A photograph of a long wooden dining table set for a meal. The table is set with plates, glasses, and cutlery. There are lit candles in a holder, a vase with greenery, and a water carafe on the table. The background shows a rustic kitchen with wooden cabinets and a window. The lighting is warm, with black pendant lamps hanging over the table.

Indukcinė kaitlentė su integruota ventiliacijos sistema

A white line-art illustration of a cooking pot with a lid. The lid features a floral or leaf pattern. The pot has two handles on the sides.

[It] Naudotojo vadovas

T5..L6E..

Daugiau informacijos ieškokite skaitmeniniame vartotojo vadove.



Turinys

1	Sauga	2
2	Kaip išvengti materialinės žalos	5
3	Aplinkosauga ir taupymas	5
4	Tinkamas maisto ruošimo indas	6
5	Susipažinimas	8
6	Darbo režimai	9
7	TwistPad®	10
8	Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą	10
9	Svarbiausia informacija apie valdymą	10
10	Ventiliatoriaus valdiklis	12
11	FlexZone	13
12	PowerMove	14
13	Laiko funkcijos	15
14	PowerBoost	15
15	PanBoost	16
16	Laikymo šiltai funkcija	16
17	PowerTransfer	16
18	Frying Sensor	17
19	Apsauga nuo vaikų	18
20	Apsauga valant	19
21	Individualus apsauginis išjungimas	19
22	Pagrindinės nuostatos	19
23	Maisto ruošimo indo bandymas	21
24	Galios ribojimas	21
25	Home Connect	21
26	Valymas ir priežiūra	23
27	DUK	26
28	Sutrikimų šalinimas	28
29	Utilizavimas	29
30	Atitikties deklaracija	29
31	Klientų aptarnavimo tarnyba	30
32	Kontroliniai patiekalai	30



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.

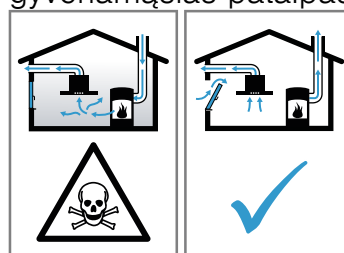
- ▶ Saugokite smulkias detales nuo vaikų.
- ▶ Neleiskite vaikams žaisti su smulkiomis detalėmis.

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 visada būtų tiekiamas 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 vandeniui. 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 aerosolinių 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 nenuimamąjį 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. 30

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.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus: magnetizmas!

Nuimamas valdymo elementas yra magnetinis ir gali paveikti elektroninius implantus, pvz., širdies stimulatorius arba insulino pompas.

- ▶ Asmenys su elektroniniais implantais turi nesiartinti prie magnetinio valdymo elemento arčiau kaip per 10 cm. Valdymo elemento jokiu būdu negalima laikyti drabužių kišenėse.

2 Kaip išvengti materialinės žalos

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

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Dėmės	Maisto ruošimas jo neprižiūrint.	Stebėkite ruošimo procesą.
Dėmės, gilūs pažeidimai	Išsilieję maisto produktai, dažniausiai su dideliu cukraus kiekiu.	Nedelsdami nuvalykite stiklo grandikliu.
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.
Įbrėžimai	Medžiagos likučiai tarp kaitlentės ir sukamasis jungiklis.	Sukamasis jungiklis atraminis paviršius turi būti švarus.
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 uždenkite 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 būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto

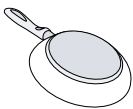

rūšio zonos dydį. Jei maisto ruošimo zona neatpažįsta maisto ruošimo indo, pabandykite jį uždėti ant kitos, mažesnio skersmens maisto ruošimo zonos.

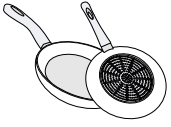
4.1 Maisto ruošimo indų dydis ir savybės

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

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

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 21.

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.

Netinka

Maisto ruošimo indas iš įprasto plono plieno, stiklo, molio, vario ar aliuminio.

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.

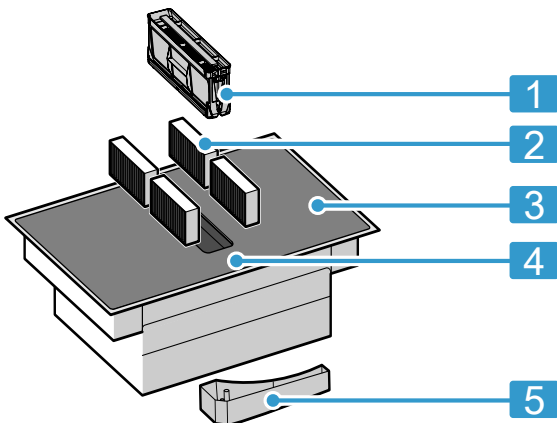
5 Susipažinimas

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 naująjį prietaisą



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

¹ Priklauso nuo prietaiso įrangos.

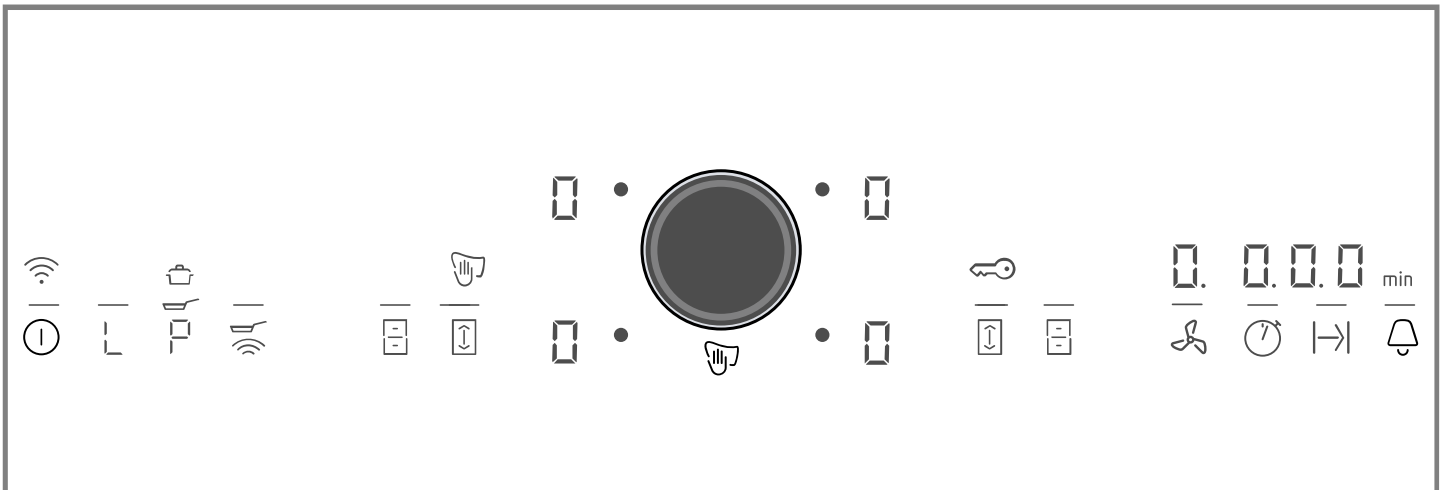
5.3 Specialūs priedai

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.







Patarimai

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

Pasirinkimo jutikliai

Kai įjungiate kaitlentę, ima šviesti pasirenkamieji mygtukai, kuriuos tuo metu galima naudoti.

Jutiklis	Funkcija
⓪	Pagrindinis jungiklis
L	Laikymo šiltai funkcija
P	PowerBoost / PanBoost
🔥	Frying Sensor
🏠	FlexZone
📦	PowerMove

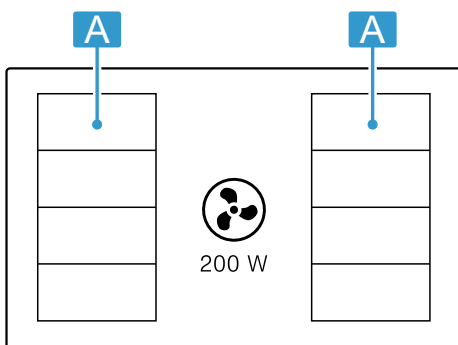
Jutiklis	Funkcija
	Veikimo laikas
	Išjungimo laikmatis
	Laikmatis / Apsauga nuo vaikų
	Ventiliatoriaus valdiklis


Pastaba. Susiejus su Home Connect, įsijiebia .

