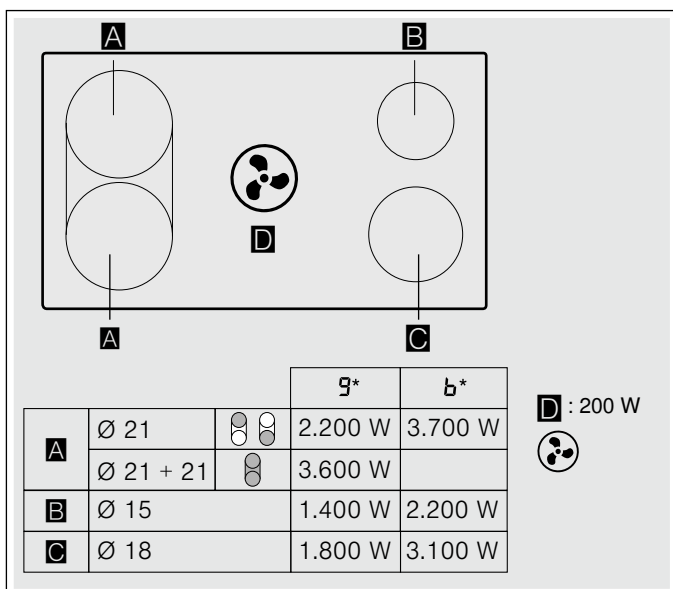




INDUKCINĖ KAITLENTĖ SU INTEGRUOTA
VENTILIACIJOS SISTEMA

It Naudojimo instrukcija

T48TD1BN0, T48PD1BX0



Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4
	Svarbūs saugos nurodymai	5
	Galimos gedimų priežastys	7
	Aplinkosauga	8
	Elektros energijos taupymas	8
	Ekologiškas utilizavimas	8
	Indukcinis virimas	8
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai ..	8
	Indai	8
	Susipažinkite su prietaisu	10
	Jūsų naujasis prietaisas	10
	Specialieji priedai	10
	Valdymo skydelis	11
	Liekamosios šilumos indikatorius	11
	Ventiliatoriaus darbo režimai	11
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12
	Pirmasis paleidimas	12
	Prietaiso valdymas	12
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	12
	Kaitvietės nustatymas	12
	Ventiliatoriaus įjungimas ir išjungimas	13
	Intensyvumo pakopa	14
	Automatinė paleistis	14
	Inercinio veikimo funkcija	14
	Maisto ruošimo rekomendacijos	14
	Kombinuotosios zonos funkcija	17
	Nuorodos dėl maisto ruošimo indų	17
	Įjungimas	17
	Išjungimas	17
	Laiko funkcijos	17
	Ruošimo laiko programavimas	17
	Virtuvinis laikmatis	18
	Funkcija „PowerBoost“	18
	Įjungimas	18
	Išjungimas	18
	Laikymo šiltai funkcija	19
	Įjungimas	19
	Išjungimas	19
	Kepimo jutikliui	19
	Pranašumai kepančiam	19
	Kepimas naudojant kepyklos jutiklį	19
	Temperatūros pakopos	20
	Lentelė	20
	Nustatymas	21
	Apsauga nuo vaikų	22
	Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas ..	22
	Automatinė apsauga nuo vaikų	22
	Apsauga valant	22
	Automatinis apsauginis išjungimas	22
	Pagrindiniai nustatymai	23
	Kaip perjungti pagrindinius nuostatus	24
	Energijos sąnaudų rodmuo	25
	Maisto ruošimo indo bandymas	25
	Galios valdiklis	26
	Valymas	26
	Valymo priemonės	26
	Valomi komponentai	27
	Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)	27
	Kaitlentė	28
	Ventiliatorius	28
	Perpildos indelio valymas	30
	Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	31
	Ką daryti atsiradus sutrikimams?	32
	Klientų aptarnavimo tarnyba	33
	E ir FD numeriai	33
	Bandomieji patiekalai	34

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 nepadarę 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 groteles 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.

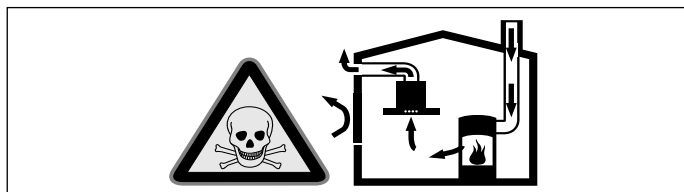
Įspėjimas – Kyla pavojus uždusti!

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

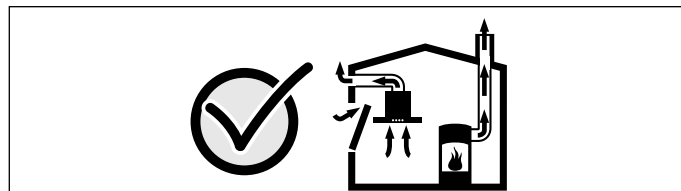
Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras, todėl, jei nėra pasirūpinta oro tiekimu, susidaro neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.

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

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

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

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



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

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

Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

- Įkaitęs aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.

- Gali užsiliepsnoti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos.
Riebalų filtrą valykite bent vieną kartą per mėnesį.
Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.
Išvalykite prietaisą, kaip aprašyta.
Laikykitės valymo intervalų. Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- Įjungus ventiliaciją gali užsidegti riebalų filtre esančios riebalų nuosėdos. Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų). Prietaisą virš židinio, kūrenamo kietu kuru (pvz., malkomis ar anglimi), galima montuoti tik tuomet, jei įrengtas uždaras, nenuimamas dangtis. Negali būti žiežirbų.

Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- 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 neįjunkite 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.

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.

⚠ Išspėjimas – 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 pridegus 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 ventiliacija veiktų efektyviai ir tyliai.
- Ventiliatoriaus intensyvumo pakopą parinkite, atsižvelgdami į garų kiekį. Intensyviają pakopą naudokite tik tuomet, kai tikrai reikia. Kuo žemesnė ventiliatoriaus veikimo pakopa, tuo mažiau elektros energijos vartojama.
- Jei ruošiant maistą garų atsiranda daugiau, laiku perjunkite aukštesnę ventiliatoriaus veikimo pakopą. Jei virtuvėje pasklis daug maisto ruošimo garų, ventiliacija turės veikti ilgiau.
- Išjunkite prietaisą, kai jo nebereikia.
- Nurodytais intervalais išvalykite filtrą arba jį pakeiskite, kad ventiliatorius 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.

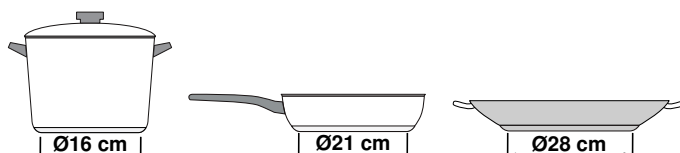
Indai

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.

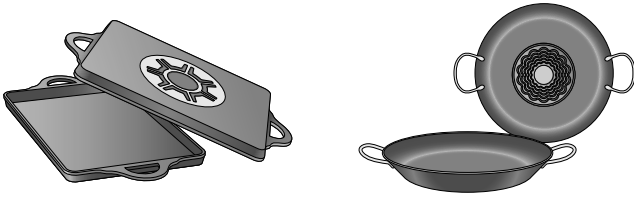


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "Kombinuotosios zonos funkcija" 17 psl..

