



KAITLĒNTĒ

[It] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

**T59.S5...**







		g*	b*
<b>A / C</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
<b>B</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W
	Ø 26	2.600 W	3.700 W
	Ø 32	3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Turinys

	<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>Laikymo šiltai funkcija</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> . . . . .	<b>6</b>		Ijungimas . . . . .	20
	<b>Galimos gedimų priežastys</b> . . . . .	<b>7</b>		Išjungimas . . . . .	20
	Apžvalga . . . . .	7		<b>Kepimo jutikliui</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Aplinkosauga</b> . . . . .	<b>8</b>		Pranašumai kepat. . . . .	21
	Energijos taupymo patarimai . . . . .	8		Keptuvės kepimo jutikliui . . . . .	21
	Ekologiškas utilizavimas. . . . .	8		Temperatūros pakopos . . . . .	22
	<b>Indukcinis virimas</b> . . . . .	<b>8</b>		Lentelė . . . . .	22
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai . . . . .	8		Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonai . . . . .	25
	Indai . . . . .	8		Nustatymas. . . . .	27
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> . . . . .	<b>10</b>		<b>Apsauga nuo vaikų</b> . . . . .	<b>27</b>
	Valdymo skydelis . . . . .	10		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas . . . . .	27
	Kaitvietės . . . . .	11		Automatinė apsauga nuo vaikų . . . . .	27
	Liekamosios šilumos indikatorius. . . . .	11		<b>Apsauga valant</b> . . . . .	<b>28</b>
	<b>Plokštelė su sukamąja rankenėle</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> . . . . .	<b>28</b>
	Nuimkite sukamąjį mygtuką. . . . .	12		<b>Pagrindiniai nustatymai</b> . . . . .	<b>29</b>
	Sukamojo mygtuko laikymas . . . . .	12		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus. . . . .	30
	Naudojimas be sukamojo mygtuko . . . . .	12		<b>Energijos sąnaudų rodmuo</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Prietaiso valdymas</b> . . . . .	<b>13</b>		<b>Maisto ruošimo indo bandymas</b> . . . . .	<b>31</b>
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas . . . . .	13		<b>Galios valdiklis</b> . . . . .	<b>32</b>
	Kaitvietės nustatymas. . . . .	13		<b>Home Connect</b> . . . . .	<b>32</b>
	Maisto ruošimo rekomendacijos . . . . .	13		Įdiegimas . . . . .	32
	<b>Lanksčiai naudojama zona</b> . . . . .	<b>16</b>		Home Connect nuostatos. . . . .	34
	Indų naudojimo patarimai. . . . .	16		Programinės įrangos naujinyš . . . . .	36
	Dvi atskiros kaitvietės. . . . .	16		Nuotolinė diagnozė. . . . .	36
	Atskira kaitvietė . . . . .	16		Nuoroda dėl duomenų apsaugos. . . . .	36
	<b>Perkėlimo („Move“) funkcija</b> . . . . .	<b>17</b>		Atitikties deklaracija . . . . .	36
	Ijungimas . . . . .	17		<b>Ryšys su gartraukiu</b> . . . . .	<b>37</b>
	Išjungimas . . . . .	17		Įdiegimas . . . . .	37
	<b>Laiko funkcijos</b> . . . . .	<b>18</b>		Atsijungti nuo tinklo. . . . .	38
	Ruošimo laiko programavimas. . . . .	18		Gaubto valdymas per kaitlentę. . . . .	38
	Virtuvinis laikmatis . . . . .	18		Gartraukio valdiklio nuostatos . . . . .	39
	Sekundmačio funkcija . . . . .	19		<b>Valymas</b> . . . . .	<b>39</b>
	<b>Funkcija „PowerBoost“</b> . . . . .	<b>19</b>		Kaitlentė . . . . .	39
	Ijungimas . . . . .	19		Kaitlentės rėmas. . . . .	39
	Išjungimas . . . . .	19		Sukamasis mygtukas . . . . .	40
	<b>„ShortBoost“ funkcija</b> . . . . .	<b>20</b>			
	Naudojimo rekomendacijos . . . . .	20			
	Ijungimas . . . . .	20			
	Išjungimas . . . . .	20			

 Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK) .....	40
 Ką daryti atsiradus sutrikimams? .....	42
 Klientų aptarnavimo tarnyba .....	43
E ir FD numeriai .....	43
 Bandomieji patiekalai .....	44

---

Daugiau informacijos apie gaminius, priedus, atsargines dalis ir paslaugas rasite internete: **[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)** ir interneto parduotuvėje: **[www.neff-eshop.com](http://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.

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

Šis prietaisas pritaikytas naudojimui tik iki ne daugiau kaip 4000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

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

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

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

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

## **Svarbūs saugos nurodymai**

### **Įspėjimas – Gali kilti gaisras!**

- Įkaitę aliejus ir riebalai gali greitai užsiliepsnoti. Niekada nepalikite be priežiūros karšto aliejaus ir riebalų. Niekada negesinkite ugnies vandeniu. Išjunkite kaitvietę. Liepsną atsargiai slopinkite dangčiu, gesinimo antklode arba panašiu daiktu.
- Kaitvietės labai įkaista. Niekada nedėkite ant kaitlentės degių daiktų. Ant kaitlentės nelaikykite jokių daiktų.
- Prietaisas įkaista. Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerosolinių purškiklių.
- Kaitlentė išsijungia automatiškai ir jos nebegalima valdyti. Vėliau ji gali neplanuotai įsijungti. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Kaitlenčių uždangų naudoti negalima. Priešingu atveju gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

### **Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite 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.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.

### **Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

### **Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!**

Nuimami valdymo elementai yra magnetiniai. Magnetai gali turėti įtakos elektroninių implantų, pvz., širdies stimuliatorių ar insulino pompų, veikimui. Žmonės su elektroniniais implantais valdymo elementų neturėtų nešiotis prie kūno (pvz., marškinių ar kelnų kišenėse); iki širdies stimulatoriaus turi likti mažiausiai 10 cm atstumas.

### **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.

### **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 nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

## Galimos gedimų priežastys

### Dėmesio!

- Šiurkštus indų dugnas gali subraižyti kaitlentę.
- Niekada nestatykite ant kaitlenčių tuščių indų. Dėl to gali atsirasti gedimų.
- Nestatykite karštų indų ant valdymo skydelio, indikatorių zonų arba viryklės rėmo. Tai gali juos sugadinti.
- Nukritus ant kaitlentės kietiems arba aštriems daiktams, ji gali būti sugadinta.
- Aliuminio folija ir plastikiniai indai prisilydo prie įkaitusių kaitviečių. Ant kaitlentės nerekomenduojama naudoti apsauginės plėvelės.

### Apžvalga

Šioje lentelėje nurodyti dažniausiai pasitaikantys pažeidimai:

Pažeidimai	Priežastis	Priemonės
Dėmės	Išbėgę maisto produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.
	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
Įbrėžimai	Druska, cukrus ir smėlis.	Nenaudokite kaitlentės kaip darbatalio, nestatykite ant jo daiktų.
	Šiurkštus indų dugnas subraižys kaitlentę.	Patikrinkite maisto ruošimo indą.
Spalvos pakitimai	Netinkamos valymo priemonės.	Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones.
	Puodų trintis.	Stumdami pakelkite puodus ir keptuves.
Įrantos	Cukrus, daug cukraus turintys produktai.	Išbėgusius maisto produktus tuoj pat pašalinkite stiklo grandikliu.

## Aplinkosauga

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

### Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam puodui visuomet naudokite tinkamą dangtį. Jei maistas ruošiamas be dangčio, sunaudojama daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį, kad galėtumėte viską matyti jo nenukėlę.
- Naudokite indus plokščiu dugnu. Jei dugnas neplokščias, sunaudojama daugiau energijos.
- Indų dugno skersmuo turi atitikti kaitvietės dydį. Dėmesio: indų gamintojai paprastai nurodo viršutinės indo dalies skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei apatinės indo dalies skersmuo.
- Virdami mažus kiekius naudokite nedidelius indus. Jei indas didelis, maisto kiekis jame mažas, eikvojama daugiau energijos.
- Virdami naudokite mažiau vandens. Taip taupoma energija ir išsaugomi visi daržovėse esantys vitaminai bei mineralai.
- Virimui palaikyti pasirinkite žemiausią galingumo lygį. Naudojant per aukštą galingumo lygį eikvojama energija.