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	
	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
	9 galios lygis PowerBoost	3300 W 3700 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
	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona → "FlexZone", Psl. 13

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
<i>H</i>	Maisto ruošimo zona karšta.
<i>h</i>	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 degiasias 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 filtru, 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 TwistPad®

Valdiklis TwistPad® – tai ištraukiama sukamoji rankenėlė, kuria galima pasirinkti maisto ruošimo zonas ir galios lygius. Kadangi ši rankenėlė yra magnetinė, ji automatiškai išscentruoja specialioje programavimo zonoje.

7.1 TwistPad® padėties nustatymas ir valdymas

Nustatykite sukamąją rankenėlę tokioje padėtyje, kad ji ant programavimo zonos būtų išlygiuota centre rodmenų, ribojančių šią zoną, atžvilgiu.

Norėdami įjungti maisto ruošimo zoną, TwistPad® palieskite norimos maisto ruošimo zonos aukštyje. Norėdami pasirinkti maisto ruošimo lygį, sukamąją rankenėlę pasukite.

Pastaba. Sukamoji rankenėlė veiks tinkamai ir tuomet, kai nebus visiškai per vidurį.

Sukamoji rankenėlė visada turi būti švari. Nešvarumai gali trikdyti jos veikimą.

7.2 Nurodymai dėl naudojimo

- Sukamosios rankenėlės viduje yra stiprus magnetas. Sukamosios rankenėlės nedėkite netoli magnetinių duomenų laikmenų, pvz., kredito kortelių ir kortelių su magnetinėmis juostomis. Kyla pavojus jas sugadinti. Taip pat gali sutrikti televizorių ir ekranų veikimas.
- Sukamoji rankenėlė yra magnetinė. Prie jos apačios prilipusios metalinės dalelės gali subraižyti kaitlentės paviršių. Sukamąją rankenėlę visada kruopščiai nuvalykite.

7.3 TwistPad® nuėmimas

Ruošdami maistą sukamąją rankenėlę galite nuimti nuo maisto ruošimo zonos.

Kai reguliatorių nuimsite, Apsauga valant liks įjungta 35 sekundes. Jei praėjus šiam laikui sukamosios rankenėlės nepasuksite atgal į jos padėtį, kaitlentė išsijungs.






⚠ ĮSPĖJIMAS – Gaisro pavojus!

Kaitlentė gali kaisti toliau. Jei per 35 sekundes sukamosios rankenėlės srityje uždėsite metalinį daiktą, gali būti, kad kaitlentė kais toliau.

- ▶ Kaitlentę visada išjunkite pagrindiniu jungikliu.

7.4 Naudojimas be sukamosios rankenėlės TwistPad®

Kaitlentę galite naudoti ir be TwistPad®:

1. Įjunkite kaitlentę pagrindiniu jungikliu.
 2. Per 5 sekundes kartu palieskite  ir  ir palaikykite 4 sekundes. Pasigirsta signalas.
 3. Kelis kartus paspauskite , kol įsižiebs norimos kaitvietės indikatorius.
 4. Paskui paspausdami  arba  nustatykite pageidaujama kaitinimo lygį.
- ✓ Maisto ruošimo zona įjungta.

Pastabos

- Be sukamosios rankenėlės negalėsite aktyvinti laikmačio funkcijos.
- Sukamąją rankenėlę galite visada uždėti programavimo zonoje.

8 Prieš pradėdant naudoti pirmą kartą

Atkreipkite dėmesį į rekomendacijas.

8.1 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.

8.2 Darbo režimo nustatymas

Pristatytame prietaise būna iš anksto nustatytas recirkuliacijos režimas.



Jei įrengiant kaitlentę oro išleidimo anga išvedama į lauką, šiame režime turite sukonfigūruoti nuostatą .

Daugiau informacijos rasite skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.

9 Svarbiausia informacija apie valdymą


9.1 Kaitlentės įjungimas

- ▶ Palieskite . Šviečia maisto ruošimo zonų ir funkcijų, kurias galima naudoti, simboliai. Šalia maisto ruošimo zonų šviečia . Nustatykite sukamąją rankenėlę TwistPad® nustatymo srityje.
- ✓ Kaitlentė parengta naudoti.

ReStart

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


9.2 Kaitlentės išjungimas

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

Pastaba. Kai visos maisto ruošimo zonos yra išjungtos ilgiau nei 15 sek., kaitlentė išsijungia automatiškai.

9.3 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. Pasirinkite maisto ruošimo zoną. Pageidaujamos maisto ruošimo zonos aukštyje palieskite TwistPad®.
- ✓  šviečia ryškiau.
2. Sukite TwistPad®, kol indikatoriuje įsizižiebs norimas galios 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.

9.4 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 išeinančių garų nesikeičia.
- Paruošę uždenkite maisto ruošimo indą dangčiu, kol tieksite 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.
- Pasirūpinite, kad aliejus nerūktų.
- 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. 6

Ruošimo patarimai

Lentelėje nurodyta, kuri galios pakopa (☰) geriausiai tinka maisto produktui. Ruošimo trukmė (⌚ min) priklauso nuo maisto produkto rūšies, svorio, storio ir kokybės.

	☰	⌚ min
Lydimas		
Šokoladas, šokoladinis glajus	1 - 1.	-
Sviestas, medus, želatina	1 - 2	-
Pašildymas ir laikymas šiltai		
Troškiny, pvz., lęšių patiekalas	1. - 2	-
Pienas ¹	1. - 2.	-
Virtos dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55


¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

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. Pasirinkite norimą galios lygį arba  nustatykite TwistPad®.
- ✓ Pasikeičia maisto ruošimo zonos kaitinimo lygis arba maisto ruošimo zona išsijungia ir rodomas liekamosios šilumos indikatorius.

	☰	⌚ min
Virimas ant silpnos ugnies, kaitinimas neužvirinant		
Bulvių kukuliai ¹	4. - 5.	20 - 30
Žuvis ¹	4 - 5	10 - 15
Baltieji padažai, pvz., Bešamelio padažas	1 - 2	3 - 6
Plakti padažai, pvz., Berno padažas, olandiškas padažas	3 - 4	8 - 12
Virimas, garinimas, troškinimas		
Ryžiai dvigubame vandens kiekyje	2. - 3.	15 - 30
Ryžių košė su pienu ²	2 - 3	30 - 40
Bulvės su lupenomis	4. - 5.	25 - 35
Virtos bulvės	4. - 5.	15 - 30
Makaronai ¹	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
Troškinio ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas ²	3 - 4	50 - 60
Troškinimas ar kepimas naudojant mažai riebalų ¹		
Pjausnys, natūralus arba apvototas džiovėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12

¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

	☰☰☰	⊖ min
Karbonadas, natūralus arba apvoliotas džiuvesiuose	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 žuvis filė, natūrali	5 - 6	8 - 20
Žuvis ir žuvis filė, apibarstyta džiuvesiais	6 - 7	8 - 20
Žuvis, apibarstyta džiuvesiais ir užšaldyta, pvz., žuvis 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

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

	☰☰☰	⊖ min
Lietiniai blynai, kepami vienas po kito	6. - 7.	-
Omletas (kepamas vienas po kito)	3. - 4.	3 - 10
Kiaušiniene	5 - 6	3 - 6
Gruzdinimas, 150–200 g porcijai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruzdintos bulvytės, vištienos gabalėliai	8 - 9	-
Maltinukai, šaldyti	7 - 8	-
Mėsa, pvz., vištienos gabaliukai	6 - 7	-
Žuvis, apvoliota džiuvesiuose arba alaus tešloje	6 - 7	-
Daržovės, grybai, apibarstyti džiuvesiais, su alaus tešlos arba tempuros plutele	6 - 7	-
Maži kepiniai, pvz., spurgos su įdaru, spurgos su vaisių įdaru, vaisiai alaus tešloje	4 - 5	-

¹ Be dangčio
² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

10 Ventilatoriaus valdiklis



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

10.1 Rankinis ventilatoriaus valdymas



Ventilatoriaus galios pakopas galite valdyti ranka.