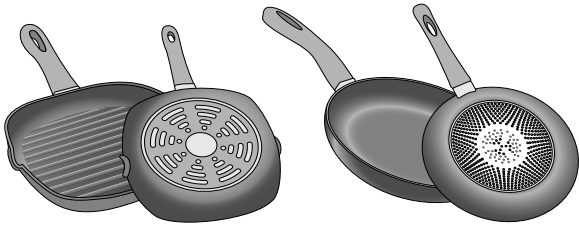


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- Jei tik dalis maisto ruošimo indo dugno yra feromagnetinė, įkais tik feromagnetinė dalis. Todėl šiluma gali pasiskirstyti netolygiai. Neferomagnetinių sričių temperatūra gali būti per žema maistui ruošti.



- Jei dalis indo dugno pagaminta iš aliuminio, feromagnetinis plotas dar labiau sumažės. Indas gali neįkaisti arba jis gali būti visiškai neatpažintas.



Netinkami indai

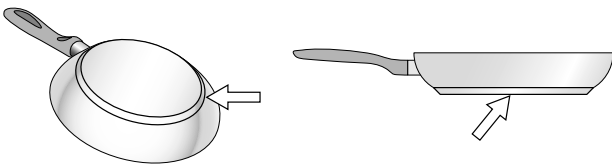
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

Indo dugno savybės

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

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



Nėra indo arba jo dydis netinkamas

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

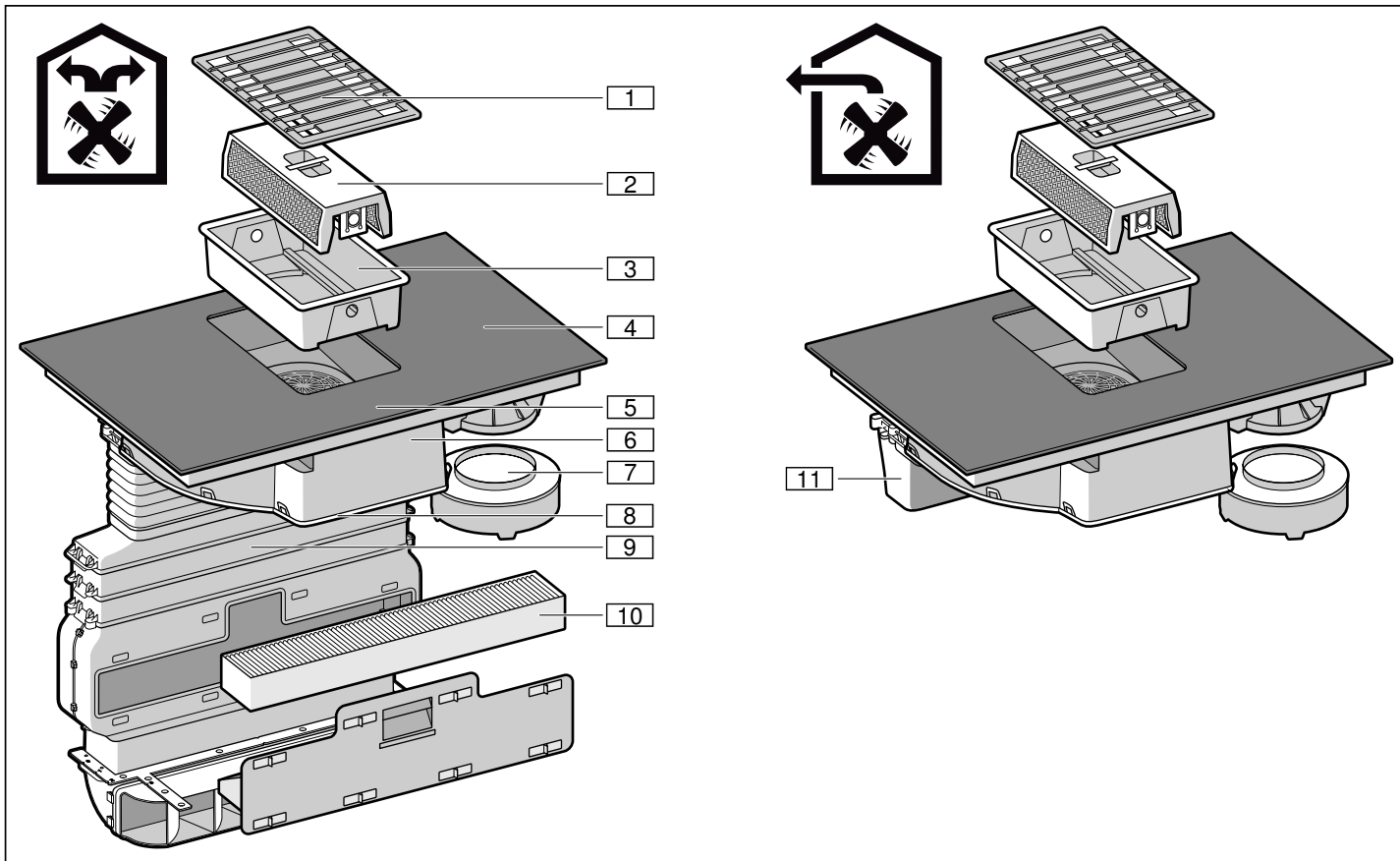
Susipažinkite su prietaisu

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

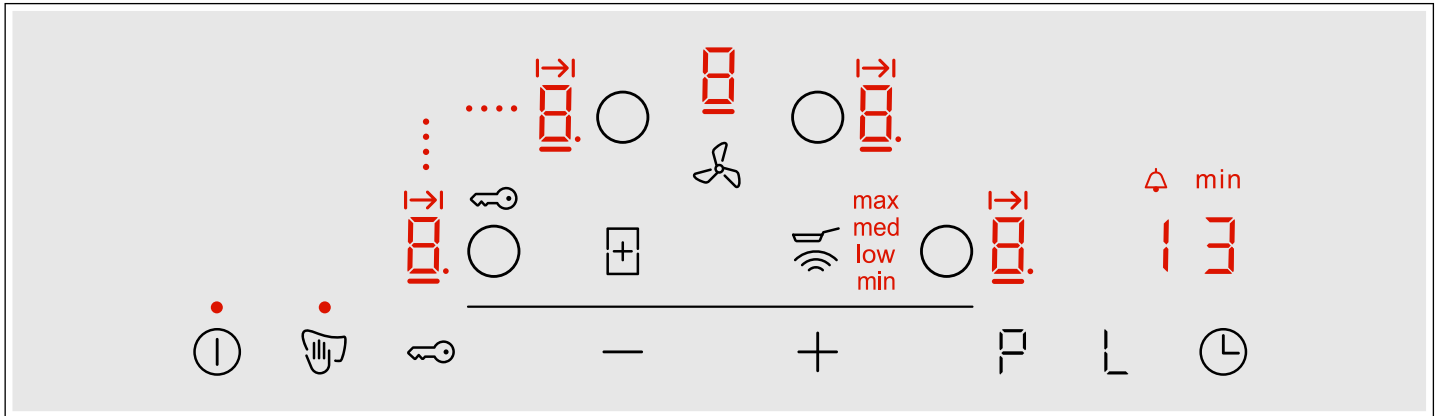
Oro ištraukimo rinkinys	Z8100X0
Oro recirkuliacijos rinkinys	Z8200X0
Aktyvintosios anglies filtras	Z8500X0

