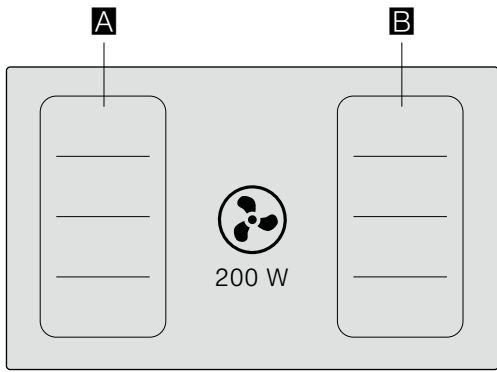




INDUKCINĖ KAITLENTĖ SU INTEGRUOTA  
VENTILIACIJOS SISTEMA

[It] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

**T5..L6E..**



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

\* IEC 60335-2-6

# Turinys

	<b>Naudojimas pagal paskirtį</b> . . . . .	<b>5</b>		<b>Laiko funkcijos</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Svarbūs saugos nurodymai</b> . . . . .	<b>6</b>		Ruošimo laiko programavimas . . . . .	21
	<b>Galimos gedimų priežastys</b> . . . . .	<b>8</b>		Virtuvinis laikmatis . . . . .	21
	<b>Aplinkosauga</b> . . . . .	<b>8</b>		Sekundmačio funkcija . . . . .	22
	Energijos taupymo patarimai . . . . .	8		<b>Funkcija „PowerBoost“</b> . . . . .	<b>22</b>
	Ekologiškas utilizavimas . . . . .	8		Ijungimas . . . . .	22
	<b>Indukcinis virimas</b> . . . . .	<b>9</b>		Išjungimas . . . . .	22
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai . . . . .	9		<b>„ShortBoost“ funkcija</b> . . . . .	<b>23</b>
	Indai . . . . .	9		Naudojimo rekomendacijos . . . . .	23
	<b>Susipažinkite su prietaisu</b> . . . . .	<b>10</b>		Ijungimas . . . . .	23
	Jūsų naujasis prietaisas . . . . .	10		Išjungimas . . . . .	23
	Specialieji priedai . . . . .	10		<b>Laikymo šiltai funkcija</b> . . . . .	<b>23</b>
	Valdymo skydelis . . . . .	11		Ijungimas . . . . .	23
	Kaitvietės . . . . .	12		Išjungimas . . . . .	23
	Liekamosios šilumos indikatorius . . . . .	12		<b>Nuostatų perdavimas</b> . . . . .	<b>24</b>
	<b>Darbo režimai</b> . . . . .	<b>13</b>		Ijungimas . . . . .	24
	Oro ištraukimo režimas . . . . .	13		<b>Kepimo jutikliui</b> . . . . .	<b>24</b>
	Recirkuliacijos režimas . . . . .	13		Pranašumai kepančiam . . . . .	24
	<b>Plokštelė su sukamąja rankenėle</b> . . . . .	<b>13</b>		Keptuvės, tinkamos naudoti su keppimo jutikliu . . . . .	24
	Nuimkite sukamąjį mygtuką . . . . .	13		Temperatūros pakopos . . . . .	25
	Sukamojo mygtuko laikymas . . . . .	14		Lentelė . . . . .	25
	Naudojimas be sukamojo mygtuko . . . . .	14		Teppan Yaki ir Grill „Flex“ zonai . . . . .	28
	<b>Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą</b> . . . . .	<b>14</b>		Nustatymas . . . . .	30
	Darbo režimo nustatymas . . . . .	14		<b>Apsauga nuo vaikų</b> . . . . .	<b>30</b>
	<b>Prietaiso valdymas</b> . . . . .	<b>15</b>		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas . . . . .	30
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas . . . . .	15		Automatinė apsauga nuo vaikų . . . . .	30
	Kaitvietės nustatymas . . . . .	15		<b>Apsauga valant</b> . . . . .	<b>31</b>
	Maisto ruošimo rekomendacijos . . . . .	16		Automatinis apsauginis išjungimas . . . . .	31
	Rankinis ventiliatoriaus valdymas . . . . .	18		<b>Automatinis apsauginis išjungimas</b> . . . . .	<b>31</b>
	Intensyvumo pakopa . . . . .	18		Pagrindiniai nustatymai . . . . .	32
	Automatinė paleistis . . . . .	18		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus . . . . .	34
	Automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija . . . . .	18		<b>Pagrindiniai nustatymai</b> . . . . .	<b>32</b>
	Inercinio veikimo funkcija . . . . .	18		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus . . . . .	34
	<b>Lanksčiai naudojama zona</b> . . . . .	<b>19</b>		<b>Energijos sąnaudų rodmuo</b> . . . . .	<b>34</b>
	Indų naudojimo patarimai . . . . .	19		Maisto ruošimo indo bandymas . . . . .	35
	Dvi atskiros kaitvietės . . . . .	19		<b>Maisto ruošimo indo bandymas</b> . . . . .	<b>35</b>
	Atskira kaitvietė . . . . .	19		<b>Galios valdiklis</b> . . . . .	<b>35</b>
	<b>Perkėlimo („Move“) funkcija</b> . . . . .	<b>20</b>			
	Ijungimas . . . . .	20			
	Išjungimas . . . . .	20			

	<b>Home Connect</b> .....	<b>36</b>
	Įdiegimas .....	36
	Home Connect nuostatos .....	37
	Programinės įrangos naujinys .....	39
	Nuotolinė diagnostikė .....	39
	Nuoroda dėl duomenų apsaugos .....	40
	Atitikties deklaracija .....	40
	<b>Valymas</b> .....	<b>40</b>
	Valymo priemonės .....	40
	Valomi komponentai .....	41
	Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)	41
	Kaitlentė .....	42
	Ventiliatorius .....	42
	Perpildos indelio valymas .....	44
	Sukamasis mygtukas .....	44
	<b>Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)</b> .....	<b>45</b>
	<b>Ką daryti atsiradus sutrikimams?</b> .....	<b>47</b>
	<b>Klientų aptarnavimo tarnyba</b> .....	<b>48</b>
	Gaminio numeris (E Nr.) ir serijos numeris (FD Nr.) ..	48
	<b>Bandomieji patiekalai</b> .....	<b>49</b>

---

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

## Naudojimas pagal paskirtį

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

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

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

Šis prietaisas pritaikytas naudoti daugiausia 2000 metrų aukštyje virš jūros lygio.

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

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

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

Negali būti siurbiamos pavojingos arba sprogios medžiagos ir garai.

Stebėkite, kad į prietaisą nepatektų smulkių dalių ar skysčių.

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

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

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

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

## Svarbūs saugos nurodymai

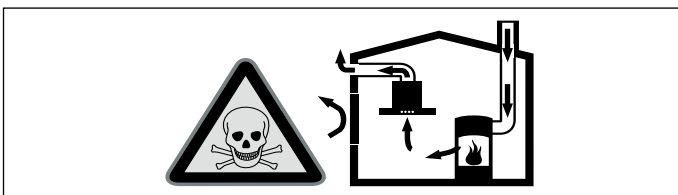
### Įspėjimas – Kyla pavojus uždusti!

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

### Įspėjimas – Kyla pavojus gyvybei!

Galima apsinuodyti atgal įsiurbiamomis degimo dujomis.

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



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

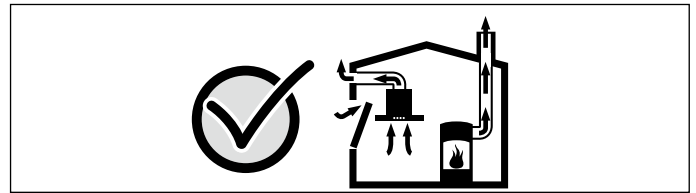
Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras, todėl, jei nėra pasirūpinta oro tiekimu, susidaro neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.

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

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

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

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



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

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

### Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!**

- Kaitvietės ir aplinkiniai paviršiai, ypač kaitlentės rėmas (jei yra), labai įkaista. Nelieskite karštų paviršių. Neleiskite prisitarti vaikams.
- Kaitvietė kaista, o indikatorius neveikia. Išjunkite saugiklius skirstomojoje saugiklių dėžutėje. Paskambinkite klientų aptarnavimo tarnybai.
- Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista. Niekada ant kaitlentės nedėkite metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.
- Baigę naudotis kaitlente visuomet ją išjunkite, nuspausdami pagrindinį jungiklį. Nelaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs dėl to, kad ant jos nėra indo.
- Veikiančio prietaiso paviršiai įkaista. Niekada nelieskite įkaitusių paviršių. Liepkite pasitraukti vaikams.
- Naudojamas prietaisas įkaista. Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, prieš išimdami metalinį riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą palaukite, kol prietaisas atvės.

**⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!**

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

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus dėl magnetizmo!**

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 kelnių kišenėse); iki širdies stimuliatoriaus turi likti mažiausiai 10 cm atstumas.

**⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!**

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

## Galimos gedimų priežastys

### Dėmesio!

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

## Aplinkosauga

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

### Energijos taupymo patarimai

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

### Ekologiškas utilizavimas

Pakuotę utilizuokite pagal aplinkosaugos reikalavimus.



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



## Indukcinis virimas

### Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai

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

- Verdant ir kepat maistą sutaupoma laiko.
- Sutaupoma elektros energijos.
- Lengviau prižiūrėti ir valyti. Išbėgę patiekalai 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.

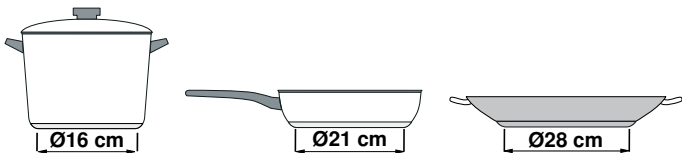
### Indai

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 indukciniai funkcijai, perskaitykite skyrių → "*Maisto ruošimo indo bandymas*".

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

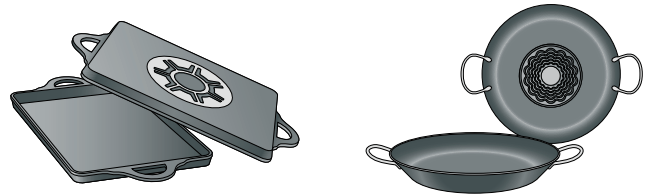


Jei lanksčiai naudojamą kaitinimo zoną įjungiate kaip atskirą kaitvietę, galite naudoti didesnius puodus, kurie yra pritaikyti šiai sričiai. Informacijos apie maisto ruošimo indo padėtį pateikta skyriuje → "*Lanksčiai naudojama zona*".

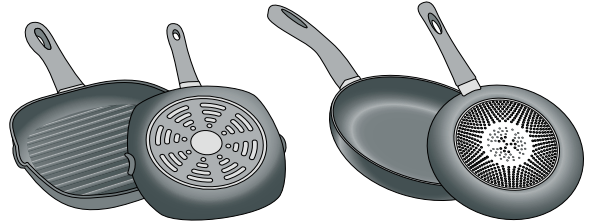


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

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



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



### Netinkami indai

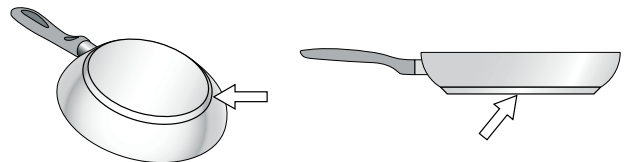
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

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

### Indo dugno savybės

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

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



### Nėra indo arba jo dydis netinkamas

Jei ant pasirinktos kaitvietės neuždėsite puodo, arba jei jis yra pagamintas iš netinkamos medžiagos ar yra netinkamo dydžio, mirksės įtampos lygis, matomas kaitvietės indikatoriuje. Uždėkite tinkamą puodą, kad jis nustotų mirksėti. Jei to nepadarysite dar per 90 sekundžių, kaitvietė automatiškai išsijungs.

### Tušti indai arba indai su plonu dugnu

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

### Puodo atpažinimas

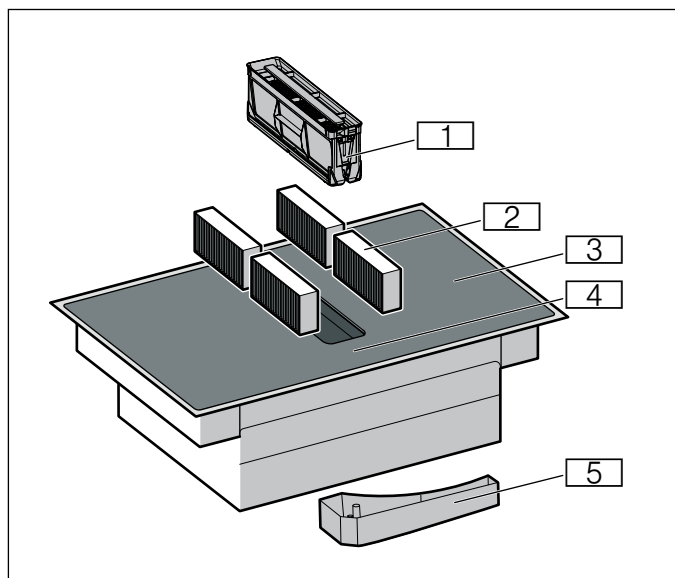
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

## Susipažinkite su prietaisu

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

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

### Jūsų naujasis prietaisas



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

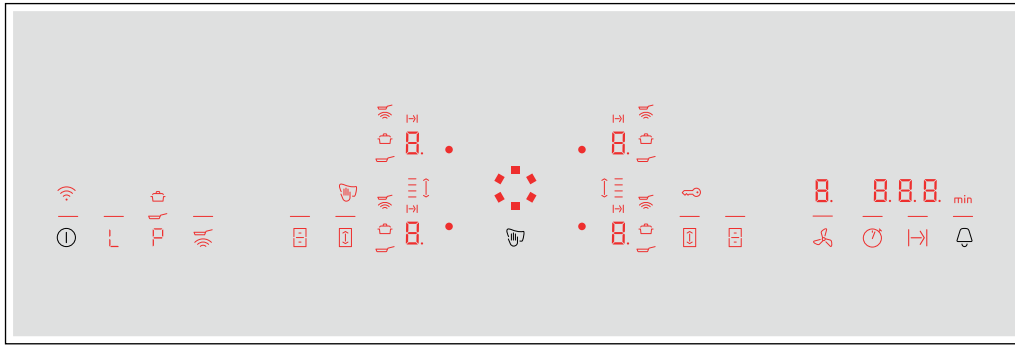
\* Priklauso nuo prietaiso įrangos

### Specialieji priedai

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

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

## Valdymo skydelis



Pasirinkimo jutikliai	
	Pagrindinis jungiklis
	Laikymo šiltai funkcija
	Funkcijos „PowerBoost“ (galios didinimas) ir „ShortBoost“ (trumpalaikis galios didinimas)
	Kepimo jutiklis
	„FlexZone“
	Perkėlimo funkcija
	Sekundmačio funkcija
	Automatinis ruošimo laiko nustatymas
	Trumpo laiko laikmatis ir apsauga nuo vaikų
	Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Indikatorius	
	Darbinė būsena
	Galios pakopos
	Liekamoji šiluma
	Funkcijos „PowerBoost“ (galios didinimas) ir „ShortBoost“ (trumpalaikis galios didinimas) I intensyvumo ventiliatoriaus galios pakopa
	II intensyvumo ventiliatoriaus galios pakopa
	Ventiliatoriaus valdymas jutikliu
	Nuostatų perdavimas
	Galios didinimo funkcija („PowerBoost“)
	Trumpalaikio galios didinimo funkcija („ShortBoost“)
	Laikymo šiltai funkcija
	Kepimo jutiklis
	„FlexZone“
	Perkėlimo funkcija
	Automatinis ruošimo laiko nustatymas
	Laiko funkcijos
	Laiko indikatorius
	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

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

## 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.

## Darbo režimai

Šį prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

### Oro ištraukimo režimas



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

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

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

### Recirkuliacijos režimas



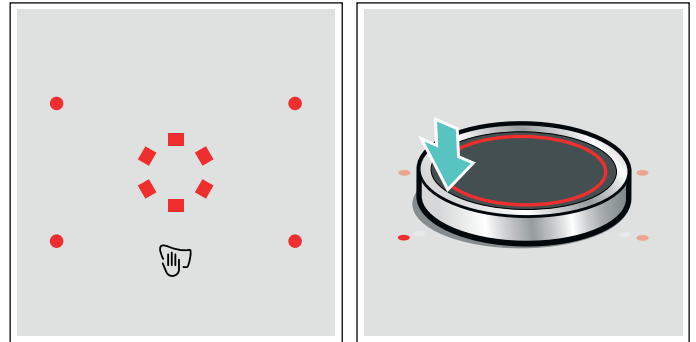
Išsiurbtas oras valomas riebalų arba aktyvintosios anglies filtre ir vėl išpučiamas į virtuvę.