Pastaba. Jei maisto ruošimo indai yra aukšti, neužtikrinama optimali išsiurbimo galia. Dangtį uždėjus įstrižai išsiurbimo galia padidėja.

Rankinio ventilatoriaus valdymo aktyvinimas

1. Palieskite .
Ventilatorius pradeda veikti iš anksto nustatyta galios pakopa.
2. Per 10 sekundžių sukamuoju valdymo elementu pasirinkite galios pakopą.
Nustatyta galios pakopa šviečia.
3. Norėdami patvirtinti nuostatą, palieskite .
✓ Ventilatorius aktyvintas.






Rankinio ventilatoriaus valdymo keitimas arba pasyvinimas


1. Palieskite .
2. Pasirinkite norimą galios pakopą arba sukamuoju jungikliu nustatykite .

10.2 Intensyvioji ventilatoriaus galios pakopa



Galima nustatyti vieną iš dviejų ventilatoriaus intensyvumo pakopų. Aktyvinus intensyviają pakopą, ventilatorius trumpai veikia didžiausia galia.

Intensyvosios ventilatoriaus galios pakopos aktyvinimas

1. Palieskite .
2. Pasirinkite norimo intensyvumo lygį:
 - **I intensyvumo lygis:** sukite sukamąją rankenėlę, kol virš  įsižiebs . Lygis aktyvintas.
 - **II intensyvumo lygis:** sukite sukamąją rankenėlę, kol virš  įsižiebs . Lygis aktyvintas.

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

Intensyvosios ventilatoriaus galios pakopos keitimas arba pasyvinimas

1. Palieskite .
2. Pasirinkite norimą galios pakopą arba sukamuoju jungikliu nustatykite .

10.3 Ventilatoriaus automatinė paleistis

Kai maisto ruošimo zoni parenkate galios lygį, įsijungia automatinė paleistis.

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

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.

Jutikliu valdoma automatinė paleistis

Oro kokybės jutiklis automatiškai aptinka ruošiant maistą susikaupusius garus, parenka optimalią kaitinimo pakopą ir įjungia indikatorius \mathcal{R} .

Automatinė paleistis nustačius galios pakopas

Įjungus tam tikrą galios pakopą ventiliatorius veikia maisto ruošimo zonai nustatyta galia.

10.4 Automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija

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

Jei automatinė paleistis išjungta arba įjungtas valdymas pagal kaitinimo lygius, galite bet kada ranka išjungti valdymą jutikliu.

Automatinio režimo su valdymo jutikliu funkcija aktyvinimas

1. Paspauskite \mathcal{L} .
 2. Sukite TwistPad®, kol virš \mathcal{L} įsižiebs \mathcal{R} .
Optimalus galios lygis automatiškai nustatomas mygtuku.
- ✓ Funkcija įjungta.

Automatinio režimo su valdymo jutikliu funkcija deaktivavimas

1. Palieskite \mathcal{L} .
 2. Sukamuoju valdymo elementu pasirinkite kitą kaitinimo pakopą.
Indikatorius \mathcal{R} užgesa.
- ✓ Funkcija deaktivavinta.

Pastaba. Kaip nustatyti jutiklio jautrumą, aprašyta skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.

10.5 Ventiliatoriaus inercinio veikimo funkcija

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

Kaitlentė dažniausia pristatoma nustačius ilgiausią galimą inercinio veikimo laiką. Kaip pakeisti nuostatą, aprašyta skyriuje

→ "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.

Ventiliatoriaus inercinio veikimo aktyvinimas

Inercinio veikimo laikas sukonfigūruotas pagal pagrindinę nuostatą:

- oro kokybės jutiklio valdikliu. Šviečia indikatorius \mathcal{R} .
- Nustatomas ilgiausias galimas veikimo laikas. Virš simbolio \mathcal{L} šviečia rodmuo.

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

Ventiliatoriaus inercinio veikimo pasyvinimas

Rankinis

Palietę \mathcal{L} pasyvinsite funkciją.

Automatinis

Prietaisas pasyvina inercinio veikimo funkciją, kai:

- pasibaigia inercinio veikimo laikas,
- jį vėl įjungiate,
- jutiklis užfiksuoja, kad oro kokybė yra tinkama.

11 FlexZone

Prisitaikanti maisto ruošimo zona suteikia galimybę naudoti bet kokios formos ir dydžio maisto ruošimo indą. Yra keturi induktoriai, kurie veikia atskirai. Veikiant prisitaikant maisto ruošimo zonai, aktyvinama tik maisto ruošimo indu uždengta sritis.

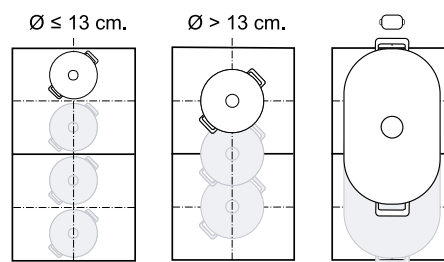
11.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

Prisitaikant maisto ruošimo zoną galima konfigūruoti dviem būdais, atsižvelgiant į naudojamą maisto ruošimo indą. Kad būtų tinkamai atpažįstama ir paskirstoma šiluma, rekomenduojama maisto ruošimo indą padėti centre, kaip pavaizduota paveikslėliuose.

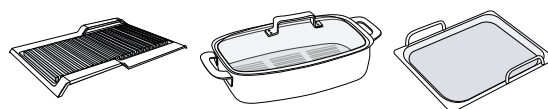
Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:



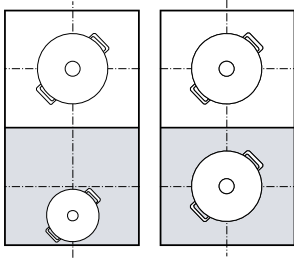
- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas 



Kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos


Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant dviejuose maisto ruošimo induose.

Priekinę ir galinę zonas galite naudoti atskirai ir kiekvienai iš jų nustatyti skirtingą galios lygį.




11.2 FlexZone įjungimas

1. Uždėkite maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.

2. Prietaisas atpažįsta maisto ruošimo indą ir parenka maisto ruošimo zoną.
 - ✓ Atsižvelgiant į maisto ruošimo indo dydį ir padėtį, maisto ruošimo zonos atsiejamos arba susiejamos automatiškai.
 - ✓ Jei FlexZone susieta, šviečia .

Pastabos

- Spustelėję  galite ranka pakeisti maisto ruošimo zonos nuostatas.
- Galite pakeisti prisitaikančiosios maisto ruošimo zonos standartinę konfigūraciją. Apie tai skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“. → Psl. 19
- Jei maisto ruošimo indą perstumiate nuo susietosios maisto ruošimo zonos arba jį pakeliate, paleidžiama automatinė paieška. Kiekvienas maisto ruošimo indas, aptinkamas per šią paiešką ant maisto ruošimo zonos, kaitinamas prieš tai pasirinktu galios lygiu.




12 PowerMove

Naudodamiesi šia funkcija galite pakeisti maisto ruošimo indo galios lygį paprasčiausiai perkeldami jį ant maisto ruošimo zonos pirmyn arba atgal. Tam zona yra padalyta į tris sritis su skirtingais galios lygiais.

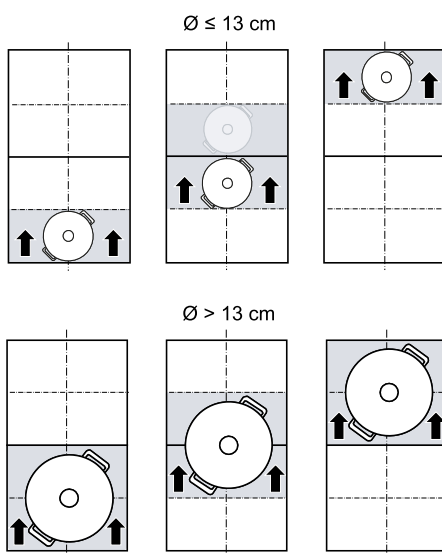
12.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas ir perkėlimas

Naudokite tik vieną maisto ruošimo indą. Maisto ruošimo sritis priklauso nuo naudojamo maisto ruošimo indo, jo dydžio ir padėties.

