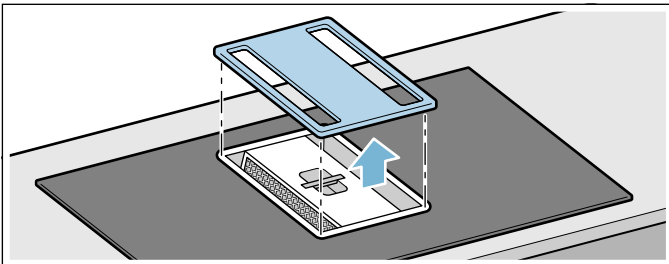
Plovimas indaplovėje

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

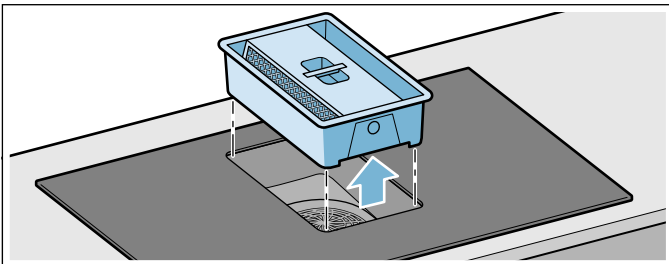
Kitų prietaisų komponentų išmontavimas ir valymas

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

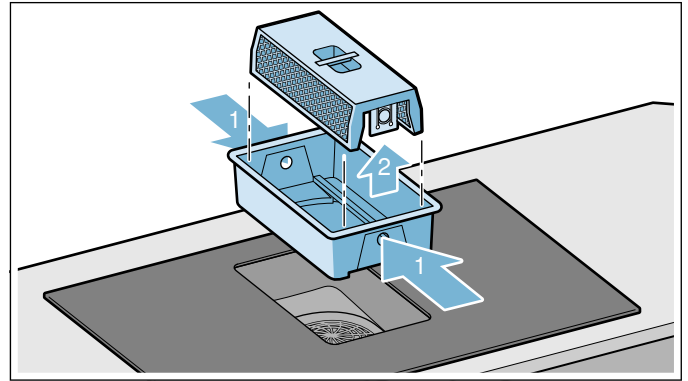
1. Nuimkite filtro dangtelį ir nuvalykite drėgna servetėle.



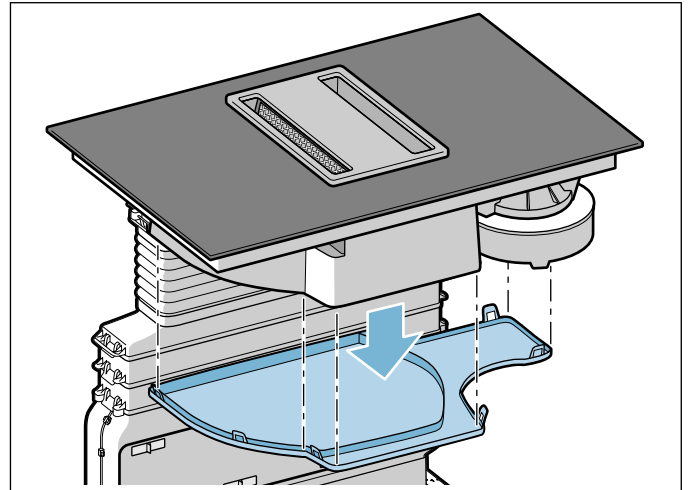
2. Išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.



3. Norėdami metalinį riebalų filtrą atskirti nuo indelio, paspauskite indelio šonuose esančius abu užfiksavimo elementus.



4. Jei reikia, ištuštinkite indelį.
5. Metalinį riebalų filtrą ir indelį išplaukite indaplovėje.
6. Jei reikia, nuimkite po prietaisu esantį korpuso dangtį ir jį nuvalykite.



7. Nuvalę vėl sumontuokite nusausias konstrukcines dalis.



Metalinio riebalų filtro įstatymas

1. Įstatykite indelį.
2. Įstatykite metalinį riebalų filtrą.
Pastaba. Įsitikinkite, kad metalinis riebalų filtras įstatytas tinkamai. Kitaip neveiks ventilatorius.
3. Uždėkite filtro dangtį.