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

## 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.



## Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

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


Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir priedus.

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

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu .

## Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.

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

## Prietaiso valdymas



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


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

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

### Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu.

**Įjungimas.** Palieskite simbolį . 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 , 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.

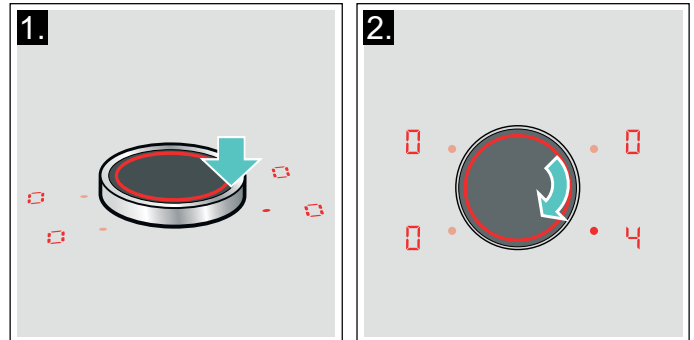
#### Pastabos

- 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.

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

### Kaitinimo lygio keitimas

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

### Maisto ruošimo lentelė

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

	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
<b>Lydimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
<b>Pašildymas ir šilumos palaikymas</b>		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas*	1. - 2.	-
Dešrelių pašildymas vandenyje*	3 - 4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, užšaldytas	3 - 4	35 - 55
<b>Virimas ant silpnos ugnies, užvirinimas</b>		
Bulvių kukuliai*	4. - 5.	20 - 30
Žuvis*	4 - 5	10 - 15
Balti padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		





	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
<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
Troškinys	3. - 4.	120 - 180
Sriubos	3. - 4.	15 - 60
Daržovės	2. - 3.	10 - 20
Daržovės, šaldytos	3. - 4.	7 - 20
Gaminimas greitpuodyje	4. - 5.	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotiniai	4 - 5	50 - 65
Troškinti kepsniai	4 - 5	60 - 100
Guliašas***	3 - 4	50 - 60
<b>Troškinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*</b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, užšaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6 - 7	8 - 12
Didkepsnis (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5 - 6	10 - 20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5 - 6	10 - 30
Kukuliai (3 cm storio)**	4. - 5.	20 - 30
Mėsainis (2 cm storio)**	6 - 7	10 - 20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6 - 7	8 - 20
Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Norvegiški omarai, krevetės	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6. - 7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
<b>Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)</b>		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiovėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai apvolioti džiovėsiuose arba alaus tešloje, tempura	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru ir be jo, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-
* Neuždengus dangčiu.		
** Daug kartų apverskite.		
***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.		

## Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Ventiliatoriaus galios pakopas galite valdyti ranka.



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

### Ijungimas

1. Palieskite simbolį .  
Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galios pakopa.
2. Per 10 sekundžių sukamuoju valdymo elementu pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą. Nustatyta maisto ruošimo pakopa šviečia.
3. Norėdami patvirtinti pasirinktą nuostatą, paspauskite simbolį .

Ventiliatorius įjungtas.


### Keitimas ir išjungimas





Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą arba ją nustatykite sukamuoju valdymo elementu .


## Intensyvumo pakopa

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



### Ijungimas

Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą intensyvumo pakopą.

- **I intensyvumo pakopa:** sukite sukamąjį valdymo elementą, kol simboliuje  ims šviesti indikatorius . Intensyvumo pakopa aktyvinta.
- **II intensyvumo pakopa:** sukite sukamąjį valdymo elementą, kol simboliuje  ims šviesti indikatorius . Intensyvumo pakopa aktyvinta.

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

### Keitimas ir išjungimas


Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą maisto ruošimo pakopą arba ją nustatykite sukamuoju valdymo elementu .

## Automatinė paleistis

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

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

### Automatinė paleistis naudojant valdymo jutiklių funkciją

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

## Automatinė paleistis pagal maisto ruošimo lygius



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

### Automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija


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

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

### Ijungimas

Sukite sukamąjį valdymo elementą, kol pradės šviesti indikatorius  simboliuje . Jutiklis automatiškai nustatys optimalią galios pakopą.

### Išjungimas

Palieskite simbolį .

Sukamuoju valdymo elementu pasirinkite kitą maisto ruošimo pakopą. Indikatorius  užgesa. Valdymas jutikliu išjungtas.

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




## Inercinio veikimo funkcija

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

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

### Ijungimas


Inercinio veikimo funkcija gali veikti pagal sukonfigūruotą pagrindinę nuostatą:

- Valdoma oro kokybės jutikliu. Šviečia simbolis .
- Nustatomas ilgiausias galimas veikimo laikas. Virš simbolio  šviečia indikatorius .

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

### Išjungimas

#### Rankinis

Palieskite simbolį . Inercinio veikimo funkcija išjungiamas.

#### Automatinis

Inercinio veikimo funkcija išjungiamas šiais atvejais:

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

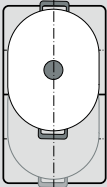
## Lanksčiai naudojama zona

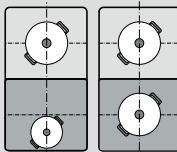
Prireikus galima naudoti kaip atskirą kaitvietę arba kaip dvi atskirai veikiančias kaitvietes.

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

### Indų naudojimo patarimai

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

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

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

### Dvi atskiros kaitvietės

Lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona naudojama kaip dvi atskiros kaitvietės.

#### Ijungimas

Skaitykite skyrių → "Prietaiso valdymas".



### Atskira kaitvietė

Visos maisto ruošimo zonos naudojimas sujungiant abi kaitvietes.

#### Dviejų maisto ruošimo zonų sujungimas

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

Prijungimas rankiniu būdu:

1. Maisto ruošimo indo pastatymas. Pasirinkite vieną iš dviejų lanksčiai naudojamų maisto ruošimo zonų ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Užsidega rodmuo . Aktyvinta lanksčiai naudojama maisto ruošimo zona.

**Pastaba.** Abiejuose lanksčiai naudojamos kaitinimo zonos indikatoriuose rodomas kaitinimo lygis.

#### Kaitinimo lygio keitimas

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

#### Naujo indo pridėjimas


1. Naują maisto ruošimo indą statykite toje padėtyje, kuri skirta šio dydžio indui.  
Kai maisto ruošimo indas tinkamai uždėtas, prietaisas jį atpažįsta. Prietaisas atskiria zonas ir automatiškai jas parenka.
2. Galios lygo pasirinkimas su „Twist“ valdymo elementu.

#### Pastabos

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

#### Abiejų maisto ruošimo zonų atjungimas

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

Kad rankiniu būdu galima būtų atjungti maisto ruošimo zonas, parinkite vieną iš lanksčiai naudojamų maisto ruošimo zonų ir palieskite simbolį .

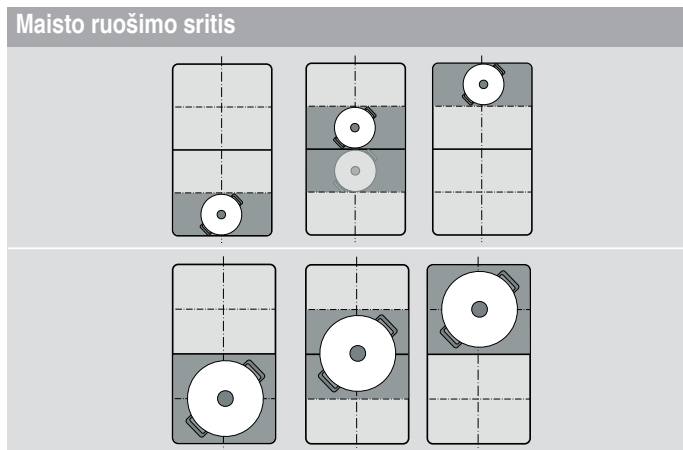
Lanksčiai naudojama zona buvo išjungta. Abi maisto ruošimo zonos toliau veikia kaip dvi atskiros zonos.

