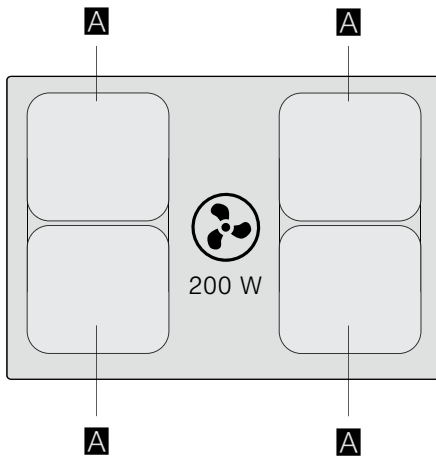






INDUKCINĖ KAITLENTĖ SU INTEGRUOTA
VENTILIACIJOS SISTEMA

[It] NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

T4..D7B..



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

*  IEC 60335-2-6

Turinys

	Naudojimas pagal paskirtį	4		Kepimo jutikliui	19
	Svarbūs saugos nurodymai	5		Pranašumai kepat.	19
	Galimos gedimų priežastys	7		Keptuvės, tinkamos naudoti su kepimo jutikliu	19
	Aplinkosauga	7		Temperatūros pakopos	19
	Energijos taupymo patarimai	7		Lentelė	20
	Ekologiškas utilizavimas.	7		Laikymo šiltai funkcija	22
	Indukcinis virimas	8		Ijungimas	22
	Maisto ruošimo ant indukcinės kaitvietės privalumai	8		Išjungimas	22
	Indai	8		Apsauga nuo vaikų	22
	Susipažinkite su prietaisu	9		Apsaugos nuo vaikų aktyvinimas ir išaktyvinimas	22
	Jūsų naujasis prietaisas	9		Automatinė apsauga nuo vaikų	22
	Specialieji priedai	9		Apsauga valant	22
	Valdymo skydelis	10		Automatinis apsauginis išjungimas	22
	Kaitvietės	10		Pagrindiniai nustatymai	23
	Liekamosios šilumos indikatorius.	11		Kaip perjungti pagrindinius nuostatus.	24
	Darbo režimai	11		Energijos sąnaudų rodmuo	25
	Oro ištraukimo režimas	11		Maisto ruošimo indo bandymas	25
	Recirkuliacijos režimas.	11		Galios valdiklis	26
	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	12		Valymas	26
	Darbo režimo nustatymas	12		Valymo priemonės	26
	Prietaiso valdymas	12		Valomi komponentai	27
	Kaitlentės įjungimas ir išjungimas	12		Kaitlentės rėmas (tik prietaisuose su kaitlentės rėmu)	27
	Kaitvietės nustatymas.	12		Kaitlentė	28
	Maisto ruošimo rekomendacijos	13		Ventiliatorius	28
	Rankinis ventiliatoriaus valdymas.	16		Perpildos indelio valymas.	30
	Intensyvumo pakopa	16		Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)	31
	Automatinė paleistis	16		Ką daryti atsiradus sutrikimams?	33
	Inercinio veikimo funkcija.	16		Klientų aptarnavimo tarnyba	34
	Kombinuotosios zonos funkcija	17		Gaminio numeris (E Nr.) ir serijos numeris (FD Nr.)	34
	Nuorodos dėl maisto ruošimo indų	17		Bandomieji patiekalai	35
	Ijungimas	17			
	Išjungimas	17			
	Laiko funkcijos	17			
	Ruošimo laiko programavimas.	17			
	Virtuvinis laikmatis	18			
	Funkcija „PowerBoost“	18			
	Ijungimas	18			
	Išjungimas	18			

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, susisieki su techninės priežiūros skyriumi ir raštu praneškite apie aptiktus sugadinimus, to nepadarę prarasite teisę į bet kokio pobūdžio kompensaciją.

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

Šis aparatas turi būti sumontuotas laikantis montavimo instrukcijų.

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

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

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

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

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

Negali būti siurbiamos pavojingos arba sprogios medžiagos ir garai.

Stebėkite, kad į prietaisą nepatektų smulkių dalių ar skysčių.

Jaunesni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, sensoriniai arba protiniai gebėjimai yra mažesni, arba neturintieji patirties bei žinių šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrėti 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 prižiūrėti.

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

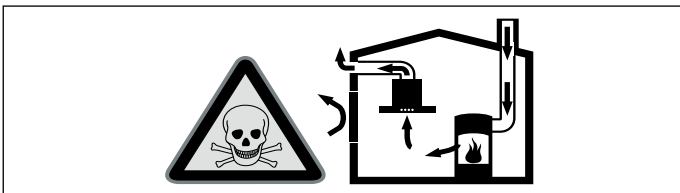
⚠ Įspėjimas – Kyla pavojus uždusti!

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., kaminus).

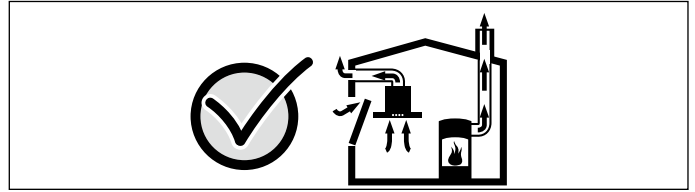
Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras, todėl, jei nėra pasirūpinta oro tiekimu, susidaro neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.

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

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

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

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



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

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

⚠ Įspėjimas – Gali kilti gaisras!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus nusideginti!

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

⚠️ Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

⚠️ Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Galimos gedimų priežastys

Dėmesio!