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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

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

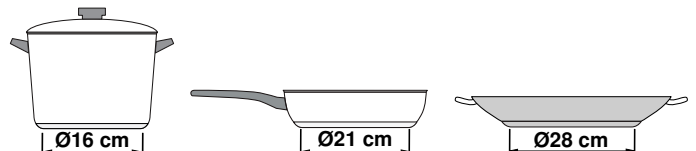
### Indai

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

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

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

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



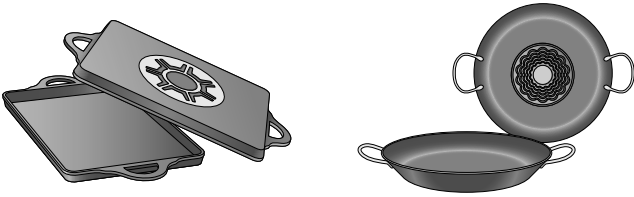
Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "*Lanksčiai naudojama zona*".



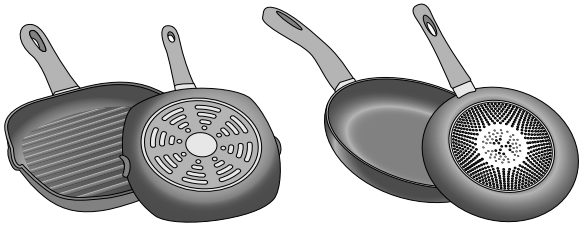


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



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



### Netinkami indai

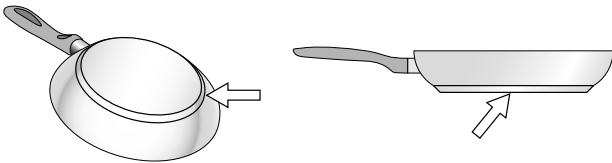
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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 indikatoriuje. Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

### Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

### Puodo atpažinimas

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

### Automatinis atpažinimas, naudojant dviejų arba trijų kontūrų kaitvietes

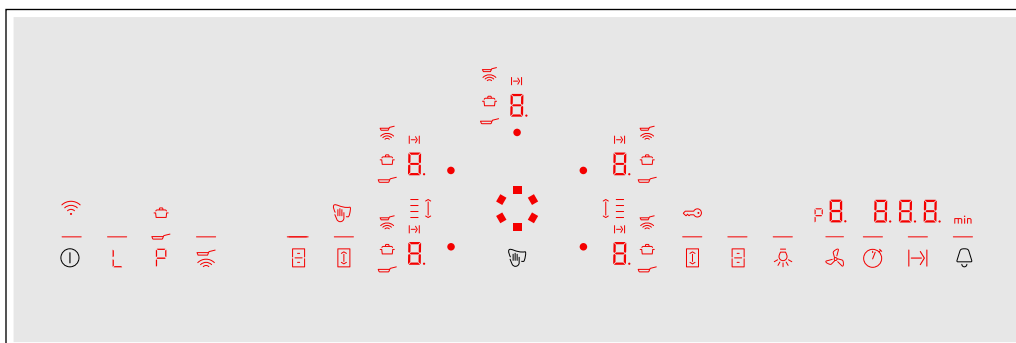
Šios kaitvietės gali atpažinti skirtingo dydžio indus. Atsižvelgiant į medžiagą ir indo savybes, kaitvietė prisitaiko savaime, įjungdama vieno, dviejų arba trijų kontūrų kaitvietę, todėl perduodama tinkama, maistui paruošti reikiama galia.

## Susipažinkite su prietaisu

















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

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

### Valdymo skydelis



Valdymo paviršiai	
	Pagrindinis jungiklis
	Laikymo šiltai funkcija
	„Powerboost“ (galios didinimo) ir „Shortboost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcijos
	Kepimo jutiklis
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	„Move“ (perkėlimo) funkcija
	Sekundmačio funkcija
	Ruošimo laiko nustatymas
	Trumpalaikis laikmatis ir apsauga nuo vaikų
	Garų rinktuvo valdiklis
	Garų rinktuvo apšvietimas

Rodmenys	
	Eksplotavimo būseną
	Kaitinimo lygiai
	Liekamoji šiluma
	„PowerBoost“ (galios didinimo) ir „ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcijos
	„PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija
	„ShortBoost“ (trumpalaikio galios didinimo) funkcija
	Laikymo šiltai funkcija
	Kepimo jutiklis
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona
	„Move“ (perkėlimo) funkcija
	Ruošimo laiko nustatymas
	Laikmačio funkcija
	Laiko rodmuo
	Apsauga nuo vaikų
	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti
	WLAN

### Valdymo sritis




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

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

### Pastabos

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

## Kaitvietės

Kaitvietės		
	Vienguba kaitvietė	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indą.
	Triguba kaitvietė	Kaitvietė įsijungia automatiškai, kai naudojamo maisto ruošimo indo dydis atitinka išorinę zoną (☉ arba ☉).
	Lanksčiai naudojama kaitinimo zona	Skaitykite skyrių → " <i>Lanksčiai naudojama zona</i> ".
Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus, skaitykite skirsinį → " <i>Indukcinis virimas</i> ".		

## Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje 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 rodmenys:

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

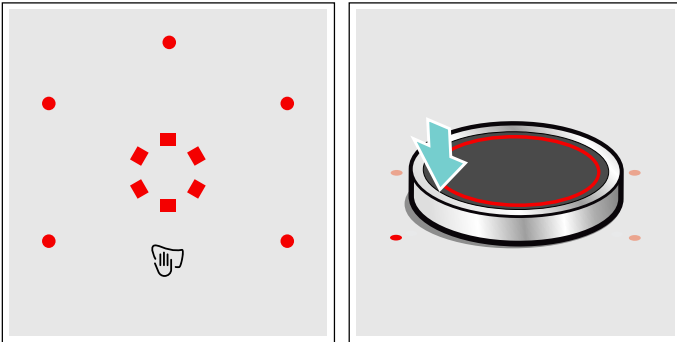
Jei ruošdami maistą nuo kaitvietės nuimsite indą, pakaitomis pradės blyksėti liekamosios šilumos rodmuo ir parinktas kaitinimo lygis.

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

## 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


- Laikmačio funkcijos negalėsite aktyvinti be sukamojo mygtuko.
- 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.

### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu.

Įjungimas. Palieskite simbolį ①. Šviečia kaitvietėms priklausantys simboliai ir funkcijos, kurias tuo metu galima naudoti. Šalia kaitviečių šviečia . Sukamąjį mygtuką uždėkite ant nustatymo srities. Kaitlentė parengta naudoti.

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

#### Pastabos

- Kaitlentė išsijungia automatiškai, jei visos maisto ruošimo zonos išjungtos kelias sekundes.
- Išjungus kaitlentę nuostatos dar išsaugomos 4 sekundes. Jeigu kaitlentę vėl įjungsitė per šį laiką, ji įsijungs su pirmiau buvusiais nuostatais.

### Kaitvietės nustatymas

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.

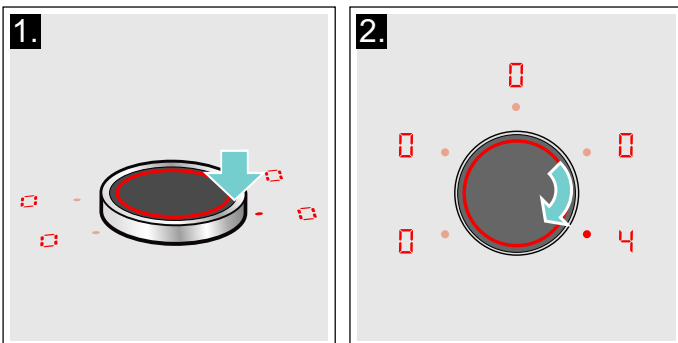
#### Pastabos

- 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.

## Maisto ruošimo rekomendacijos

### Rekomendacijos

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

## Maisto ruošimo lentelė

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

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

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
<b>Troškkinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*</b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6-7	6-10
Pjausnys, užšaldytas	6-7	6-12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6-7	8-12
Didkepsnis (3 cm storio)	7-8	8-12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5-6	10-20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5-6	10-30
Kukuliai (3 cm storio)**	4.-5.	20-30
Mėsainis (2 cm storio)**	6-7	10-20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8-20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6-7	8-20
Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8-15
Norvegiški omarai, krevetės	7-8	4-10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7-8	10-20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7-8	15-20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6-7	6-10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.-7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.-4.	3-10
Kiaušinienė	5-6	3-6
<b>Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)</b>		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8-9	-
Maltinukai, šaldyti	7-8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6-7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6-7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6-7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4-5	-
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		

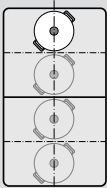
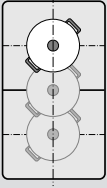
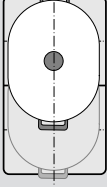
## Lanksčiai naudojama zona

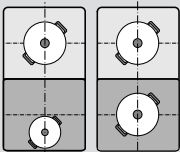
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

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 kaitviete 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.