**Pastaba.** Jei kaitlentė išjungžiama ir vėliau vėl įjungžiama, lanksčiai naudojamos zonos funkcija vėl perjungžiama dviem nepriklausomai veikiančioms kaitvietėms.

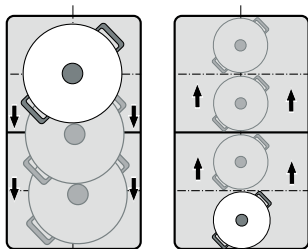
## Perkėlimo („Move“) funkcija

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

Naudokite tik vieną indą. Maisto ruošimo srities dydis priklauso nuo naudojamo indo ir tinkamos jo padėties ant kaitvietės.



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



Iš anksto nustatyti kaitinimo lygiai:

priekinė sritis = 9 kaitinimo lygis;

vidurinė sritis = 5 kaitinimo lygis;



galinė sritis = 1 kaitinimo lygis.

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

### Pastabos

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

### Ijungimas

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



### Kaitinimo lygio keitimas

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


### Pastabos

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

### Išjungimas

Palieskite simbolį . Užgesa šalia simbolio  švietęs rodmuo.

Funkcija buvo išaktyvinta.

**Pastaba.** Jei vienai iš maisto ruošimo sričių nustatoma , per keletą sekundžių funkcija išaktyvinama.

## Laiko funkcijos




Jūsų kaitlentėje yra trys toliau nurodytos laikmačio funkcijos.

- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis
- Sekundmačio funkcija

### Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

#### Nustatymas

1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . 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 įjungiamą kaip atskira kaitvietė, nustatytas laikas taikomas visai kaitinimo zonai.
- Jei kombinuotajai kaitvietei parinkta „Move“ (perkėlimo) funkcija, trims kaitvietėms nustatomas vienodas laikas.

### Kepimo jutiklis




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

### Laiko keitimas arba ištrynimasis


Pasirinkite kaitvietę ir paskui palieskite simbolį .

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

### Pasibaigus laikui

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

### Pastabos





- Jei ruošimo laikas buvo užprogramuotas kelioms kaitvietėms, laikmačio indikatoriuje visada pasirodo ruošimo laikas, kuris baigsis anksčiausiai. Šviečia kaitvietės indikatorius .
- Norėdami sužinoti likusį ruošimo kaitvietė laiką, parinkite atitinkamą kaitvietę. 10 sekundžių pasirodo likęs ruošimo laikas.
- Galite nustatyti daugiausia 99 minučių ruošimo laiką.

### Virtuvinis laikmatis

Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.



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

### Funkcijos nustatymas



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

Pradedamas skaičiuoti laikas.

### Laiko keitimas arba ištrynimasis

Palieskite simbolį  ir sukamuoju mygtuku laiką pakeiskite arba nustatykite ties .

### Pasibaigus laikui



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

## Sekundmačio funkcija

Sekundmačio funkcija rodo nuo aktyvinimo prabėgusį laiką.



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

### Ijungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje šviečia simbolis  ir rodmuo —.

Pradedamas skaičiuoti laikas.


### Išjungimas

Palieskite simbolį . Laikmačio indikatoriuje pasirodo  ir vėliau užgęsta.

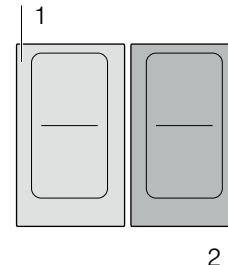
Funkcija išaktyvinta.

**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.

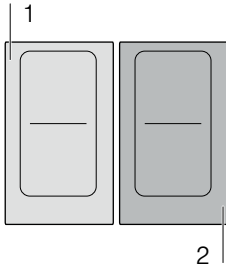
**Pastaba.** Tam tikromis aplinkybėmis „PowerBoost“ (galios didinimo) funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

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




**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 lydyti ir patiekalams bei indams šiltai laikyti.

### Ijungimas

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

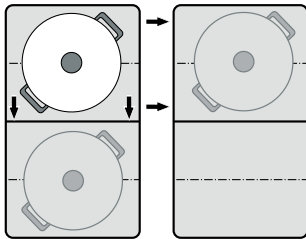
### Išjungimas

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

## Nuostatų perdavimas



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

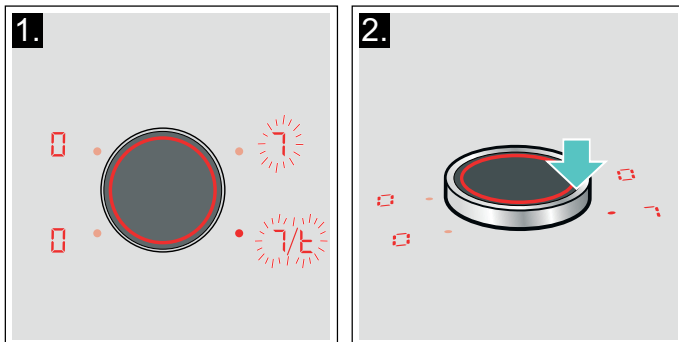
Norėdami perduoti nuostatą, nuimkite indą nuo įjungtos kaitvietės ir jį padėkite ant kitos kaitvietės.



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

### Įjungimas

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



Funkcija aktyvinta.

Nuostatai perduodami naujai kaitvietai.

### Pastabos

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

## Kepimo jutikliui

Nustačius šią funkciją galima kepti išlaikant tinkamą keptuvės temperatūrą.

Kaitvietės su šia funkcija pažymėtos kepimo funkcijos simboliu.

### Pranašumai keptant

- 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. Kitai funkcija nebus tinkamai aktyvinta. Galima naudoti apsaugą nuo tykstančių riebalų, kad neaptaškytų.
- Naudokite kepti tinkamą aliejų arba riebalus. Jei naudosite sviestą, margariną, itin gryną alyvuogių aliejų arba kiaulienos taukus, nustatykite 1 arba 2 temperatūros pakopą.
- Niekada nepalikite be priežiūros kaistančios keptuvės su patiekalais arba be jų.
- Jei kaitvietės temperatūra yra aukštesnė nei maisto ruošimo indo arba atvirkščiai, kepimo jutiklis bus aktyvintas netinkamai.

### Keptuvės, tinkamos naudoti su kepimo jutikliu

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

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

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

#### Specialūs priedai

##### 15 cm skersmens keptuvė

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu.

##### 19 cm skersmens keptuvė

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu.

##### 21 cm skersmens keptuvė

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu.

##### „Teppan Yaki“ indas

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

##### Keptuvo indas

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

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



**Pastabos**

- Kepimo jutiklis buvo specialiai nustatytas šiai keptuvių rūšiai.
- Įsitikinkite, kad keptuvės dugno skersmuo atitinka kaitvietės dydį. Pastatykite keptuvę ant kaitvietės centro.

- Ruošiant ant lanksčiai naudojamos maisto ruošimo zonos gali būti, kad esant kitokiam keptuvės dydžiui ar netinkamai uždėjus keptuvę kepimo jutiklis nebus aktyvintas. Skaitykite skyrių → *"Lanksčiai naudojama zona"*.
- Kitos keptuvės gali perkaisti. Gali būti nustatyta aukštesnė arba žemesnė temperatūros pakopa. Pirmiausia pabandykite nustatyti žemiausią temperatūros pakopą ir prireikus ją pakeiskite.

**Temperatūros pakopos**

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

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

**Lentelė**

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

Nustatoma temperatūros pakopa priklauso nuo naudojamos keptuvės.

Įkaitinkite tuščią keptuvę, aliejų ir maistą dėkite pasigirdus signalui.