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

Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai

ⓘ	Prietaiso įjungimas ir išjungimas
🔒	Valdymo skydelio užblokovimas, norint nuvalyti
🔑	Apsaugos nuo vaikų įjungimas
○	Kaitvietės parinkimas
🌀	Kaitlentės ir ventiliatoriaus nustatymo srities perjungimas / užterštumo indikatorių nustatymas iš naujo
—+	Kaitinimo lygių nustatymas / ventiliatoriaus nustatymas / temperatūros pakopų nustatymas
+	Kombinuotosios zonos funkcijos suaktyvinimas
📶	Kepimo jutiklio įjungimas
P	„PowerBoost“ funkcijos įjungimas / ventiliatoriaus intensyviosios pakopos įjungimas
L	Laikymo šiltai funkcijos įjungimas
🕒	Ruošimo laiko ir virtuvinio laikmačio programavimas

Rodmenys

●	Darbinė būsena
19	Kaitinimo lygiai / ventiliatoriaus galios pakopos
H/h	Liekamoji šiluma
00	Laikmačio funkcija
🔑	Apsauga nuo vaikų
🔒	Valdymo skydelis buvo užblokuotas valymui
P	„PowerBoost“ funkcija / ventiliatoriaus intensyvioji pakopa
L	Laikymo šiltai funkcija
⋮	Kombinuotosios zonos funkcija
📶	Kepimo jutiklis
→	Ruošimo laiko nustatymas
min, low, med, max	Temperatūros pakopos
🕒	Virtuvinis laikmatis
min	Laiko rodmuo

Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

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

Liekamosios šilumos indikatoriums

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

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmens:

- 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.

Ventiliatoriaus darbo režimai

Šį prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

Oro ištraukimo režimas



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

Jeigu šalinamas oras nukreipiamas per išorinę sieną, reikia naudoti teleskopinę movą.

Recirkuliacijos režimas



Įsiurbtas oras valomas riebalų arba aktyvintosios anglies filtru 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 brošiūroje arba teiraukitės savo pardavėjo. Reikiamų priedų galėsite įsigyti specialiose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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

Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir priedus.

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

Pirmasis paleidimas

Pastaba. Pristatant prietaisą nustatytas recirkuliacijos režimas.

Galimi nuostatai:

- Recirkuliacijos režime indikatoriuje  nustatyta reikšmė  (gamyklinis nuostatas).
- Oro ištraukimo režime indikatoriuje  nustatyta reikšmė .

Apie prietaiso pertvarkymą oro ištraukimo režimui skaitykite → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl..



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

Kaitlentę įjungsitės ir išjungsitės pagrindiniu jungikliu.

Įjungimas: palieskite simbolį . Pasigirsta signalas. Užsidega indikatorius virš pagrindinio jungiklio ir kaitviečių indikatoriaus . Kaitlentė parengta naudoti.

Išjungimas: lieskite simbolį , kol užges indikatorius. 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

Simboliais  ir  parinkite pageidaujamą kaitinimo lygį.

 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

 kaitinimo lygis = didžiausias lygis

Kiekvienas kaitinimo lygis turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta taškelio.

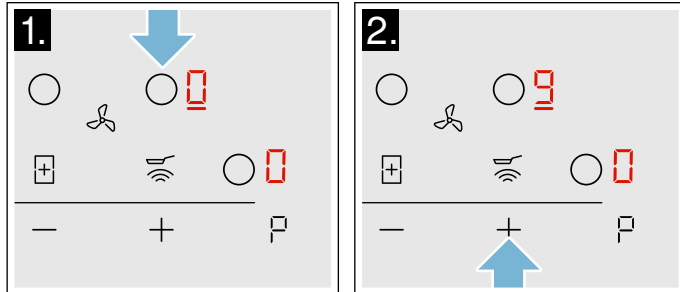
Pastabos

- 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. Simboliu  parinkite kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį **+** arba **−**.
Pasirodo šis pagrindinis nuostatas:
simbolis **+**:  kaitinimo lygis
simbolis **−**:  kaitinimo lygis



Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

Parinkite kaitvietę ir lieskite simbolį **+** arba **−**, kol pasirodys pageidaujamas kaitinimo lygis.

Kaitvietės išjungimas

Parinkite kaitvietę ir po to lieskite simbolį **+** arba **−**, kol pasirodys .

Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galingumo lygis mirksi. Praėjus tam tikram laikui, kaitvietė išsijungia.
- Jei ant viryklės kaitvietės uždėtas indas prieš įjungiant kaitlentę, tai automatiškai bus nustatyta per 20 sekundžių nuspaudus pagrindinį jungiklį, o viryklės kaitvietė bus pasirinkta automatiškai. Pasirinkus per 20 tolesnių sekundžių reikia pasirinkti galingumo lygį, nes priešingu atveju kaitvietė neįsijungs. Uždėjus daugiau nei vieną indą ir įjungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.
- Ventiliacija turi būti išjungiamą atskirai.
→ "Ventiliatoriaus išjungimas" 13 psl.

Ventiliatoriaus įjungimas ir išjungimas

Pastaba. Galią 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" 26 psl.

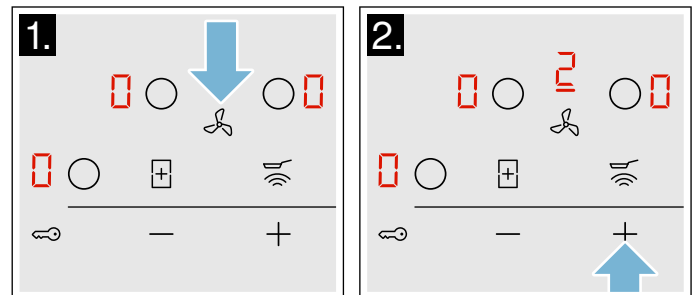
Pastaba. Ventiliacijos angų neuždenkite daiktais. Ant filtro dangčio nedėkite jokių daiktų. Kitaip sumažės ventiliatoriaus galia.

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

Ventiliatoriaus įjungimas

Jeigu ventiliatoriaus negalima įjungti, tinkamai įstatykite metalinį riebalų filtrą.

1. Palieskite simbolį .
Ventiliatorius pradeda veikti  galios pakopa.
Rodoma nustatyta galios pakopa.
Pastabos
 - Nustatant ventiliatoriaus galios pakopą, negalima keisti kaitinimo lygių.
 - Per kelias sekundes galima parinkti ventiliatoriaus galios pakopą. Po to simbolius **+** ir **−** vėl galima naudoti kaitinimo lygiams nustatyti.
2. Simboliais **+** ir **−** pasirinkite norimą galios pakopą.
Rodoma nustatyta galios pakopa.