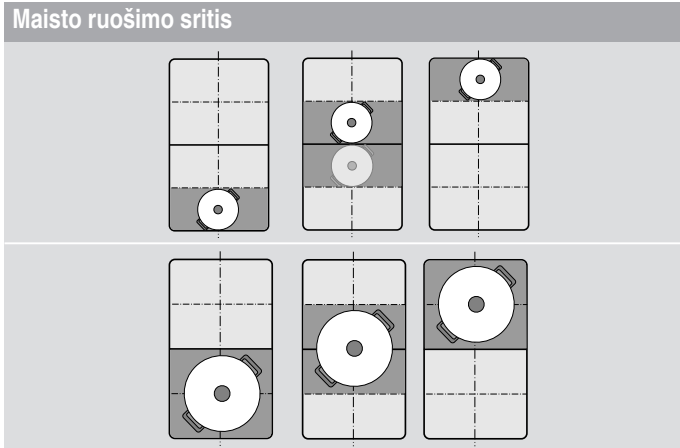
**Pastaba.** Jei kaitlentė išjungiamą ir vėliau vėl įjungiamą, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungiamą dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.



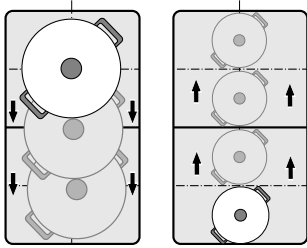
## Perkėlimo („Move“) funkcija

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 = **5** 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 kaitvietėje 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.

### Ijungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo —.

Pradedamas skaičiuoti laikas.


### Išjungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje pasirodo  ir vėliau užgęsta.

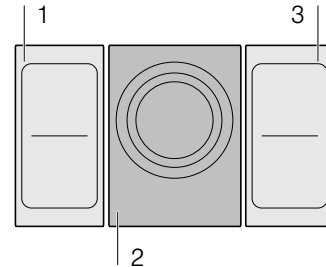
Funkcija išaktyvinta.

**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 .

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







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

### Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Šviečia indikatoriai  ir . Funkcija aktyvinta.

### Išjungimas

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

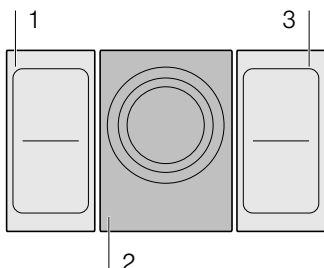
**Pastaba.** Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

## „ShortBoost“ funkcija

Ijungus „ShortBoost“ funkciją maisto ruošimo indas įkais greičiau, nei įjungus įprastą kaitinimo lygį **9**.

Išaktyvinę funkciją parinkite maistui tinkantį kaitinimo lygį.

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




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

### Naudojimo rekomendacijos

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

### Ijungimas

1. Parinkite kaitvietę.
2. Du kartus palieskite simbolį **P**. Šviečia indikatoriai **P** ir .

Funkcija aktyvinta.

### Išjungimas

1. Parinkite kaitvietę.
  2. Palieskite simbolį **P**. Rodmenys **P** ir  užgęsta. 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 pageidaujamą kaitvietę.
2. Per kitas 10 sekundžių palieskite simbolį **L**. Indikatoriuje šviečia **L**. Funkcija aktyvinta.

### Išjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį **L**. Indikatorius **L** užgęsta. 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 tykštančių 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.
- Z9455X0 28 cm skersmens keptuvė.  
Rekomenduojama naudoti tik trijų kontūrų maisto ruošimo zoni.
- „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.
- Įsitinkinkite, 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
2	žema
3	vidutinė – žema
4	vidutinė – aukšta
5	didelis

Padažų ruošimas ir tirštinimas, daržovių troškinimas ir patiekalų kepimas tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine.

Patiekalų kepimas itin tyrame alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., ometų.

Žuviai ir storiems gabalams, pvz., kotletams, dešrelėms, kepti.

Vidutiniškai arba gerai iškeptiems didkepsniams, džiūvėsiuose apvoliotiems šaldytiems produktams ir ploniems patiekalams, pvz., pjausniams, mėsos gabalėliams ir daržovėms, kepti.

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.)
<b>Mėsa</b>		
Pjausnys, natūralus <sup>1</sup>	4	6 - 10
Pjausnys, apvoliotas džiūvėsiuose <sup>1</sup>	4	6 - 10
Filė <sup>2</sup>	4	6 - 10
Kotletai <sup>1</sup>	3	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“ <sup>1</sup>	4	10 - 15
Vienos pjausnys <sup>1</sup>	4	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) <sup>2</sup>	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) <sup>2</sup>	5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Troškinta mėsa <sup>3</sup>	4	7 - 12
Gabalėliais pjaustyta mėsa, „Gyros“ <sup>3</sup>	4	7 - 12
Lašiniai <sup>1</sup>	2	5 - 8
Faršas <sup>3</sup>	4	6 - 10
Mėsainis (1,5 cm storio) <sup>1</sup>	3	6 - 15
Kukuliai (2 cm storio) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Įdaryti kukuliai <sup>1</sup>	3	10 - 20
Plikytos keamos dešrelės <sup>1</sup>	3	8 - 20
Žalios keamos dešrelės <sup>1</sup>	3	8 - 20

<sup>1</sup> Daug kartų apverskite.

<sup>2</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui.

<sup>3</sup> Reguliariai pamaišykite.

<sup>4</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

<sup>5</sup> Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.

<sup>6</sup> Po signalo įpilkite vandens. Vandeniui užvirus dėkite maisto produktus.

<sup>7</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
<b>Žuvis</b>		
Žuvies filė, natūrali <sup>1</sup>	4	10 - 20
Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose <sup>1</sup>	3	10 - 20
Krevetės <sup>1</sup>	4	4 - 8
Norveginiai omarai <sup>1</sup>	4	4 - 8
Kepta žuvis, visa <sup>1</sup>	3	10 - 20
<b>Kiaušinių patiekalai</b>		
Kiaušiniene svieste <sup>4</sup>	2	2 - 6
Kiaušiniene aliejuje <sup>2</sup>	4	2 - 6
Plakta kiaušiniene <sup>3</sup>	2	4 - 9
Omletas <sup>5</sup>	2	3 - 6
Lietiniai <sup>5</sup>	5	1,5 - 2,5
Prancūziškas skrebutis <sup>5</sup>	3	4 - 8
Blyneliai "Kaiserschmarrn" <sup>5</sup>	3	10 - 15
<b>Daržovės ir ankštiniai</b>		
Česnakai <sup>3</sup>	2	2 - 10
Svogūnai, troškinti iki suminkštėjimo <sup>3</sup>	2	2 - 10
Traškūs svogūnai <sup>3</sup>	3	5 - 10
Cukinijos <sup>1</sup>	3	4 - 12
Baklažanai <sup>1</sup>	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	3	4 - 15
Kepti žalieji smidrai <sup>1</sup>	3	4 - 15
Grybai <sup>3</sup>	4	10 - 15
Daržovių troškinimas aliejuje <sup>3</sup>	1	10 - 20
Glazūruotos daržovės <sup>3</sup>	3	6 - 10
<b>Bulvės</b>		
Keptos bulvės su lupenomis <sup>3</sup>	5	6 - 12
Keptos bulvės iš žalių bulvių <sup>3</sup>	4	15 - 25
Bulviniai blynai <sup>5</sup>	5	2,5 - 3,5
Šveicariški bulviniai blynai <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glazūruotos bulvės <sup>3</sup>	3	10 - 15
<sup>1</sup> Daug kartų apverskite.		
<sup>2</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui.		
<sup>3</sup> Reguliariai pamaišykite.		
<sup>4</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.		
<sup>5</sup> Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.		
<sup>6</sup> Po signalo įpilkite vandens. Vandeniui užvirus dėkite maisto produktus.		
<sup>7</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.		