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
<b>Mėsa</b>		
Pjausnys, natūralus <sup>1</sup>	4	6 - 10
Pjausnys, apvoliotas džiūvėsiuose <sup>1</sup>	4	6 - 10
File <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

<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.)
Kukuliai (2 cm storio) <sup>1</sup>	3	10 - 20
Įdaryti kukuliai <sup>1</sup>	3	10 - 20
Plikytos kepamos dešrelės <sup>1</sup>	3	8 - 20
Žalios kepamos dešrelės <sup>1</sup>	3	8 - 20
<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>		
Kiaušinienė svieste <sup>4</sup>	2	2 - 6
Kiaušinienė aliejuje <sup>2</sup>	4	2 - 6
Plakta kiaušinienė <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
Blynėliai "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

<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.)
Šveicariški bulviniai blynai <sup>4</sup>	2	50 - 55
Glazūruotos bulvės <sup>3</sup>	3	10 - 15
<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“ zonavai

### 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.

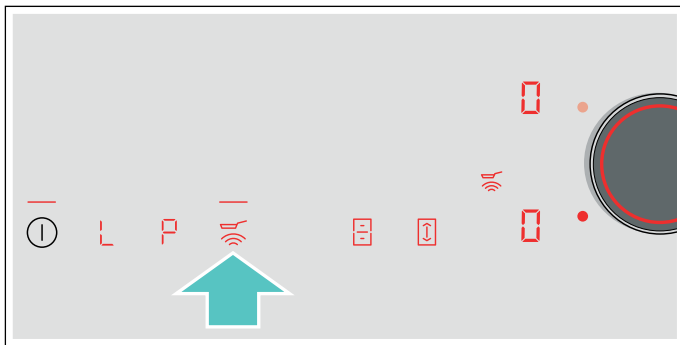
	Maisto ruošimo indas	Temperatūros pakopa	Bendras kepimo laikas, skaičiuojant nuo signalo (min.)
<b>Mėsa</b>			
Pjausnys, natūralus <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filė <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Kotletai <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Didkepsnis, žalias (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Didkepsnis, gerai iškeptas (3 cm storio) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Paukštiesenos 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 paillui.			
<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>			
Kiaušinienė svieste <sup>3</sup>		2	2 - 6
Aliejuje kepta kiaušinienė <sup>1</sup>		4	2 - 6
Plakta kiaušinienė <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
Blynėliai „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
<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 (jtrinkite patiekalo paviršius). Jei reikia, apverskite.			
<sup>6</sup> Maisto produktus dėkite tik pasigirdus signalui.			

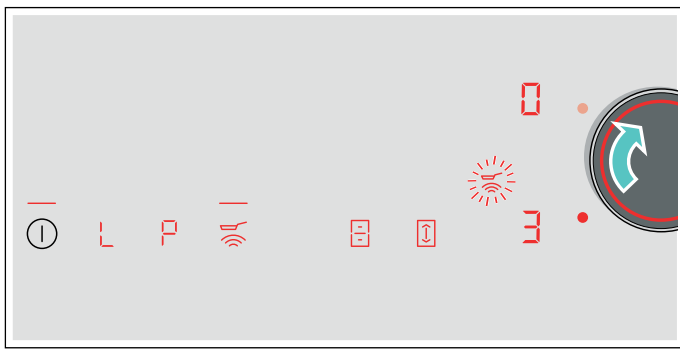
## Nustatymas

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




<b>c 12</b>	<b>Maisto ruošimo indo ir paruošimo rezultato tikrinimas</b>
0	Netinka
1	Neoptimalu
2	Tinka
<b>c 17</b>	<b>Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas</b>
0	Recirkuliacijos režimo konfigūravimas*.
1	Oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
<b>c 18</b>	<b>Automatinės paleisties nustatymas</b>
0	Išjungta.
1	Ijungta: automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija*.
2	Ijungta: įjungus tam tikras maisto ruošimo pakopas ventiliatorius pradeda veikti maisto ruošimo zonoms nustatyta galia.
<b>c 19</b>	<b>Ventiliatoriaus jutiklio jautrumo nustatymas</b>
1	Mažiausia jutiklio jautrumo nuostata.
2	Vidutinė jutiklio jautrumo nuostata*.
3	Didžiausia jutiklio jautrumo nuostata.
<b>c 20</b>	<b>Inercinio veikimo nustatymas</b>
0	Išjungta.
1	Ijungta: automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija.
2	Ijungta*: Jei kaitlentė veikia oro ištraukimo režimu, įjungus 3 maisto ruošimo pakopą maždaug 6 minutėms įsijungia ventiliacija. Jei kaitlentė veikia recirkuliacijos režimu, įjungus 1 maisto ruošimo pakopą maždaug 30 minučių įsijungia ventiliacija. Praėjus šiam laikui inercinio veikimo funkcija automatiškai išsijungia.
<b>c 25</b>	<b>Automatinis puodo atpažinimas</b>
0	Išjungta: norimos maisto ruošimo zonos pasirinkimas rankiniu būdu.
1	Ijungta: kaitlentė atpažįsta dydį, padėtį ir parenka atitinkamą (-as) maisto ruošimo zoną (-as)*.
<b>HC</b>	<b>Home Connect</b> → "Home Connect nuostatos"
<b>c 0</b>	<b>Numatytųjų nuostatų atkūrimas</b>
0	Individualūs nuostatai.*
1	Atkurkite gamyklinius nuostatus.

\*Gamyklinis nuostatas


\*\*Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

## Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  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

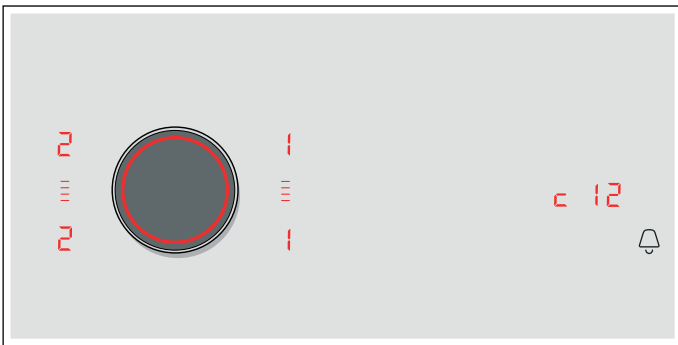
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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




- Į šaltą maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant kaitvietės, kurios skersmuo labiausiai atitinka indo dugno dydį, vidurio.
- Perjunkite pagrindinius nuostatus ir parinkite nuostatą **c 1 2**.
- Pasukite sukamąjį mygtuką. Kaitviečių indikatoriuose mirksi **—**.

Funkcija aktyvinta.

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

Rezultatas	
	Maisto ruošimo indas netinka kaitvietai, todėl ji nekaista.*
	Maisto ruošimo indas kaista lėčiau ir maisto ruošimo procesas nevyks optimaliai.*
	Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.
* Jei yra dar mažesnė kaitvietė, dar kartą patikrinkite maisto ruošimo indą uždėję ant mažesnės kaitvietės.	

Norėdami vėl aktyvinti funkciją, pasukite sukamąjį mygtuką.

### Pastabos

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

## Galios valdiklis

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

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

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

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

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

## Home Connect

Šis prietaisas palaiko WLAN, nuostatas galima pasiūsti 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 – gaminimo 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 siūsi 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.

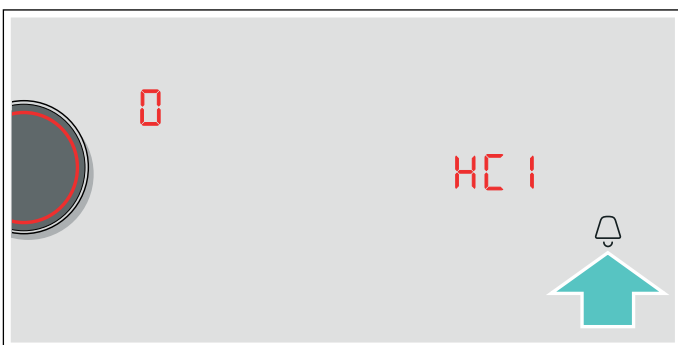
Norint nustatyti parametrus programėlė turi būti įjungta.





### 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 „Prisijungimas prie namų tinklo rankiniu būdu“.

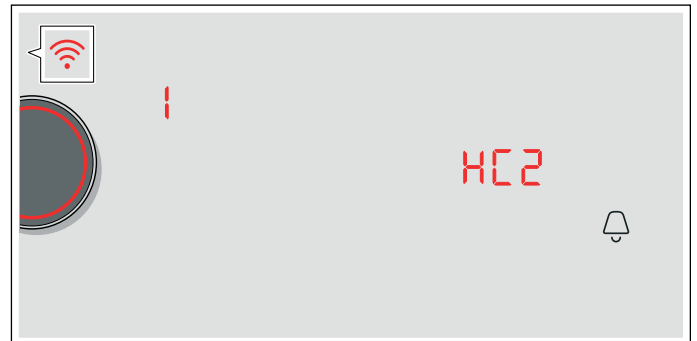
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata HC 1. Kaitviečių rodmenyje šviečia .