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

Aplinkosauga

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

Energijos taupymo patarimai

- Kiekvienam maisto ruošimo indui visada naudokite tinkamą dangtį. Jei gaminsite neuždengę dangčio, suvartosite daugiau energijos. Naudokite stiklinį dangtį. Tada galėsite pažiūrėti į indo vidų nenukeldami dangčio.
- Naudokite indus lygiu dugnu. Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.
- Atkreipkite dėmesį, kad indo dugno skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Turėkite omenyje, kad indų gamintojai dažniausiai nurodo indo viršaus skersmenį, kuris dažniausiai yra didesnis nei dugno skersmuo.
- Mažesniems kiekiams naudokite mažesnius maisto ruošimo indus. Dideliam, bet nedaug pripildytam maisto ruošimo indui reikia daug energijos.
- Patiekalus gaminkite nedideliame vandens kiekyje. Tuomet bus taupoma energija, o daržovėse išliks vitaminai ir mineralinės medžiagos.
- Laiku perjunkite žemesnę kaitinimo pakopą. Kitaip švaistysite energiją.
- Ruošdami maistą pasirūpinkite pakankamu oro tiekimu, kad ventilacija veiktų efektyviai ir tyliai.
- Ventilatoriaus 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 ventilatoriaus galios pakopą. Dideliam maisto ruošimo garų kiekiui pasklidus virtuvėje, ventilacija turės veikti ilgiau.
- Išjunkite prietaisą, kai jo nebenaudojate.
- Kad ventilatorius 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.

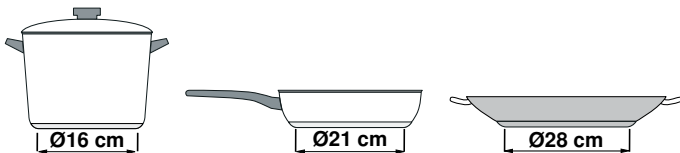
Indai

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

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

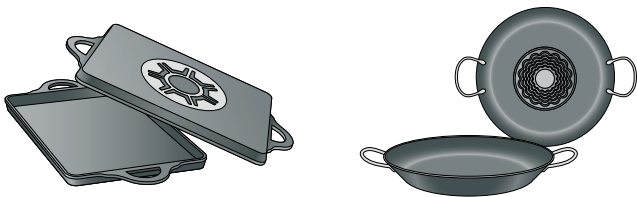
Norėdami patikrinti, ar indas pritaikytas indukciniai funkcijai, perskaitykite skyrių → *"Maisto ruošimo indo bandymas"*.

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.

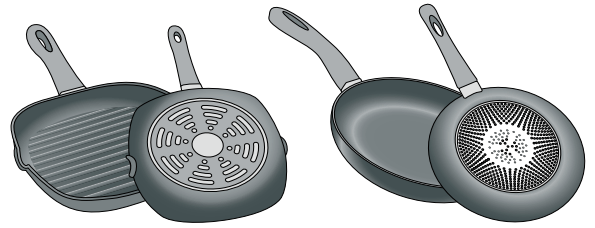


Yra ir indukcinų indų, kurių visas dugnas yra feromagnetinis.

- 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

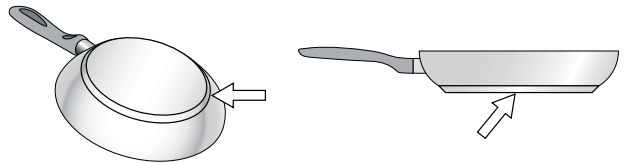
Niekada nenaudokite difuzinių plokščių ir indų iš:

- 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 kaitvietė atvėsus ji neveikia, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.

Puodo atpažinimas

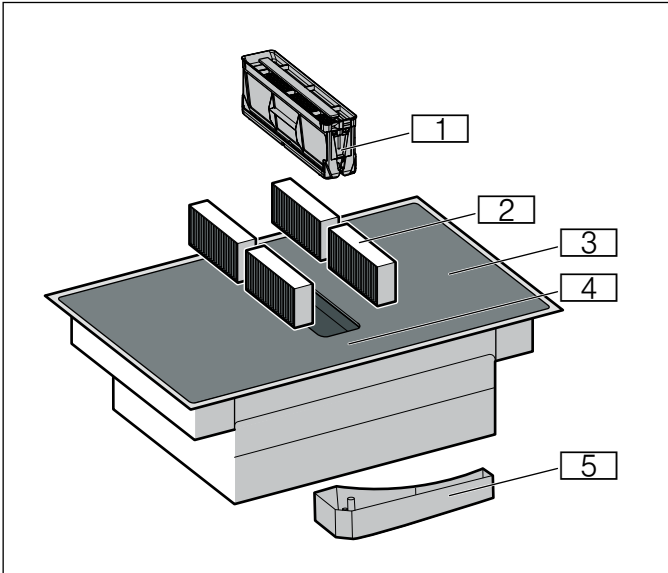
Kiekvienoje kaitvietėje yra žemiausia puodo atpažinimo riba, kuri priklauso nuo indo dugno feromagnetinio skersmens ir medžiagos. Todėl visada turėtumėte naudoti kaitvietę, kuri atitinka puodo dugno skersmenį.

Susipažinkite su prietaisu

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

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

Jūsų naujasis prietaisas



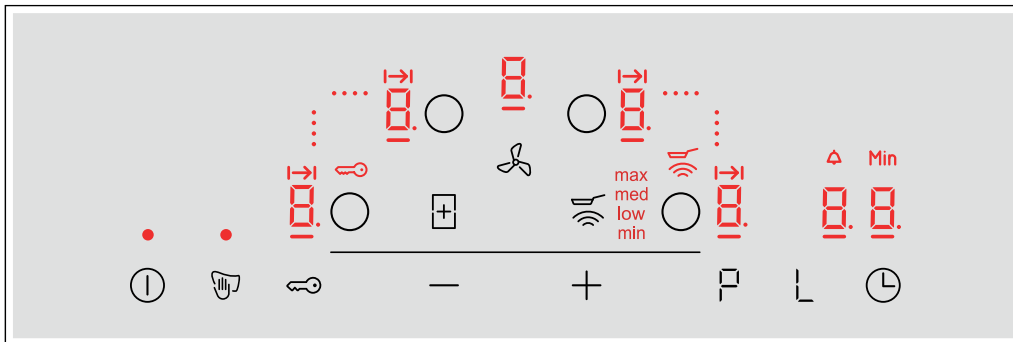
Nr.	Pavadinimas
1	Metalinis riebalų filtras
2	Aktyvintosios anglies filtras veikiant recirkuliacijos režimui arba garso filtras veikiant oro ištraukimo režimui*
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras
* Priklauso nuo prietaiso įrangos	