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
<b>Padažai</b>		
Pomidorų padažas su daržovėmis <sup>3</sup>	1	25 - 35
Bešamelio padažas <sup>3</sup>	1	10 - 20
Sūrio padažas <sup>3</sup>	1	10 - 20
Tirštinti padažą <sup>3</sup>	1	25 - 35
Saldūs padažai <sup>3</sup>	1	15 - 25
<b>Šaldyti produktai</b>		
Pjausnys <sup>1</sup>	4	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“ <sup>1</sup>	4	10 - 30
Vištienos krūtinėlė <sup>1</sup>	4	10 - 30
Vištienos gabalėliai <sup>1</sup>	4	10 - 15
Gabalėliais pjaustyta mėsa, „Gyros“ <sup>3</sup>	4	10 - 15
Kebabas <sup>3</sup>	4	10 - 15
Žuvies filė, natūrali <sup>1</sup>	3	10 - 20
Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose <sup>1</sup>	3	10 - 20
Žuvies piršteliai <sup>1</sup>	4	8 - 12
Gruzdintos bulvytės, keptos <sup>3</sup>	5	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai <sup>3</sup>	3	6 - 10
Pavasariniai ritinėliai <sup>1</sup>	4	10 - 30
Kamamberas <sup>1</sup>	3	10 - 15
<b>Kiti patiekalai</b>		
Kamamberas <sup>1</sup>	3	7 - 10
Skrebučiai <sup>3</sup>	3	6 - 10
Sausi paruošti patiekalai <sup>6</sup>	1	5 - 10
Skrudinti migdolai <sup>7</sup>	4	3 - 15
Skrudinti riešutai <sup>7</sup>	4	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos <sup>7</sup>	4	3 - 15
<sup>1</sup> Daug kartų apverskite.		
<sup>2</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui.		
<sup>3</sup> Reguliariai pamaišykite.		
<sup>4</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.		
<sup>5</sup> Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.		
<sup>6</sup> Po signalo įpilkite vandens. Vandeniui užvirus dėkite maisto produktus.		
<sup>7</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.		



**Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonai****Grill**

































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






























**Teppan Yaki**

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

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

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

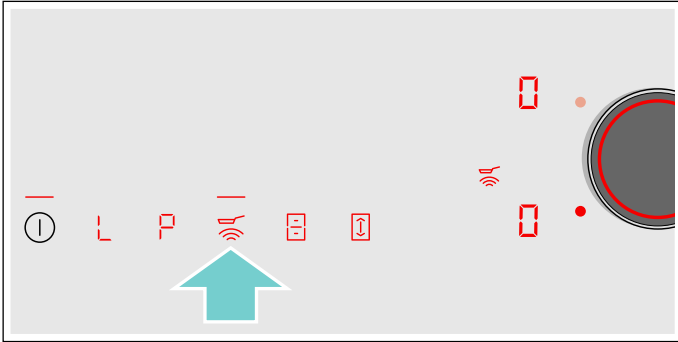
	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
<b>Mėsa</b>			
Pjausnys, natūralus <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filė <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotletai <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Lašiniai <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Mėsainis <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Dešrelės virimui <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Dešrelės, žalios <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“ <sup>2</sup>		4	7 - 12
Faršas <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Žuvis ir jūros produktai</b>			
Žuvies filė, natūrali <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabai <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Krevetės <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Visa žuvis <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30
<sup>1</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.			
<sup>2</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Reguliariai pamaišykite.			
<sup>3</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.			
<sup>4</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.			
<sup>5</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (įtrinkite patiekalo paviršių). Jei reikia, apverskite.			
<sup>6</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.			

	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
<b>Daržovės</b>			
Cukinijos <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Baklažanai <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Kepti žalieji smidrai <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Grybai <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Česnakai <sup>2</sup>		2	2 - 10
Troškinti svogūnai <sup>2</sup>		2	2 - 10
Glazūruotos daržovės <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Bulvės</b>			
Keptos bulvės iš bulvių su lupenomis <sup>2</sup>		5	6 - 12
Bulviniai blynai <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glazūruotos bulvės <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Kiaušinių patiekalai</b>			
Kiaušiniene svieste <sup>3</sup>		2	2 - 6
Aliejuje kepta kiaušiniene <sup>1</sup>		4	2 - 6
Plakta kiaušiniene <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omletas <sup>4</sup>		2	3 - 6
Lietiniai <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Prancūziškas skrebutis <sup>4</sup>		3	4 - 8
Blyneliai „Kaiserschmarrn“ <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Kiti patiekalai</b>			
Skrudinimas <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Prancūziški skrebučiai <sup>2</sup>		3	6 - 10
Skrudinti migdolai <sup>6</sup>		4	3 - 15
Skrudinti riešutai <sup>6</sup>		4	3 - 15
Skrudintos kedrinės pinijos <sup>6</sup>		4	3 - 15
<p><sup>1</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.</p> <p><sup>2</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Reguliariai pamaišykite.</p> <p><sup>3</sup> Sviestą ir maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui. Jei reikia, apverskite.</p> <p><sup>4</sup> Pilkite aliejų (jei reikia) ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui. Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.</p> <p><sup>5</sup> Pilkite aliejų ir dėkite maisto produktus tik pasigirdus signalui (jtrinkite patiekalo paviršius). Jei reikia, apverskite.</p> <p><sup>6</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.</p>			

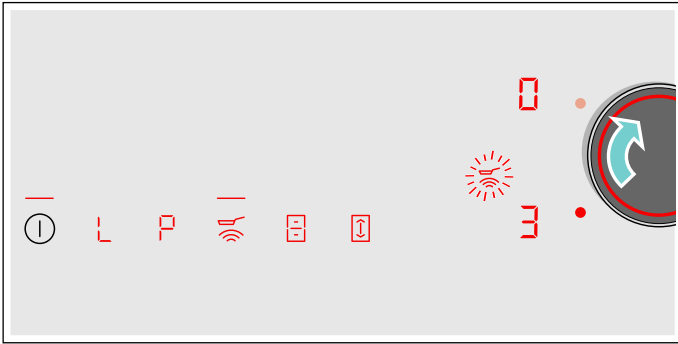
## Nustatymas

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. Šiuos pagrindinius nustatymus galite pritaikyti pagal savo poreikius.

Rodmuo	Funkcija
<b>c 1</b>	<b>Apsauga nuo vaikų</b> <b>0</b> Rankiniu būdu*. <b>1</b> Automatiškai. <b>2</b> Funkcija išaktyvinta.
<b>c 2</b>	<b>Signalai</b> <b>0</b> Patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. <b>1</b> Įjungtas tik klaidų signalas. <b>2</b> Įjungtas tik patvirtinimo signalas. <b>3</b> Įjungti visi signalai.*
<b>c 3</b>	<b>Energijos sąnaudų rodymas</b> <b>0</b> Išaktyvinta.* <b>1</b> Aktyvinta.
<b>c 5</b>	<b>Automatinis ruošimo laiko programavimas</b> <b>00</b> Išjungta.* <b>0 1-99</b> Laikas iki automatinio išjungimo.
<b>c 6</b>	<b>Laikmačio funkcijos signalo trukmė</b> <b>1</b> 10 sekundžių. <b>2</b> 30 sekundžių. <b>3</b> 1 minutė.*
<b>c 7</b>	<b>Galios valdymo funkcija. Kaitlentės pilnutinės galios ribojimas</b> <b>Galiojančius nustatymus lemia didžiausia kaitlentės galia.</b> <b>0</b> Išjungta. Didžiausia kaitlentės galia. */** <b>1</b> 1000 W – mažiausia galia. <b>1.</b> 1500 W ... <b>3</b> rekomenduojama 3000 W esant 13 amperų. <b>3.</b> rekomenduojama 3500 W esant 16 amperų. <b>4</b> 4000 W <b>4.</b> rekomenduojama 4500 W esant 20 amperų. ... <b>9</b> arba <b>9.</b> Didžiausia kaitlentės galia.**
<b>c 9</b>	<b>Maisto ruošimo zonos parinkimo laikas</b> <b>0</b> Neribotai: paskutinė nustatyta maisto ruošimo zona lieka parinkta.* <b>1</b> Ribotai: maisto ruošimo zona lieka parinkta tik kelias sekundes.
<b>c 11</b>	<b>Perkėlimo („Move“) funkcijai iš anksto nustatytų galios lygių keitimas</b> <b>-9</b> Iš anksto nustatytas galios lygis priekinei maisto ruošimo sričiai. <b>-5</b> Iš anksto nustatytas galios lygis vidurinei maisto ruošimo sričiai. <b>-L</b> Iš anksto nustatytas galios lygis galinei maisto ruošimo sričiai.


<b>c 12</b>	<b>Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas</b>
0	Netinka
1	Neoptimalu
2	Tinka
<b>c 0</b>	<b>Numatytyjų nuostatų atkūrimas</b>
0	Individualūs nuostatai.*
1	Atkurkite gamyklinius nuostatus.
*Gamyklinis nuostatas	
**Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.	

