

Indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema



[It] Naudotojo vadovas

**T4..D7A..**

# Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



## Turinys

1	Sauga .....	2
2	Kaip išvengti materialinės žalos .....	4
3	Aplinkosauga ir taupymas.....	5
4	Tinkamas maisto ruošimo indas.....	6
5	Susipažinimas .....	7
6	Darbo režimai .....	8
7	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą .....	9
8	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	9
9	Ventiliatoriaus valdiklis .....	11
10	CombiZone .....	11
11	Laiko funkcijos.....	12
12	PowerBoost.....	12
13	Frying Sensor.....	13
14	Laikymo šiltai funkcija.....	14
15	Apsauga nuo vaikų .....	14
16	Apsauga valant .....	14
17	Individualus apsauginis išjungimas .....	15
18	Pagrindinės nuostatos .....	15
19	Maisto ruošimo indo bandymas.....	16
20	Galios ribojimas .....	17
21	Valymas ir priežiūra .....	17
22	DUK.....	20
23	Sutrikimų šalinimas .....	21
24	Utilizavimas .....	22
25	Klientų aptarnavimo tarnyba.....	23
26	Kontroliniai patiekalai.....	23

## 1 Sauga

Atkreipkite dėmesį į toliau pateiktus saugos nurodymus.

### 1.1 Bendrosios nuorodos

- Atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

- Išsaugokite instrukciją, prietaiso pasą bei informaciją apie produktą. Jų gali prireikti vėliau, be to, galėsite ją perduoti naujam prietaiso šeimininkui.
- Jei transportuojant prietaisas buvo pažeistas, nejunkite jo prie elektros tinklo.

### 1.2 Naudojimas pagal paskirtį

Prietaisus be kištuko gali prijungti tik leidimą turintis kvalifikuotas personalas. Jei žala padaroma netinkamai prijungus prietaisą, netenkate teisės reikalauti garantijos.

Saugus prietaiso naudojimas garantuojamas tik tuomet, jei prietaisas sumontuotas tinkamai, laikantis montavimo instrukcijos. Už neprikaištingą veikimą įrengimo vietoje atsako montuotojas.

Naudokite prietaisą tik:

- ruošdami patiekalus ir gėrimus,
- jis nepaliekamas be priežiūros; trumpas maisto ruošimo procesas nuolat stebimas;
- privačiame namų ūkyje ir uždaroje namų aplinkos patalpose,
- iki 2000 m aukščio virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- mažuose laivuose ir transporto priemonėse;
- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.
- siurbti pavojingas arba sprogias medžiagas bei garus;
- siurbti smulkias dalis ir skysčius;

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 EN 45502-2-1 ir EN 45502-2-2 standartus, ar jis buvo parinktas, implantuotas ir užprogramuotas pagal VDE-AR-E 2750-10 standartą. Jei šios prielaidos įvykdytos ir naudojami nemetaliniai maisto ruošimo įrankiai ir maisto ruošimo indai su nemetalinėmis rankenomis, naudojant šią indukcinę kaitlentę pagal paskirtį jokių pavojų nekyla.

### 1.3 Naudotojų rato apribojimas

8 metų ir vyresni vaikai ar asmenys, kurie dėl nepakankamų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba nepakankamos patirties ar nežinojimo negali saugiai valdyti prietaiso gali juo naudotis tik prižiūrimi kito asmens arba jeigu jie yra supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu bei supranta iš to kylančius pavojus.

Vaikams draudžiama žaisti su prietaisu.

Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų vaikai negali atlikti, nebent jiems jau sukako 15 metų ir jie bus prižiūrimi. Jaunesni nei 8 metų vaikų neturėtų būti arti prietaiso ir jungimo laido.

### 1.4 Saugus naudojimas

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

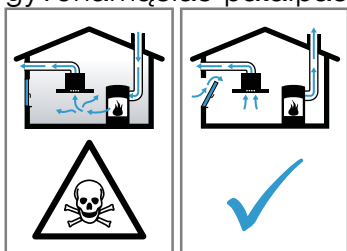
- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

Vaikai gali užsimauti pakuotės medžiagas ant galvos arba į jas įsivynuoti ir uždusti.

- ▶ Saugokite pakuotės medžiagas nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su pakuotės medžiagomis.

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Apsinuodijimo pavojus!

Kyla pavojus apsinuodyti atgal į patalpą įsiurbiamomis degimo dujomis. Patalpos oru maitinami prietaisai (pvz., dujiniai, tepaliniai šildytuvai, malkomis arba anglimis kūrenamos krosnys, momentiniai ir įprasti vandens šildytuvai) degimo orą ima iš patalpos, kurioje yra pastatyti, o panaudotas dujas pašalina į išorę per dujų šalinimo įrenginius (pvz., kaminą). Kai įjungiamas garų rinktuvas, iš virtuvės ir greta esančių patalpų siurbiamas oras. Esant nepakankamam oro tiekimui, susiformuoja neigiamas slėgis. Nuodingos dujos iš kamino arba ventiliacijos šachtos siurbiamos atgal į gyvenamąsias patalpas.



- ▶ Kai prietaise įjungtas oro ištraukimo režimas ir kartu naudojama ugniavietė, kuriai

reikia patalpos oro, pasirūpinkite, kad visa da būtų tiekama pakankamai oro.

- ▶ Pavojaus nėra tik tuomet, jei neigiamas slėgis patalpoje, kurioje yra židinyne, neviršija 4 Pa (0,04 mbar). Tai įmanoma, jei degimui reikalingas oras gali papildomai patekti per atviras angas, pvz., duris, langus, oro tiekimo ir šalinimo movą ar kitas technines priemones. Vien oro tiekimo ir šalinimo mova neužtikrina, kad bus laikomasi ribinės vertės.
- ▶ Bet koku atveju rekomenduojame pasitarti su atsakingu kaminkrėčiu, galinčiu įvertinti viso namo ventiliacijos sistemą ir pasiūlyti tinkamą ventiliacijos sprendimą.
- ▶ Jei prietaisas bus eksploatuojamas tik recirkuliacijos režimu, naudoti prietaisą galima be apribojimų.

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Be priežiūros ant viryklės palikti taukuose ar aliejuje ruošiamą maistą pavojinga – gali kilti gaisras.

- ▶ Niekada nepalikite karšto aliejaus ir taukų be priežiūros.
- ▶ Niekada nebandykite ugnies gesinti vandeni. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba atspariu ugniai uždangalu.

Ruošimo paviršius smarkiai įkaista.

- ▶ Ant ruošimo paviršiaus ar greta jo niekada nedėkite degių daiktų.
- ▶ Ant ruošimo paviršiaus niekada nelaikykite jokių daiktų.

Prietaisas įkaista.

- ▶ Nelaikykite stalčiuose tiesiogiai po kaitlentėmis jokių degių daiktų ar aerozolinių purškiklių.

Dėl kaitlentės uždangų gali įvykti nelaimingų atsitikimų, pvz., jos gali perkaisti, užsidegti arba nuo jų gali atitrūkti medžiagos dalys.

- ▶ Nenaudokite jokių kaitlenčių uždangų.

Po kiekvieno naudojimo kaitlentę išjunkite pagrindiniu jungikliu.

- ▶ Nelaukite, kol kaitvietė išsijungs automatiškai dėl to, kad ant jos nebėra puodų ir keptuvių.

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.

- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).
- ▶ Prietaisą montuoti netoli židinio, kuris kūrenamas kietuoju kuru (pvz., malkomis ar anglimis), galima tik tada, jeigu židinytis turi sandarų nenuimamą dangtį. Negali būti žiežirbų.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus nusideginti!**

Naudojant įkaista ir prietaisas, ir greta jo esančios dalys, ypač kaitlentės rėmas, jei jis yra.

- ▶ Rekomenduojama būti atsargiems ir stengtis neliesti kaitinimo elementų.
- ▶ Maži, jaunesni nei 8 metų vaikai turi laikytis atokiai.

Kaitvietė kaista, tačiau indikatorius neveikia.

- ▶ Saugiklių dėžutėje išjunkite saugiklį.
  - ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
- Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.
- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

- ▶ Niekada nedėkite ant kaitlentės metalinių daiktų, pvz., peilių, šakučių, šaukštų ir dangčių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.
- ▶ Jei į prietaisą patektų karštų skysčių, riebalų filtrą arba perpildos rezervuarą išimkite tik atvėsus prietaisui.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu prijungimo laidu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

Apgadintas prietaisas arba apgadintas el. tinklo prijungimo kabelis kelia pavojų.

- ▶ Niekada nenaudokite apgadinto prietaiso.
- ▶ Niekada nenaudokite prietaiso, jeigu jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.
- ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
- ▶ Jeigu prietaisas arba el. tinklo prijungimo kabelis apgadinti, tuojau pat ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką arba išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
- ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.  
→ Psl. 23

Įsiskverbusi drėgmė gali sukelti elektros smūgį.

- ▶ Nevalykite prietaiso garu arba aukštu slėgiu valančiais įrenginiais.

Prie karštų prietaiso dalių gali išsilydyti elektrinių prietaisų laidų izoliacija.

- ▶ Saugokite, kad elektrinių prietaisų jungiamieji kabeliai nesiliestų prie karštų prietaiso dalių.

### **⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Puodai dėl skysčio tarp puodo dugno ir kaitvietės gali staiga pašokti į viršų.

- ▶ Visuomet nusausinkite kaitvietę ir puodo dugną.

- ▶ Niekada nenaudokite sušalusiu indų.

Jei maistas ruošiamas indą įstačius į kitą indą su vandeniu, kaitlentė ir maisto ruošimo indas gali sutrūkti.

- ▶ Maisto ruošimo indas negali tiesiogiai liesti puodo, kuriame įpilta vandens, dugno.
- ▶ Naudokite tik karščiui atsparų maisto ruošimo indą.

Jei prietaiso paviršius įtrūkęs arba sulūžęs, galima įsipjauti.

- ▶ Nenaudokite prietaiso, jei jo paviršius įtrūkęs arba sulūžęs.

## **2 Kaip išvengti materialinės žalos**

Čia rasite informacijos apie dažniausias žalos priežastis ir patarimų, kaip galite jų išvengti.

<b>Pažeidimas</b>	<b>Priežastis</b>	<b>Priemonė</b>
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.