Kiekvienos maisto ruošimo srities galios pakopa nustatyta iš anksto:



- priekinė sritis =  kaitinimo lygis;
- vidurinė sritis =  kaitinimo lygis;
- Galinė sritis =  kaitinimo lygis

Iš anksto nustatytus standartinius galios lygius galite keisti. Apie verčių keitimą skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 19.





12.2 PowerMove aktyvinimas

Reikalavimas. Ant prisitaikančiosios zonos dėkite tik vieną maisto ruošimo indą.

1. Pasirinkite vieną iš dviejų prisitaikančiųjų zonų.
2. Paspauskite .
 - ✓ Šviečia  ir srities, ant kurios uždėtas indas, galios lygis.
 - ✓ Funkcija įjungta.

Pastaba. Sričių galios lygius galite keisti vykstant maisto ruošimo procesui.

12.3 PowerMove pasyvumas

- ▶ Palieskite 
- ✓  užgesa.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

13 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Veikimo laikas

13.1 Išjungimo laikmatis

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

Išjungimo laikmatis įjungimas

1. Maisto ruošimo zonos ir galios pakopos pasirinkimas.
2. Paspauskite **I→I**.
 - ✓ Pradeda šviesti kaitvietės indikatorius **I→I**.
3. Paspausdami TwistPad® pasirinkite ruošimo laiką.
 - ✓ Pradedamas skaičiuoti ruošimo laikas.
 - ✓ Ruošimo trukmei pasibaigus maisto ruošimo zona išsijungia ir pasigirsta signalas.

Pastaba. Jei vienai iš maisto ruošimo zonų užprogramuojate ruošimo laiką ir aktyvintas Frying Sensor, ruošimo laikas pradedamas skaičiuoti tik pasiekus pasirinktą temperatūros pakopą.

Išjungimo laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite **I→I**.
2. Pakeiskite ruošimo laiką su TwistPad® arba ją nustatykite ties **00**, jei ruošimo laiką norite ištrinti.

13.2 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. Palieskite **0**.
2. Paspausdami TwistPad® pasirinkite norimą laiką.
3. Patvirtinkite paspausdami **0**.
 - ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.
 - ✓ Po kurio laiko išgirsite pyptelėjimą ir rodmenys ims mirksėti.

Laikmatis Keitimas ir išjungimas

1. Palieskite **0**.
2. Pakeiskite veikimo laiką su TwistPad® arba ją nustatykite ties **00**, jei norite veikimo laiką ištrinti.
3. Patvirtinkite paspausdami **0**.

13.3 Veikimo laikas

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

Veikimo laikas įjungimas

- ▶ Palieskite **0**.
- ✓ Šviečia **000**.
- ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.

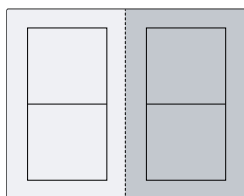
Veikimo laikas išjungimas

- ▶ Palieskite **0**.
- ✓ Veikimo laiko programavimo funkcijos rodmenys užgęsta.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

14 PowerBoost

Naudodami šią funkciją galite didelį kiekį vandens įkaitinti greičiau nei naudodami **9** kaitinimo lygį.

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



14.1 PowerBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **P**. Šviečia indikatoriai **P** ir **☰**.
 - ✓ Funkcija įjungta.

Pastaba. Šią funkciją galite įjungti ir ruošdami ant susietos prisitaikančiosios zonos.

14.2 PowerBoost išjungimas

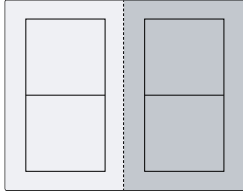
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **P**. Indikatoriai **P** ir **☰** užgęsta, maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitinimo lygis **9**.
 - ✓ Funkcija pasyvinta.

Pastaba. Tam tikromis aplinkybėmis ši funkcija gali išsijungti automatiškai, kad būtų apsaugoti kaitlentės viduje esantys elektroniniai elementai.

15 PanBoost

Naudodami šią funkciją keptuves įkaitinsite greičiau nei nustatę 9.

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



15.1 Naudojimo rekomendacijos

- Ant keptuvės nedėkite dangčio.
- Kaistančios tuščios keptuvės niekada nepaliekite be priežiūros.
- Naudokite tik šaltą keptuvę.

- Naudokite keptuves visiškai lygiu dugnu. Nenaudokite jokių keptuvių plonu dugnu.

15.2 PanBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Du kartus spustelėkite P. Šviečia P ir 9.
- ✓ Funkcija įjungta.

Pastaba. Šią funkciją galite įjungti ir ruošdami ant susietos prisitaikančiosios zonos.

15.3 PanBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Spustelėkite P. Indikatoriai P ir 9 užgesa, maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitinimo lygis 9.
- ✓ Funkcija deaktivinta.

Pastaba. Siekiant išvengti aukštos temperatūros, po 30 sekundžių ši funkcija išsijungia automatiškai.

16 Laikymo šiltai funkcija

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

16.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

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

16.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
 2. Spustelėkite L.
- L užgesa.
- ✓ Funkcija pasyvinta.

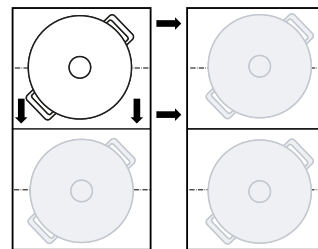
17 PowerTransfer

Naudodami šią funkciją galite nustatyti vienos maisto ruošimo zonos kaitinimo lygį ir užprogramuotą ruošimo laiką perduoti kitai maisto ruošimo zonai.

17.1 PowerTransfer

Reikalavimas. Perstumkite maisto ruošimo indą ant neįjungtos maisto ruošimo zonos, kurios dar nenustatėte ir ant kurios dar nebuvo uždėtas kitas maisto ruošimo indas.


1. Perkelkite maisto ruošimo indą.



2. Norėdami patvirtinti nuostatas, pasirinkite naują maisto ruošimo zoną. Prietaisas nustato anksčiau naudotos maisto ruošimo zonos kaitinimo lygį 9.
- ✓ Nuostatos perduotos naujamai maisto ruošimo zonai.

Pastaba. Jei, prieš patvirtindami nuostatas, naują maisto ruošimo indą uždėsite ant kitos maisto ruošimo zonos, šią funkciją galite naudoti abiem maisto ruošimo indams.

18 Frying Sensor






Tinka padažams ruošti ir tirštinti, lietiniams ir kiaušiniams svieste kepti, daržovėms ar didkepsniams iki tam tikro laipsnio kepti, kontroliuojant temperatūrą. Kad ruošiant maistą nereikėtų dažnai pritaikyti galios lygio, vieną kartą pasirinkite pageidaujamą tikslinę 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 .

18.1 Privalumai

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



18.2 Temperatūros pakopos

Temperatūros pakopos maistui ruošti.

Pa-kopa	Tem-peratūra	Funkcijos	Maisto ruošimo indas
1	120 °C	Padažams ruošti ir tirštinti, daržovėms kepti	
2	140 °C	Maistui apkepti su alyvuogių aliejumi arba sviestu	
3	160 °C	Žuviai ir dideliems maisto produktams kepti	
4	180 °C	Džiūvėsiuose apvoliotam, šaldytam ir griliu ruošiamam maistui kepti	
5	215 °C	Aukštos temperatūros grilis ir grilio plokštė	

18.3 Rekomenduojamas maisto ruošimo indas




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

Maisto ruošimo indas	Rekomenduojama maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 15 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 19 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
Keptuvė, Ø 21 cm	Vienguba maisto ruošimo zona
„Teppanyaki“ 	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona
Grilis 	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona

Rekomenduojamą maisto ruošimo indą įsigysite iš klientų aptarnavimo tarnybos, specializuotose parduotuvėse arba mūsų interneto parduotuvėje www.neff-international.com.