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




### Pastaba.

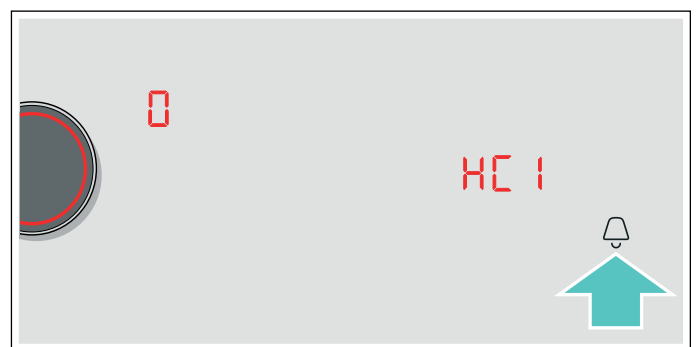
Jeigu ryšio užmegzti nepavyksta, pasirodo vertė  „sujungti rankiniu būdu“. Prijunkite prietaisą prie tinklo rankiniu būdu arba dar kartą bandykite užmegzti ryšį automatiškai. Prietaisas bando automatiškai užmegzti ryšį su programėle, rodomas nustatymas HC 2. Nustatymų srityje mirksi vertė .




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

### Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu

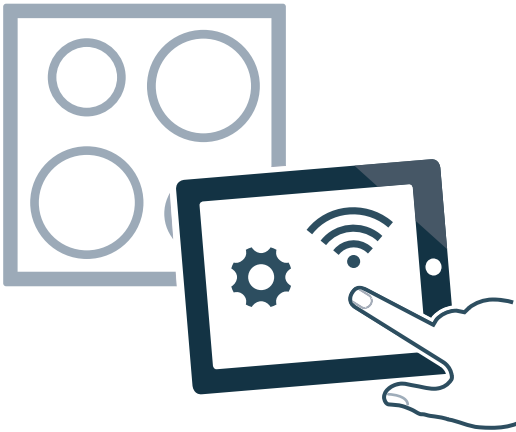
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata HC 1. Kaitviečių rodmenyje šviečia .




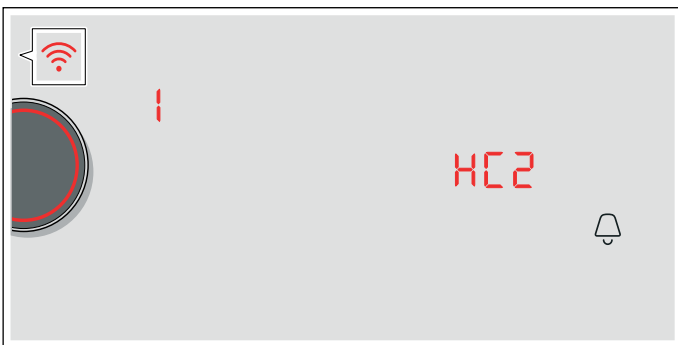
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę **2**.  
Valdymo skydelyje mirksi **2** ir simbolis .



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



Kaitlentė prijungta prie tinklo, kai valdymo skydelyje nustoja mirksėti ir pradeda šviesti simbolis . Prietaisas 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>
<b>0</b>	Nesujungta / atjungti nuo tinklo.
<b>1</b>	Prijungti automatiškai.
<b>2</b>	Prijungti rankiniu būdu.
<b>3</b>	Ryšys užmegztas.
<b>HC 2</b>	<b>Ryšys su programėle</b>
<b>0</b>	Ryšio nėra.
<b>1</b>	Užmegzti ryšį.
<b>HC 3</b>	<b>Ryšys su WLAN</b>
<b>0</b>	Radio modulis išjungtas.
<b>1</b>	Radio modulis įjungtas.
<b>HC 4</b>	<b>Nuostatos programėle</b>
<b>0</b>	Išjungta.
<b>1</b>	Įjungta.*
<b>HC 5</b>	<b>Programinės įrangos naujinys</b>
<b>1</b>	Naujinys yra ir parengtas instaliuoti.
<b>2</b>	Paleisti instaliavimą.
<b>HC 6</b>	<b>Nuotolinė klientų aptarnavimo tarnybos prieiga</b>
<b>0</b>	Neleista.
<b>1</b>	Leista.
<b>HC 7</b>	<b>WLAN signalo stipris</b>
<b>0</b>	Neprijungta prie namų tinklo (WLAN).
<b>1</b>	Signalo stipris 1 (blogas)
<b>2</b>	Signalo stipris 2 (vidutinis)
<b>3</b>	Signalo stipris 3 (geras)
<b>HC 8</b>	<b>Ryšys su Home Connect serveriu</b>
<b>0</b>	Ryšio nėra.
<b>1</b>	Ryšys užmegztas.

\* Pagrindinė nuostata

### Pastabos



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

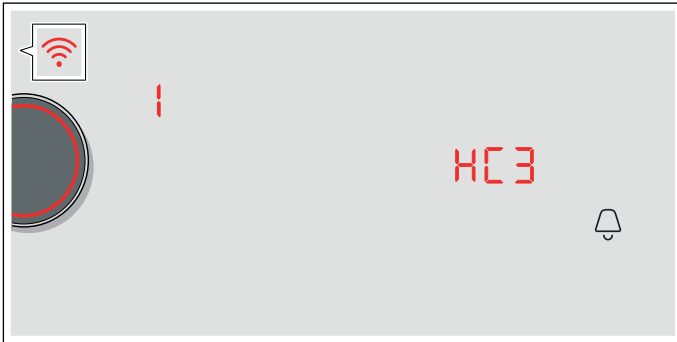
## WLAN išaktyvinimas



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

### Pastaba.

Kai veikia parengties režimu 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. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę . 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 HC1. Kaitviečių rodmenyje šviečia 3.
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę . Prietaisas atjungtas nuo namų tinklo ir simbolis  valdymo skydelyje užgęsta.

## Prijungti tinklą

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata HC1. Kaitviečių rodmenyje šviečia .






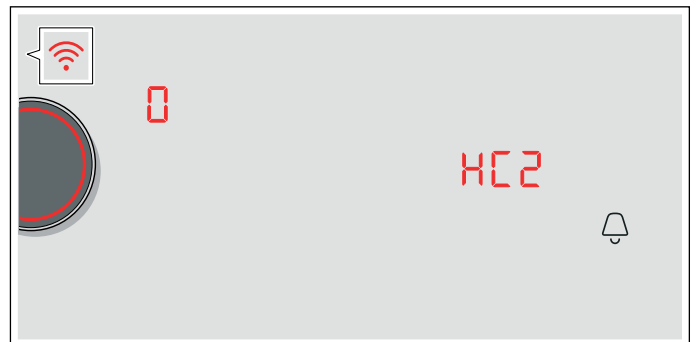
4. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę 1 „Prijungti automatiškai“ arba vertę 2 „Prijungti rankiniu būdu“.
5. Laikykitės nurodymų pagal → "Automatinis ryšio užmezgimas su namų tinklu" arba → "Rankinis ryšio užmezgimas su namų tinklu".

## Užmegzti ryšį su programėle

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

### Pastabos

- Prietaisas turi būti prijungtas prie tinklo.
  - Programėlė turi būti atverta ir sukonfigūruota.
1. Įjunkite kaitlentę.
  2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
  3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata HC2. Kaitviečių rodmenyje šviečia .





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

## Nuostatos programėle

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

### Pastabos

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

1. Ijunkite kaitlentę.
2. Simbolį  lieskite 3 sekundes. Rodoma informacija apie gaminį.
3. Tol vis lieskite simbolį , kol pasirodys nuostata HC4.
4. Norėdami aktyvinti siuntimą, nuostatų srityje sukamuoju mygtuku pasirinkite vertę 1, norėdami išaktyvinti siuntimą, pasirinkite vertę 0.



## 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 kaitlenteje (pagrindines nuostatas, nuostatą HC5) arba per „Home Connect“ programėlę, kai prisijungsite prie savo vietos tinklo.

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

### Pastabos

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

## Nuotolinė diagnostikė

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

### Pastaba.

Daugiau informacijos ir nuorodas dėl nuotolinės diagnostikos prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinės interneto svetainės [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) techninės priežiūros ir pagalbos srityje.