Nešvarumų prisikaupimo indikatorius nustatymas iš naujo

Išvalę arba pakeitę atitinkamą filtrą turite iš naujo nustatyti užterštumo indikatorius, kad nustotų šviesti rodmenys *F10* ir *F11*.

Išjungus prietaisą šviečia *F10* arba *F11*.

1. Palieskite simbolį .
Pasigirsta signalas. Metalinio riebalų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.
2. Jei šviečia *F11*, iš naujo palieskite simbolį .
Pasigirsta signalas. Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

Perpildos indelio valymas

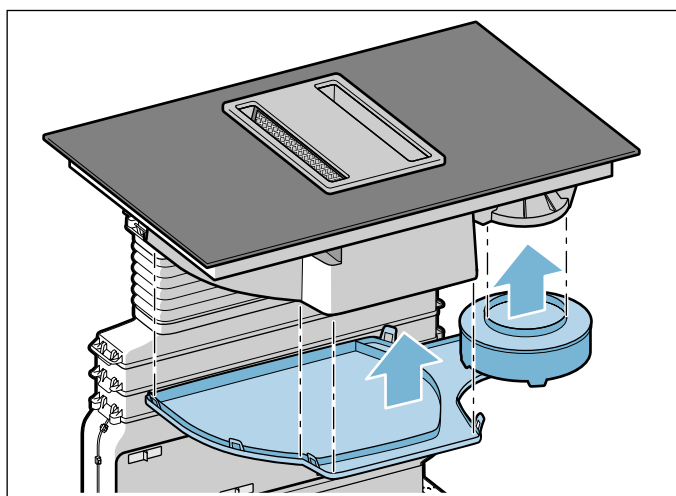
Pastabos

- Įsitinkite, kad nebūtų užblokuotas tiekimo į perpildos indelį vamzdis. Jei į prietaisą pateks daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. Tam nuimkite filtro dangtį, išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.
- Jei iš viršaus į prietaisą patenka skysčio, jis susikaupia perpildos indelyje. Perpildos indelį atsukite ir ištuštinkite. Jei reikia, nuimkite korpuso dangtį.

1. Perpildos indelį išsukite dviem rankomis.

Pastabos

- Nepaverskite perpildos indelio, kad iš jo neišbėgtų skystis.
- Jei metalinis riebalų filtras ir indelis išmontuoti ir per ventiliacijos groteles į prietaisą patenka skysčio, nuimkite korpuso dangtį.



2. Ištuštinkite perpildos indelį ir korpuso dangtį, jei reikia, paskui išskalaukite.
3. Vėl prisukite išvalytą perpildos indelį.
4. Vėl pritvirtinkite korpuso dangtį.

Sukamasis mygtukas

Sukamąjį mygtuką geriausia valyti drungnu plovimo šarmu. Nenaudokite šveičiamųjų arba aštrių valymo priemonių. Sukamojo mygtuko neplaukite indaplovėje arba plovimo vandenyje. Taip jį galite pažeisti.

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

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

Kodėl mirksi rodmenys ir skamba signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius ir maisto likučius. Nuimkite visus ant valdymo skydelio esančius daiktus.

Signalo išaktyvinimo instrukcija pateikta skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

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

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

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

Tylus švilpimas

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

Spragsėjimas

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

Skardus švilpimas

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

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

Maisto ruošimo indas

Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

Informacijos apie indukciniai 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 indukciniai funkcijai.

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai 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 indukciniai funkcijai.

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

Valymas

Kaip valyti kaitlentę?