Specialieji priedai

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

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

Valdymo skydelis



Pasirinkimo jutikliai	
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
○	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
-/+	Nuostatų laukai
🔑	Apsauga nuo vaikų
👉	Valdymo skydelio užblokavimas, norint nuvalyti
⊕	Kombinuotosios zonos („CombiZone“) funkcija
🌀	Rankinis ventiliatoriaus valdymas
📶	Kepimo jutiklis
P	Galios didinimo funkcija („PowerBoost“) Ventiliatoriaus galios intensyvumo pakopos
L	Laikymo šiltai funkcija
🕒	Laiko funkcijos

Indikatoriai	
0	Darbinė būsena
1-9	Galios pakopos
00	Laiko funkcijos
H/h	Liekamoji šiluma
🔑	Apsauga nuo vaikų
P	Galios didinimo funkcija („PowerBoost“) I intensyvumo ventiliatoriaus galios pakopa
P.	II intensyvumo ventiliatoriaus galios pakopa
L	Laikymo šiltai funkcija
⋮ / ⋮	Kombinuotosios zonos („CombiZone“) funkcija
📶	Kepimo jutiklis
⏪	Automatinis ruošimo laiko nustatymas
🔔	Žadintuvas
Min.	Laiko indikatorius
min, low, med, max	Temperatūros pakopos

Valdymo paviršius

Palietus atitinkamą simbolį, suaktyvinama reikiama funkcija.

Pastabos

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

Kaitvietės

Maisto ruošimo zonos		
<input type="checkbox"/>	Įprasta maisto ruošimo zona	Naudokite tinkamo dydžio maisto ruošimo indus
<input type="checkbox"/>	Kombinuotoji maisto ruošimo zona	Žr. skyrių → "Kombinuotosios zonos funkcija"

Naudokite tik indukciniam maisto ruošimo būdai pritaikytus maisto ruošimo indus: žr. skirsnį → "Indukcinis virimas".

Liekamosios šilumos indikatorius

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

Atsižvelgiant į liekamosios šilumos kiekį, pateikiami toliau nurodyti rodmenys:

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

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

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



Darbo režimai

Šį prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

Oro ištraukimo režimas



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

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

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

Recirkuliacijos režimas



Įsiurbtas oras valomas riebalų arba aktyviosios anglies filtre ir vėl išpučiamas į virtuvę.

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



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą

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


Kruopščiai nuvalykite prietaisą ir priedus.

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

Kaitlentę įjunkite ir išjunkite pagrindiniu jungikliu ①.

Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.

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



Prietaiso valdymas


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

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

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

Kaitlentės įjungimas ir išjungimas

Naudodami pagrindinį jungiklį, įjunkite ir išjunkite kaitlentę.

Įjungimas: palieskite simbolį ①. Pasigirsta signalas. Šviečia indikatorius prie pagrindinio jungiklio ir kaitviečių rodmenys . Kaitlentė parengta naudoti.


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


Pastabos

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

Kaitvietės nustatymas

Simboliais + ir – parinkite pageidaujama kaitinimo lygį.

 kaitinimo lygis = mažiausias lygis

 kaitinimo lygis = didžiausias lygis




Kiekvienas kaitinimo lygis turi tarpinę padėtį. Ji pažymėta taškelio.

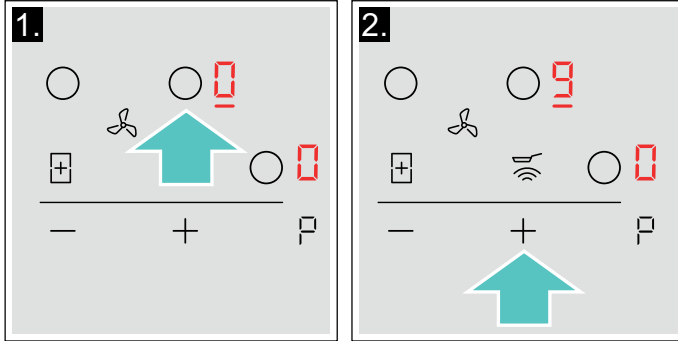
Pastabos

- Siekiant apsaugoti jautrias prietaiso dalis nuo perkaitimo arba elektros perkrovos, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.
- Siekiant išvengti prietaiso keliamo triukšmo, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

Kaitvietės ir kaitinimo lygio parinktis

Kaitlentė turi būti įjungta.

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




Kaitinimo lygis nustatytas.

Kaitinimo lygio keitimas

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

Kaitvietės išjungimas

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

Kaitvietė išsijungs ir pasirodys liekamosios šilumos rodmuo.

Pastabos

- Jei ant viryklės kaitvietės nėra indo, pasirinktas galios 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 galios lygį, nes priešingu atveju kaitvietė neįsijungs. Uždėjus daugiau nei vieną indą ir įjungus kaitlentę, bus aptiktas tik vienas iš jų.

Maisto ruošimo rekomendacijos

Rekomendacijos

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

Maisto ruošimo lentelė

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

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

* Neuždengus dangčiu.

** Daug kartų apverskite.

***Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.



	Kaitinimo pakopa	Ruošimo laikas (min.)
Troškkinimas / kepimas naudojant mažai riebalų*		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	6-7	6-10
Pjausnys, užšaldytas	6-7	6-12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose**	6-7	8-12
Didkepsnis (3 cm storio)	7-8	8-12
Paukštienos krūtinėlė (2 cm storio)**	5-6	10-20
Paukštienos krūtinėlė, užšaldyta**	5-6	10-30
Kukuliai (3 cm storio)**	4.-5.	20-30
Mėsainis (2 cm storio)**	6-7	10-20
Žuvis ir žuvies filė, natūrali	5-6	8-20
Žuvis ir žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose	6-7	8-20
Žuvis apvoliota džiovėsiuose ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6-7	8-15
Norvegiški omarai, krevetės	7-8	4-10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7-8	10-20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, daržovių, mėsos juostelės azijietišškai	7-8	15-20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6-7	6-10
Lietiniai blynai (kepami vienas po kito)	6.-7.	-
Omletai (kepami vienas po kito)	3.-4.	3-10
Kiaušinienė	5-6	3-6
Gruzdinimas* (150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinkite porcijomis)		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos 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 simboliais **+** ir **-** 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 simboliais **+** ir **-** nustatykite .