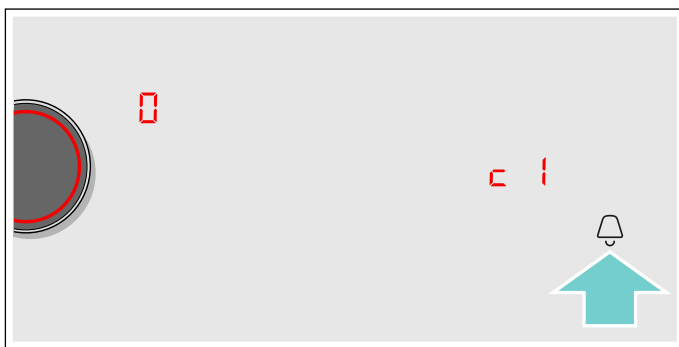
## Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

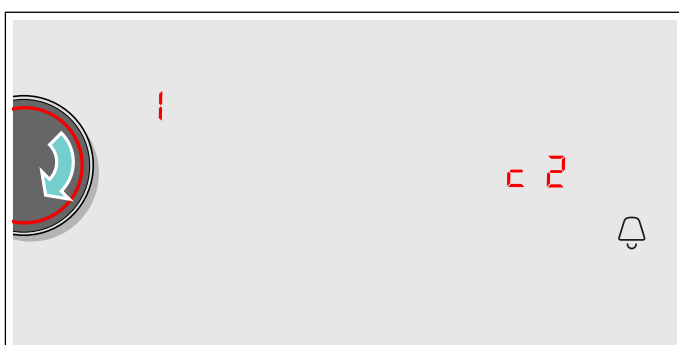
1. Ijunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  paspauskite ir laikykite maždaug 3 sekundes. Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Pasukite sukamąjį mygtuką, kad galėtumėte peržiūrėti kiekvieną rodmenį.


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

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



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



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 3 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

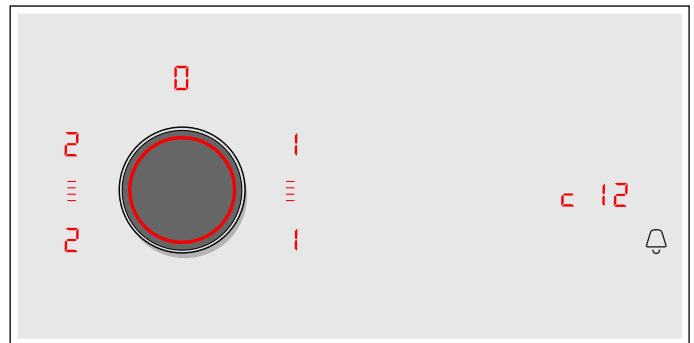
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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 **1** **2**.
3. 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 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 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 įjungtama kaitvietė ir pasiekama ribinė galios vertė, kaitinimo pakopų indikatoriuje trumpam užsidega  $\_$ . Prietaisas automatiškai reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios pakopą.

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

## Home Connect

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

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

Home Connect funkcijos prieinamumas priklauso nuo Home Connect paslaugų prieinamumo Jūsų šalyje. Home Connect paslaugos prieinamos ne visose šalyse. Daugiau informacijos apie tai rasite adresu [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Pastabos

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

### Įdiegimas

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

Norėdami ką nors nustatyti, elkitės, kaip nurodo programėlė.




Norint nustatyti parametrus programėlė turi būti įjungta.





### Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

Jums reikalingas kelvedis su WPS funkcija.

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

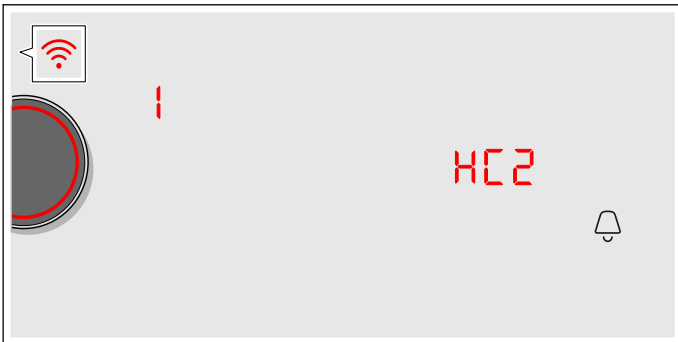
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes.  
Rodoma informacija apie gaminį.
3. Toliau vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC 1**.  
Kaitviečių rodmenyje šviečia .



4. Sukamuojami mygtukai nustatykite vertę **1**.  
Valdymo skydelyje mirksi **1** ir simbolis .
5. Per 2 minutes paspauskite maršrutizatoriaus WPS mygtuką.  
Kaitlentė prijungta prie tinklo, kai valdymo skydelyje nustoją mirksėti ir pradeda šviesti simbolis .




#### Pastaba.

Jeigu ryšio užmegzti nepavyksta, pasirodo vertė **2** „sujungti rankiniu būdu“. Prijunkite prietaisą prie tinklo rankiniu būdu arba dar kartą bandykite užmegzti ryšį automatiškai. Prietaisas bando automatiškai užmegzti ryšį su programėle, rodomas nustatymas **HC 2**. Nustatymų srityje mirksi vertė **1**.




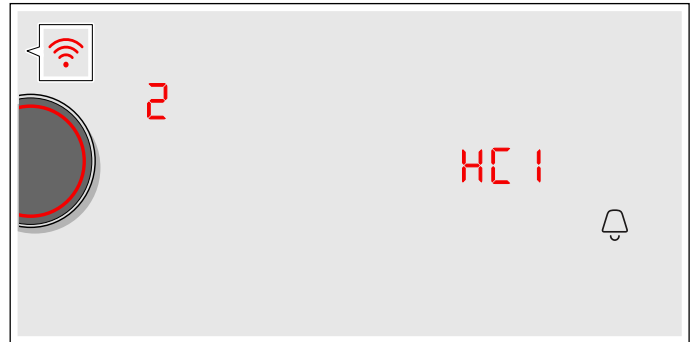
6. Mobiliajame galiniame prietaise paleiskite programėlę ir vadovaukitės instrukcijomis, kaip automatiškai užsiregistruoti tinkle.  
Registravimo procedūra baigta, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė **0**.

### Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

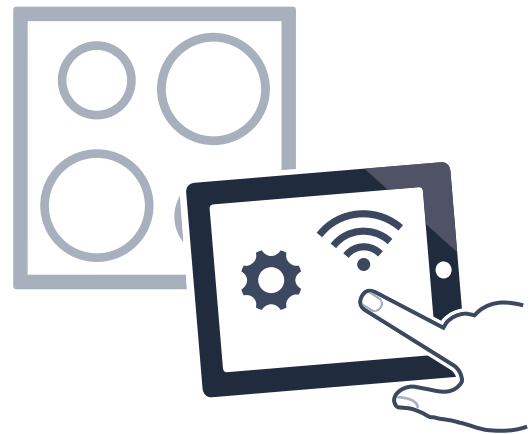
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes.  
Rodoma informacija apie gaminį.
3. Toliau vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC 1**.  
Kaitviečių rodmenyje šviečia .




4. Sukamuojami mygtukai nustatykite vertę **2**.  
Valdymo skydelyje mirksi **2** ir simbolis .

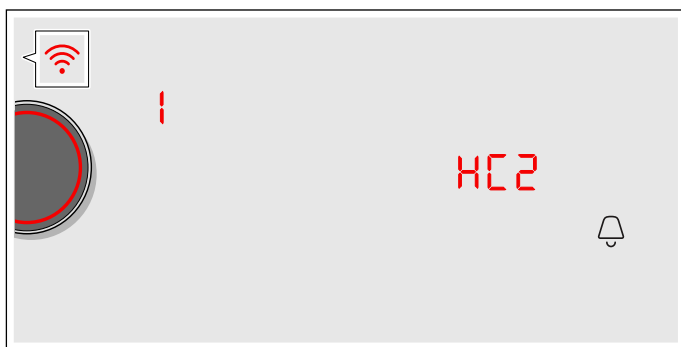


5. Kaitlentės tinkle su SSID „HomeConnect“ mobilųjį galinį prietaisą užregistruokite raktu „HomeConnect“.



Kaitlentė prijungta prie tinklo, kai valdymo skydelyje nustoją mirksėti ir pradeda šviesti simbolis .

Prietaisas bando automatiškai užmegzti ryšį su programėle, rodomas nustatymas **HC2**. Nustatymų srityje mirksi vertė **1**.



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

## Home Connect nuostatos

Jūs galite bet kada priderinti Home Connect pagal savo poreikius.