3. Norėdami nustatyti kitą galios pakopą, palieskite simbolį  bei simboliais **+** ir **−** pasirinkite norimą galios pakopą.
Rodoma nustatyta galios pakopa.

Ventiliatoriaus išjungimas

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

1. Palieskite simbolį .
2. Simboliu **−** nustatykite galios pakopą .
Ventiliatoriaus galios pakopa nustatyta į padėtį .
3. Norėdami perjungti kaitlentės nustatymo sritį, palieskite simbolį .

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

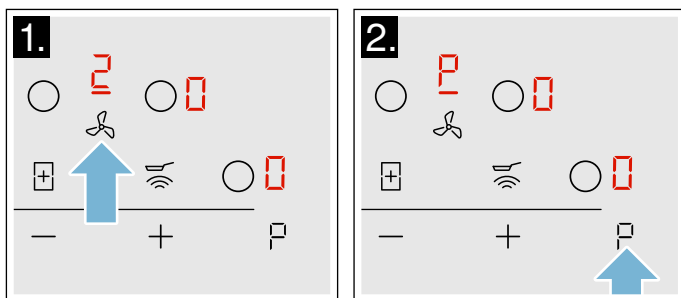
Intensyvumo pakopa

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

Įjungimas

1. Palieskite simbolį .
Rodmenų lauke pasirodo . Linija po galios pakopa  šviečia.
2. Palieskite simbolį .

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



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

Išjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Simboliu  nustatykite galios pakopą .
Ventiliatoriaus galios pakopa nustatyta į padėtį .
3. Norėdami perjungti kaitlentės nustatymo sritį, palieskite simbolį .

Automatinė paleistis

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

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

Pagrindiniuose nuostatuose pasirinkite norimas parinktis. → "Pagrindiniai nustatymai" 23 psl.

Inercinio veikimo funkcija

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

Pagrindiniuose nuostatuose (→ 23 psl.) galite pasirinkti šias inercinio veikimo funkcijas:

- Inercinio veikimo išaktyvinimas
- 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.

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.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

- Šildydami tyres, trintas sriubas ir tirštus padažus, prirėkus pamaišykite.
- Norėdami pakaitinti, nustatykite 8–9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš puodo pradėjus skverbtis garams nustatykite 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 nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		

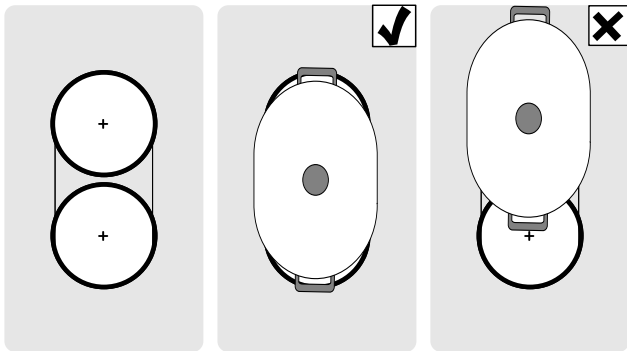
	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (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 azijietišškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6. - 7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		

Kombinuotosios zonos funkcija

Parinkus šią funkciją galima kartu įjungti abi kairiąsias vienodo dydžio kaitvietes. Tuomet abiem kaitvietėms nustatomas vienodas kaitinimo lygis. Ši funkcija labai tinka pailgiems maisto ruošimo indams.

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų

Norėdami pasiekti optimalių rezultatų, abiejų kaitviečių srityje naudokite tinkamą ovalų maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo indą uždėkite ant kaitvietės centro.



Jei maisto ruošimo indą statote tik ant vienos iš dviejų kaitviečių, jį galite perstumti ir ant antrosios. Šiuo atveju bus išsaugotas nustatytas kaitinimo lygis ir parinkti nuostatai.

Išjungimas

Kaitlentė turi būti įjungta.

1. Parinkite vieną iš dviejų kombinuotosios zonos funkcijai priklausančių kaitviečių ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Pradedą šviesti indikatorius . Kaitinimo lygis šviečia abiejų kaitviečių indikatoriuose. Funkcija aktyvinta.

Kaitinimo lygio keitimas

Simboliu  arba  parinkite vieną iš dviejų kombinuotosios zonos funkcijai priklausančių kaitviečių.

Išjungimas

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

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

Laiko funkcijos

Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

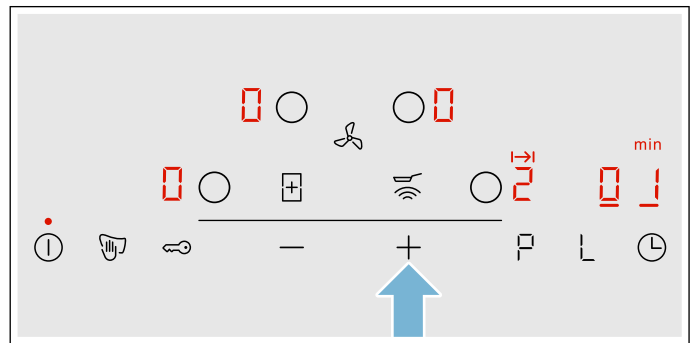
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Kaitvietės indikatoriuje šviečia . Laikmačio indikatoriuje šviečia .
3. Palieskite simbolį  arba . Pasirodo pagrindinis nuostatas:
simbolis : 30 minučių.
simbolis : 10 minučių.



4. Simboliais  arba  parinkite pageidaujamą ruošimo laiką.

Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Pastabos

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

Parinkite kaitvietę. Palieskite simbolį  ir simboliu  arba  nustatykite ruošimo laiką arba nustatykite laiką .

Pasibaigus laikui

Kaitvietės išsijungia. Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje 60 sekundžių šviečia **00**.

Palieskite simbolį . Indikatoriai užgesa ir signalas nutyla.

Pastabos

- Jei ruošimo laikas buvo nustatytas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo parinktos kaitvietės laiko duomenys.
- Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

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

Nustatymas

1. Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės šviesti rodmuo . Laikmačio indikatoriuje šviečia **00**.
2. Palieskite simbolį **+** arba **-**. Pasirodo pagrindinis nuostatas.
Simbolis **+**: 10 minučių.
Simbolis **-**: 5 minutės.
3. Simboliu **+** arba **-** nustatykite pageidaujamą laiką. Po kelių sekundžių pradedamas skaičiuoti laikas.

Ruošimo laiko keitimas arba ištrynimasis

Kelis kartus palieskite simbolį , kol pradės šviesti rodmuo . Pakeiskite laiką arba simboliu **+** arba **-** nustatykite **00**.

Pasibaigus laikui

Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo **00**. Rodmenys užgesa po 60 sekundžių.

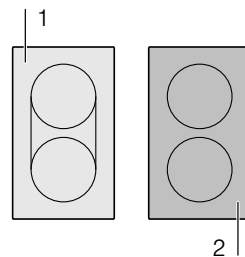
Palietus simbolį  užgesa rodmens ir nutyla signalas.



Funkcija „PowerBoost“

Ijungus „PowerBoost“ (galios didinimo) funkciją didelis vandens kiekis įkais greičiau, nei naudojant kaitinimo lygį **5**.