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

18.4 Frying Sensor įjungimas

1. Uždėkite tuščią maisto ruošimo indą ant maisto ruošimo zonos.
2. Pasirinkite maisto ruošimo zoną ir palieskite .
3. Per 5 sekundes sukamuoju mygtuku TwistPad® pasirinkite norimą temperatūros pakopą.
 - ✓ Funkcija įsijungia.  mirksi, kol vėl pasiekama nustatyta tikslinė temperatūra.
 - ✓ Kai pasiekama tikslinė temperatūra, pasigirsta signalas ir  nustoja mirksėti.
4. Į ketuves sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.




Pastaba. Jei kepant reikės daugiau nei 250 ml aliejaus, įpilkite aliejaus ir po kelių sekundžių dėkite maistą.










18.5 Frying Sensor išjungimas

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

18.6 Ruošimo patarimai naudojant Frying Sensor

Toliau lentelėje nurodyta tinkamiausia temperatūros pakopa pasirinktiems patiekalams. Temperatūra δ ir ruošimo trukmė \ominus min priklauso nuo maisto produkto kiekio, būklės ir kokybės.

-  keptuvė
-  „Teppanyaki“
-  grilio plokštė

	Maisto ruošimo indas	δ \ominus min
Mėsa		
Pjausnys		4 6-10
Pjausnys, apvoliotas džiūvėsiuose		4 6-10
File		4 6-10
Kotletai		3 10-15
Vištienos kepsnys „Cordon bleu“, Vienos pjausnys		4 10-15
Didkepsnis, pusžalis, 3 cm storio		5 6-8
Didkepsnis, vidutiniškai iškeptas, 3 cm storio		5 8-12
Didkepsnis, gerai iškeptas, 3 cm storio		4 8-12
Didkepsnis su T formos kaulu, pusžalis, 4,5 cm storio		5 10-15

	Maisto ruošimo indas	⌚	⌚ min
Didkepsnis su T formos kaulu, vidutiniškai iškeptas, 4,5 cm storio		5	20-30
Paukščio krūtinėlė, 2 cm storio		3	10-20
Lašiniai		2	5-8
Malta mėsa		4	6-10
Mėsainis, 1,5 cm storio		3	6-15
Mėsos kukuliukai, 2 cm storio		3	10-20
Dešrelės		3	8-20
Čiorisas, šviežia dešra		3	10-20
lešmeliai, kebabai		3	10-20
Gabalėliais pjaustyta mėsa „Gyros“		4	7-12
Žuvis ir jūrų gėrybės			
Žuvies filė		4	10-20
Žuvies filė, apvoliota džiovėsiuose		4	10-20
Kepta žuvis, visa		3	10-20
Sardinės		4	6-12
Norveginiai omarai, krevetės		4	4-8
Kalmarai, sepijos		4	6-12
Patiekalai iš kiaušinių			
Kiaušinienė su sviestu		2	2-6
Kiaušinienė		4	2-6
Plakta kiaušinienė		2	4-9
Omletas		2	3-6
Prancūziški skrebučiai		3	4-8
Prancūziški lietiniai, blynai, blynai „Tortitas“, takai		5	1-3
Daržovės			
Keptos bulvės		5	6-12
Gruzdintos bulvytės		4	15-25

	Maisto ruošimo indas	⌚	⌚ min
Bulviniai blynai		5	2-4
Svogūnai, kepti česnakai		2	2-10
Svogūnų žiedai		3	5-10
Cukinijos, baklažanai, paprikos		2	4-12
Žaliosios šparaginės pupeles		3	4-15
Grybai		4	10-15
Su aliejumi troškintos daržovės		1	10-20
Daržovės su traškia tešlos plutele		4	5-10
Šaldyti produktai			
Vištienos gabalėliai		4	10-15
Žuvies piršteliai		4	8-12
Gruzdintos bulvytės		5	4-8
Keptuvėje ruošiami patiekalai		3	6-10
Daržovių suktinukai		4	10-30
Pyragėliai, bulvių maltinukai		5	3-8
Padažai			
Pomidorų padažas		1	25-35
Bešamelio padažas		1	10-20
Sūrio padažas		1	10-20
Saldūs padažai		1	15-25
Padažai, sutirštinti		1	25-35
Kitos			
Keptas sūris		3	7-10
Skrebučiai		3	6-10
Skrudinta duona		4	4-8
Sausi gatavi patiekalai		1	5-10
Migdolai, graikiniai riešutai, kedrinės pinijos, skrudinti		4	3-15
Spragėsiai		5	3-4

19 Apsauga nuo vaikų

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

19.1 Apsauga nuo vaikų įjungimas

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

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

19.2 Apsauga nuo vaikų išjungimas

- ▶ 4 sekundes lieskite .
- ✓ Atrakinta.


19.3 Automatinė apsauga nuo vaikų

Apsaugą nuo vaikų galite automatiškai aktyvinti kiekvieną kartą po kaitlentės išjungimo. Funkcijos įjungimas ir išjungimas aprašytas skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 19.

20 Apsauga valant

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

20.1 Apsauga valant įjungimas

- ▶ Nuimkite sukamąją rankenėlę TwistPad®. Šviečia .
- ✓ Valdymo skydelis 35 sekundėms užblokuojamas. Likus 5 sekundėms iki išjungimo pasigirsta signalas.

20.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Paspauskite TwistPad® ir sukite, kol užges .
- ✓ Valdymo skydelis atblokuotas.

21 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.


22 Pagrindinės nuostatos

Savo prietaiso pagrindines nuostatas galite pritaikyti pagal asmeninius poreikius.

22.1 Pagrindinių nuostatų apžvalga

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
 1	Apsauga nuo vaikų	0 – rankinė. ¹ 1 – Automatinė. 2 – išjungta.
 2	Garso signalai	0 – patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. 1 – jungtas tik klaidų signalas. 2 – įjungtas tik patvirtinimo signalas. 3 – įjungti visi signalai ¹ .
 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. ¹ 1 – Įjungta.
 5	Automatinis išjungimas	00 – spėjamasis garso signalas išjungiamas. ¹ 01-99 – laikas iki automatinio išjungimo.
 6	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	1 – 10 sekundžių 2 – 30 sekundžių 3 – 1 minutė ¹ .
 7	Galios ribojimas Suteikia galimybę apriboti bendrą kaitlentės galią, jei to reikia, atsižvelgiant į elektros instaliacijos reikalavimus. Galimos nuostatos priklauso nuo didžiausios kaitlentės galios. Tikslius 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 ¹ . 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.



¹ Gamyklinė nuostata

Indikatorius	Nuostatos	Vertė
c 9	Maisto ruošimo zonos pasirinkimo laikas	0 – neribojama: galite nustatyti paskutinę pasirinktą maisto ruošimo zoną jos nesirinkdami iš naujo. ¹ 1 – ribojama: paskutinį kartą pasirinktą maisto ruošimo zoną galite nustatyti per 10 sekundžių nuo pasirinkimo. Vėliau maisto ruošimo zoną prieš nustatydami turėsite pasirinkti iš naujo.
c 11	PowerMove Suteikia galimybę pakeisti iš anksto nustatytus pritaikantiosios maisto ruošimo zonos trijų maisto ruošimo sričių galios lygius. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų, nustatymo srityje nustatykite norimą galios lygį ir palieskite  , kad patvirtintumėte naujajį galios lygį ir pasirinktumėte kitą maisto ruošimo zoną.	9 – priekinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. 5 – vidurinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. 1 – galinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis.
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. ¹ 1 – oro ištraukimo režimo konfigūravimas.
c 18	Automatinės paleisties nustatymas	0 – išjungta. 1 – įjungta: automatinis režimas su valdymo jutikliu funkcija. ¹ 2 – įjungta: įjungus galios pakopą ventiliatorius pradeda veikti maisto ruošimo zonoms nustatyta galios pakopa.
c 19	Ventiliatoriaus jutiklio jautrumo nustatymas.	1 – mažiausia jutiklio jautrumo nuostata. 2 – vidutinė jutiklio jautrumo nuostata. ¹ 3 – didžiausia jutiklio jautrumo nuostata.
c 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. Praėjus šiam laikui inercinio veikimo funkcija automatiškai išsijungia.	0 – išjungta. 1 – įjungta: automatinės funkcijos su jutikliu valdoma inercinio veikimo funkcija. 2 – įjungta ¹ :
c 25	Automatinis maisto ruošimo indo atpažinimas	0 – norimos maisto ruošimo zonos pasirinkimas ranka. 1 – maisto ruošimo zona atpažįsta maisto ruošimo indo dydį ir parenka atitinkamą vieną arba kelias maisto ruošimo zonas. ¹
c 0	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	0 – individualios nuostatos ¹ . 1 – gamyklinės nuostatos.