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

Rodmuo	Funkcija
<b>HC 1</b>	<b>Registracija namų tinkle (WLAN)</b>
0	Nesujungta / atjungti nuo tinklo.
1	Prijungti automatiškai.
2	Prijungti rankiniu būdu.
3	Ryšys užmegztas.
<b>HC2</b>	<b>Ryšys su programėle</b>
0	Ryšio nėra.
1	Užmegzti ryšį.
<b>HC3</b>	<b>Ryšys su WLAN</b>
0	Radio modulis išjungtas.
1	Radio modulis įjungtas.
<b>HC4</b>	<b>Nuostatos programėle</b>
0	Išjungta.
1	Įjungta.*
<b>HC5</b>	<b>Programinės įrangos naujinys</b>
1	Naujinys yra ir parengtas instaliuoti.
2	Paleisti instaliavimą.
<b>HC6</b>	<b>Nuotolinė klientų aptarnavimo tarnybos prieiga</b>
0	Neleista.
1	Leista.
* Pagrindinė nuostata	

Rodmuo	Funkcija
<b>HC7</b>	<b>WLAN signalo stipris</b>
0	Neprijungta prie namų tinklo (WLAN).
1	Signalo stipris 1 (blogas)
2	Signalo stipris 2 (vidutinis)
3	Signalo stipris 3 (geras)
<b>HC8</b>	<b>Ryšys su Home Connect serveriu</b>
0	Ryšio nėra.
1	Ryšys užmegztas.
* Pagrindinė nuostata	

### Pastabos



- Nuostata **HC2** rodoma tik tada, jeigu prietaisas yra užmegzęs ryšį su namų tinklu.
- Nuostata **HC3** rodoma tik tada, jeigu prietaisas yra buvęs užmegzęs ryšį su tinklu.
- Nuostata **HC5** rodoma tik tada, jeigu yra naujinys.
- Nuostata **HC6** rodoma tik tada, kai klientų aptarnavimo tarnyba bando prisijungti prie prietaiso. Davę leidimą prieigai Jūs jį galite bet kada atšaukti.
- Nuostatos **HC7** ir **HC8** rodomos tik tada, jeigu yra ryšys su WLAN.

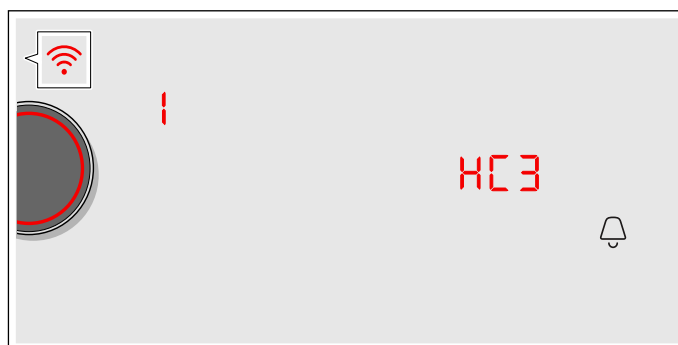
### WLAN išaktyvinimas


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

#### Pastaba.

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

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC3**. Kaitviečių rodmenyje šviečia **1**.







4. Sukamuojų mygtuku nustatykite vertę **0**. WLAN išaktyvintas ir simbolis  valdymo skydelyje užgęsta.

## Atsijungti nuo tinklo




Jūs galite bet kada atjungti savo kaitlentę nuo tinklo.

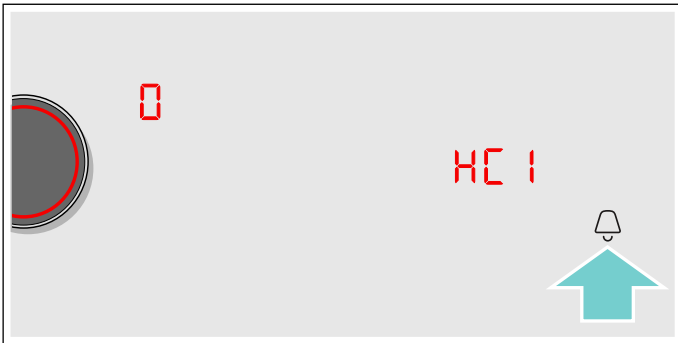
### Pastaba.

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

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **HC 1**.  
Kaitviečių rodmenyje šviečia **3**.
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę .  
Prietaisas atjungtas nuo namų tinklo ir simbolis  valdymo skydelyje užgesa.

## Prijungti tinklą

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






4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **1** „Prijungti automatiškai“ arba vertę **2** „Prijungti rankiniu būdu“.
5. Laikykitės nurodymų pagal → "Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu" arba → "Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu".

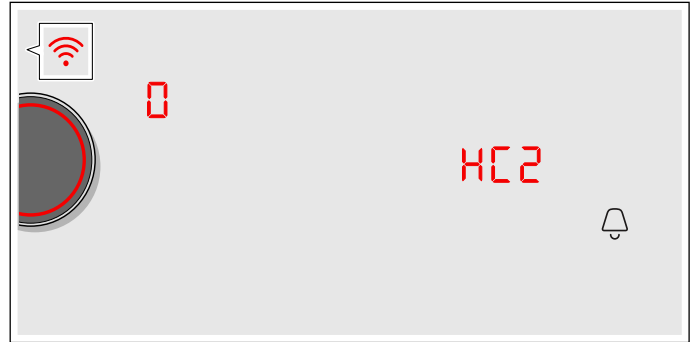
## Užmegzti ryšį su programėle

Jeigu Jūsų mobiliajame galiniame prietaise yra įdiegta „Home Connect“ programėlė, Jūs galite ją sujungti su savo kaitlente.

### Pastabos

- Prietaisas turi būti prijungtas prie tinklo.
- Programėlė turi būti atvėta ir sukonfigūruota.
- Kai užmegztas tiesioginis ryšys su gartraukiu, pirmiausia atjunkite kaitlentę nuo namų tinklo, o tada paleiskite ryšio užmezgimą iš naujo. → "Atsijungti nuo tinklo" 35 psl. → "Prijungti tinklą" 35 psl.

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






4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **1**.
5. Užbaikite ryšio užmezgimo procedūrą, vadovaudamiesi programėlės nurodymais.

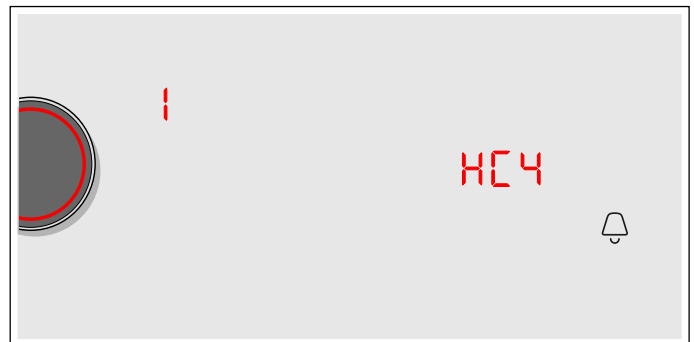
## Nuostatos programėle

Su „Home Connect“ programėle Jūs galite patogiai prieiti prie pagrindinių savo kaitlentės nuostatų ir nusiųsti kaitlentei kaitviečių nuostatas.

### Pastabos

- Kad būtų galima keisti pagrindines nuostatas, kaitlentė turi būti išjungta.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti „Home Connect“ programėle negalima.
- Tiekimo būsenoje nuostatų siuntimas yra aktyvintas.
- Jeigu nuostatų siuntimas išaktyvintas, „Home Connect“ programėlėje rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.

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



## Virimo nuostatų patvirtinimas

Kai tik virimo nuostatai perduodami kaitvietei, priklausomai nuo nuostato, kaitvietės rodmuo, laikmačio rodmuo arba pakeista funkcija ima mirksėti. Norėdami patvirtinti nuostatus, norimos kaitvietės srityje palieskite sukamąjį mygtuką. Jei nuostatus norite atmesti, palieskite bet kurį kitą savo kaitlentės mygtuką.

## Programinės įrangos naujinys

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

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

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

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

### Pastabos

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

## Nuotolinė diagnozė

Atsiradus sutrikimų, klientų aptarnavimo tarnyba gali įlysti į Jūsų prietaiso vidų nuotolinės diagnostikos būdu.

Susisiekite su klientų aptarnavimo tarnyba ir įsitikinkite, kad Jūsų prietaisas prijungtas prie „Home Connect“ serverio, ir patikrinkite, ar Jūsų šalyje veikia nuotolinės diagnostikos paslauga.

### Pastaba.

Daugiau informacijos ir ar Jūsų šalyje yra nuotolinės diagnostikos paslauga rasite savo šalies „Home Connect“ interneto puslapyje [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) (pagalbos ir paramos skyrelyje).

## Nuoroda dėl duomenų apsaugos

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

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

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

### Pastaba.

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

## Atitikties deklaracija


„Constructa-Neff Vertriebs GmbH“ patvirtina, kad prietaisas su šiuo funkcionalumu atitinka esminius reikalavimus ir kitas susijusias Direktyvos 2014/53/ES nuostatas.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) Jūsų prietaiso gaminio puslapyje prie papildomų dokumentų.



2,4 GHz juosta: 100 mW maks.

5 GHz juosta: 100 mW maks.

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

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

## Ryšys su gartraukiu

Šį prietaisą galite sujungti su tinkamu gartraukiu ir taip valdyti gaubto funkcijas per savo kaitlentę.