Šią funkciją vienai kaitvietei galima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios grupės kaitvietė (žr. paveikslėlį). Kitaip parinktos kaitvietės indikatoriuje mirksės **P** ir **5**; paskui bus automatiškai nustatytas anksčiau parinktas kaitinimo lygis **5**, tačiau funkcija nebus aktyvinta.



Pastaba. Kombinuotosios zonos srityje galios didinimo funkciją galima nustatyti tik tada, kai dvi kaitvietės bus naudojamos nepriklausomai viena nuo kitos.

Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **P**.
Indikatoriuje šviečia **P**.
Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **P**.
Rodmuo **P** užgesa ir vėl perjungiamas kaitvietės kaitinimo lygis **5**.
Funkcija išaktyvinta.

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

Laikymo šiltai funkcija

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

Ijungimas

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

Išjungimas

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

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 neaptašytų.
- 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.

Kepimas naudojant kepimo jutiklį

Optimaliai kepimo jutikliams pritaikytų keptuvių galite įsigyti specializuotose parduotuvėse arba mūsų klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriuje. Nurodykite atitinkamą identifikavimo numerį.

- Z9451X0 15 cm skersmens keptuvė.
- Z9452X0 19 cm skersmens keptuvė.
- Z9453X0 21 cm skersmens keptuvė.

Keptuvės yra padengtos nesvylančia danga, todėl kepat reikės tik nedidelio kiekio aliejaus.

Pastabos

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai.
- Įsitikinkite, kad keptuvės dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį. Pastatykite keptuvę ant kaitvietės centro.
- 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
min.	žema
žema	Patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omletų.
med	vidutinė – žema Žuvies ir didelių patiekalų kepimas, pvz., kukulių ir dešrelių.
med	vidutinė – aukšta Didkepsnių – vidutiniškai iškeptų arba perkeptų, šaldytų, apvoliotų džiovėsiuose – ir nedidelių patiekalų kepimas, pvz., pjausnių, ragu ir daržovių.
maks.	aukšta Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., didkepsniai su krauju, bulviniai blynai ir keptos bulvės.

Lentelė

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

Nustatoma temperatūros pakopa priklauso nuo naudojamos keptuvės.

Įkaitinkite tuščią keptuvę, aliejų ir maistą dėkite pasigirdus signalui.

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

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Daržovės		
Česnakai, svogūnai	min	2 - 10
Cukinijos, baklažanai	low	4 - 12
Paprikos, žaliosios šparaginės pupelės	low	4 - 15
Grybai	med	10 - 15
Glazūruotos daržovės	low	6 - 10
Užšaldyti produktai		
Pjausnys	med	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“*	med	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	med	10 - 30
Vištienos gabalėliai	med	10 - 15
Kebabai „Gyros“, kebabai	low	5 - 10
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	low	10 - 20
Žuvies piršteliai	med	8 - 12
Gruzdintos bulvytės	max	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiamos daržovės su vištiena	low	6 - 10
Suktinukai	med	10 - 30
Kamamberas / sūris	low	10 - 15
Kiti patiekalai		
Kamamberas / sūris	low	7 - 10
Patroškinti sausieji produktai, įpylus vandens, pvz., makaronai	min	5 - 10
Skrebučiai (Croûtons)	low	6 - 10
Migdolai / graikiniai riešutai / kedro riešutai	med	3 - 15

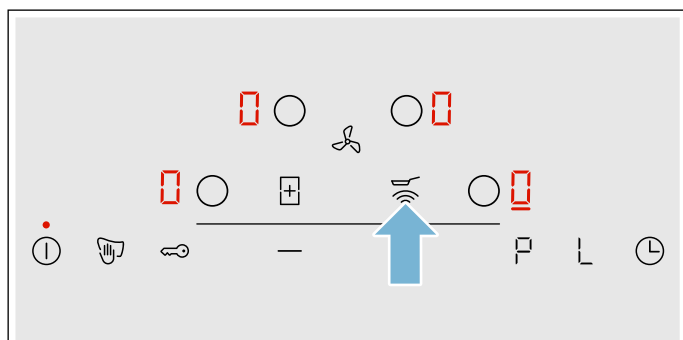
* Daug kartų apverskite.

** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

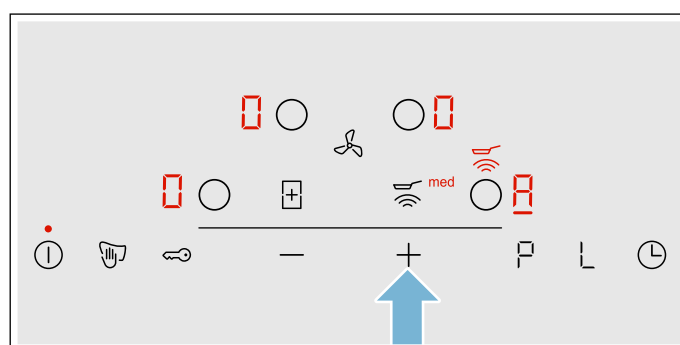
Nustatymas

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

1. Parinkite kaitvietę ir palieskite simbolį .



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



Funkcija aktyvinta.

Temperatūros simbolis  šviečia, kol pasiekama kepimo temperatūra. Pasigirsta signalas ir užgessta temperatūros simbolis.

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

Pastaba. Apverskite patiekalus, kad jie neprisvilgtų.

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.

Ijungimas ir išjungimas

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

Apsauga valant

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

Aktyvinimas: palieskite simbolį . Pasigirsta akustinis signalas. Valdymo skydelis užblokuojamas 35 sekundėms. Galite valyti valdymo skydelio paviršių nebijodami, kad pasikeis nuostatai.

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

Pastabos

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

Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi **F**, **B** ir liekamosios šilumos indikatorius **h** arba **H**.

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

Automatinės apsauginio išjungimo funkcijos aktyvinimo laikas priklauso nuo nustatyto kaitinimo lygio (įsijungimo 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 12	Maisto ruošimo indo, paruošimo rezultato tikrinimas 0 Netinka 1 Neoptimalu 2 Tinka
* Gamyklinis nuostatas	
** Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.	

Rodmuo	Funkcija
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: ventiliatorius pradeda veikti parinkta galios pakopa.*
c 20	Inercinio veikimo nustatymas 0 Išjungta. 1 Įjungta: ventiliatorius oro ištraukimo režimu veikia maždaug 6 minutes galios pakopa 3, o recirkuliacijos režimu – maždaug 30 minučių veikia galios pakopa 1 ir pasibaigus šiam laikui išsijungia automatiškai.*
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas 0 Individualūs nuostatai.* 1 Atkurkite gamyklinius nuostatus.
* Gamyklinis nuostatas	
** Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.	