<b>Pažeidimas</b>	<b>Priežastis</b>	<b>Priemonė</b>
Dėmės, gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Sugadintas maisto ruošimo indas, maisto ruošimo indas su išsilydžiusiu emaliu arba su variniu ar aliumininiu dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pakitimai	Netinkami valymo metodai.	Naudokite tik stiklo keramikai skirtas valymo priemones ir valykite tik atvėsusią kaitlentę.
Gilūs stiklo pažeidimai arba įtrūkimai	Įtrenkimai arba maisto ruošimo indo, maisto ruošimo priedo arba kitų kietų ar aštrių daiktų nukritimas.	Ruošdami maistą stenkitės nesutrenkti stiklo ir neužmesti ant kaitlentės daiktų.
Įbrėžimai, spalvos pakitimai	Šiurkštus maisto ruošimo indo dugnas arba maisto ruošimo indo perstūmimas ant kaitlentės.	Patikrinkite indus. Norėdami perkelti, pakelkite maisto ruošimo indą.
Įbrėžimai	Druska, cukrus arba smėlis.	Kaitlentės nenaudokite kaip darbatalio, nedėkite ant jos daiktų.
Prietaiso pažeidimai!	Maisto ruošimas šaltame maisto ruošimo inde.	Niekada nenaudokite sušalusių indų.
Maisto ruošimo indo arba prietaiso pažeidimai	Virimas be turinio.	Ant karštos maisto ruošimo zonos niekada nedėkite ir nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo.
Stiklo pažeidimai	Išsilydžiusi medžiaga ant karštos maisto ruošimo zonos arba karštas puodo dangtis ant stiklo.	Ant kaitlentės nedėkite kepimo popieriaus ar aliuminio plėvelės ir jokių plastikinių indų ar puodų dangčių.
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.

## 3 Aplinkosauga ir taupymas

### 3.1 Pakuotės utilizavimas

Pakuotei naudojamos medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, jas galima perdirbti.

- ▶ Atskiras dalis išmeskite išrūšiavę.

### 3.2 Energijos taupymas

Jei paisysite šių nurodymų, Jūsų prietaisas vartos dar mažiau energijos.

Parinkite puodo dydį atitinkančią virimo zoną. Maisto ruošimo indą uždėkite centruotai.

Naudokite indus, kurių dugno skersmuo atitinka kaitvietės skersmenį.

**Patarimas.** Indų gamintojai dažnai nurodo išorinį puodo skersmenį. Jis dažnai būna didesnis už dugno skersmenį.

- Dėl netinkamų maisto ruošimo indų arba ne visiškai uždengtų virimo zonų vartojasi daug energijos.

Puodus uždengkite tinkamu dangčiu.

- Kai verdate be dangčio, prietaisui reikia gerokai daugiau energijos.

Dangtį nukelkite kuo rečiau.

- Kai pakeliate dangtį, daug energijos išsisklaido.

Naudokite stiklinį dangtį.

- Pro stiklinį dangtį galite pasižiūrėti į puodą, neatkeldami dangčio.

Naudokite puodus ir keptuves lygiais dugnais.

- Dėl nelygaus dugno padidėja energijos sąnaudos.

Naudokite maisto produktų kiekiui tinkamo dydžio maisto ruošimo indus.

- Dideliems, mažai pripildytiems maisto ruošimo indams įkaitinti suvartojama daugiau energijos.

Gaminkite nedideliame vandens kiekyje.

- Kuo daugiau vandens maisto ruošimo inde, tuo daugiau energijos reikia jam sušildyti.

Laiku perjunkite žemesnį kaitinimo lygį. Naudokite tinkamą tolesnio virimo pakopą.

- Nustatę per didelę tolesnio virimo pakopą, be reikalo naudosite per daug energijos.

Atsižvelgdami į garų kiekį, parinkite ventiliatoriaus veikimo intensyvumo lygį.

- Kuo žemesnis ventiliatoriaus veikimo lygis, tuo mažiau elektros energijos suvartojama.

Jei ruošiant maistą atsiranda daugiau garų, laiku perjunkite aukštesnį ventiliatoriaus veikimo lygį.

- Kvapai nepasklis po patalpą.

Išjunkite prietaisą, kai jo nebereikia.

■

Ruošdami maistą vėdinkite patalpą.

- Prietaisas veiks efektyviau ir tyliau.

Nurodytais intervalais išvalykite filtrą arba pakeiskite.

- Tuomet filtras veiks našiau.

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

Nr. 66/2014 rasite pridedamame prietaiso pase ir internete, savo prietaiso gaminio puslapyje.

## 4 Tinkamas maisto ruošimo indas

Indukciniam maisto ruošimo būdai tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto

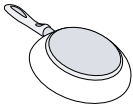
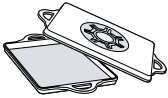
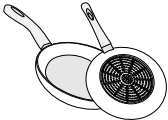
ruošimo zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

### 4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

Kad maisto ruošimo indas būtų tinkamai atpažįstamas, atsižvelkite į jo dydį ir medžiagą. Visų maisto ruošimo indų dugnas turi būti visiškai lygus ir plokščias.

Įjungę Maisto ruošimo indo bandymas galite patikrinti, ar jūsų maisto ruošimo indas tinkamas. Daugiau informacijos rasite

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 16.

Maisto ruošimo indas	Medžiagos	Savybės
Rekomenduojamas maisto ruošimo indas	Nerūdijančiojo plieno maisto ruošimo indas su kelių sluoksnių dugnu, gerai paskirstantis šilumą.	Šis maisto ruošimo indas tolygiai paskirsto šilumą, greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
	Feromagnetinis maisto ruošimo indas iš emaliuoto plieno, ketaus arba specialus indukcinis indas iš nerūdijančiojo plieno.	Šis maisto ruošimo indas greitai įkaista ir yra atpažįstamas.
Tinka	Ne visas dugnas feromagnetinis.	Jei feromagnetinės srities skersmuo yra mažesnis nei maisto ruošimo indo dugnas, kaista tik feromagnetinis plotas. Šiluma pasiskirsto netolygiai.
	Maisto ruošimo indo dugnas su tam tikru aliuminio kiekiu.	Tai sumažina feromagnetinį plotą, todėl maisto ruošimo indui perduodama mažiau energijos. Šie indai gali būti atpažįstami netinkamai arba visiškai neatpažįstami, todėl kais nepakankamai.
	Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.	
Netinka		

#### Pastabos

- Tarp kaitlentės ir maisto ruošimo indo nedėkite jokių pritaikymo plokščių.
- Nekaitinkite tuščio maisto ruošimo indo ir nenaudokite maisto ruošimo indo plonu dugnu, nes jis gali labai įkaisti.

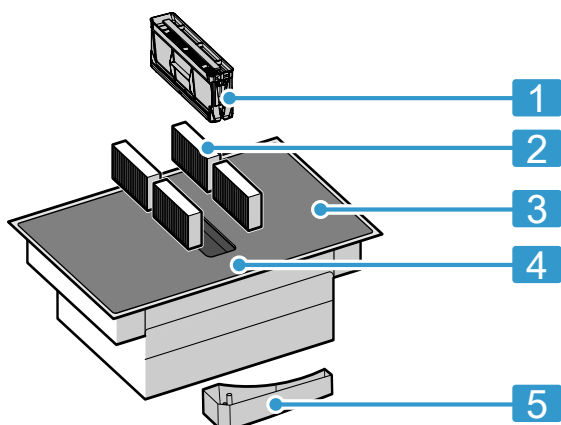
## 5 Susipažinimas

### 5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

Maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės, palyginti su maisto ruošimu ant įprastų kaitlenčių, yra tam tikrų skirtumų ir daug privalumų, pavyzdžiui, maistas išverda ir iškepa greičiau, taupoma elektros energija, prietaisą lengviau prižiūrėti ir valyti. Taip pat lengviau kontroliuoti šilumą, nes ji kaupiasi tiesiog maisto ruošimo inde.

### 5.2 Jūsų naujasis prietaisas

Informacija apie Jūsų naujajį prietaisą



Nr.	Pavadinimas
1	Riebalų filtras
2	Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui, arba garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui <sup>1</sup>
3	Kaitlentė
4	Valdymo skydelis
5	Perpildos rezervuaras

<sup>1</sup> Priklauso nuo prietaiso įrangos.

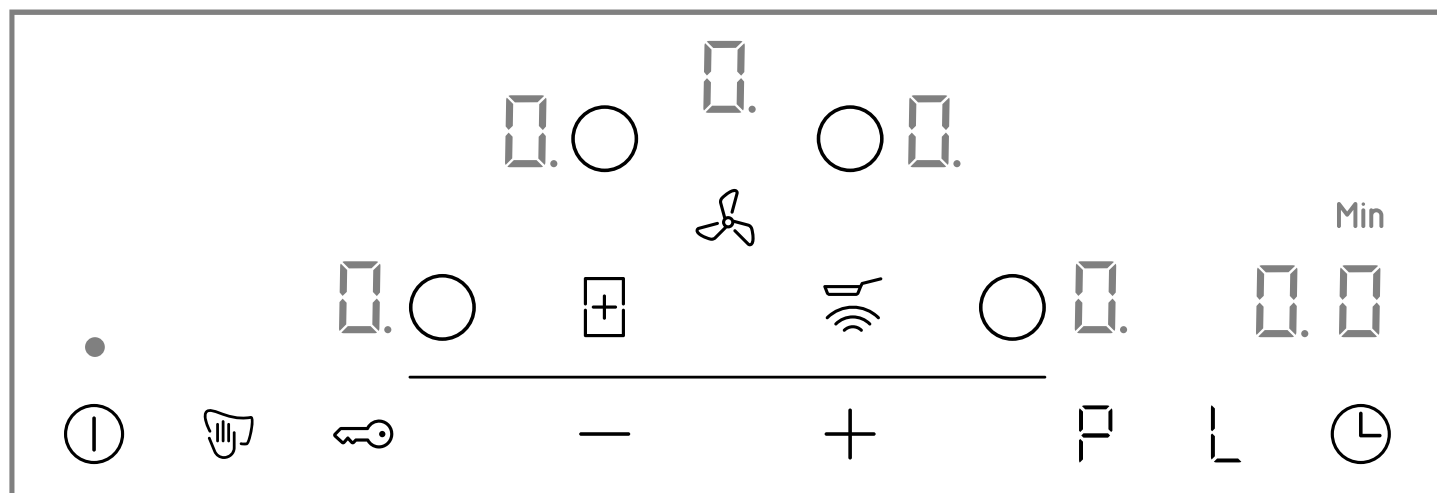
### 5.3 Specialūs priedai

Atsižvelgiant į prietaiso įmontavimo variantą, gali prireikti įvairių priedų. Jų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų oficialiojoje interneto svetainėje.