Intensyvumo pakopa

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



Ijungimas

Palieskite simbolį  ir pasirinkite norimą intensyvumo pakopą.

- **I intensyvumo pakopa:** palieskite simbolį . Šviečia indikatorius . Pakopa aktyvinta.
- **II intensyvumo pakopa:** palieskite simbolį . Šviečia indikatorius . 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 simboliais **+** ir **-** nustatykite .

Automatinė paleistis

Kai maisto ruošimo zonai pasirenkate maisto ruošimo pakopą, įsijungia automatinė paleistis. Įjungus tam tikrą maisto ruošimo lygį ventiliatorius veikia maisto ruošimo zonomis nustatyta galia.

Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindiniai nustatymai".

Inercinio veikimo funkcija

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


Ijungimas

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

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

Išjungimas

Rankinis

Palieskite simbolį . Inercinio veikimo funkcija išjungama.

Automatinis

Inercinio veikimo funkcija išjungama šiais atvejais:

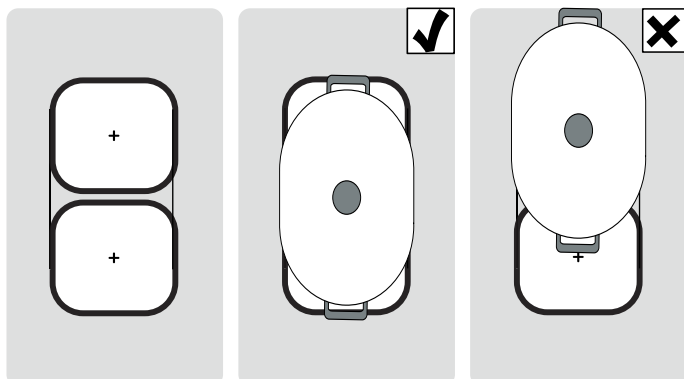
- Pasibaigė inercinio veikimo laikas.
- Prietaisas įjungiamas iš naujo.

Kombinuotosios zonos funkcija

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

Nuorodos dėl maisto ruošimo indų



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



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

Ijungimas


Kaitlentė turi būti įjungta.

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

Kaitinimo lygio keitimas

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

Išjungimas

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

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

Laiko funkcijos



Kaitlentėje yra dvi skirtingos laikmačio funkcijos.

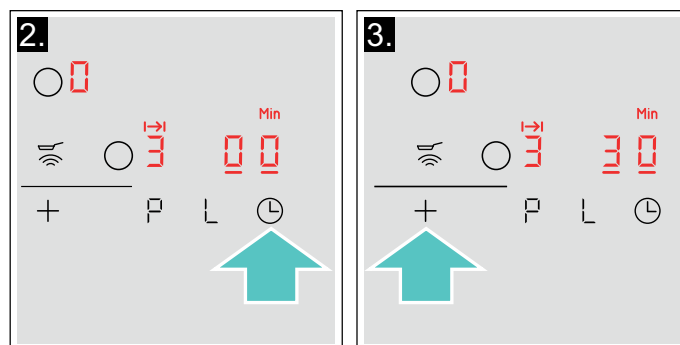
- Ruošimo laiko programavimas
- Virtuvinis laikmatis

Ruošimo laiko programavimas

Pasibaigus nustatytam laikui kaitvietė išsijungia automatiškai.

Nustatymas


1. Parinkite kaitvietę ir norimą kaitinimo lygį.
2. Palieskite simbolį . Kaitvietės indikatoriuje šviečia . Laikmačio indikatoriuje šviečia **00**.
3. Palieskite simbolį **+** arba **-**. Pasirodo pagrindinis nuostatas:
simbolis **+**: 30 minučių.
simbolis **-**: 10 minučių.



4. Simboliais **+** arba **-** parinkite pageidaujamą ruošimo laiką.

Po kelių sekundžių pradėdamas skaičiuoti laikas.


Pastabos

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

Kepimo jutiklis


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

Laiko keitimas arba ištrynimasis

Parinkite kaitvietę. Palieskite simbolį  ir simboliais **+** arba **-** nustatykite ruošimo laiką arba nustatykite laiką **00**.

Pasibaigus laikui

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

Palieskite simbolį . Indikatoriai užgesa ir signalas nutyla.

Pastabos



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

Virtuvinis laikmatis



Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti iki 99 minučių.

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

Nustatymas

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

Ruošimo laiko keitimas arba ištrynimasis

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

Pasibaigus laikui

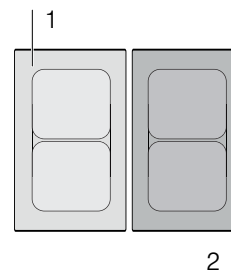
Pasigirsta signalas. Laikmačio indikatoriuje pasirodo **00**. Rodmenys užgesa po 60 sekundžių.

Palietus simbolį  užgesa rodmens ir nutyla signalas.

Funkcija „PowerBoost“

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

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



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

Ijungimas

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

Išjungimas

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

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

Kepimo jutikliui

Nustačius šią funkciją galima kepti išlaikant tinkamą keptuvės temperatūrą.

Kaitvietės su šia funkcija pažymėtos kepimo funkcijos simboliu.

Pranašumai kepat

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

Pastabos

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

Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopa	Tinka
min. žema	Patiekalų kepimas itin gryname alyvuogių aliejuje, svieste arba margarine, pvz., omlėtų.
žema vidutinė – žema	Žuvies ir didelių patiekalų kepimas, pvz., kukulių ir dešrelių.
med vidutinė – aukšta	Didkepsnių – vidutiniškai iškeptų arba perkeptų, šaldytų, apvoliotų džiūvėsiuose – ir nedidelių patiekalų kepimas, pvz., pjausnių, ragu ir daržovių.
maks. aukšta	Patiekalų kepimas aukštoje temperatūroje, pvz., didkepsniai su krauju, bulviniai blynai ir keptos bulvės.