Prietaisus susieti galima įvairiais būdais:

### „Home Connect“

Jei abu prietaisai palaiko „Home Connect“, juos galima susieti naudojant „Home Connect“ programėlę.

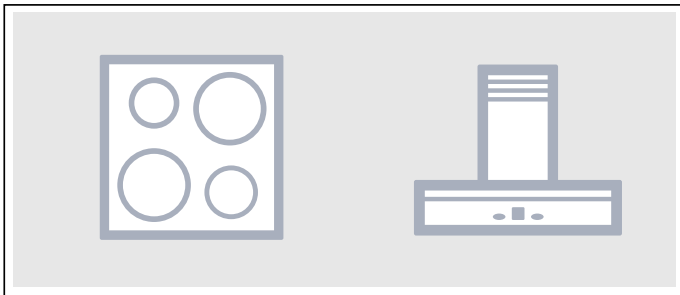
Abu prietaisus galima valdyti per programėlę arba valdymo skydelį.

Apie tai skaitykite kartu pridėtoje „Home Connect“ dokumentacijoje ir „Home Connect“ skyriuje. → *„Home Connect“ 32 psl.*



### Tiesioginis prietaisų sujungimas

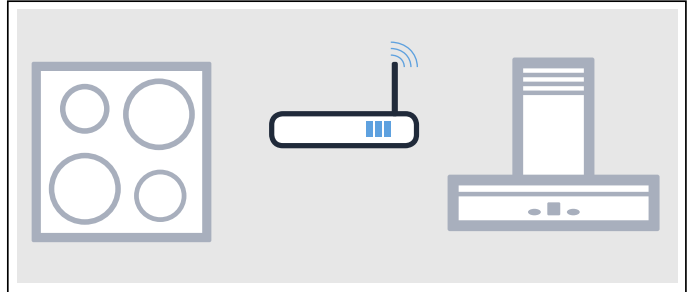
Jeigu prietaisas tiesiogiai sujungiamas su gartraukiu, jį galima valdyti per kaitlentę. Abu prietaisai negali prisijungti prie namų tinklo ar programėlės. Abu prietaisus galima valdyti valdymo skydeliu.



### Prietaisų susiejimas per namų tinklą

Šį sujungimo būdą naudokite tuo atveju, jei prie „Home Connect“ programėlės neprisijungęs nei vienas prietaisas arba prisijungęs tik vienas iš jų.

Jeigu prietaisai tarpusavyje sujungiami per namų tinklą, kaitlentei galima naudoti ir gartraukio valdiklį, ir „Home Connect“.



### Pastabos

- Atkreipkite dėmesį į instrukcijoje pateiktas gartraukio naudojimo saugos nuorodas ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi net tada, kai valdote prietaisą gartraukio valdymu iš kaitlentės. → *„Svarbūs saugos nurodymai“ 6 psl.*
- Pačiame gartraukyje atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti gartraukio iš kaitlentės negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W.




### Įdiegimas


Kad būtų galima įdiegti ryšį tarp kaitlentės ir gartraukio, abu prietaisai turi būti įjungti.

Atkreipkite dėmesį į savo gartraukio naudojimo instrukcijos skyrių „Kaitlentės prijungimas“.

### Tiesioginis sujungimas

Jeigu Jūs savo kaitlentę su gartraukiu susiesite tiesiogiai, užmegzti ryšio su namų tinklu nebegalima ir „Home Connect“ naudoti nebegalėsite.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol bus rodomas nuostatas .
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę .
5. Per 2 minutes gartraukyje paleiskite ryšio užmezgimą.





Kaitlentė yra susieta su gartraukiu, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė . Išėjus iš nustatymo meniu kaitlentės valdymo skydelyje rodomi su kaitlente susieto gartraukio valdiklio simboliai.

## Sujungimas per namų tinklą

Jums reikalingas maršrutizatorius su WPS funkcija.

Jūs turite turėti prieigą prie savo maršrutizatoriaus. Jeigu taip nebūtų, darykite, kaip nurodyta skirsnyje „Tiesioginis sujungimas“.

Pirmiausia įsitikinkite, kad gartraukis sujungtas su programėle arba namų tinklu.




1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata **c 15**. Kaitvietės rodmenyje dega  (nesujungta) arba  (sujungta su namų tinklu).
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **1**. Kaitviečių rodmenyje mirksi **1**.
5. Jei prietaisas vis dar nebuvo sujungtas su namų tinklu, maršrutizatoriuje per 2 minutes paspauskite WPS mygtuką. Kaitlentė sujungiama su namų tinklu, kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė **2**. Ryšio užmezgimas su gartraukiu pradamas automatiškai ir trunka 2 minutes. Jei prietaisas jau yra sujungtas su namų tinklu, pereikite prie kito žingsnio.
6. Paleiskite ryšio užmezgimą gartraukyje. Kaitlentė yra susieta su gartraukiu, kai kaitviečių rodmenyje pasirodo vertė **3**. Išėjus iš nustatymo meniu kaitlentės valdymo skydelyje rodomi su kaitlente susieto gartraukio valdiklio simboliai.

### Pastaba.

Ryšį galima užmegzti tik tada, jeigu abu prietaisai yra sujungti su namų tinklu ir veikia ryšio užmezgimo režimu. Jeigu viename iš abiejų prietaisų numatytas ryšio užmezgimo režimo laikas jau būtų pasibaigęs, paleiskite ryšio užmezgimą iš naujo (pagrindinės nuostatos, nuostata **c 15**).

## Atsijungti nuo tinklo

Jūs bet kada galite atstatyti išsaugotus ryšius su namų tinklu ir gartraukiu.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol bus rodomas nuostatas **c 15**.
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę . Ryšys vėl užmegztas.

## Gaubto valdymas per kaitlentę


Savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite nustatyti savo gartraukio veikseną priklausomai nuo kaitlentės arba atskirų virimo zonų įjungimo ir išjungimo.

→ "Gartraukio valdiklio nuostatos" 39 psl.


Valdymo paviršiuje galite keisti daugiau nuostatų.

### Ventiliatoriaus nustatymas

#### Įjungimas


1. Palieskite simbolį .
2. Sukamuoju mygtuku pasirinkite ventiliatoriaus veikimo pakopą. Jūs galite rinktis 1, 2 ir 3 pakopą. Norėdami pasirinkti intensyviausias pakopas, sukite sukamąjį mygtuką, kol pasirodys simbolis **P 1** arba **P 2**. Ventiliatorius buvo suaktyvintas.

#### Išjungimas


1. Palieskite simbolį .
2. Sukamuoju mygtuku nustatykite ventiliatoriaus pakopą 0. Ventiliatorius buvo išaktyvintas.

### Automatinio režimo nustatymas

#### Įjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol valdymo paviršiuje pasirodys simbolis **A**. Automatinis režimas suaktyvintas. Atsiradus garams, ventiliatorius įsijungia automatiškai.

#### Išjungimas

1. Palieskite simbolį .
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol bus nustatyta ventiliatoriaus pakopa 0 arba pasirinkite kitą ventiliatoriaus pakopą. Automatinis režimas išaktyvintas.

### Gaubto apšvietimo nustatymas

Gaubto šviesą Jūs galite įjungti ir išjungti kaitlentės valdymo paviršiuje.

Palieskite simbolį .

## Gartraukio valdiklio nuostatos

Jūs bet kada galite priderinti su kaitlente susieto gartraukio valdiklio nuostatas pagal savo poreikius.

Rodmuo	Funkcija
<b>c 16</b>	<b>Ryšys kaitlentė – gaubtas</b>
0	Nesujungta / atjungti.
1	Paleisti ryšio užmezgimą.
2	Sujungta su namų tinklu (WLAN).
3	Sujungta su gartraukiu.
<b>c 18</b>	<b>Automatinis ventiliatoriaus paleidimas</b>
0	Išjungta. Gaubtą prirėkus reikia įjungti rankiniu būdu.
1	Ijungta automatinio režimu.* Ijungus vieną iš virimo zonų gaubtas įsijungia automatinio režimu.
2	Ijungta rankiniu režimu. Ijungus vieną iš virimo zonų gaubtas įsijungia nustatyta galios pakopa.
<b>c 20</b>	<b>Papildomas ventiliatoriaus veikimas</b>
0	Ventiliatorius išsijungia kartu su kaitlente.
1	Ijungta automatinio režimu.*
2	Ijungta su standartiniu papildomu ventiliatoriaus veikimu.
3	Nuostatos nekeičiamos.
<b>c 21</b>	<b>Automatinis apšvietimo įjungimas</b>
0	Išjungta.
1	Ijungta.* Apšvietimas įsijungia įjungiant kaitlentę.
<b>c 22</b>	<b>Automatinis apšvietimo išjungimas</b>
0	Išjungta.*
1	Ijungta. Apšvietimas išsijungia išjungiant kaitlentę.