- Oro ištraukimo rinkinys
- Oro recirkuliacijos rinkinys
- Kvapų filtras, skirtas recirkuliacijos režimui
- Garso filtras, skirtas oro ištraukimo režimui

### 5.4 Valdymo skydelis

Kai kurios detalės, pavyzdžiui, spalva ir forma, gali neatitikti paveikslėlio.



#### Pastabos

- Valdymo skydelis visada turi būti švarus ir sausas.
- Maisto ruošimo indo nestatykite prie indikatorių ir jutiklių. Gali perkaisti elektroninė sistema.

#### Pasirinkimo jutikliai

Kaitlentei įkaitus ima šviesti valdymo sričių, kurias galima naudoti, simboliai.

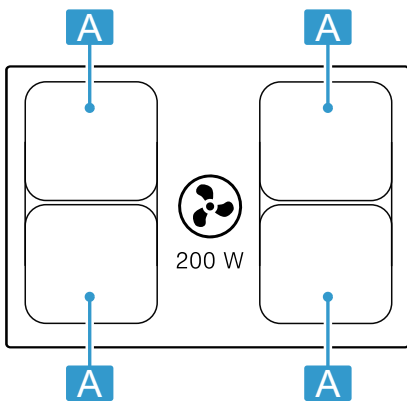
Jutiklis	Funkcija
ⓘ	Pagrindinis jungiklis
○	Maisto ruošimo zonos pasirinkimas
-/+	Nustatymo sritis
👉	Apsauga valant
🔑	Apsauga nuo vaikų
📏	CombiZone

Jutiklis	Funkcija
P	PowerBoost Ventiliatoriaus intensyvosios galios pakopos
L	Laikymo šiltai funkcija
⌚	Laikmačio funkcija
🔥	Frying Sensor
🌀	Rankinis ventiliatoriaus valdymas

Atsižvelgiant į kaitlentės būseną, šviečia ir maisto ruošimo zonų bei įvairių funkcijų, kurios yra įjungtos ir kurias galima naudoti, rodmenys.

## 5.5 Maisto ruošimo zonų paskirstymas

Nurodyta galia išmatuota naudojant standartinius puodus, aprašytus IEC/EN 60335-2-6 standarte. Galia gali priklausyti nuo maisto ruošimo indo dydžio ir jo medžiagos.



Sritis	Didžiausias kaitinimo lygis	
A Ø 21 cm	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
A 21 x 38 cm	9 galios lygis	3600 W

## 5.6 Maisto ruošimo zona

Prieš pradėdami ruošti maistą patikrinkite, ar maisto ruošimo indo dydis tinka maisto ruošimo zonai, ant kurios norite ruošti maistą:

Sritis	Maisto ruošimo zonos tipas
☐☐	Vienguba maisto ruošimo zona
☐	Kombinuotoji maisto ruošimo zona → Psl. 11

## 5.7 Liekamosios šilumos indikatorius

Kaitlentėje yra kiekvienai maisto ruošimo zonai skirtas liekamosios šilumos indikatorius. Kol šviečia liekamosios šilumos indikatorius, nelieskite maisto ruošimo zonos.

Indikatorius	Vertė
H	Maisto ruošimo zona karšta.
h	Maisto ruošimo zona šilta.

# 6 Darbo režimai

Savo prietaisą galite naudoti oro ištraukimo arba recirkuliacijos režimu.

## 6.1 Oro ištraukimo režimas

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



Orą draudžiama nukreipti į ventiliacijos šachtą, naudojamą prietaisų, deginančių dujas arba kitokias degiąsias medžiagas išmetamosioms dujoms (netaikoma cirkuliacijos prietaisams).

- Jei šalinamą orą norima nukreipti į neeksploatuojamą dūmų ar dujų ventiliacijos ortakį, reikia gauti atsakingos priešgaisrinės tarnybos leidimą.
- Jeigu šalinamas oras nukreipiamas per išorinę sieną, reikia naudoti teleskopinę movą.

## 6.2 Recirkuliacijos režimas

Įsiurbtas oras valomas riebalų ir kvapų filtre, tada vėl gražinamas į patalpą.



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



## 7 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

### 7.1 Prietaiso paruošimas

Siekdami užtikrinti tinkamą eksploatavimą, komponentus turite įdėti šia seka:

1. Įdėkite filtrą.
2. Įdėkite metalinį riebalų filtrą.

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

### 7.2 Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.

Jei įrengiant kaitlentę oro išleidimo anga išvedama į lauką, šiame režime turite sukongigūruoti nuostatą **c 17**.

Daugiau informacijos rasite skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 15.

## 8 Svarbiausia informacija apie valdymą

### 8.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite **⓪**. Pasigirsta garso signalas ir šalia **⓪** šviečia indikatorius.
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

#### ReStart

- ▶ Jei prietaisą vėl įjungsitė per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.

### 8.2 Kaitlentės išjungimas

- ▶ **⓪** lieskite tol, kol indikatoriai užges.
- ✓ Visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos.

**Pastaba.** Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 20 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

### 8.3 Maisto ruošimo zonų galios lygio nustatymas

Maisto ruošimo zona turi 17 galios lygių, kurie nuo 1 iki 9 rodomi su tarpinėmis vertėmis. Pasirinkite ruošiamam maistui ir planuojamam ruošimo procesui tinkamiausią galios lygį.

1. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo zoną, paspauskite **⓪**.
- ✓ Indikatoriuje šviečia **17**, o po juo įsižiebia simbolis **...**

### 8.4 Ruošimo patarimai

- Šildydami tyres, trintas sriubas ar tirštus padažus, prireikus pamaišykite.
- Norėdami įkaitinti, nustatykite 8 ar 9 kaitinimo lygį.
- Jei ruošiate uždengę dangčiu, iš indo ėmus skverbtiš garams nustatykite mažesnį kaitinimo lygį. Maisto ruošimo rezultatas dėl išėinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tieksitė patiekalą į stalą.
- Norėdami ruošti greitpuodyje, vadovaukitės gamintojo nuorodomis.
- Patiekalų neruoškite per ilgai, kad išliktų jų maistinė vertė. Virtuviniu laikmačiu galite nustatyti optimalią ruošimo trukmę.
- Pasirūpinate, kad aliejus nerūktų.

2. Nustatymo srityje nustatykite norimą kaitinimo lygį.
  - Spustelėkite **+**: **9** kaitinimo lygis.
  - Spustelėkite **-**: **4** kaitinimo lygis.

✓ Galios pakopa nustatyta.

**Pastaba.** Jei ant maisto ruošimo zonos neuždėtas joks maisto ruošimo indas arba indas yra netinkamas, pasirinktas galios lygis mirksi. Po tam tikro laiko maisto ruošimo zona išsijungia.

#### QuickStart

- ▶ Jei maisto ruošimo indą ant kaitlentės uždėsite prieš ją įjungdami, įjungus jis bus atpažintas ir automatiškai pasirenkama atitinkama maisto ruošimo zona. Per 20 sekundžių pasirinkite norimą galios pakopą, kitaip kaitlentė išsijungs.

### Galios lygio keitimas arba maisto ruošimo zonos išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą kaitinimo lygį arba nustatykite **17**.
- ✓ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

- Norėdami apskrudinti maisto produktus, apkepinkite juos mažomis porcijomis.
- Ruošiant maistą kai kurie maisto ruošimo indai labai įkaista. Todėl naudokite puodkėles.
- Rekomendacijų, kaip ruošiant maistą taupyti elektros energiją, rasite skyriuje → "Energijos taupymas", Psl. 5

### Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa (**1-9**) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (**⓪ min**) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	☰	⊖ min
<b>Lydimas</b>		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
<b>Pašildymas ir laikymas šiltai</b>		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Virtos dešrelės <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atitirpinimas ir pašildymas</b>		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55
<b>Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant</b>		
Bulvių kukuliai <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Žuvis <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
<b>Virimas, garinimas, troškinimas</b>		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu <sup>2</sup>	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Makaronai <sup>1</sup>	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
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
<b>Troškinimas</b>		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų <sup>1</sup></b>		
Pjausnys, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Be dangčio

<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

	☰	⊖ min
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiūvėsiuose	6 - 7	8 - 12
Kepsnys (3 cm storio)	7 - 8	8 - 12
Paukščio 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, apibarstyta džiūvėsiais	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiūvėsiais ir užšaldyta, pvz., žuvies piršteliai	6 - 7	8 - 15
Krevetės ir krabai	7 - 8	4 - 10
Šviežių daržovių ir grybų apkepinimas	7 - 8	10 - 20
Keptuvėje ruošiami patiekalai, azijietiškos daržovių, mėsos juostelės	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptuvėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6. - 7.	-
Omletas (kepamas vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušinienė	5 - 6	3 - 6
<b>Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis <sup>1</sup></b>		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiūvėsiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiūvėsiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

<sup>1</sup> Be dangčio

<sup>2</sup> Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

## 9 Ventiliatoriaus valdiklis



Ventiliatoriaus valdikliu galite valdyti ruošimo paviršiuje integruotą galingą oro ištraukimo sistemą.

### 9.1 Rankinis ventiliatoriaus valdymas



Ventiliatoriaus galios pakopas galite valdyti ranka.

**Pastaba.** Jei maisto ruošimo puodai yra aukšti, negalima užtikrinti optimalios išsiurbimo galios. Išsiurbimo galią galite padidinti dangtį uždėdami įstrižai.

#### Rankinio ventiliatoriaus valdymo aktyvinimas

1. Palieskite .  
Ventiliatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galios pakopa.
2. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite norimą galios pakopą.  
Nustatyta galios pakopa šviečia.
3. Norėdami patvirtinti nuostatą, palieskite .  
✓ Ventiliatorius aktyvintas.







#### Rankinio ventiliatoriaus valdymo keitimas arba pasyvinimas


1. Palieskite .
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios pakopą arba nustatykite .

### 9.2 Intensyvioji ventiliatoriaus galios pakopa



Galima nustatyti vieną iš dviejų ventiliatoriaus intensyviųjų pakopų. Aktyvinus intensyviają pakopą, ventiliatorius trumpai veikia didžiausia galia.

#### Intensyvosios ventiliatoriaus galios pakopos aktyvinimas

1. Palieskite .
2. Pasirinkite norimo intensyvumo pakopą:
  - **I intensyvumo pakopa:** pasirinkite galios pakopą , tuomet palieskite . Šviečia rodmuo . Pakopa aktyvinta.
  - **II intensyvumo pakopa:** dar kartą palieskite . Šviečia rodmuo . Pakopa aktyvinta.