## Nuoroda dėl duomenų apsaugos

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

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

## Valymas

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

### ⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

Dėl prasiskverbusio skysčio gali įvykti srovės smūgis. Nenaudokite aukšto slėgio ar garais valančių įrenginių.

### ⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

### ⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

### Pastabos

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

## Valymo priemonės

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

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

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

### Dėmesio!

#### Paviršiaus pažeidimai

Nenaudokite:

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

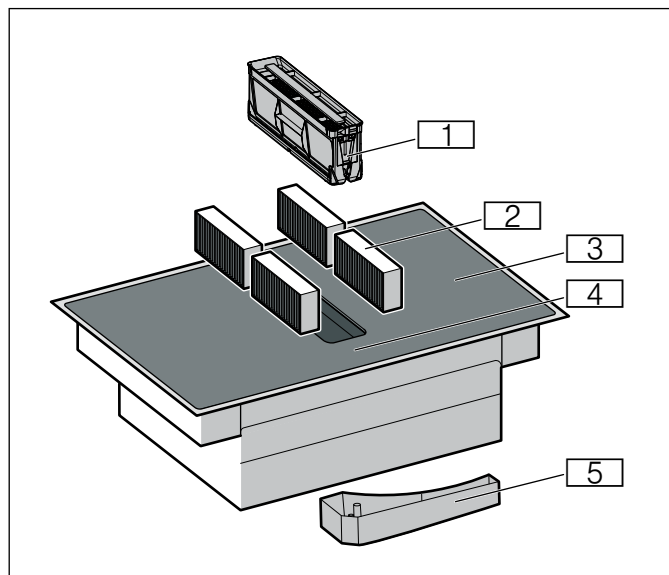


**Dėmesio!****Paviršiaus pažeidimai**

Prieš naudodami visada kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

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

**Valomi komponentai**

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

**Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)**

Kad nepažeistumėte kaitlentės rėmo, laikykitės toliau pateiktų nurodymų.

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

## Kaitlentė

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

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

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

Stipriai prilipusius nešvarumus lengviausiai pašalinsite parduotuvėje įsigytu stiklo grandikliu arba stiklo keramikos valikliu. Laikykitės gamintojo pateiktų nurodymų.

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

Geriausiai nuvalysite specialiomis kempinėmis, skirtomis stiklo keramikos kaitlentėms.

## Ventiliatorius

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

### Metalinis riebalų filtras

Metalinį riebalų filtrą reikia valyti reguliariai.

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

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

### Aktyvintosios anglies filtras

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

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

### Užterštumo indikatorius

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

Rodmenų lauke šviečia **F**.

Dabar būtina pakeisti aktyvintosios anglies filtrą.

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

Prietaisą išjungus, šviečia **F**.

Paspauskite ir palaikykite ventiliacijos mygtuką, kol pasigirs signalas.

Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

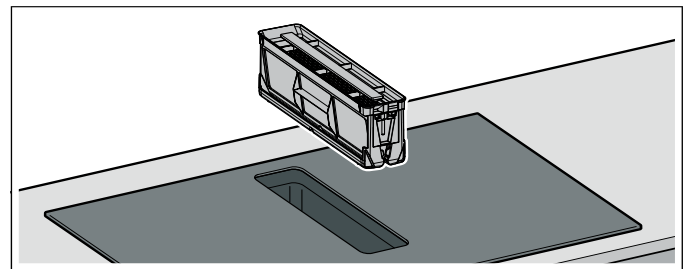
### Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

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

#### Pastabos

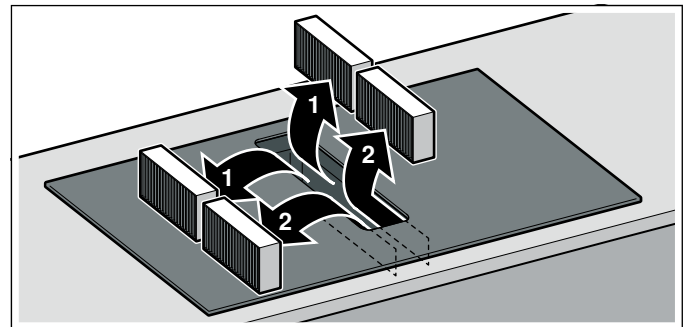
- Aktyvintosios anglies filtrai ir garso filtras yra pristatomame komplekte. Jei norite pakeisti aktyvintosios anglies filtrą arba garso filtrą, jį galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.
- Aktyvintosios anglies filtrų ir garso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

1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.

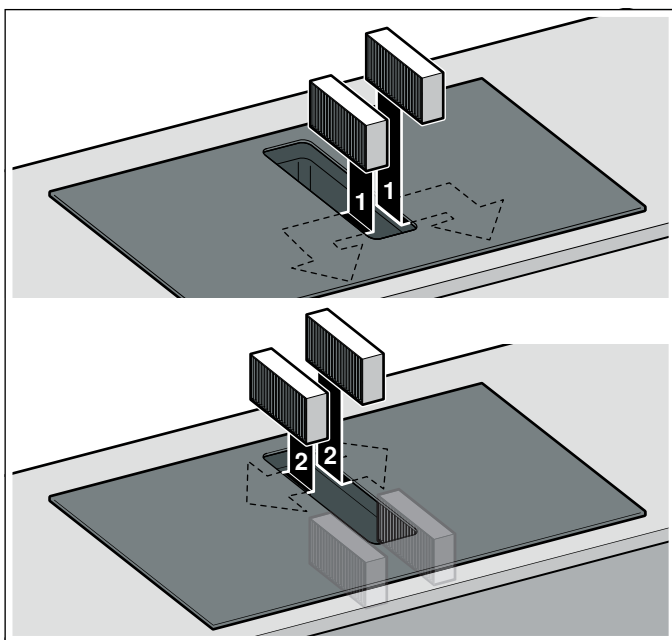


#### Pastabos

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



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



4. Kairėje ir dešinėje prietaiso pusėse įdėkite kitus aktyvintosios anglies filtrus arba garso filtrą.  
5. Įdėkite metalinį riebalų filtrą.

### Nešvarumų prisikaupimo indikatorius nustatymas iš naujo

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

Paspauskite ir palaikykite ventilacijos mygtuką, kol pasigirs signalas.

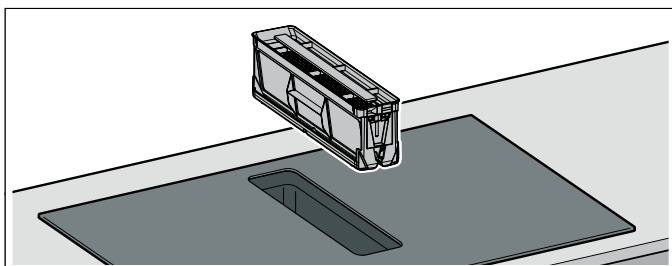
Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

### Metalinio riebalų filtro išėmimas

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

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

1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.



### Pastabos

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

2. Išplaukite metalinį riebalų filtrą indaplovėje arba karštame šarmo tirpale. → "Išvalykite metalinį riebalų filtrą" 43 psl.  
3. Jei reikia, išmontavę metalinį riebalų filtrą išimkite aktyvintosios anglies filtrą ir išvalykite prietaiso vidų.  
4. Išvalę ir nusausinę metalinį riebalų filtrą vėl jį įdėkite.

### Išvalykite metalinį riebalų filtrą

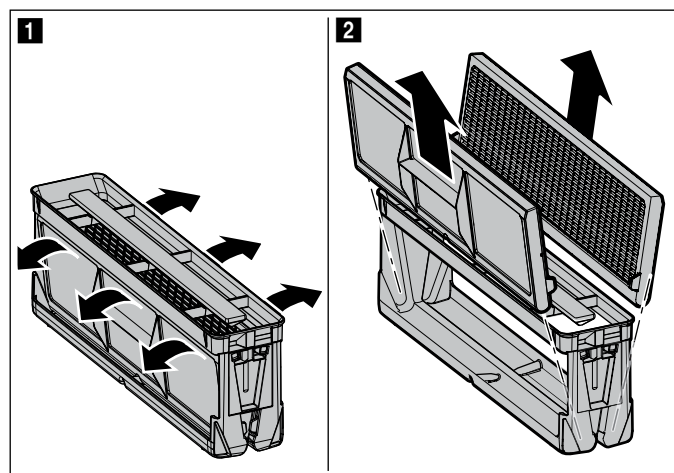
#### Pastabos

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

#### Valymas rankomis

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

- Išmontuokite metalinį riebalų filtrą.