Keptuvės, tinkamos naudoti su kepimo jutikliu

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

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

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

Specialūs priedai

21 cm skersmens keptuvė

Rekomenduojami priedai, tinkami naudoti su kepimo jutikliu.

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

Pastabos

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

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 naudojamų keptuvės.

Įkaitinkite tuščią keptuvę, aliejų ir maistą dėkite pasigirdus signalui.

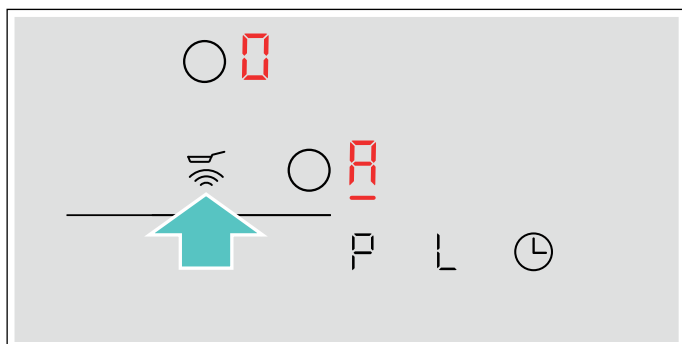
	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Mėsa		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiovėsiuose	med	6 - 10
Filé	med	6 - 10
Karbonadai*	low	10 - 15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	med	10 - 15
Didkepsnis, su krauju (3 cm storio)	max	6 - 8
Didkepsnis,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

	Temperatūros pakopa	Visas kepimo laikas skaičiuojant nuo paleidimo signalo (min.)
Užšaldyti produktai		
Pjausnys	med	15 - 20
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“*	med	10 - 30
Paukštienos krūtinėlė*	med	10 - 30
Vištienos gabalėliai	med	10 - 15
Kebabai „Gyros“, kebabai	low	5 - 10
Žuvies filė, natūrali arba apvoliota džiovėsiuose	low	10 - 20
Žuvies piršteliai	med	8 - 12
Gruzdintos bulvytės	max	4 - 6
Keptuvėje ruošiami patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiamos daržovės su vištiena	low	6 - 10
Suktinukai	med	10 - 30
Kamamberas / sūris	low	10 - 15
Kiti patiekalai		
Kamamberas / sūris	low	7 - 10
Patroškinti sausieji produktai, įpylus vandens, pvz., makaronai	min	5 - 10
Skrebučiai (Croûtons)	low	6 - 10
Migdolai / graikiniai riešutai / kedro riešutai	med	3 - 15
* Daug kartų apverskite.		
** Vienos porcijos ruošimo trukmė. Kepimas paeiliui.		

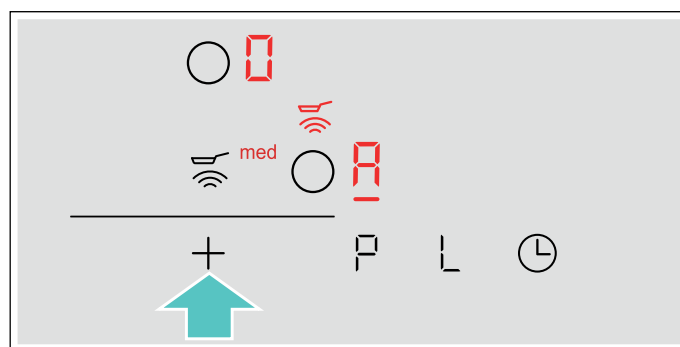
Nustatymas

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


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



2. Per 10 sekundžių simboliais **+** arba **-** pasirinkite 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.





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 . Indikatoriuje šviečia . Funkcija aktyvinta.

Išjungimas

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite simbolį . Indikatorius  užgęsta. Kaitvietė išsijungia ir pradeda šviesti liekamosios šilumos indikatorius. 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 išjungiamas kaitlentė.


Ijungimas ir išjungimas


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



Apsauga valant

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

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

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





Pastabos

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



Automatinis apsauginis išjungimas

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

Kaitvietė nebekaista. Kaitvietės indikatoriuje pakaitomis mirksi  ,  ir liekamosios šilumos indikatorius  arba .

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

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


*Gamyklinis nuostatas
**Didžiausias kaitlentės galingumas nurodytas specifikacijų lentelėje.

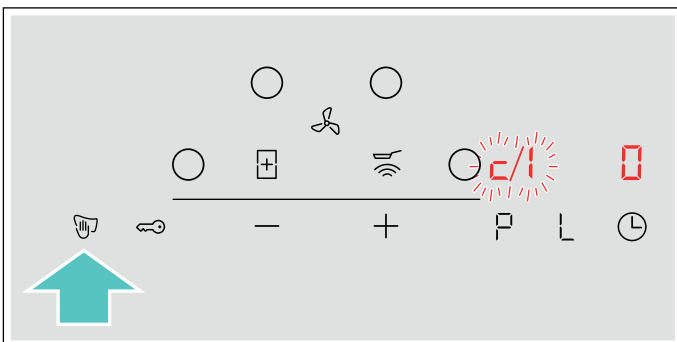
Kaip perjungti pagrindinius nuostatus


Kaitlentė turi būti išjungta.

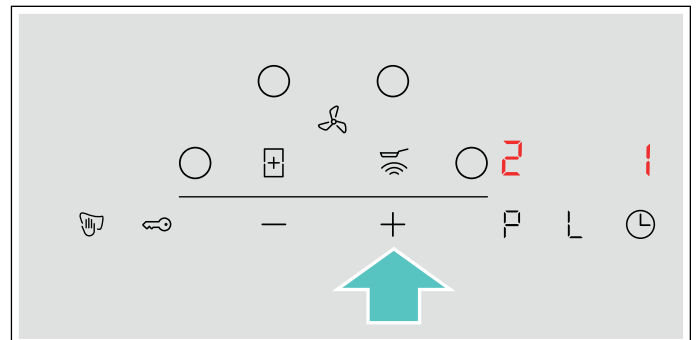
1. Įjunkite kaitlentę.
2. Per kitas 10 sekundžių simbolį  paspauskite ir laikykite maždaug 4 sekundes. Pirmuosiuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacijos apie gaminį. Palieskite simbolius + arba -, kad galėtumėte peržiūrėti atskirus rodmenis.