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

#### Intensyvosios ventiliatoriaus galios pakopos keitimas arba pasyvinimas

1. Palieskite .
2. Nustatymo srityje pasirinkite norimą galios pakopą arba nustatykite .

### 9.3 Ventiliatoriaus automatinė paleistis

Kai maisto ruošimo zonai pasirenkate kaitinimo lygį, įsijungia automatinė paleistis.

Įjungus tam tikrą kaitinimo lygį ventiliatorius veikia maisto ruošimo zonoms nustatyta galia. Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 15.

### 9.4 Ventiliatoriaus inercinio veikimo funkcija

Įjungus inercinio veikimo funkciją, išjungtas ventiliatorius dar kelias minutes veiks ir išjungus kaitlentę. Bus ištraukiami gaminant maistą susidariusių garų likučiai. Paskui ventiliacijos sistema išsijungs automatiškai.

#### Ventiliatoriaus inercinio veikimo aktyvinimas

Dažniausiai aktyvinamas ilgiausias galimas inercinio veikimo laikas.

Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 15.

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

#### Ventiliatoriaus inercinio veikimo pasyvinimas

##### Rankinis

Jei paliesite , funkcija bus pasyvinta.

##### Automatinis

Prietaisas pasyvina inercinio veikimo funkciją, kai:

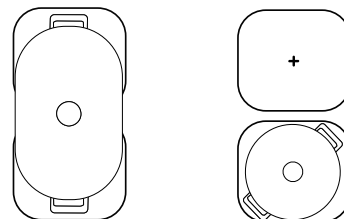
- pasibaigia inercinio veikimo laikas,
- jį vėl įjungiate.

## 10 CombiZone

Ji suteikia galimybę derinti dvi vienodo dydžio maisto ruošimo zonas, abiem nustačius vienodą galios lygį. Ši funkcija labiausiai tinka maistą ruošiant pailgame inde. Funkcija taip pat suteikia galimybę maistą ruošti inde, kuris uždengia vieną maisto ruošimo zoną ir kurį galite perkelti iš vienos zonos į kitą, kad būtų patogiau. Šiuo atveju abiejose zonose išlaikomas toks pat kaitinimo lygis ir tos pačios nuostatos.

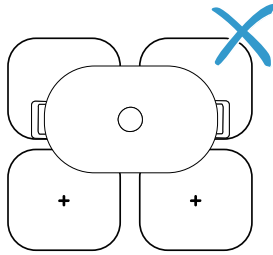
### 10.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

Naudokite tik tokį maisto ruošimo indą, kuris tinka maisto ruošimo zonai.





**Pastaba.**


Uždėkite indą taip, kad jis uždengtų tik vieną iš kombi-  
nuotosios zonos maisto ruošimo zonų. Maisto ruošimo  
zonos aktyvinamos netinkamai ir maistas taip pat bus  
paruoštas netinkamai.



## 10.2 CombiZone įjungimas

1. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų ir  
nustatykite kaitinimo lygį.
2. Paspauskite .
- ✓ Įsižiebia  ir apatinės maisto ruošimo zonos indi-  
katoriuje rodomas kaitinimo lygis.
- ✓ Funkcija įjungta.

## 10.3 CombiZone išjungimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ Funkcija pasyvinta.
- ✓ Abi maisto ruošimo zonos toliau veikia kaip dvi at-  
skiros maisto ruošimo zonos.

# 11 Laiko funkcijos




Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo  
funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis

## 11.1 Išjungimo laikmatis



Leidžia užprogramuoti ruošimo laiką kelioms maisto  
rūšimo zonoms. Šiam laikui pasibaigus maisto ruošimo  
zona išsijungia automatiškai.

### Išjungimo laikmatis įjungimas

1. Maisto ruošimo zonos ir galios lygio pasirinkimas.
2. Paspauskite .
- ✓ Maisto ruošimo zonoje įsižiebia .
3. Nustatymo srityje nustatykite laiką.
- ✓ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
4. Paspauskite .
- ✓ Rodmenys užgęsta, o garso signalas nutyla.

**Pastaba.** Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogra-  
muojate ruošimo laiką ir aktyvintas Frying Sensor,  
rūšimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus pa-  
sirinktą temperatūros pakopą.




## Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną, tada palieskite .
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje pakeiskite  
rūšimo laiką arba nustatykite .




## 11.2 Laikmatis

Galima aktyvinti laikmačio veikimą nuo 0 iki 99  
minučių. Šios funkcijos veikimas nepriklauso nuo  
maisto ruošimo zonų veikimo ir kitų nuostatų. Viryklė  
neišsijungia automatiškai.

### Laikmatis įjungimas

1. Spaudykite , kol įsižiebs .
2. Nustatymo srityje nustatykite norimą laiką.
- ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.
- ✓ Trukmei pasibaigus pasigirsta signalas.
3. Paspauskite .
- ✓ Rodmenys užgęsta, o garso signalas nutyla.




### Laikmatis Keitimas ir išjungimas

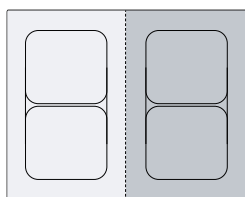
1. Spaudykite , kol įsižiebs .
2. Norėdami ištrinti laiką, nustatymo srityje laiką pakei-  
skite arba nustatykite .

# 12 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkai-  
tinti greičiau nei naudodami  kaitinimo lygį.



Šią funkciją visoms kitoms maisto ruošimo zonoms ga-  
lima naudoti tada, kai nenaudojama kita tos pačios  
grupės maisto ruošimo zona.

Antraip pasirinktos maisto ruošimo zonos indikatoriuje  
mirksi  ir . Paskui automatiškai nustatomas kaitinimo  
lygis , tačiau funkcija neaktyvinama.






## 12.1 PowerBoost įjungimas

**Reikalavimas.** Kombinuotosios zonos srityje galios di-  
dinimo funkciją „PowerBoost“ galite aktyvinti tik tada,  
kai dvi maisto ruošimo zonos bus naudojamos nepri-  
klausomai viena nuo kitos.

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Įsižiebia indikatorius .
- ✓ Funkcija įjungta.

## 12.2 PowerBoost išjungimas


1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite . Indikatorius  užgęsta ir maisto  
rūšimo zonoje vėl perjungiamas kaitvietės kaitini-  
mo lygis .
- ✓ Funkcija pasyvinta.

**Pastaba.** Tam tikromis aplinkybėmis ši funkcija gali išsi-  
jungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės vidu-  
je esantys elektroniniai elementai.

## 13 Frying Sensor

Ši funkcija suteikia galimybę lengvai ruošti maistą ir pa-  
siekti puikių rezultatų.

Kad ruošiant maistą nereikėtų nuolat pritaikyti galios ly-  
gio, iš pradžių pasirinkite norimą tikslią temperatūrą.  
Po stiklo keramika esantys jutikliai matuoja maisto  
ruošimo indo temperatūrą ir ją išlaiko per visą maisto  
ruošimo procesą.

Ši funkcija naudojama visoms maisto ruošimo zonoms,  
pažymėtoms šiuo simboliu .

### 13.1 Privalumai

- Palaikoma pastovi temperatūra, nekeičiant galios ly-  
gio.
- Aliejus neperkaista. Ruošiamas maistas nepridega.
- Maisto ruošimo zona kaista tik tuomet, kai reikia pa-  
laikyti temperatūrą, todėl taupoma energija.

### 13.2 Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa- kopa	Tem- peratūra	Funkcijos
min	140 °C	Maistui apkepti su alyvuogių aliejumi arba sviestu
low	160 °C	Žuviai ir dideliems maisto produk- tams kepti
med	180 °C	Džiūvėsiuose apvoliotam, šaldytam ir griliu ruošiamam maistui kepti
max	215 °C	Aukštos temperatūros grilis ir grilio plokštė

### 13.3 Rekomenduojamas maisto ruošimo indas



Šiai funkcijai sukurtas specialus maisto ruošimo indas,  
kuriame paruošiama tinkamiausiai.

Maisto ruošimo indas	Rekomenduojama maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 21 cm	Vienguba maisto ruošimo zona

Rekomenduojamą maisto ruošimo indą įsigysite iš kli-  
entų aptarnavimo tarnybos, specializuotose parduotu-  
vėse arba mūsų interneto parduotuvėje [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).


**Pastaba.** Galite naudoti ir kitą maisto ruošimo indą.  
Tačiau, atsižvelgiant į maisto ruošimo indo savybes,  
faktinė temperatūra gali neatitikti nustatytosios.

### 13.4 Frying Sensor įjungimas


1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną, tada palieskite .  
✓ Maisto ruošimo zonų indikatoriuje šviečia .

2. Per 10 sekundžių nustatymo srityje pasirinkite no-  
rimą temperatūros pakopą.


✓ Funkcija įjungta.

3.  šviečia, kol pasiekama kepimo temperatūra.  
Paskui pasigirsta signalas ir temperatūros simbolis  
užgessta.



4. Kai bus pasiekta kepimo temperatūra, įdėkite į kep-  
tuvę kepimo riebalų, vėliau – patiekalą.

**Pastaba.** Kad būtų rodoma  ir temperatūros pakopa,  
turi būti pasirinkta maisto ruošimo zona.

### 13.5 Frying Sensor išjungimas

- ▶ Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite .
- ✓ Funkcija deaktivinta.