¹ Gamyklinė nuostata



22.2 Apie pagrindines nuostatas


Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

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

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	0 1
Gamybos numeris	Fd

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Gaminimo numeris 1	02.
Gaminimo numeris 2	0.5

- ✓ Pirmi keturi rodmenys suteikia informaciją apie gaminį. Norėdami atverti kiekvieną rodmenį, pasukite sukamąjį mygtuką TwistPad®.
- 3. Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite .
- ✓ c 1 ir 0 šviečia kaip pradinė nuostata.
- 4. Simbolį  vis lieskite tol, kol ekrane pasirodys norima nuostata.
- 5. Pasirinkite pageidaujamą nuostatą paspausdami TwistPad®.

6. 4 sekundes lieskite .
- ✓ Nuostatos išsaugotos.

22.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

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

23 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 įsitinkite, kad maisto ruošimo indo dugno dydis atitinka naudojamos maisto ruošimo zonos dydį.

Pasiekiami įjungus pagrindines nuostatas. → Psl. 19

23.1 Maisto ruošimo indo bandymas atlikimas

Prisitaikančioji maisto ruošimo zona nustatyta kaip viena maisto ruošimo zona, todėl bandymą atlikite uždėję tik vieną maisto ruošimo indą.




1. 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.
2. Atverkite pagrindines nuostatas ir pasirinkite .

3. Pasukite TwistPad®. Maisto ruošimo zonų indikatoriuose mirksi —.
- ✓ Funkcija įjungta.
- ✓ Po 10 sek. maisto ruošimo zonų indikatoriuose pateikiamas rezultatas.

23.2 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. |
|  | Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai. |

Norėdami iš naujo aktyvinti funkciją, pasukite TwistPad®.

24 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. 19

25 Home Connect

Šis prietaisas palaiko kompiuterinius tinklus. Kad galėtumėte valdyti funkcijas Home Connect programėle, pritaikyti pagrindines nuostatas arba stebėti esamą darbo būseną, susiekite savo prietaisą su mobiliuoju galiniu prietaisu.

Home Connect paslaugos teikiamos ne visose šalyse. Home Connect funkcijos prieinamumas priklauso nuo to, ar Home Connect paslaugos teikiamos jūsų šalyje. Daugiau informacijos apie tai rasite: www.home-connect.com.

Home Connect programėlė padės Jums, teikdama nurodymus per visą registravimosi procedūrą. Nustatykite vadovaudamiesi Home Connect programėlės instrukcijomis.

Patarimai

- Atkreipkite dėmesį į kartu pristatytus Home Connect dokumentus.

- Taip pat atkreipkite dėmesį į nurodymus Home Connect programėlėje.

Pastabos

- Perskaitykite šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus saugos nurodymus ir užtikrinkite, kad jų būtų laikomasi ir tada, kai valdote prietaisą Home Connect programėle.
→ "Sauga", Psl. 2
- Veikiančios kaitlentės negalima palikti be priežiūros. Maisto ruošimo procesą būtina stebėti.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti Home Connect programėlę negalima.
- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.

25.1 Home Connect diegimas

Reikalavimai

- Prietaisas prijungtas prie elektros tinklo ir įjungtas.
- Jūs turite mobilųjį įrenginį su įdiegta naujausia „iOS“ arba „Android“ operacinės sistemos versija, pvz., išmanųjį telefoną.
- Mobilusis įrenginys ir prietaisas yra Jūsų namų WLAN signalo zonoje.

1. Atsisiųsta Home Connect programėlė.



2. Atverkite programėlę Home Connect ir nuskaitykite toliau pateiktą QR kodą.



3. Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.

25.2 Home Connect nuostatų apžvalga

Savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite pritaikyti Home Connect nuostatas ir tinklo nuostatas.

Nuostata	Parinktis arba rodmuo	Papildoma informacija
<i>H C 1</i>	Prisijungimas prie tinklo 0 – ryšio nėra / atjungti nuo tinklo 1 – prijungti automatiškai 2 – prijungti ranka 3 – prijungta	Kaitlentės prijungimas prie namų WLAN („Wi-Fi“) arba tinklo ryšio išjungimas
<i>H C 2</i>	Prijungimas per programėlę 0 – neprijungta 1 – užmegzti ryšį	<i>H C 2</i> rodoma tik tada, jei kaitlentė yra užmezgusi ryšį su namų tinklu.
<i>H C 3</i>	Ryšys su WLAN 0 – radijo ryšio modulis išjungtas 1 – radijo ryšio modulis įjungtas	Kai aktyvintas WLAN, galite naudotis Home Connect funkcijomis. <i>H C 3</i> rodoma tik tada, jei prietaisas jau buvo užmezgęs ryšį su tinklu.
<i>H C 4</i>	Nustatymas per programėlę 0 – išjungta 1 – įjungta ¹	Jei nuostata <i>H C 4</i> išjungta, programėlėje Home Connect rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.
<i>H C 5</i>	Programinės įrangos naujinimas 1 – naujinys yra ir paruoštas diegti 2 – paleisti diegimą	<i>H C 5</i> rodoma tik jei yra programinės įrangos naujinys.
<i>H C 6</i>	Nuotolinės klientų aptarnavimo tarnybos prieigos valdymas 0 – neleidžiama 1 – leidžiama	<i>H C 6</i> rodoma tik tada, kai prie kaitlentės bando prisijungti klientų aptarnavimo tarnyba. Duotą prieigos leidimą galite bet kada atšaukti.
<i>H C 7</i>	WLAN signalo stiprio patikra 0 – neprijungta prie namų WLAN („Wi-Fi“) 1 – signalo stipris 1 lygio (prastas) 2 – signalo stipris 2 lygio (vidutinis) 3 – signalo stipris 3 lygio (geras)	<i>H C 7</i> rodoma tik tada, kai užmegztas ryšys su namų WLAN („Wi-Fi“).
<i>H C 8</i>	Ryšys su Home Connect serveriu 0 – neprijungta 1 – prijungta	<i>H C 8</i> rodoma tik tada, kai užmegztas ryšys su namų WLAN („Wi-Fi“).

¹ Gamyklinė nuostata

25.3 Programinės įrangos atnaujinimas

Programinės įrangos naujinimo funkcija atnaujinama Jūsų prietaiso programinė įranga, pvz., ji optimizuojama, pataisomos klaidos, įdiegiami saugai svarbūs naujiniai.

Tai galioja, jei esate registruotas Home Connect naudotojas, Jūsų mobiliajame įrenginyje įdiegta programėlė ir prisijungta prie Home Connect serverio.

Kai tik atsiranda programinės įrangos naujinys, apie tai informuojama per programėlę Home Connect ir ja galite paleisti programinės įrangos naujinimą. Sėkmingai atsisiuntę, galėsite paleisti naujinių diegimą programėle Home Connect, kai prisijungsite prie savo namų WLAN („Wi-Fi“). Apie sėkmingą įdiegimą informuojama programėlėje Home Connect.

Pastabos

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

25.4 Nuotolinė diagnostė

Naudodamasi nuotoline diagnoste, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieiti prie Jūsų prietaiso, jeigu Jūs kreipėtės į ją su tokiu pageidavimu, Jūsų prietaisas yra su-

sietas su Home Connect serveriu ir nuotolinės diagnostės paslauga yra teikiama toje šalyje, kurioje Jūs naudojate prietaisą.