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

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



4. Vėl lieskite simbolį , kol pasirodys norima funkcija.
5. Paskui norimą nuostatą parinkite simboliais + ir -.



6. Simbolį  lieskite mažiausiai 4 sekundes.

Nuostatai buvo išsaugoti.

Pagrindinių nustatymų uždarymas

Išjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.

Energijos sąnaudų rodmuo

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

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

Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.

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

Maisto ruošimo indo bandymas

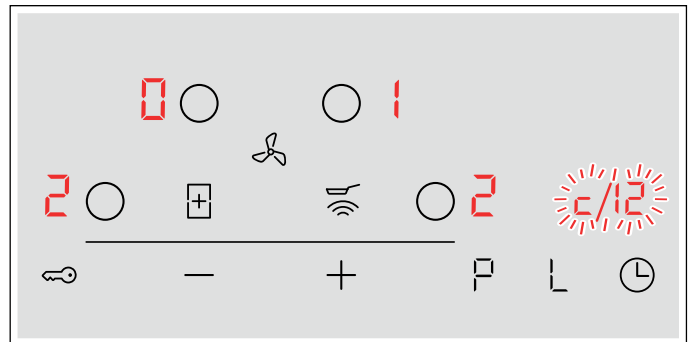
Naudojant šią funkciją galima patikrinti, kaip maisto ruošimo proceso spartumas ir kokybė priklausys nuo maisto ruošimo indo.

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

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

Funkcija aktyvinta.

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



Patikrinkite rezultatą pagal toliau pateiktą lentelę.

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

Norėdami iš naujo aktyvinti funkciją, paspauskite simbolį **+** arba **-**.

Pastabos

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

Galios valdiklis

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

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

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

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

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

Valymas

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas – Pavojus nudegti!

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Elektros smūgio pavojus!

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

Įspėjimas – Pavojus susižeisti!

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

Pastabos

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

Valymo priemonės

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

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

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

Dėmesio!

Paviršiaus pažeidimai

Nenaudokite:

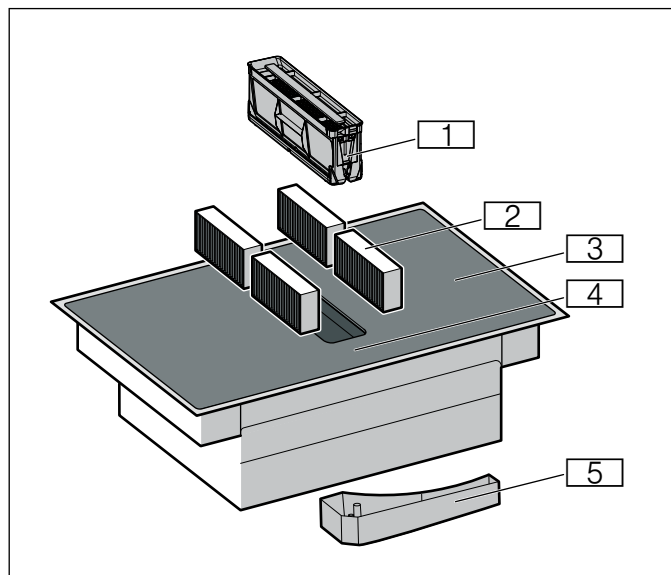
- neskiesto indų ploviklio,
- indaplovėms skirtos valymo priemonės,
- šveičiamųjų priemonių,
- aukšto slėgio ar garinių valymo prietaisų,
- orkaičių valiklio,
- ėsdinančių priemonių, priemonių, kurių sudėtyje yra chloro arba agresyvių valiklių,
- valiklių, kurių sudėtyje yra didelis kiekis alkoholio,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

Dėmesio!**Paviršiaus pažeidimai**

Prieš naudodami visada kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.

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

Sritis	Valymo priemonės
Stiklo keramika	<p>Stiklo valiklis dėmėms, kurios atsiranda dėl kalkių ir vandens likučių, šalinti: kai kaitlentė atvės, iš karto ją nuvalykite. Galite naudoti tinkamą stiklo keramikos kaitlenčių valymo priemonę arba stiklo valiklį.</p> <p>Stiklo grandiklis skirtas dėmėms, kurios atsiranda dėl cukraus, ryžių krakmolo arba plastiko, šalinti: nuvalykite iš karto. Atsargiai: galite nusideginti.</p> <p>Paskui nuvalykite drėgna plovimo servetėle ir nusausinkite šluoste.</p> <p>Pastaba. 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 gludimo 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>Pastaba. 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.

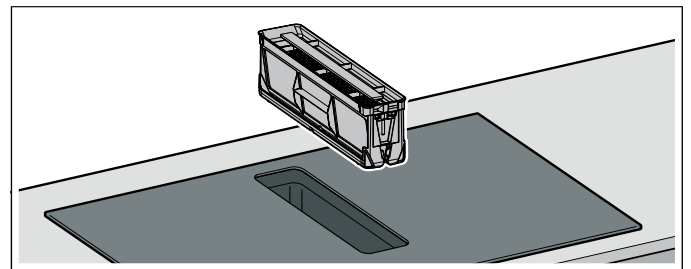
Aktyvintosios anglies filtro keitimas (tik naudojant recirkuliacijos režimu)