### 13.6 Ruošimo patarimai naudojant Frying Sensor

Toliau lentelėje nurodyta tinkamiausia temperatūros pa-  
kopa pasirinktiems patiekalams. Temperatūra  ir ruoši-  
mo trukmė  min priklauso nuo maisto produkto kiekio,  
būklės ir kokybės.

		 min
<b>Mėsa</b>		
Pjausnys	med	6-10
Pjausnys, apvoliotas džiūvėsiuose	med	6-10
Filė	med	6-10
Kotletai	low	10-15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys	med	10-15
Didkepsnis, pusžalis, 3 cm storio	max	6-8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 3 cm storio	max	8-12
Didkepsnis, gerai iškeptas, 3 cm storio	med	8-12
Didkepsnis su T formos kaulu, pusža- lis, 4,5 cm storio	max	10-15
Didkepsnis su T formos kaulu, vidu- tiniškai iškeptas, 4,5 cm storio	max	20-30
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio	low	10-20
Lašiniai	min	5-8
Malta mėsa	med	6-10
Mėsainis, 1,5 cm storio	low	6-15
Mėsos kukuliukai, 2 cm storio	low	10-20
Dešrelės	low	8-20
Čiorisas, šviežia dešra	low	10-20
Iešmeliai, kebabai	low	10-20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“	med	7-12
<b>Žuvis ir jūrų gėrybės</b>		
Žuvies filė	med	10-20
Žuvies filė, apvoliota džiūvėsiuose	med	10-20



	⌚	⌚ min
Kepta žuvis, visa	low	10-20
Sardinės	med	6-12
Norveginiai omarai, krevetės	med	4-8
Kalmarai, sepijos	med	6-12
<b>Patiekalai iš kiaušinių</b>		
Kiaušiniene su sviestu	min	2-6
Kiaušiniene	med	2-6
Plakta kiaušiniene	min	4-9
Omletas	min	3-6
Prancūziški skrebučiai	low	4-8
Prancūziški lietiniai, blynai, blynai „Tortitas“, takai	max	1-3
<b>Daržovės</b>		
Keptos bulvės	max	6-12
Gruzdintos bulvytės	med	15-25
Bulviniai blynai	max	2-4
Svogūnai, kepti česnakai	min	2-10
Svogūnų žiedai	low	5-10

	⌚	⌚ min
Cukinijos, baklažanai, paprikos	min	4-12
Žaliosios šparaginės pupelės	low	4-15
Grybai	med	10-15
Daržovės su traškia tešlos plutele	med	5-10
<b>Šaldyti produktai</b>		
Vištienos gabalėliai	med	10-15
Žuvies piršteliai	med	8-12
Gruzdintos bulvytės	max	4-8
Keptuvėje ruošiami patiekalai	low	6-10
Daržovių suktinukai	med	10-30
Pyragėliai, bulvių maltinukai	max	3-8
<b>Kitos</b>		
Keptas sūris	low	7-10
Skrebučiai	low	6-10
Skrudinta duona	med	4-8
Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pinijos, skrudinti	med	3-15



## 14 Laikymo šiltai funkcija

Šią funkciją galite naudoti šokoladui arba sviestui lyditi ir patiekalams šiltai laikyti.

### 14.1 Laikymo šiltai funkcijos aktyvinimas

1. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną.
  2. Per 10 sekundžių palieskite . Šviečia .
- ✓ Funkcija aktyvinta.

### 14.2 Laikymo šiltai funkcijos pasyvinimas



1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
  2. Palieskite .  užgesa.
- ✓ Funkcija deaktyvinta.

## 15 Apsauga nuo vaikų


Kaitlentėje įrengta apsauga nuo vaikų. Apsaugos nuo vaikų funkcija užtikrina, kad kaitlentės neįjungtų vaikai.

### 15.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

- ▶ 4 sekundes lieskite .
- ✓ 10 sekundžių šviečia indikatorius .
- ✓ Kaitlentė užblokuota.

### 15.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

- ▶ 4 sekundes lieskite .
- ✓ Atrakinta.


### 15.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo. Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 15.

## 16 Apsauga valant


Suteikia galimybę užblokuoti valdymo skydelį valant, kad netikėtai nebūtų pakeistos nuostatos. Blokavimo funkcija neužblokuoja pagrindinio jungiklio.

### 16.1 Apsauga valant įjungimas

- ▶ Palieskite . Pasigirsta signalas.
- ✓ Valdymo skydelis 35 sekundėms užblokuojamas. Likus 5 sekundėms iki išjungimo pasigirsta signalas.

### 16.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Palieskite .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

## 17 Individualus apsauginis išjungimas

Jei kaitvietė eksploatuojama ilgai ir nekeičiate jokių parametrų, aktyvuojamas automatinis laiko ribojimas. Maisto ruošimo zonoje rodoma **FB** ir ji išsijungia. Atsižvelgiant į pasirinktą galios lygį, įsijungimo laikas yra po 1–10 valandų.

Norėdami įjungti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką.

## 18 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

### 18.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 1	Apsauga nuo vaikų	0 – rankinė. <sup>1</sup> 1 – Automatinė. 2 – išjungta.
c 2	Garso signalai	0 – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 – jungtas tik klaidų signalas. 2 – įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 – įjungti visi signalai <sup>1</sup> .
c 3	Energijos sąnaudų rodmuo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.	0 – Išjungta. <sup>1</sup> 1 – Įjungta.
c 5	Automatinis išjungimas	00 – įspėjamasis garso signalas išjungiamas. <sup>1</sup> 01-99 – laikas iki automatinio išjungimo.
c 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	1 – 10 sekundžių 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė <sup>1</sup> .
c 7	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Tikslūs duomenis rasite specifikacijų lentelėje. Kai funkcija yra aktyvi ir kaitlentė pasiekia nustatytą galios ribą, rodomas _ ir negalite pasirinkti didesnio kaitinimo lygio.	0 – išjungta. Didžiausia kaitlentės galia <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Mažiausia galia. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. 3. – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... 9 – Didžiausia kaitlentės galia.
c 9	Maisto ruošimo zonos pasirinkimo laikas	0 – neribojama: galite nustatyti paskutinę pasirinktą maisto ruošimo zoną jos nesirinkdami iš naujo. 1 – ribojama: paskutinį kartą pasirinktą maisto ruošimo zoną galite nustatyti per 10 sekundžių nuo pasirinkimo. Paskui maisto ruošimo zoną prieš nustatydami turite pasirinkti iš naujo. <sup>1</sup>
c 12	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	0 – netinka. 1 – neoptimalu. 2 – tinka.
c 17	Recirkuliacijos arba oro ištraukimo režimo nustatymas.	0 – recirkuliacijos režimo konfigūravimas. <sup>1</sup> 1 – oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
c 18	Automatinės paleisties nustatymas	0 – išjungta. 1 – įjungta: įjungus galios pakopą ventiliatorius pradeda veikti maisto ruošimo zonai nustatyta galia. <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
☐ 20	Inercinio veikimo nustatymas Jei kaitlentė veikia oro ištraukimo režimu, įjungus galios pakopą maždaug 6 minutėms įsijungia ventiliacija. Jei kaitlentė veikia recirkuliacijos režimu, įjungus galios pakopą maždaug 30 minučių įsijungia ventiliacija. Prėjus šiam laikui inercinio veikimo funkcija automatiškai išsijungia.	☐ – išjungta. ! – įjungta <sup>1</sup> :
☐ 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	☐ – individualios nuostatos <sup>1</sup> . ! – gamyklinės nuostatos.

<sup>1</sup> Gamyklinė nuostata

## 18.2 Apie pagrindines nuostatas

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti išjungta.

- Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite ①.
- Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simbolį ☐.

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	☐ !
Gamybos numeris	Fd
Gaminimo numeris 1	02.
Gaminimo numeris 2	0.5

- ✓ Pirmuose keturiuose rodmenyse pateikiama informacija apie gaminį. Norėdami atverti atskirus rodmenis, palieskite nustatymo sritį.

- Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite ☐.
- ✓ ☐ ! ir ☐ šviečia kaip pradinė nuostata.
4. Simbolį ☐ vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
5. Nustatymo srityje pasirinkite norimą nuostatą.
6. 4 sekundes lieskite ☐.
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

## 18.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Palieskite ①.
- ✓ Visi pakeitimai atmetami ir neišsaugomi.

# 19 Maisto ruošimo indo bandymas

Maisto ruošimo indo kokybė turi didelę įtaką maisto ruošimo proceso spartai ir rezultatui. Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę. Prieš tikrindami įsitikinkite, kad maisto ruošimo indo dugno dydis atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos dydį. Pasiekama įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 15

## 19.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

- Į kambario temperatūros maisto ruošimo indą įpilkite maždaug 200 ml vandens ir uždėkite ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis labiausiai atitinka maisto ruošimo indo dugno dydį, vidurio.
- Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite ☐ ! 2.

- Palieskite nustatymo sritį. Maisto ruošimo zonos mirksi indikatorius —.
- ✓ Vyksta bandymas.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

## 19.2 Rezultato tikrinimas

Toliau pateiktoje lentelėje galite patikrinti maisto ruošimo proceso kokybės ir spartos rezultatą.

Rezultatas
☐ Maisto ruošimo indas netinka šiai maisto ruošimo zonai, todėl jis nekaista.
! Maisto ruošimo indas kaista lėčiau, negu numatyta, maisto ruošimo procesas nevyksta sklandžiai.
2 Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

Norėdami aktyvinti šią funkciją, palieskite nustatymo sritį.



## 20 Galios ribojimas

Šia funkcija galite nustatyti bendrąją kaitlentės galią. Kaitlentė nustatyta gamykloje. Kaitlentės didžiausioji galia nurodyta specifikacijų lentelėje. Naudojant šią funkciją, konfigūracija prisitaiko pagal bet kurios elektros instaliacijos reikalavimus.

Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršijama, kaitlentė galią įjungtoms maisto ruošimo zonoms paskirsto automatiškai pagal poreikį.

Kol ši funkcija aktyvinta, kiekvienos maisto ruošimo zonos galia laikinai gali nesiekti vardinės vertės. Kad ši nustatytoji vertė nebūtų viršijama, kaitlentė galią automatiškai ir pagal poreikį paskirsto įjungtoms maisto ruošimo zonoms. Prietaisas reguliuoja ir parenka didžiausią galimą galios lygį.

Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“.  
→ Psl. 15

## 21 Valymas ir priežiūra

Kad jūsų prietaisas ilgai gerai veiktų, rūpestingai jį valykite ir prižiūrėkite.

### 21.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com).

#### DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

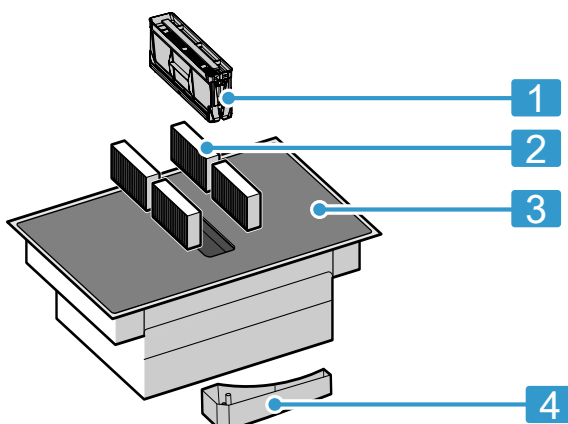
- ▶ Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.
- ▶ Kol kaitlentė dar karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių. Dėl to ant paviršiaus gali atsirasti dėmių.

#### Netinkamos valymo priemonės

- Neskiestas indų ploviklis
- Indaplovių valiklis
- Šveitiklis
- Agresyvios valymo priemonės, pvz., orkaičių purškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

### 21.2 Valomi arba keičiami komponentai

Šioje apžvalgoje parodyti prietaiso komponentai, kuriuos turite arba pakeisti, arba išvalyti.