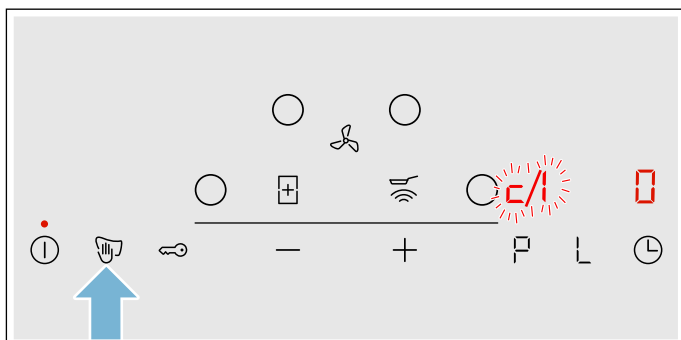
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus

Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  paspauskite ir laikykite maždaug 4 sekundes. Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite simbolius **+** arba **–**, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

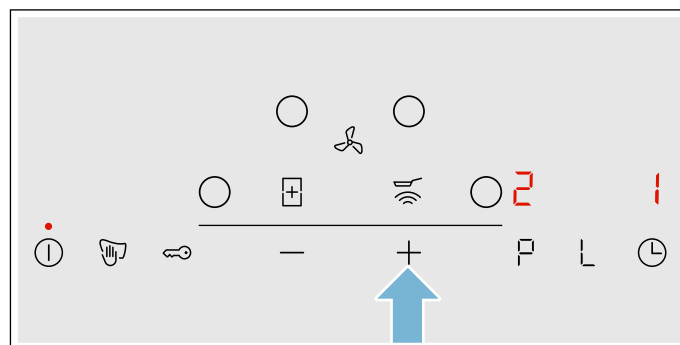
Informacija apie gaminį	Rodmuo
Klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI)	0 1
Pagaminimo numeris	F d
Pagaminimo numeris 1	95.
Pagaminimo numeris 2	05

3. Dar kartą palietę simbolį  perjungsitės pagrindinius nuostatus. Indikatoriuose pakaitomis blyksi **c** ir **1**, o **0** įsižiebia kaip pradinis nuostatas.



4. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.

5. Paskui norimą nuostatą parinkite simboliais **+** ir **–**.



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

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

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.

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

Maisto ruošimo indo bandymas

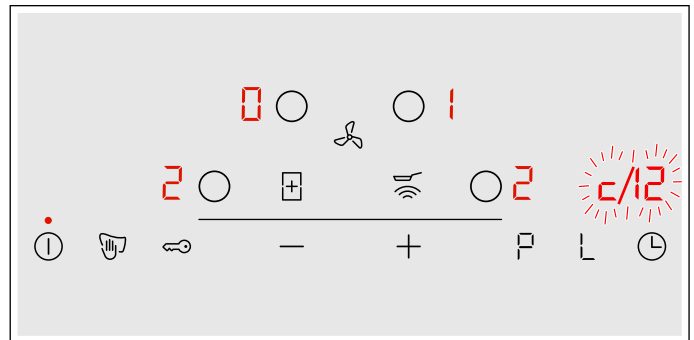
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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

1. Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
2. Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **c 1 2**.
3. Palieskite simbolį **+** arba **-**. Kaitvietės indikatoriuje mirksi **-**.

Funkcija aktyvinta.

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas	
	Maisto ruošimo indas netinka kaitviete, 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 iš naujo aktyvinti funkciją, paspauskite simbolį **+** arba **-**.

Pastabos

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

Galios valdiklis

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

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

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

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

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

Valymas

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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:

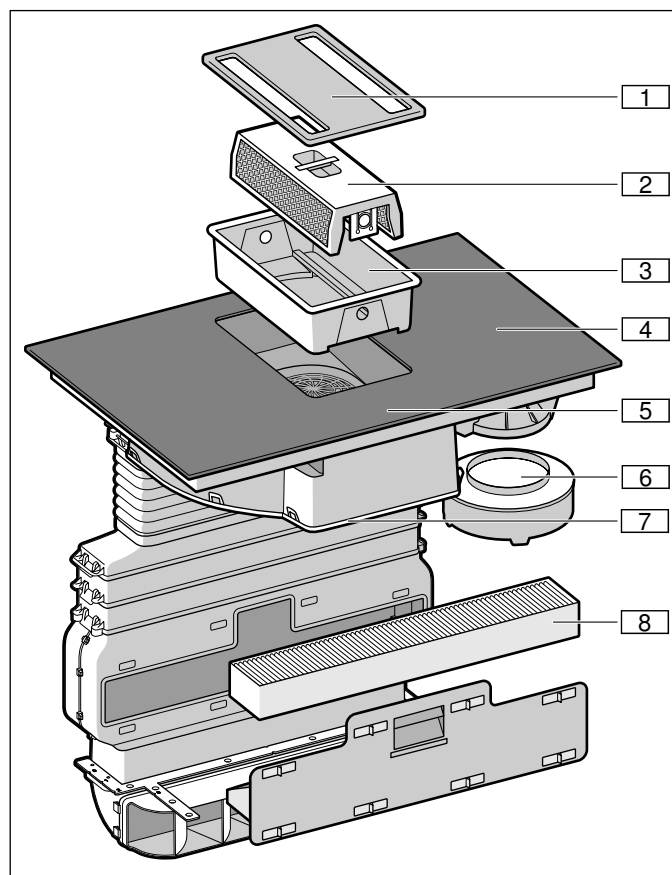
- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų,
- orkaičių valiklio,
- ėsdinančių priemonių, priemonių, kurių sudėtyje yra chloro arba agresyvių valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,
- kietų, plauti naudojamų braižančių kempinių, šepėčių 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: kaitlentei 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.
Nerūdijantis plienas	Karštas plovimo šarmas: Nuplaukite plovimo servetėle ir nusausinkite minkšta servetėle. Valydami nenaudokite daug vandens, kad jo neprasisiskverbtų į prietaisą. Pridžiūvusias vietas išmirkykite vandeniu ir trupučiu 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	Aktyviosios 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 nusauskinkite 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 eksploatavimo valandų, tačiau ne rečiau nei kas vieną mėnesį.

⚠ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

Gali užsiliepsnoti 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 garsinis signalas. Metalinio riebalų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.
2. Jei šviečia F 11, iš naujo palieskite simbolį . Pasigirsta garsinis signalas. Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

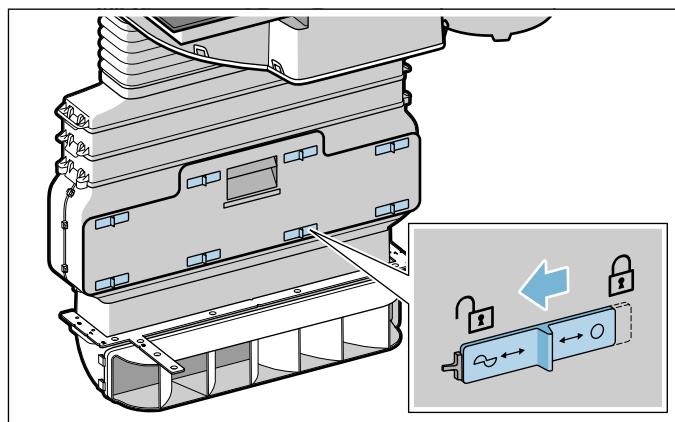
Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

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

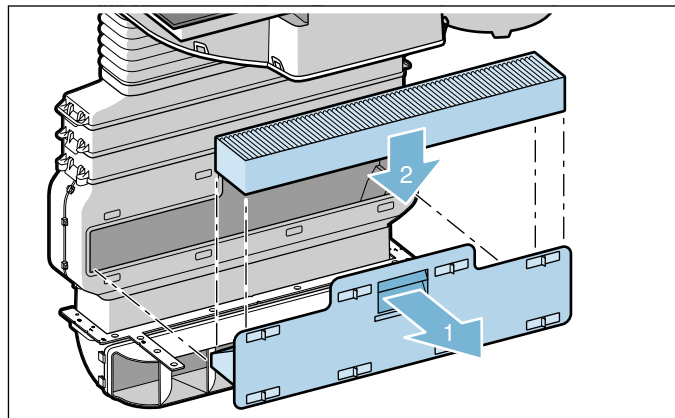
Pastabos

- 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.