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

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

Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Rodmuo	Galima priežastis	Klaidų šalinimas
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas. Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą. Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybai.
Neveikia simbolių apšvietimas.	Sugedo valdymo blokas	Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
Rodmenys blyksi	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitviečių indikatoriuose mirksi rodmuo —	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
Ventiliatorius neveikia.	Sugedo variklis arba valdiklis. Neveikia filtro atpažinimo jutiklis.	Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą. Informuokite klientų aptarnavimo tarnybą.
Ventiliatorius neveikia. Simbolis  nešviečia.	Metalinis riebalų filtras įstatytas netinkamai.	Metalinį riebalų filtrą įstatykite tinkamai. → "Valymas" 33 psl.
F2	Elektronika perkaito ir atitinkama kaitvietė išsijungė.	Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolių.
F4	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitvietės.	
F5 + kaitinimo lygis ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite puodą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
F5 ir garsinis signalas	Karštas puodas stovi valdymo skydelio srityje. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitvietė buvo išjungta.	Nuimkite puodą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite maistą ruošti toliau.
F1 / F6	Kaitvietė perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės ir vėl įjunkite kaitvietę.
F8	Kaitvietė ilgai veikė be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. → "Automatinis apsauginis išjungimas" 28 psl.
F10	Metalinis riebalų filtras užterštas.	Išvalykite metalinį riebalų filtrą. → "Valymas" 33 psl.
F11	Aktyvintosios anglies filtras užterštas.	Pakeiskite aktyvintosios anglies filtrą. →  "Valymas" 33 psl.
F10 / F11	Užterštumo rodmuo šviečia, nors filtras buvo išvalytas arba pakeistas.	Atstatykite užterštumo rodmenį. → "Nešvarumų prisikaupimo indikatoriaus nustatymas iš naujo" 36 psl.
E9000 E9010	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisieki su savo el. energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
dE	Aktyvintas parodomasis režimas	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį valdymo paviršių. Parodomasis režimas išaktyvintas.

Nestatykite karštų puodų ant valdymo pulto.

Pastabos

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

Klientų aptarnavimo tarnyba

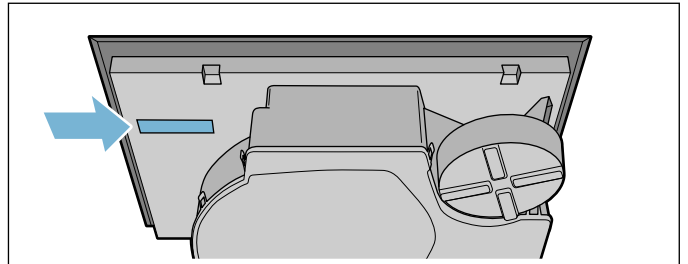
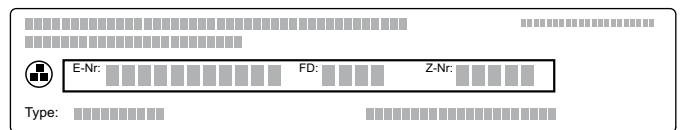
Jei prietaisą reikia remontuoti, Jums padės klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojai. Mes visada rasime tinkamą sprendimą, kad išvengtume nebūtinų techninės priežiūros tarnybos personalo apsilankymų.

E ir FD numeriai

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

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- kaitlentės apatinėje pusėje.



E numeris nurodytas ir ant kaitlentės stiklo keramikos paviršiaus. Klientų aptarnavimo tarnybos indeksą (KI) ir FD numerį galite patikrinti įjungę pagrindinius nuostatus. Apie tai žr. skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Atminkite, kad dėl gedimų, atsiradusių netinkamai naudojant prietaisą, išskvietus techninės priežiūros specialistą, už jo apsilankymą teks mokėti net ir garantinio laikotarpio metu.

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių 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