1 Riebalų filtras

2 Kvapų filtras arba garso filtras

3 Stiklo keramika

4 Perpildos rezervuaras

### 21.3 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę nuvalykite po kiekvieno naudojimo.

**Reikalavimas.** Kaitlentė turi būti šalta. Atsiradus dėmių dėl cukraus, ryžių krakmolo, plastiko ar aliuminio plėvelės, nelaukite, kol kaitlentė atvės.

1. Didelius nešvarumus pašalinkite stiklo grandikliu.
2. Nuvalykite kaitlentę stiklo keramikos valymo priemone.

Atkreipkite dėmesį į valymo nuorodas, pateiktas ant pakuotės.

#### Patarimai

- Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.
- Jei maisto ruošimo indo dugnas bus švarus, kaitlentės paviršius išliks geros būklės.

### 21.4 Kaitlentės rėmo valymas

Jei baigus naudoti ant kaitlentės rėmo yra nešvarumų ar dėmių, nuvalykite juos.

**Pastaba.** Nenaudokite stiklo grandiklių.

1. Kaitlentės rėmą valykite karštu šarmu ir minkšta šluoste.  
Prieš naudodami kruopščiai išplaukite naujas drėgmę sugeriančias šluostes.
2. Nusausinkite minkšta šluoste.

### 21.5 Kvapų filtro arba garso filtro keitimas

Reguliariai keiskite kvapų filtrą. Pakeiskite garso filtrus, jei jie užteršti.

**Pastaba.** Kvapų arba garso filtrų galite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba interneto parduotuvėje.

1. Siekdami užtikrinti tinkamą veikimą, naudokite tik originalius filtrus.

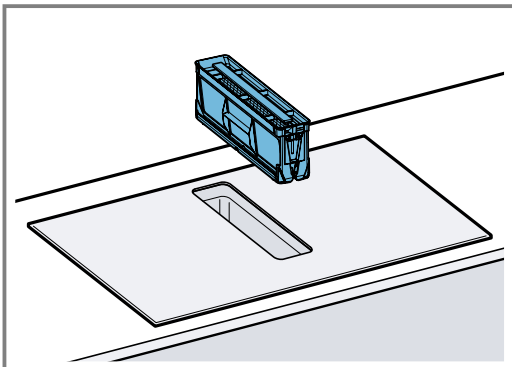
## 2. DĖMESIO!

Nukritęs žemyn riebalų filtras gali pažeisti apačioje esančią kaitlentę.

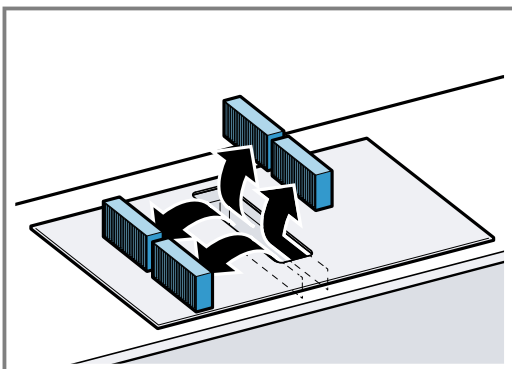
- ▶ Ranka suimkite filtrą už apačios.

Išimkite riebalų filtrą.

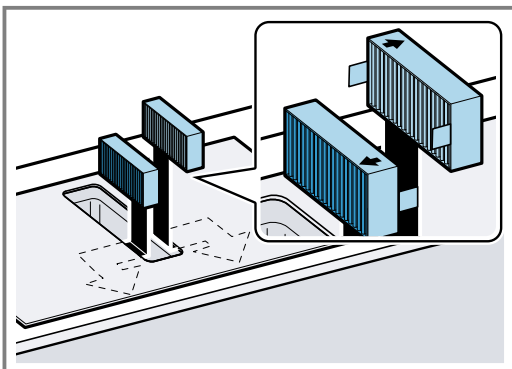
- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalenkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.



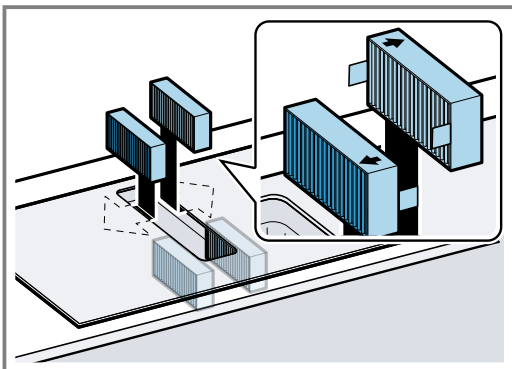
3. Išimkite 4 kvapų filtrus arba garso filtrą ir tinkamai utilizuokite.



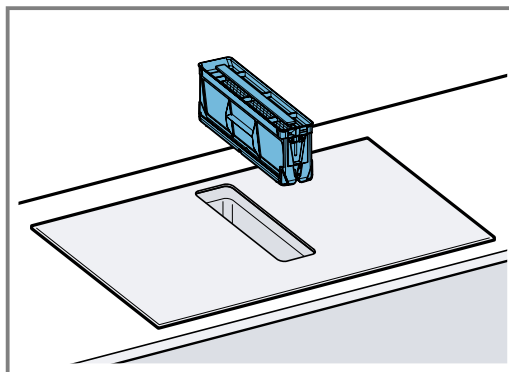
4. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite 2 kvapų filtrus arba garso filtrą ir pastumkite į priekį.



5. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite kitus kvapų filtrus arba garso filtrą.




6. Įdėkite riebalų filtrą.



## Užterštumo indikatorius nustatymas iš naujo

**Reikalavimas.** Prietaisą išjungus šviečia *F*.

1. Pakeiskite kvapų filtrą. → Psl. 17
2. Paspauskite ir palaikykite , kol pasigirs signalas.
  - ✓ Indikatorius *F* nebešviečia. Kvapų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

## 21.6 Riebalų filtro valymas

Riebalų filtras iš virtuvės garų išvalo riebalus. Siekdami užtikrinti optimalų veikimą, reguliariai valykite riebalų filtrą.

### ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Gali užsiliepsnoti filtruose esančios riebalų nuosėdos.

- ▶ Prietaiso niekada nenaudokite be riebalų filtro.
- ▶ Reguliariai valykite riebalų filtrą.
- ▶ Šalia prietaiso niekada nenaudokite atviros ugnies (pvz., negaminkite degių patiekalų).

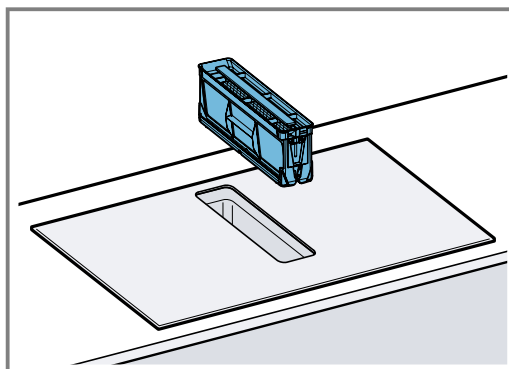
## 1. DĖMESIO!

Nukritęs žemyn riebalų filtras gali pažeisti apačioje esančią kaitlentę.

- ▶ Ranka suimkite filtrą už apačios.

Išimkite riebalų filtrą.

- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalenkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.

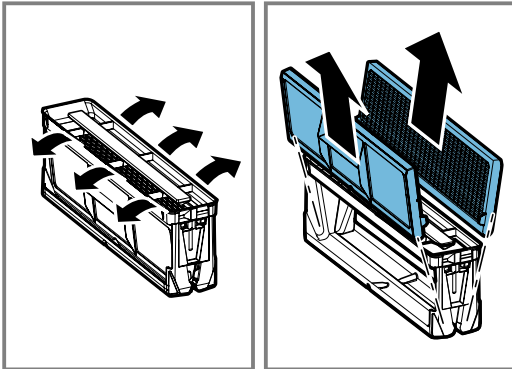


2. Išvalykite riebalų filtrą.
  - → "Rankinis riebalų filtro valymas", Psl. 19
  - → "Riebalų filtro plovimas indaplovėje", Psl. 19
3. Jei reikia, išimkite kvapų filtrą arba garso filtrą ir išvalykite prietaisą iš vidaus.
  - "Kvapų filtro arba garso filtro keitimas", Psl. 17
4. Jei į prietaisą patenka kokių nors daiktų, juos išimkite ir įsitikinkite, kad neblokuojamas į perpildos rezervuarą einantis vamzdis.
5. Prietaiso vidų išvalykite plovimo tirpalu ir plovimo servetėle.

6. Išvalę ir išsausinę, riebalų filtrą vėl įdėkite.

### Rankinis riebalų filtro valymas

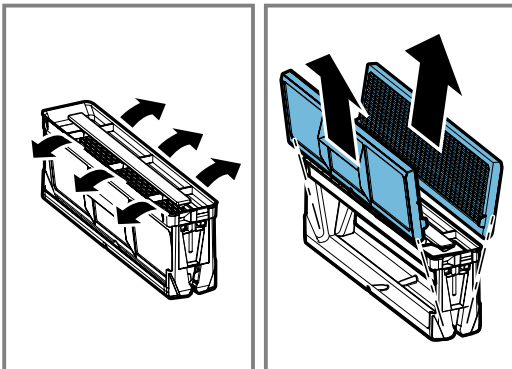
1. Išmontuokite riebalų filtrą.



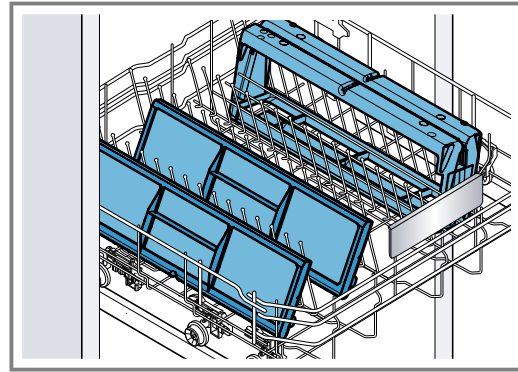
2. Riebalų filtrą pamirkykite karštame plovimo tirpale.
3. Valykite riebalų filtrą šepetėliu. Nenaudokite šerdinančių valiklių ir valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų. Jei nešvarumus pašalinti sunku, galite naudoti specialų riebalų tirpiklį. Riebalų tirpiklio galite įsigyti mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, internetinėje parduotuvėje arba specializuotoje parduotuvėje.
4. Kruopščiai išplaukite riebalų filtrą.
5. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.

### Riebalų filtro plovimas indaplovėje

1. Norėdami išvalyti švariau, išmontuokite riebalų filtrą.



2. Atskirus riebalų filtro komponentus laisvai pastatykite indaplovėje, neprispauskite.



Labai užteršto riebalų filtro neplaukite kartu su kitais indais.