\* Pagrindinė nuostata

### Pastaba.

Nuostatos **c 18**, **c 20**, **c 21** ir **c 22** rodomos tik tada, jeigu prietaisas yra susietas su gartraukiu.

## Valymas

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

### Kaitlentė

#### Valymas

Baigę ruošti maistą visada nuvalykite kaitlentę. Tuomet prilipę likučiai nepridegs. Valykite tik pakankamai atvėsusią kaitlentę, kai užges liekamosios šilumos rodmuo.

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

Naudokite tik šio tipo kaitlentei skirtas valymo priemones. Prašome atkreipti dėmesį į gamintojo duomenis, nurodytus ant gaminio pakuotės.

Jokiu būdu nenaudokite:

- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aštrių valymo priemonių, pavyzdžiui, orkaičių purškiklio arba dėmių valiklio,
- šveitimo kempinių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų.

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

Tinkamų stiklo grandiklių įsigysite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų el. parduotuvėje.

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

#### Galimos dėmės

Kalkių ir vandens likučiai Kaitlentei atvėsus iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą, stiklo keramikos kaitlentėms skirtą valymo priemonę.\*

Cukrus, ryžių krakmolos arba plastikas Nuvalykite iš karto. Nenaudokite stiklo grandiklio. Atsargiai: galite nusideginti.\*

\* Po to nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusauskite šluoste.

**Pastaba.** Kol kaitlentė karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių, nes gali atsirasti dėmių. Įsitinkite, kad pašalinote visus naudotos valymo priemonės likučius.

### Kaitlentės rėmas

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės šių nurodymų.

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

## 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)

### Paskirtis

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

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

#### Kodėl mirksi rodmenys ir kodėl pasigirsta signalas?

Nuo valdymo skydelio nuvalykite skysčius arba maisto likučius. Nuimkite visus daiktus nuo valdymo skydelio.  
Garsinio signalo išjungimo instrukciją rasite skyriuje → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

#### Nepavyksta aktyvinti kepimo jutiklio?

Buvo pasiekta didžiausia prietaiso imamoji galia arba yra suaktyvinta „Power-Manager“ funkcija. Išjunkite arba sumažinkite aktyvių kaitvielių galios pakopas.  
Daugiau informacijos apie šią funkciją pateikta skyriuje → *"Galios valdiklis" 32 psl.*

### Garsai

#### Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes, naudojant kaitlentę gali sklinti 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"*.

**Kaip įjungti dviejų ir trijų kontūrų kaitvietes?**

Šios kaitvietės gali atpažinti įvairių dydžių puodus. Atsižvelgiant į medžiagą ir indo savybes, kaitvietė prisitaiko savaime, įjungdama vieno, dviejų arba trijų kontūrų kaitvietę, todėl perduodama tinkama, maistui paruošti reikiama galia.

Geriausiai tinka maisto ruošimo indas, kurio dugnas atitinka kaitvietės dydį ir kurio visas dugno plotas feromagnetinis. Informacijos apie indukciniai funkcijai pritaikytų maisto ruošimo indų rūšį pateikta skyriuje → *"Indukcinis virimas"*.

**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	Sprendimas
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas.  Prietaisas buvo prijungtas ne pagal sujungimo schemą.  Elektronikos gedimas.	Prijungdami kitus elektros prietaisus patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas.  Įsitikinkite, kad prietaisas buvo prijungtas pagal sujungimo schemą.  Jei sutrikimo pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Rodmenys blyksi	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Kaitinimo zonų indikatoriuose blyksi –	Atsirado elektronikos sutrikimas.	Norėdami patvirtinti sutrikimą, valdymo skydelį trumpai uždenkite ranka.
<i>F2 / E 70 15</i>	Elektroninė sistema perkaito ir atitinkama kaitinimo zona išsijungė.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
<i>F4 / E 70 15</i>	Elektronika perkaito, todėl buvo išjungtos visos kaitinimo zonos.	
<i>F5</i> + galios pakopa ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas per arti valdymo skydelio. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite atitinkamą indą. Klaidos rodmuo netrukus užges. Galite ruošti toliau.
<i>F5</i> ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas per arti valdymo skydelio. Kad būtų apsaugota elektroninė sistema, kaitinimo zona buvo išjungta.	Nuimkite atitinkamą indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Užgesus klaidos rodmeniui galite ruošti toliau.
<i>F1 / F6</i>	Kaitinimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės, ir vėl įjunkite kaitinimo zoną.
<i>F8</i>	Kaitinimo zona veikė ilgai ir be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Skaitykite skyrių
<i>E 70 10</i>	Nėra ryšio tarp kaitlentės ir namų tinklo arba garų rinktuvo.	Patvirtinkite klaidos rodmenį, palieskite bet kurį jutiklinį laukelį. Virti galima, kaip įprasta ir nesant ryšio.  Jei rodmuo pasirodo vėl, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi.
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Netinkama eksploatavimo įtampa; ji yra ne įprastame eksploatavimo diapazone.	Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
<i>U400</i>	Kaitlentė prijungta netinkamai	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad ji buvo prijungta pagal sujungimo schemą.
<i>dE</i>	Aktyvintas parodomasis režimas	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per kitas 3 minutes palieskite bet kurį jutiklinį laukelį. Parodomasis režimas išaktyvintas.

Ant valdymo skydelio nedėkite karšto maisto ruošimo indo.

### Pastabos

- Jei indikatoriuje pasirodo *E*, turite paspausti ir laikyti atitinkamos kaitinimo zonos „Twist“ mygtuką, 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, susisiekite su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.
- Įvykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.

## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

### **E ir FD numeriai**

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

Specifikacijų lentelę su numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- ties apatine kaitlentės dalimi.

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

Atsiverskite skyrių → *"Pagrindiniai nustatymai"*.

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

### **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.)	Dang-tis	Troškkinimas Kaitinimo pakopa	Dang-tis
<b>Šokolado lydymas</b>						
Glajus (pvz., „Dr. Oetker“, 55 % kakavos turintis švelniai kartus šokoladas, 150 g)	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	-	-	-	1.	Ne
<b>Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai</b>						
Vieno puodo patiekalas iš lęšių* Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 450 g	Puodas, 16 cm Ø	9	1:30 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 800 g	Puodas, 22 cm Ø	9	2:30 (nemaišant)	Taip	1.	Taip
Vieno puodo patiekalas iš lęšių skardinėje Pvz., lęšių paštetas su „Erasco“ dešrelėmis. Pradinė temperatūra – 20 °C						
Kiekis: 500 g	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 1:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	Taip
Kiekis: 1 kg	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30 (maždaug po 1 min. pamaišyti)	Taip	1.	Taip
<b>Bešamelio padažo ruošimas</b>						
Pieno temperatūra: 7 °C Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos						
1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, masę pašildykite.	Puodas ilga rankena, 16 cm Ø	2	apie 6:00	Ne	-	-
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišydami palaukite, kol 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.)	Dang-tis	Troškinimas Kaitinimo pakopa	Dang-tis
<b>Ryžių košės su pienu virimas</b>						
Ryžių košė su pienu, verdama uždengus dangčiu Pieno temperatūra: 7 °C Kaitinkite pienu, kol jis pradės kilti. Nustatykite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir į pienu 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 pienu ir pakaitinkite nuolat maišydami. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C parinkite rekomenduojamą kaitinimo lygį ir palikite virti maždaug 50 min.						
Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos	Puodas, 16 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	3	Ne
Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos	Puodas, 22 cm Ø	8.	apie 5:30	Ne	2.	Ne
<b>Ryžių virimas</b>						
Vandens temperatūra: 20 °C						
Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 16 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2	Taip
Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos	Puodas, 22 cm Ø	9	apie 2:30	Taip	2.	Taip
<b>Kiaulienos nugarinės kepimas</b>						
Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C						
Kiekis: 3 kiaulienos nugarinės (bendras svoris apie 300 g, 1 cm storio) ir 15 ml saulėgrąžų aliejaus	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
<b>Lietinių blynų ruošimas**</b>						
Kiekis: 55 ml tešlos vienam lietiniam blynui	Keptuvė, 24 cm Ø	9	apie 1:30	Ne	7	Ne
<b>Šaldytų bulvyčių gruzdinimas</b>						
Kiekis: 2 l saulėgrąžų aliejaus; kiekvienai porcijai: 200 g šaldytų bulvyčių (pvz., „McCain 123 Frites Original“)	Puodas, 22 cm Ø	9	Kol aliejus įkaista iki 180 °C	Ne	9	Ne
*Receptas pagal DIN 44550						
**Receptas pagal DIN EN 60350-2						







REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001398486  
980920(01)  
It