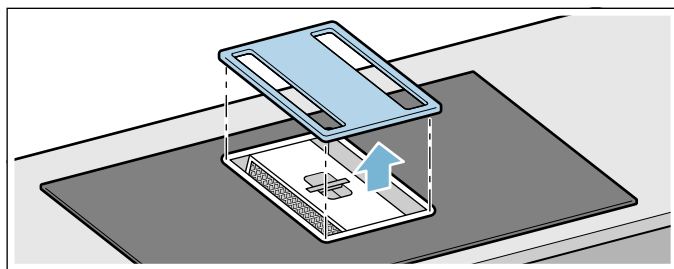
3. Įstatykite naują aktyvintosios anglies filtrą.
4. Uždarykite stalčių plokščiajame kanale ir užfiksavokite visus užfiksavimo elementus.

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

Metalinio riebalų filtro išėmimas

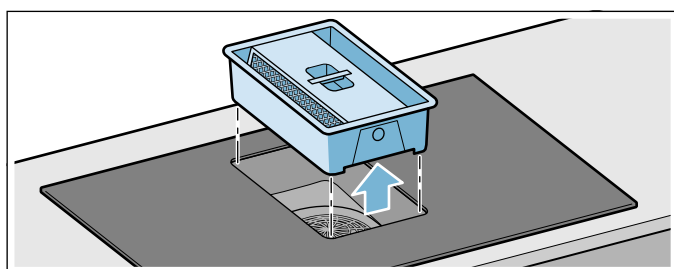
Metalinis riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Filtrus turite valyti ne rečiau nei kas mėnesį, kad jie veiktų optimaliai.

1. Nuimkite filtro dangtį.



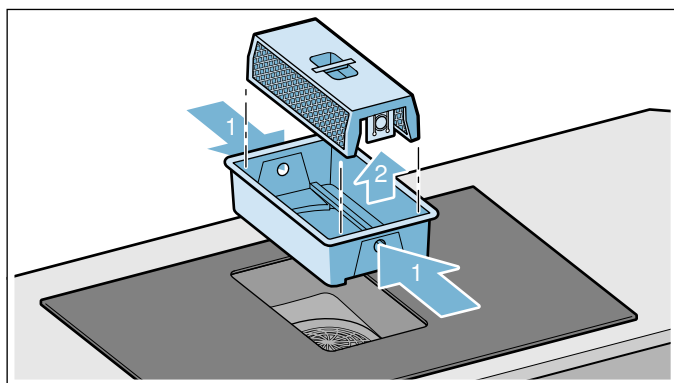
Pastaba. Įsitinkinkite, kad filtro dangtis nenukris žemyn ir nepažeis kaitlentės.

2. Išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.



Pastaba. Indelyje gali būti susikaupę riebalų. 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.

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

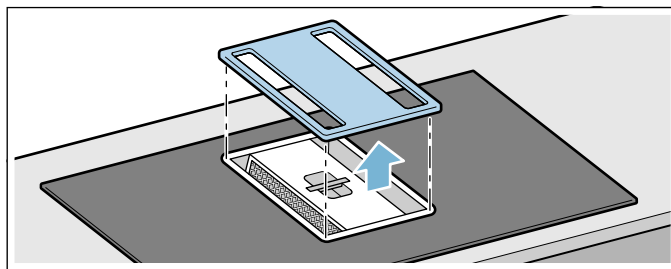
Plovimas indaplovėje

- 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.

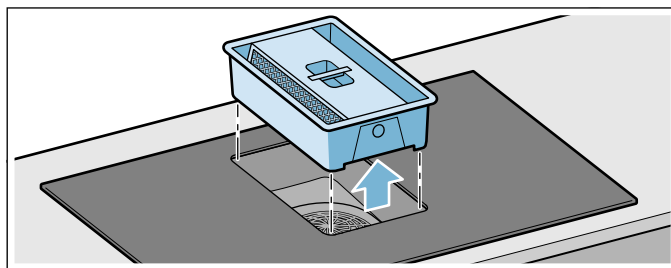
Kitų prietaisų komponentų išmontavimas ir valymas

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

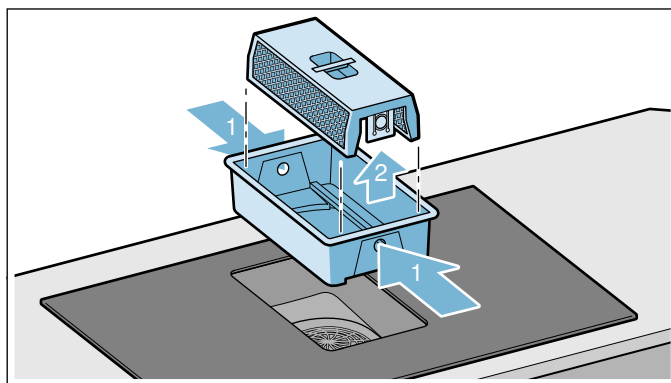
1. Nuimkite filtro dangtelį ir nuvalykite drėgna servetėle.



2. Išimkite metalinį riebalų filtrą ir indelį.

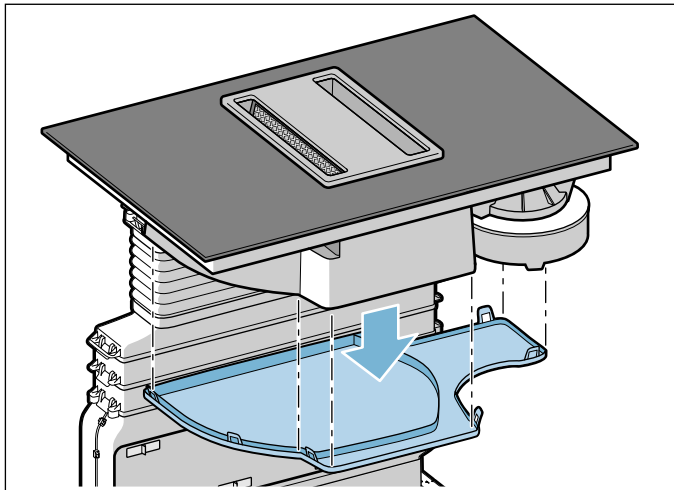


3. Norėdami metalinį riebalų filtrą atskirti nuo indelio, paspauskite indelio šonuose esančius abu užfiksavimo elementus.