Nenaudokite agresyvių ploviklių ir ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.

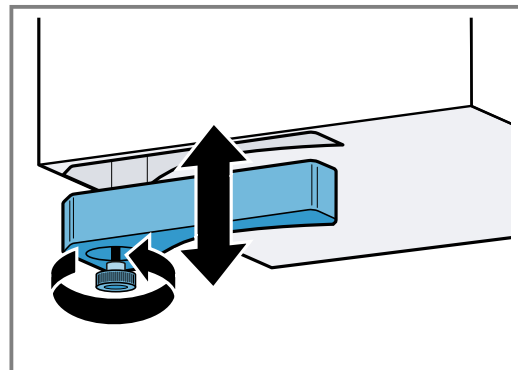
3. Įjunkite indaplovę. Nustatykite maks. 70 °C temperatūrą.
4. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.

### 21.7 Perpildos rezervuaro valymas

Perpildos rezervuare kaupiasi skysčiai arba daiktai, kurie į prietaisą patenka per viršų.

**Reikalavimas.** Prietaisas yra atvėsus, o liekamosios šilumos indikatorius užgesęs.

1. Viena ranka prilaikykite perpildos rezervuarą, o kita ranka jį išsukite.
  - Nepaverskite perpildos rezervuaro, kad iš jo nebėgtų skystis.



2. Ištuštinkite ir išskalaukite perpildos rezervuarą.
3. Jei reikia, išsukite varžtą ir perpildos rezervuarą be varžto išplaukite indaplovėje.
4. Vėl įsukite išvalytą perpildos rezervuarą.
5. Įsitinkinkite, kad neblokaujamas tiekimo į perpildos rezervuarą vamzdis.

Jei į prietaisą yra patekę kokių nors daiktų, prietaisui atvėsus juos reikia išimti. Kad galėtumėte tai padaryti, išmontuokite riebalų filtrą. → *Ps! 18*

## 22 DUK

### 22.1 Naudojimas

Klausimas	Atsakymas
Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų simbolis?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aktyvi apsaugos nuo vaikų funkcija. Daugiau apie šią funkciją žr. skyriuje → <i>"Apsauga nuo vaikų", Psl. 14.</i></li> </ul>
Kodėl mirksi šviečiantys indikatoriai ir kodėl pasigirsta signalas?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nuo skydelio paviršiaus nuvalykite skysčius arba maisto likučius. Nuimkite nuo valdymo skydelio visus daiktus, kurie jį galbūt uždengia. Daugiau apie signalo pasyvumą žr. skyriuje → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 15.</i></li> </ul>
Kodėl nepavyksta aktyvinti kepimo jutiklio?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Buvo pasiekta didžiausia prietaiso imamoji galia arba aktyvinta galios valdymo funkcija „Power-Manager“. Išjunkite arba sumažinkite aktyvių maisto ruošimo zonų kaitinimo lygius. Daugiau apie šią funkciją žr. skyriuje → <i>"Galios ribojimas", Psl. 17.</i></li> </ul>
Neįsijungia ventiliatorius, nors aktyvinta automatinė paleistis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aktyvinkite ventiliatorių ranka arba patikrinkite automatinės paleisties konfigūraciją. Daugiau žr. skyriuje → <i>"Pagrindinės nuostatos", Psl. 15.</i></li> </ul>
Ventiliatorius tebeveikia, nors maisto ruošimo zonos išjungtos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Išjunkite ventiliatorių ranka. Daugiau apie šią nuostatą žr. skyriuje → <i>"Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 9.</i></li> </ul>
Per silpnai siurbiamas oras.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patikrinkite, ar švarus riebalų filtras. Apie filtro valymą ir keitimą žr. skyriuje → <i>"Valymas ir priežiūra", Psl. 17.</i></li> </ul>

### 22.2 Garsai

Klausimas	Atsakymas
Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naudojant kaitlentę garsai gali sklisti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai normalu – sklindantys garsai yra įprasti indukciniai technologijai. Tai ne gedimas.</li> </ul>
Galimi garsai	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Žemas ūžesys, lyg veiktų transformatorius:</b> girdimas, kai ruošiant maistą nustatomas didelis kaitinimo lygis. Šis garsas dingsta arba tampa tylesnis sumažinus kaitinimo lygį.</li> <li><b>Tylus švilpimas:</b> girdimas, kai maisto ruošimo indas yra tuščias. Šis garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba įdėjus maisto produktų.</li> <li><b>Spragsėjimas:</b> girdimas naudojant maisto ruošimo indus iš skirtingų medžiagų sluoksnių arba kartu naudojant skirtingo dydžio maisto ruošimo indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų. Garso stiprumas gali priklausyti nuo maisto kiekio ir ruošimo būdo.</li> <li><b>Aukštas švilpimo tonas:</b> gali būti girdimas, kai vienu metu dvi maisto ruošimo zonos naudojamos nustačius didžiausią kaitinimo lygį. Švilpimo garsas nutyla arba tampa silpnesnis nustačius mažesnį kaitinimo lygį.</li> <li><b>Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas:</b> kaitlentėje įrengtas ventiliatorius, įsijungiantis esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali veikti ir išjungus kaitlentę, jei temperatūra vis dar per aukšta.</li> </ul>

### 22.3 Maisto ruošimo indai

Klausimas	Atsakymas
Kokį maisto ruošimo indą galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indus, kurie tinka indukciniai funkcijai, rasite skyriuje → <i>"Tinkamas maisto ruošimo indas", Psl. 6.</i></li> </ul>

Klausimas	Atsakymas
Kodėl nekaista maisto ruošimo zona ir mirksi kaitinimo lygis?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta.</li> <li>Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba nepritaikytas indukciniai funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai ir yra uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Daugiau žr. skyriuje → "CombiZone", Psl. 11 → "Tinkamas maisto ruošimo indas", Psl. 6.</li> </ul>
Kodėl maisto ruošimo indas kaista labai lėtai arba kodėl jis įkaista nepakankamai, nors nustatyta didelė galios pakopa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto ruošimo indas per mažas, kad būtų galima naudoti ant įjungtos maisto ruošimo zonos, arba nepritaikytas indukciniai funkcijai. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo indas pritaikytas indukciniai funkcijai ir yra uždėtas ant maisto ruošimo zonos, kurios dydis geriausiai atitinka indo dydį. Daugiau žr. skyriuje → "CombiZone", Psl. 11 → "Tinkamas maisto ruošimo indas", Psl. 6.</li> </ul>

## 22.4 Valymas

Klausimas	Atsakymas
Kaip valyti kaitlentę?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geriausią rezultatą pasieksite naudodami specialią stiklo keramikos valymo priemonę. Nenaudokite valymo priemonių, indaplovių valiklių ar koncentratų arba šveičiamųjų šluosčių. Daugiau žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 17.</li> </ul>
Spintelėje po kaitlente yra vandens.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Patikrinkite, ar nepersipildė perpildos rezervuaras. Daugiau apie kaitlentės valymą ir priežiūrą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 17.</li> </ul>
Kas kiek laiko reikia valyti perpildos rezervuarą?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Perpildos rezervuarą valykite dažnai. Daugiau apie perpildos rezervuaro valymą ir priežiūrą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 17.</li> </ul>
Kas kiek laiko reikia valyti riebalų filtrą?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riebalų filtrą reguliariai valykite. Apie filtro valymą ir keitimą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 17.</li> </ul>

## 23 Sutrikimų šalinimas

Nedideles prietaiso triktis galite pašalinti ir patys. Prieš kreipdamiesi į klientų aptarnavimo tarnybą perskaitykite informaciją apie trikčių šalinimą. Taip išvengsite nereikalingų išlaidų.

### **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!**

Netink. atlikti rem. darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik išmokytam personalui.
- ▶ Jei prietaisas sugedęs, informuokite kl. apt. tarnybą.

### **⚠️ ĮSPĖJIMAS – Elektros smūgio pavojus!**

Netinkamai atlikti remonto darbai kelia pavojų.

- ▶ Atlikti prietaiso remonto darbus leidžiama tik to mokytam personalui.
- ▶ Prietaisą remontuoti leidžiama tik su originaliomis atsarginėmis dalimis.
- ▶ Jei šio prietaiso el. tinklo prijungimo kabelis pažeistas, jį reikia pakeisti specialiu prijungimo laidu, kurį galite įsigyti iš gamintojo arba mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje.

### 23.1 Įspėjamieji nurodymai

#### Pastabos

- Jei indikatoriuose pasirodo **E**, turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos jutiklį, kol bus parodytas trikties kodas.
- Jei trikties kodo lentelėje nerandate, atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo, 30 sekundžių palaukite ir vėl prijunkite. Jei rodmuo rodomas vėl, susisieki su klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriumi ir nurodykite tikslų trikties kodą.
- Jei įvyksta klaida, prietaisas nepersijungia į parengties režimą.
- Siekiant apsaugoti prietaiso elektronines dalis nuo perkaitimo arba apsaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

## 23.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	Nutrūko elektros srovės tiekimas. ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą. ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
	Sutriko elektroninės sistemos veikimas ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas. ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
<b>F</b>	Užterštas kvapų filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtrą pakeitėte. ▶ Pakeiskite filtrą ir atlikite užterštumo indikatoriaus atstatą. Daugiau žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 17.
<b>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</b>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<b>F5</b> + galios lygis ir garsinis signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
<b>F5</b> ir garso signalas	Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta. ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.
<b>F1/F6</b>	Maisto ruošimo zona perkaito ir buvo išjungta, kad būtų apsaugotas jos darbinis paviršius. ▶ Palaukite, kol elektroninė sistema pakankamai atvės, ir vėl įjunkite maisto ruošimo zoną.
<b>F8</b>	Maisto ruošimo zona buvo naudojama ilgai ir be pertraukos. ▶ Įsijungė Individualus apsauginis išjungimas. Kad galėtumėte nustatyti maisto ruošimo zoną, paspauskite bet kurį mygtuką, kad indikatorius išsijungtų.
<b>E 9000/E9010</b>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
<b>U400</b>	Kaitlentė netinkamai prijungta. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
<b>dE</b>	Aktyvintas demonstracinis režimas. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.

## 23.3 Normalūs prietaiso garsai

Indukcinis prietaisas kartais gali skleisti garsus, pavyzdžiui, zirzti, šnypšti, tarškėti, skleisti panašų į ventiliatoriaus ūžesį, ritmiškus garsus arba vibruoti.