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

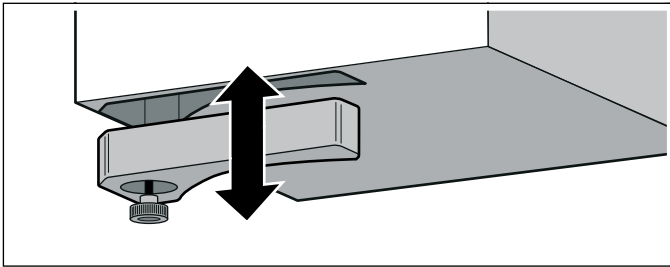
#### Plovimas indaplovėje

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

## Perpildos indelio valymas

1. Perpildos rezervuarą sukite dviem rankomis.

**Pastaba.** Nepaverskite perpildos rezervuaro, kad iš jo neišbėgtų skystis.



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

### Pastabos

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

## Sukamasis mygtukas

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

## Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

### Naudojimas

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

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

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

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

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

#### Kodėl nepavyksta aktyvinti kepimo jutiklio?

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

Daugiau informacijos apie šią funkciją rasite skyriuje → *"Kepimo jutikliui"*.

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

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

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

Netinkamai sukonfigūruotas ventiliacijos jutiklio jautrumas.

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

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

Išjunkite ventiliatorių ranka.

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

#### Įsijungia ventiliatorius, nors prietaisas išjungtas.

Pasirinkta inercinio veikimo funkcijos su valdymo jutikliu nuostata.

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

#### Per silpnai siurbiamas oras.

Patikrinkite, ar švarus metalinis riebalų filtras.

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

### Garsai

#### Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

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

#### Galimi garsai

##### Tyliai zirzia transformatorius

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

##### Tylus švilpimas

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

##### Spragsėjimas

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

## Garsai

### Skardus švilpimas

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

### Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

## Maisto ruošimo indas

### Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

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

### Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

Neįjungta kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas.

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

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

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

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

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

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

## Valymas

### Kaip galima valyti indukcinę kaitlentę?

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

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

### Spintelėje po kaitlente yra vandens.

Patikrinkite, ar nepersipildė perpildos rezervuaras.

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

### Kas kiek laiko reikia išvalyti perpildos rezervuarą?

Perpildos rezervuarą valykite dažnai.

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

### Kas kiek laiko reikia išvalyti metalinį riebalų filtrą?

Metalinį riebalų filtrą valykite dažnai.

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

## Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Indikatorius	Galima priežastis	Pagalba
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas.  Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Patikrinkite, ar nenutrūko srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus.  Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas pagal jungimo schemą. Jei trikties pašalinti nepavyksta, kreipkitės į techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Maisto ruošimo zonų ekranelyje mirksi indikatorius <b>—</b> .	Elektros sistemoje įvyko triktis.	Norėdami pašalinti triktį, trumpam uždenkite valdymo skydelį ranka.
<b>F</b>	Užterštas aktyviosios anglies filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtras išvalytas arba pakeistas.	Pakeiskite filtrą ir užterštumo indikatorių nustatykite iš naujo. Daugiau informacijos pateikta skyriuje → "Valymas".
<b>F2 / E 70 15</b> <b>F4 / E 70 15</b>	Perkaito elektroninė sistema ir išsijungė atitinkama maisto ruošimo zona.  Elektronika perkaito, todėl išjungiamos visos maisto ruošimo zonos.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
<b>F5</b> + galios lygis ir garsinis signalas	Valdymo skydelio srityje padėtas karštas indas. Elektroninė sistema gali perkaisti.	Nuimkite indą. Klaidos indikatorius netrukus užges. Galite maistą ruošti toliau.
<b>F5</b> ir garsinis signalas	Valdymo skydelio srityje padėtas karštas indas. Siekiant apsaugoti elektroniką, maisto ruošimo zona buvo išjungta.	Nuimkite indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos indikatorius užgesus, galite toliau ruošti maistą.
<b>F1 / F6</b>	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, siekiant apsaugoti jos darbinį paviršių.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Įjunkite maisto ruošimo zoną iš naujo.
<b>F0</b>	Nepavyksta aktyvinti nuostatų perdavimo funkcijos.	Patvirtinkite klaidą paliesdami bet kurį jutiklį. Galite ruošti maistą toliau, nenaudodami nuostatų perdavimo funkcijos. Kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.
<b>F8</b>	Maisto ruošimo zona veikė ilgai ir be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Daugiau informacijos pateikta skyriuje .
<b>E 70 10</b>	Nėra ryšio tarp kaitlentės ir namų tinklo.	Patvirtinkite klaidą paliesdami bet kurį jutiklį. Jei nėra ryšio, maisto ruošti negalite. Jei indikatorius užsidega iš naujo, kreipkitės į techninės priežiūros skyrių.
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.	Susisiekite su elektros energijos tiekimo įmone.
<b>U400</b>	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta pagal jungimo schemą.
<b>dE</b>	Aktyvintas demonstracinis režimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Palaukite 30 sekundžių ir prijunkite iš naujo. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.

Ant valdymo skydelio nedėkite karštų maisto ruošimo indų.

### 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, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų sutrikimo kodą.
- Įvykus klaidai, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.



## Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

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

Specifikacijų lentelę su atitinkamais numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- kaitlentės priekinėje apatinėje pusėje.

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

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

### 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.

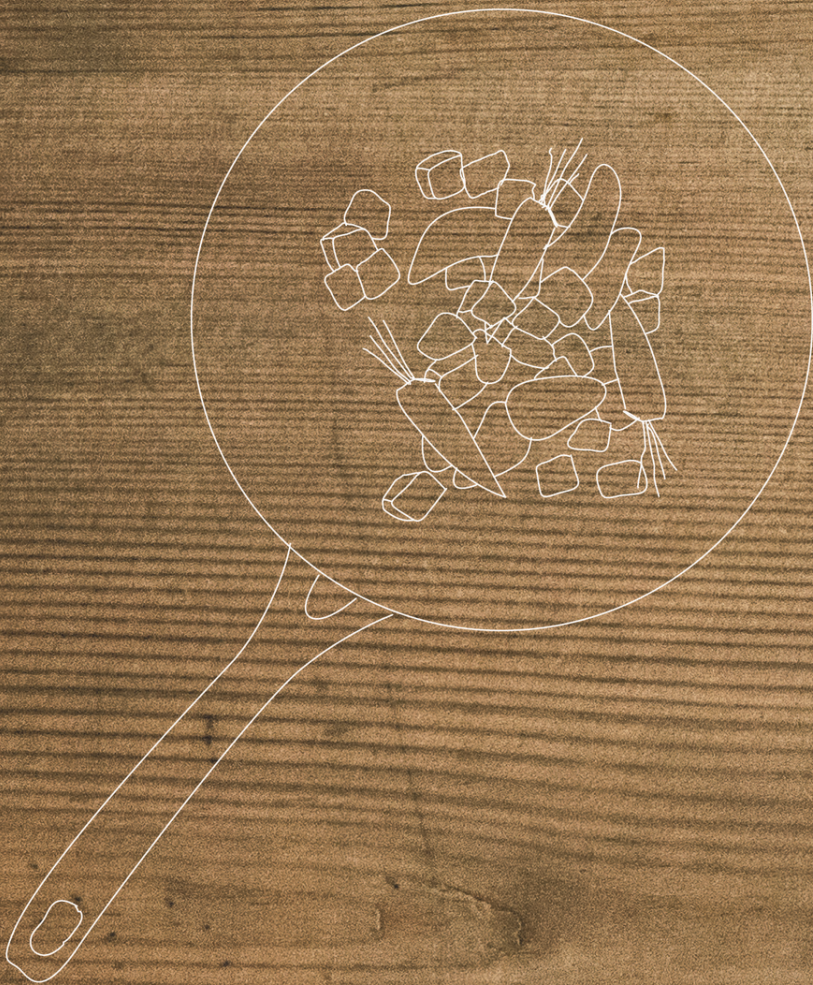
Lentelėje pateikti duomenys taikomi mūsų papildomiems šių matmenų Schulte-Ufer indams (4 dalių virtuvės komplektas, skirtas indukciniai viryklei Z9442X0):

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





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



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

9001469475  
000103(00)  
It