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

- Įstatykite indelį.
- Įstatykite metalinį riebalų filtrą.
Pastaba. Įsitikinkite, kad metalinis riebalų filtras įstatytas tinkamai. Kitaip neveiks ventiliatorius.
- 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**.

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

Perpildos indelio valymas

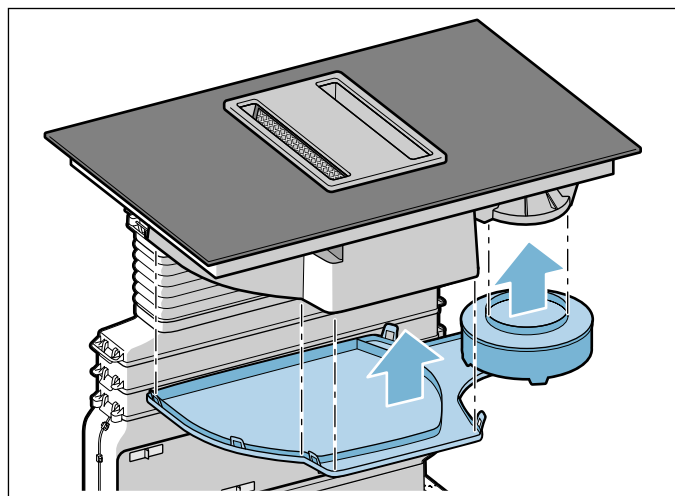
Pastabos

- Įsitikinkite, 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.

- 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.



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

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 sklisti 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 maisto ruošimo indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

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

Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

Neįjungta kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas.

Įsitikinkite, kad įjungta atitinkama kaitvietė.

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

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinę funkciją, 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"* ir → *"Kombinuotosios zonos funkcija"*.

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

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

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukcinę funkciją, 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"* ir → *"Kombinuotosios zonos 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.
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. Žr. skyrių
F10	Metalinis riebalų filtras užterštas.	Išvalykite metalinį riebalų filtrą. → 26 psl.
F11	Aktyvintosios anglies filtras užterštas.	Pakeiskite aktyvintosios anglies filtrą. → 26 psl.
F10 / F11	Užterštumo rodmuo šviečia, nors filtras buvo išvalytas arba pakeistas.	Atstatykite užterštumo rodmenį. → "Nešvarumų prisikaupimo indikatoriaus nustatymas iš naujo" 30 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.
Nestatykite karštų puodų ant valdymo skydelio.		

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, susisiekit 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:

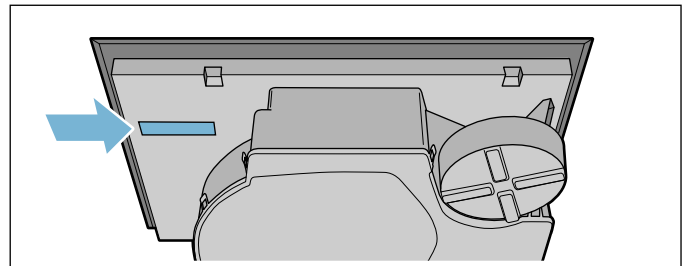
- prietaiso pase;
- kaitlentēs apatinēje pusēje.





E-Nr: 
FD: 
Z-Nr: 

Type:  



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, iškvietus 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. Būsite tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos specialistai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

Bandomieji patiekalai

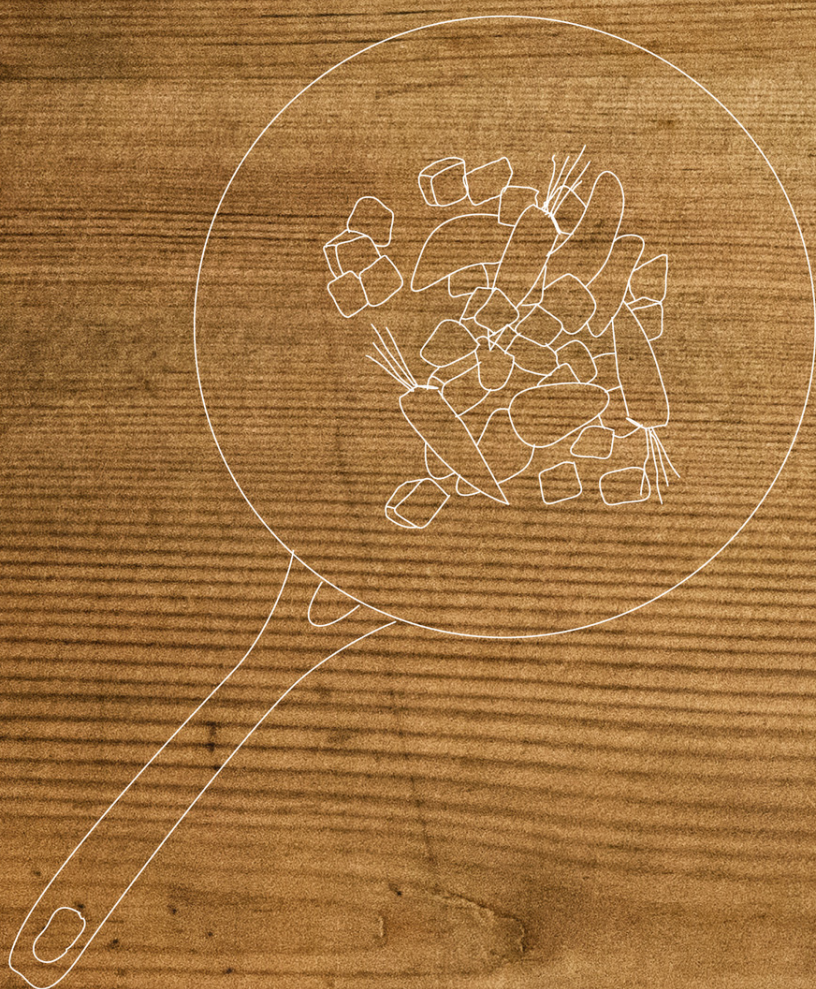
Ši lentelė buvo sukurta patikros institutams, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus.

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.)	Dang-tis	Troškinimas Kaitinimo pakopa	Dang-tis
Šokolado lydimas						
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 (nemašant)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemašant)	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 užvirs.		7	apie 6:30	Ne	-	-
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 minutes palikite ant kaitvietės ir nuolat maišykite.		-	-	-	2	Ne
*Receptas pagal DIN 44550						
**Receptas pagal DIN EN 60350-2						

Bandomieji patiekalai	Indas	Kaitinimo pakopa	Įkaitinti. Trukmė (Min.:sek.)	Dang-tis	Troškinimas Kaitinimo pakopa	Dang-tis
Ryžių košės su pienu virimas						
Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir į pieną suberkite ryžius, cukrų ir druską. Ruošimo laikas su pakaitinimu – maždaug 45 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.	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 kepinimas						
Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C						
Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės (bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio) ir 15 ml saulėgrąžų aliejaus	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
Lietinių blynų ruošimas**						
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniui 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., „McCaín 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

9001366144
981111
It