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

Pastabos

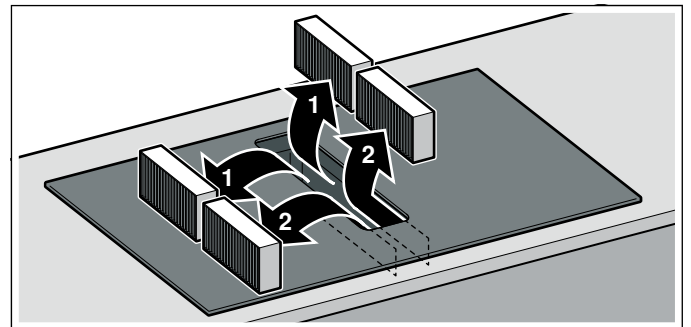
- Aktyvintosios anglies filtrai ir garso filtras yra pristatomame komplekte. Jei norite pakeisti aktyvintosios anglies filtrą arba garso filtrą, jį galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba elektroninėje parduotuvėje.
- Aktyvintosios anglies filtrų ir garso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

1. Išimkite metalinį riebalų filtrą.

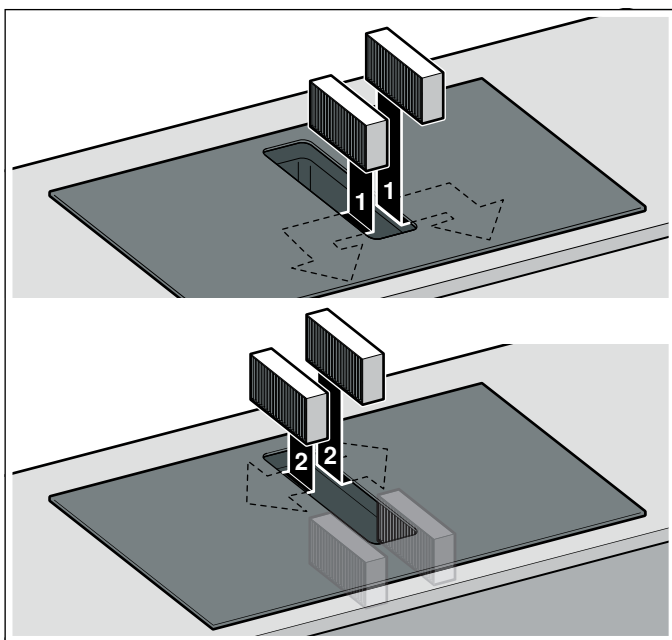


Pastabos

- 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.

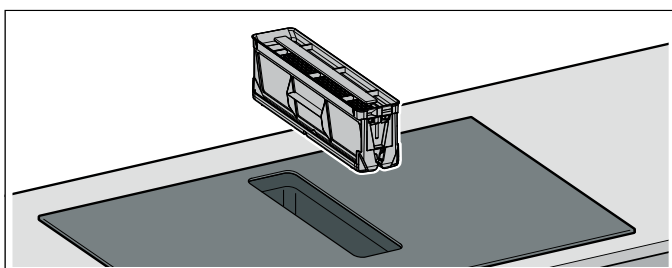
Aktyvintosios anglies filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

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. Nepalengkite 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" 29 psl.
3. Jei reikia, išmontavę metalinį riebalų filtrą išimkite aktyvintosios anglies filtrą ir išvalykite prietaiso vidų.
4. Išvalę ir nusausinę metalinį riebalų filtrą vėl jį įdėkite.

Išvalykite metalinį riebalų filtrą

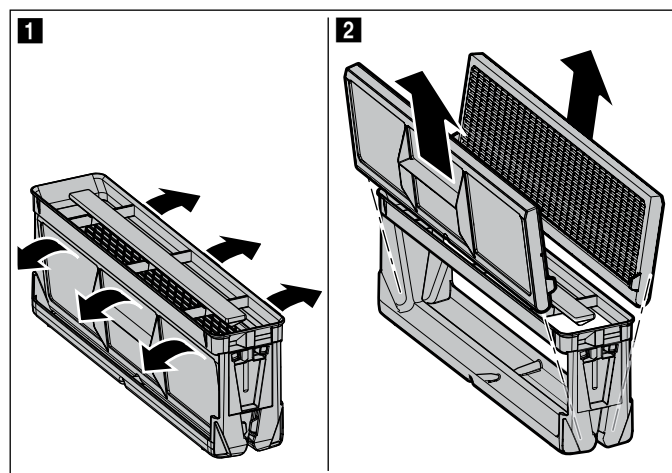
Pastabos

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

Valymas rankomis

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

- Išmontuokite metalinį riebalų filtrą.



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

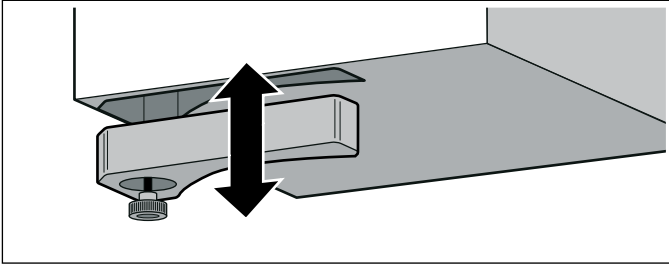
Plovimas indaplovėje

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

Perpildos indelio valymas

1. Perpildos rezervuarą sukite dviem rankomis.

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



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

Pastabos

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

Dažniausiai užduodami klausimai ir atsakymai (DUK)

Naudojimas

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

Aktyvinta apsauga nuo vaikų.

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

Kodėl indikatoriai mirksi ir kodėl pasigirsta signalas?

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

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

Kodėl nepavyksta aktyvinti kepimo jutiklio?

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

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

Neįsijungia ventiliatorius, nors nustatyta automatinė paleistis.

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

Ventiliatorius tebeveikia, nors maisto ruošimo zonos išjungtos.

Išjunkite ventiliatorių ranka.

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

Per silpnai siurbiamas oras.

Patikrinkite, ar švarus metalinis riebalų filtras.

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

Garsai

Kodėl ruošiant maistą sklinda garsai?

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

Galimi garsai

Tyliai zirzia transformatorius

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

Tylus švilpimas

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

Spragsėjimas

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

Skardus švilpimas

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

Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas

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

Maisto ruošimo indas

Kokius indus galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?