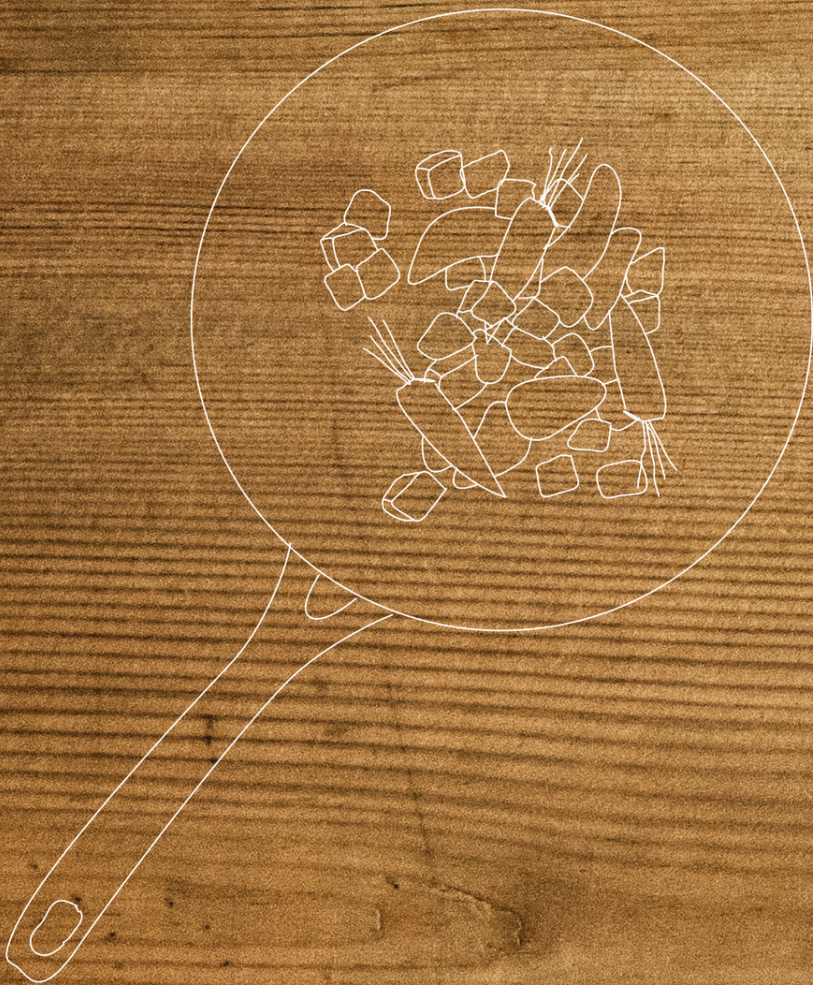
Ši lentelė buvo sukurta patikros institutams, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus.

Lentelėje pateikti duomenys taikomi mūsų papildomiems šių matmenų Schulte-Ufer indams (4 dalių virtuvės komplektas, skirtas indukciniai viryklei Z9442X0):

- Indas Ø 16 cm, 1,2 l Ø 14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø 16 cm, 1,7 l Ø 14,5 cm kaitvietėms
- Puodas Ø 22 cm, 4,2 l Ø 18 cm kaitvietėms
- Ø 24 cm keptuvė, Ø 18 cm kaitvietėms

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitinimo pakopa	Įkaitinti. Trukmė (Min.:sek.)	Dangtis	Troškkinimas Kaitinimo pakopa	Dangtis
Šokolado lydymas						
Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.	Ne
Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai						
Vieno puodo patiekalas iš lęšių* Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 450 g	Puodas, 16 cm Ø	9	1:30 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Vieno puodo patiekalas iš lęšių skardinėje Pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis. Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 500 g	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 1:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	Taip
Bešamelio padažo ruošimas						
Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos						
1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, masę pašildykite.	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	2	apie 6:00	Ne	-	-
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol užvirus.		7	apie 6:30	Ne	-	-
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne
*Receptas pagal DIN 44550						
**Receptas pagal DIN EN 60350-2						

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitinimo pakopa	Įkaitinti. Trukmė (Min.:sek.)	Dangtis	Troškinimas Kaitinimo pakopa	Dangtis
Ryžių košės su pienu virimas						
Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3 (maždaug po 10 min. pamaišyti)	Taip
Ryžių košė su pienu, verdama neuždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientus supilkite į pieną ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C parinkite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir palikite virti maždaug 50 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3	Ne
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	2.	Ne
Ryžių virimas						
Vandens temperatūra: 20 °C						
Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2	Taip
Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2.	Taip
Kiaulienos nugarinės kepimas						
Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C						
Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės (bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio) ir 15 ml saulėgrąžų aliejaus	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Lietinių blynų ruošimas**						
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Šaldytų bulvyčių gruzdinimas						
Kiekis: 2 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)	Puodas, 22 cm Ø	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne
*Receptas pagal DIN 44550						
**Receptas pagal DIN EN 60350-2						



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001316700
981111
It