# 24 Utilizavimas

## 24.1 Seno prietaiso utilizavimas

Jei ekologiškai utilizuosite prietaisą, jame esančias vertingas medžiagas bus galima panaudoti vėl.

1. Ištraukite el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuką.
2. Nupjaukite el. tinklo prijungimo kabelį.
3. Prietaiso atliekas tvarkykite pagal aplinkosaugos taisykles.

Kur ir kaip šiuo metu galima priduoti atliekas, teiraukitės prietaiso pardavėjo arba savivaldybėje.



Šis prietaisas yra pažymėtas pagal Europos bendrijos direktyvą 2012/19/ES dėl naudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Ši direktyva apibrėžia visoje ES galiojančią naudotų prietaisų gražinimo ir perdirbimo tvarką.

## 25 Klientų aptarnavimo tarnyba

Kaip reikalaujama Ekologinio projektavimo direktyvoje, prietaiso funkcijoms svarbių originalių atsarginių dalių Europos ekonominėje erdvėje mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje galėsite įsigyti ne trumpiau kaip 10 metų nuo prietaiso pateikimo rinkai.

**Pastaba.** Kol taikoma gamintojo garantija, klientų aptarnavimo tarnybos paslaugos yra nemokamos.

Daugiau informacijos apie garantijos galiojimo laiką ir Jūsų šalyje galiojančias garantijos sąlygas gausite mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje, iš savo prekybos atstovų arba rasite mūsų interneto svetainėje. Kreipiantis į klientų aptarnavimo tarnybą reikės nurodyti jūsų turimo prietaiso gaminio numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD). Klientų aptarnavimo tarnybos kontaktinius duomenis rasite pridedamame klientų aptarnavimo tarnybų sąrašė arba mūsų interneto svetainėje.

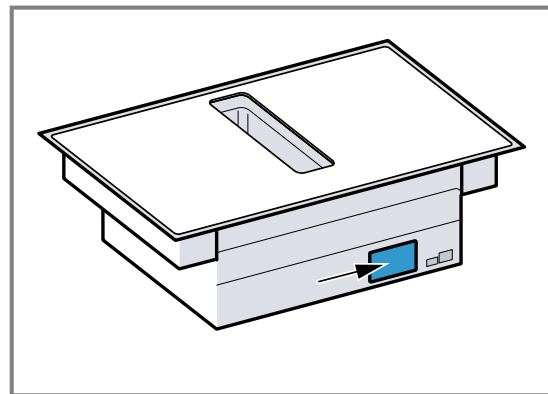
### 25.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje. Specifikacijų lentelę rasite:

- prietaiso pase,

- apatinėje kaitlentės pusėje, priekyje.

Gaminio numeris (E Nr.) nurodytas ir ant stiklo keramikos paviršiaus. Be to, klientų aptarnavimo tarnybos indeksas (KI) ir pagaminimo numeris (FD) gali būti rodomi pagrindinėse nuostatose. → *Ps! 15*



Kad prietaiso duomenis ir klientų aptarnavimo tarnybos telefono numerį visada turėtumėte po ranka, duomenis galite užsirašyti.

## 26 Kontroliniai patiekalai

Šios rekomenduojamos nuostatos skirtos bandymo įstaigoms, kad būtų lengviau išbandyti mūsų prietaisus. Bandymai buvo atlikti naudojant mūsų maisto ruošimo indų rinkinius, skirtus indukciniams kaitlentėms. Prireikus šiuos priedų rinkinius vėliau galėsite įsigyti specializuotose parduotuvėse, mūsų klientų aptarnavimo tarnyboje arba mūsų internetinėje parduotuvėje.

### 26.1 Glajaus lydymas

Ingredientai: 150 g tamsaus šokolado (55 % kakavos).

- 16 cm Ø puodas be dangčio
  - Ruošimas: 1. galios pakopa

### 26.2 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Receptas pagal DIN 44550  
Pradinė temperatūra 20 °C  
Kaitinimas nemaišant

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 450 g
  - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis

- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 800 g
  - Kaitinimas: trukmė 2 min. 30 sek., galios pakopa 9
  - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis

### 26.3 Vieno patiekalo iš lęšių pašildymas ir laikymas šiltai

Pvz., 5–7 mm skersmens lęšiai. Pradinė temperatūra 20 °C

Maždaug 1 min. pakaitinę pamaišykite

- 16 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 500 g
  - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu, kiekis: 1 kg
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 1. galios lygis

## 26.4 Bešamelio padažas

Pieno temperatūra: 7 °C

- 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 40 g sviesto, 40 g miltų, 0,5 l pieno (3,5 % riebumo) ir žiupsnelis druskos

### Bešamelio padažo ruošimas

1. Išlydykite sviestą, įmaišykite miltus ir druską, viską pakaitinkite.
  - Kaitinimas: trukmė 6 min., 2 galios pakopa
2. Į miltų ir sviesto mišinį įpilkite pieno ir nuolat maišykite, kol užvirs.
  - Kaitinimas: trukmė 6 min. 30 sek., 7 galios pakopa
3. Bešamelio padažui užvirus, dar 2 min. palikite ant maisto ruošimo zonos ir nuolat maišykite.
  - Tolesnis ruošimas: 2 galios pakopa

## 26.5 Pieniška ryžių košė, verdama uždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Kaitinkite pieną, kol jis pradės kilti. Įkaitinkite neuždengę dangčiu. Pakaitinę 10 min. pamaišykite.
2. Nustatykite rekomenduojamą galios pakopą, į pieną suberkite ryžius, įberkite cukraus ir druskos.  
Ruošimo laikas su įkaitinimu – maždaug 45 min.
- 16 cm Ø puodas. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.
  - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
- 20 cm Ø puodas. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.
  - Ruošimas toliau: 3 galios pakopa, po 10 min. pamaišykite

## 26.6 Pieniška ryžių košė, verdama neuždengus dangčiu

Pieno temperatūra: 7 °C

1. Ingredientus supilkite į pieną ir kaitinkite nuolat maišydami.
2. Pienui įkaitus maždaug iki 90 °C temperatūros, pasirinkite rekomenduojamą galios lygį ir nustatę mažą lygį lėtai virkite maždaug 50 min.
- 16 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 190 g apvaliagrūdžių ryžių, 90 g cukraus, 750 ml pieno (3,5 % riebumo) ir 1 g druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.
  - Tolesnis ruošimas: 3 galios lygis
- 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 250 g apvaliagrūdžių ryžių, 120 g cukraus, 1 l pieno (3,5 % riebumo) ir 1,5 g druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 5 min. 30 sek., galios pakopa 8.
  - Tolesnis ruošimas: 2. galios lygis

## 26.7 Ryžių virimas

Receptas pagal DIN 44550

Vandens temperatūra: 20 °C

- 16 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 125 g ilgagrūdžių ryžių, 300 g vandens ir žiupsnelis druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 2 galios lygis
- 20 cm Ø puodas su dangčiu. Ingredientai: 250 g ilgagrūdžių ryžių, 600 g vandens ir žiupsnelis druskos
  - Kaitinimas: trukmė apie 2 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 2. galios lygis

## 26.8 Kiaulienos nugarinės kepimas

Nugarinės pradinė temperatūra: 7 °C

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 3 kiaulienos nugarinės gabalai, bendras svoris apie 300 g, storis 1 cm, ir 15 g saulėgrąžų aliejaus
  - Kaitinimas: trukmė apie 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

## 26.9 Lietinių kepimas

Receptas pagal DIN EN 60350-2

- 24 cm Ø keptuvė be dangčio. Ingredientai: 55 ml tešlos vienam lietiniui
  - Kaitinimas: trukmė 1 min. 30 sek., 9 galios pakopa
  - Tolesnis ruošimas: 7 galios lygis

## 26.10 Šaldytų bulvyčių gruzdinimas

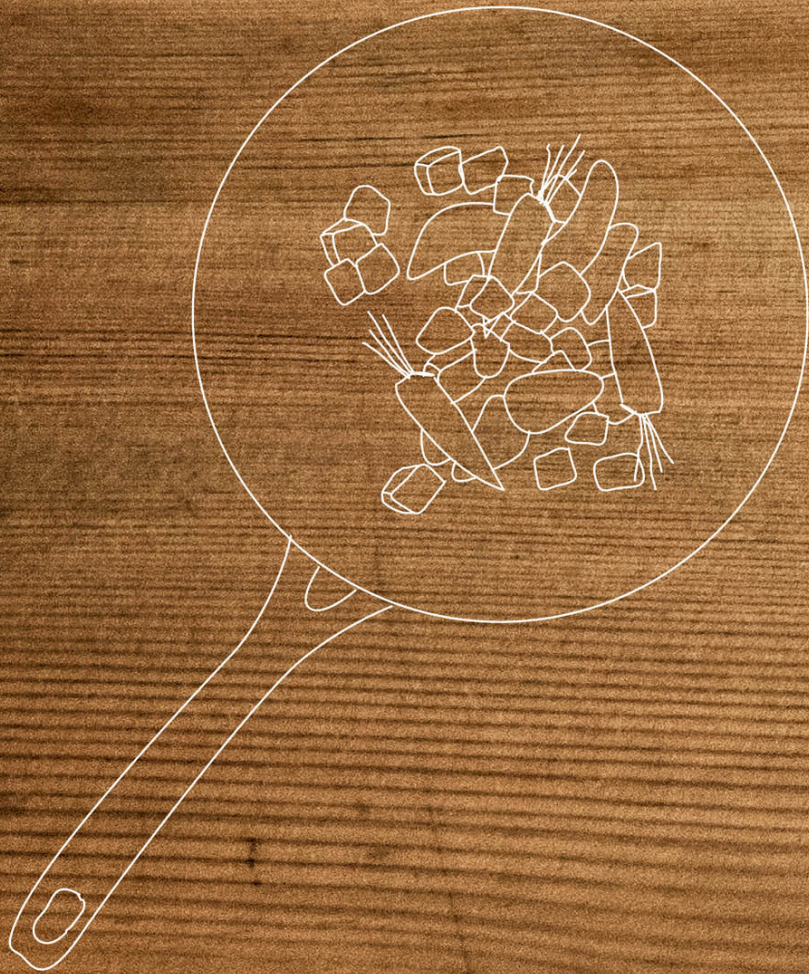
- 20 cm Ø puodas be dangčio. Ingredientai: 2 l saulėgrąžų aliejaus. Vienam gruzdinimo ciklui: 200 g šaldytų bulvyčių, 1 cm storio.
  - Kaitinimas: 9 galios pakopa, kol aliejus įkais iki 180 °C.
  - Tolesnis ruošimas: 9 galios lygis











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

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY



**9001589264**  
021027  
It