Patarimas. Daugiau informacijos bei nuorodų dėl nuotolinės diagnostės prieinamumo Jūsų šalyje rasite vietinio tinklalapio techninės priežiūros / pagalbos srityje: www.home-connect.com

25.5 Duomenų apsauga

Atkreipkite dėmesį į nuorodas dėl duomenų apsaugos. Jūsų prietaisui pirmą kartą užmezgus ryšį su prie interneto prijungtu namų kompiuteriniu tinklu, Jūsų prietaisas Home Connect serveriui perduoda tokių kategorijų duomenis (pradinė registracija):

- unikaliąją prietaiso žymą (kurią sudaro prietaiso kodai ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiu apsaugoti informacinių technologijų prasme);
- aktualią Jūsų buitinio prietaiso programinės ir aparatinės įrangos versiją;
- jei atlikta, prieš tai buvusios atstatos į gamyklinius nuostatus būseną.

Ši pradinė registracija parengia Home Connect funkcijų naudojimui ir ją reikia atlikti tik tada, kai pirmą kartą norite naudotis Home Connect funkcijomis.

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

26 Valymas ir priežiūra

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

26.1 Valymo priemonės

Tinkamų valymo priemonių ir stiklo grandiklį galite įsigyti klientų aptarnavimo tarnyboje, prekybos vietose arba internetinėje parduotuvėje www.neff-international.com.

DĖMESIO!

Netinkamos valymo priemonės gali apgadinti prietaiso paviršius.

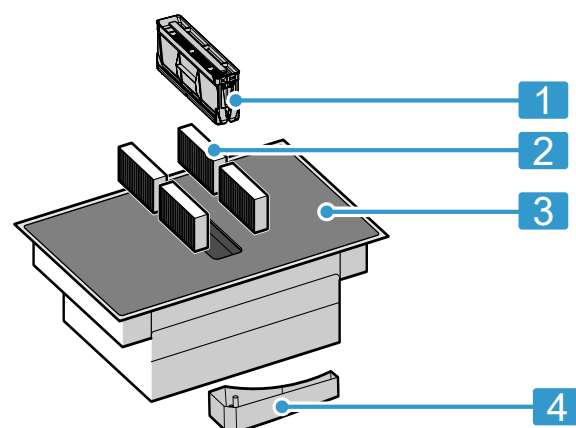
- ▶ Niekada nenaudokite netinkamų valymo priemonių.
- ▶ Kol kaitlentė dar karšta, nenaudokite jokių valymo priemonių. Dėl to ant paviršiaus gali atsirasti dėmių.

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

26.2 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 |

26.3 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.

26.4 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.

26.5 TwistPad® valymas

Sukamąjį mygtuką valykite drungnu vandeniu su šiek tiek ploviklio.

Nenaudokite šveičiamųjų ar koroziją sukeliančių valiklių. Neplaukite indaplovėje ir nenardinkite į vandenį, nes galite pažeisti.

26.6 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.

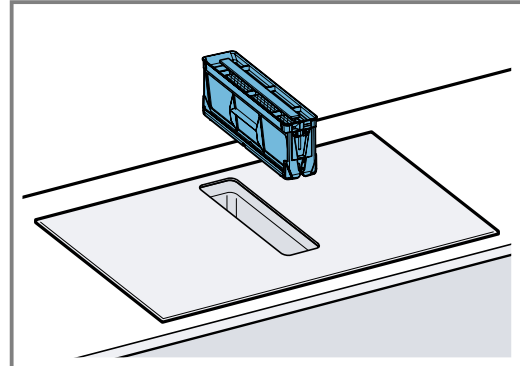
2. DĖMESIO!

Nukritęs žemyn riebalų filtras gali pažeisti apačioje esančią kaitlentę.

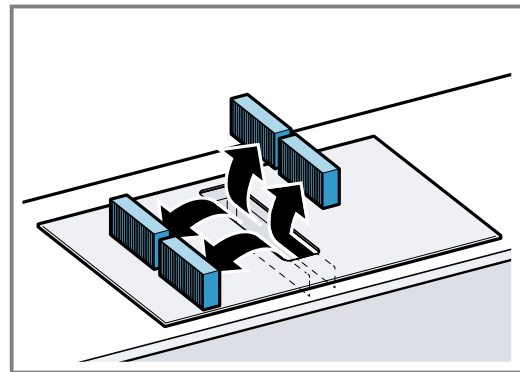
- ▶ Ranka suimkite filtrą už apačios.

Išimkite riebalų filtrą.

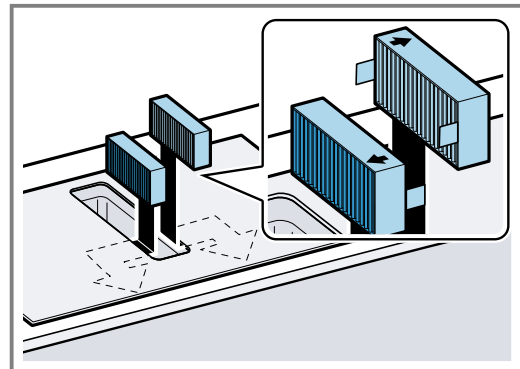
- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalai. Nepalenkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.



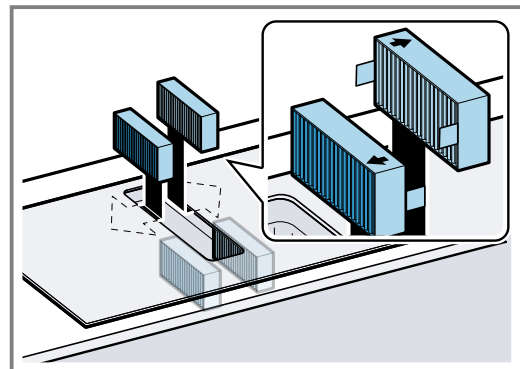
3. Išimkite 4 kvapų filtrus arba garso filtrą ir tinkamai utilizuokite.

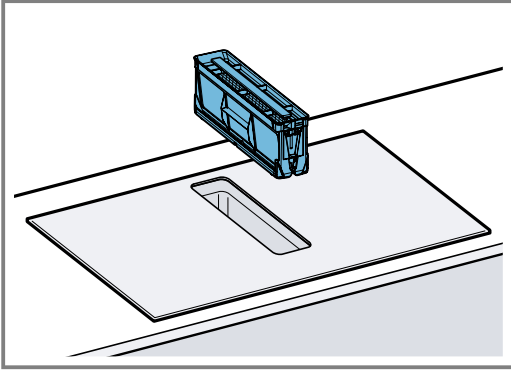



4. Prietaiso kairėje ir dešinėje pusėse įdėkite 2 kvapų filtrus arba garso filtrą ir pastumkite į priekį.



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



6. Įdėkite riebalų filtrą.**Užterštumo indikatoriaus nustatymas iš naujo Reikalavimas.** Prietaisą išjungus šviečia *F*.

1. Pakeiskite kvapų filtrą. → *Psl. 24*
2. Paspauskite ir palaikykite , kol pasigirs signalas.
 - ✓ Indikatorius *F* nebešviečia. Kvapų filtro užterštumo indikatorius nustatytas iš naujo.

26.7 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).

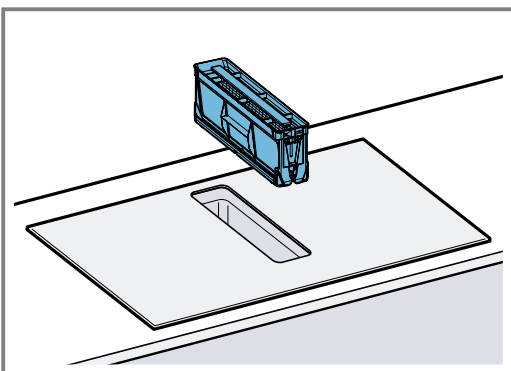
1. DĖMESIO!

Nukritęs žemyn riebalų filtras gali pažeisti apačioje esančią kaitlentę.

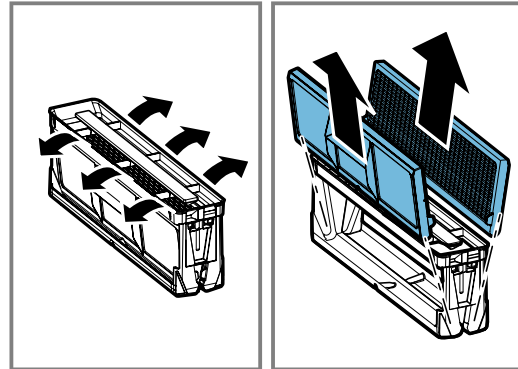
- ▶ Ranka suimkite filtrą už apačios.