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

Kodėl nekaista kaitvietė ir mirksi kaitinimo lygis?

Neįjungta kaitvietė, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas.

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

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

Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai, o indas uždėtas ant kaitvietės, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Informacijos apie maisto ruošimo indo rūšį, dydį ir jo padėtį pateikta skyriuose → *"Indukcinis virimas"* ir → *"Kombinuotosios zonos funkcija"*.

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

Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima jį naudoti ant įjungtos kaitvietės, arba jis nepritaikytas 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"* ir → *"Kombinuotosios zonos funkcija"*.

Valymas

Kaip galima valyti indukcinę kaitlentę?

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

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

Spintelėje po kaitlente yra vandens.

Patikrinkite, ar nepersipildė perpildos rezervuaras.

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

Kas kiek laiko reikia išvalyti perpildos rezervuarą?

Perpildos rezervuarą valykite dažnai.

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

Kas kiek laiko reikia išvalyti metalinį riebalų filtrą?

Metalinį riebalų filtrą valykite dažnai.

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

? Ką daryti atsiradus sutrikimams?

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

Indikatorius	Galima priežastis	Pagalba
Nėra	Nutrūko elektros tiekimas. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. Elektronikos gedimas.	Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas pagal jungimo schemą. Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.	Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
Maisto ruošimo zonų ekranelyje mirksi indikatorius —.	Elektros sistemoje įvyko triktis.	Norėdami pašalinti triktį, trumpam uždenkite valdymo skydelį ranka.
F	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".
F2	Perkaito elektroninė sistema ir išsijungė atitinkama maisto ruošimo zona.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį kaitlentės simbolį.
F4	Elektronika perkaito, todėl išjungiamos visos maisto ruošimo zonos.	
F5 + 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.
F5 ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas per arti valdymo skydelio. Siekiant apsaugoti elektroniką, maisto ruošimo zona buvo išjungta.	Nuimkite indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos indikatorius užgesus, galite toliau ruošti maistą.
F1/F6	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, siekiant apsaugoti jos darbinį paviršių.	Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Įjunkite maisto ruošimo zoną iš naujo.
F8	Maisto ruošimo zona veikė ilgai ir be pertraukos.	Suveikė automatinė apsauginio išjungimo funkcija. Daugiau informacijos pateikta skyriuje .
E9000 E90 10	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa.	Susisieki su elektros energijos tiekimo įmone.
U400	Kaitlentė prijungta netinkamai.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta pagal jungimo schemą.

Ant valdymo skydelio nedėkite karštų maisto ruošimo indų.

Pastabos

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



Klientų aptarnavimo tarnyba

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

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

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

Specifikacijų lentelę su atitinkamais numeriais rasite:

- prietaiso pase;
- kaitlentės priekinėje apatinėje pusėje.

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

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

Remonto pavedimai ir patarimai gedimų atvejais

Visų šalių kontaktinius duomenis rasite pridėtame klientų aptarnavimo tarnybos skyrių sąrašė.

Pasitikėkite gamintojo kompetencija. Būsite tikri, kad remonto darbus atlieka išmokyti techninės priežiūros tarnybos technikai, kurie turi Jūsų prietaisui tinkančias originalias atsargines dalis.

Bandomieji patiekalai

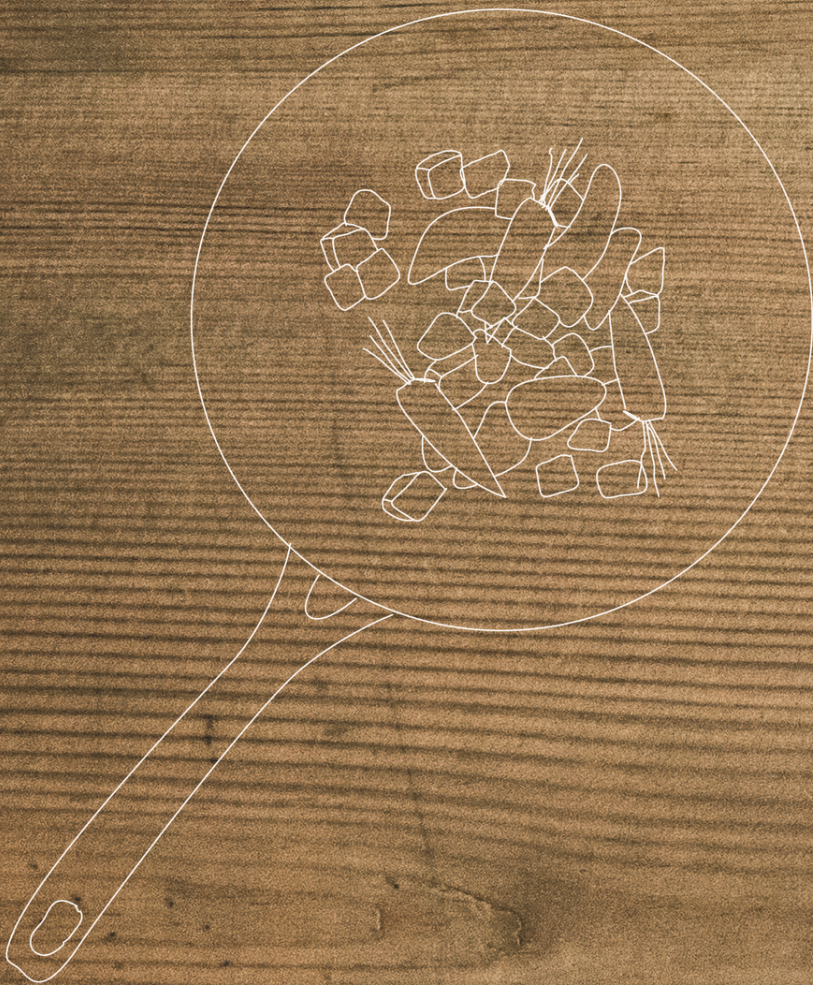
Ši lentelė buvo sukurta patikros institutams, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus.

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

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

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

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001469477
000109(00)
It