Išimkite riebalų filtrą.

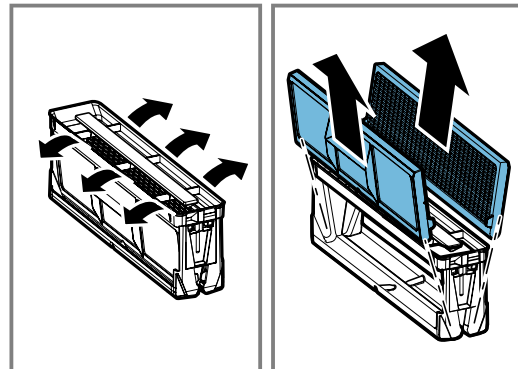
- Rezervuaro apačioje gali būti susikaupę riebalų. Nepalengkite riebalų filtro, kad nelašėtų riebalai.

**2. Išvalykite riebalų filtrą.**

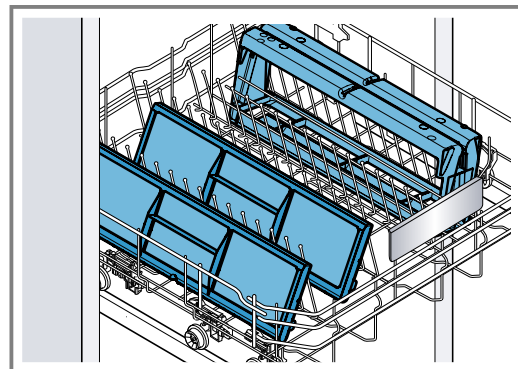
- → *"Rankinis riebalų filtro valymas", Psl. 25*
 - → *"Riebalų filtro plovimas indaplovėje", Psl. 25*
3. Jei reikia, išimkite kvapų filtrą arba garso filtrą ir išvalykite prietaisą iš vidaus. → *"Kvapų filtro arba garso filtro keitimas", Psl. 24*
 4. Jei į prietaisą patenka kokių nors daiktų, juos išimkite ir įsitinkinkite, 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 karštime plovimo tirpale.
3. Valykite riebalų filtrą šepetėliu. Nenaudokite ėsdinančių 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.



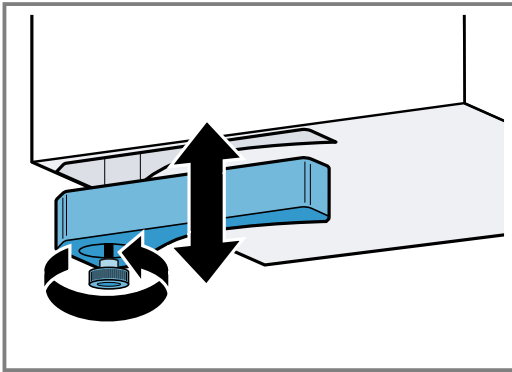
- Labai užteršto riebalų filtro neplaukite kartu su kitais indais. Nenaudokite agresyvių ploviklių ir ploviklių, kurių sudėtyje yra rūgščių ar šarmų.
3. Įjunkite indaplovę. Nustatykite maks. 70 °C temperatūrą.
 4. Palikite riebalų filtrą nuvarvėti.

26.8 Perpildos rezervuaro valymas

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

Reikalavimas. Prietaisas yra atvėšęs, 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. Įsitikinkite, kad neblokuojamas 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. → Psl. 25

27 DUK

27.1 Naudojimas

Klausimas	Atsakymas
Kodėl negaliu įjungti kaitlentės ir kodėl šviečia apsaugos nuo vaikų simbolis?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktyvi apsaugos nuo vaikų funkcija. Daugiau apie šią funkciją žr. skyriuje → "Apsauga nuo vaikų", Psl. 18.
Kodėl mirksi šviečiantys indikatoriai ir kodėl pasigirsta signalas?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuo skydelio paviršiaus nuvalykite skysčius arba maisto likučius. Nuimkite nuo valdymo skydelio visus daiktus, kurie jį galbūt uždengia. Daugiau apie signalo pasyvinimą žr. skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.
Kodėl nepavyksta aktyvinti kepimo jutiklio?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 → "Galios ribojimas", Psl. 21.
Neįsijungia ventiliatorius, nors aktyvinta automatinė paleistis.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktyvinkite ventiliatorių ranka arba patikrinkite automatinės paleisties konfigūraciją. Daugiau žr. skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.
Prietaisui veikiant valdymo jutikliais režimu, ventiliatoriaus galia per didelė arba per maža.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Netinkamai sukonfigūruotas ventiliacijos jutiklio jautrumas. Daugiau apie šią nuostatą žr. skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.
Ventiliatorius tebeveikia, nors maisto ruošimo zonos išjungtos.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Išjunkite ventiliatorių ranka. Daugiau apie šią nuostatą žr. skyriuje → "Svarbiausia informacija apie valdymą", Psl. 10.
Įsijungia ventiliatorius, nors prietaisas išjungtas.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasirinkta inercinio veikimo funkcijos su valdymo jutikliu nuostata. Daugiau apie šią nuostatą žr. skyriuje → "Pagrindinės nuostatos", Psl. 19.
Per silpnai siurbiamas oras.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patikrinkite, ar švarus riebalų filtras. Apie filtro valymą ir keitimą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 23.

27.2 Garsai

Klausimas	Atsakymas
Kodėl ruošiant maistą girdimi garsai?	<ul style="list-style-type: none"> Naudojant kaitlentę garsai gali sklisti dėl maisto ruošimo indo dugno savybių. Tai normalu – sklindantys garsai yra įprasti indukciniai technologijai. Tai ne gedimas.
Galimi garsai	<ul style="list-style-type: none"> Žemas ūžesys, lyg veikto transformatorius: girdimas, kai ruošiant maistą nustatomas didelis kaitinimo lygis. Šis garsas dingsta arba tampa tylesnis sumažinus kaitinimo lygį. Tylus švilpimas: girdimas, kai maisto ruošimo indas yra tuščias. Šis garsas nutyla į maisto ruošimo indą įpylus vandens arba įdėjus maisto produktų. Spragsėjimas: 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. Aukštas švilpimo tonas: 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. Ventiliatoriaus skleidžiamas garsas: kaitlenteje įrengtas ventiliatorius, įsijungiantis esant aukštai temperatūrai. Ventiliatorius gali veikti ir išjungus kaitlentę, jei temperatūra vis dar per aukšta.

27.3 Maisto ruošimo indai

Klausimas	Atsakymas
Kokį maisto ruošimo indą galima naudoti maistą ruošiant ant indukcinės kaitlentės?	<ul style="list-style-type: none"> Daugiau informacijos apie maisto ruošimo indus, kurie tinka indukciniai funkcijai, rasite skyriuje → <i>"Tinkamas maisto ruošimo indas", Psl. 6.</i>
Kodėl nekaista maisto ruošimo zona ir mirksi kaitinimo lygis?	<ul style="list-style-type: none"> Maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, neįjungta. Įsitikinkite, kad maisto ruošimo zona, ant kurios uždėtas maisto ruošimo indas, yra įjungta. 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 → <i>"FlexZone", Psl. 13</i> → <i>"Tinkamas maisto ruošimo indas", Psl. 6.</i>
Kodėl maisto ruošimo indas kaista labai lėtai arba kodėl jis įkaista nepakankamai, nors nustatyta didelė galios pakopa?	<ul style="list-style-type: none"> 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 → <i>"FlexZone", Psl. 13</i> → <i>"Tinkamas maisto ruošimo indas", Psl. 6.</i>

27.4 Valymas

Klausimas	Atsakymas
Kaip valyti kaitlentę?	<ul style="list-style-type: none"> Geriausią rezultatą pasieksite naudodami specialią stiklo keramikos valymo priemonę. Nenaudokite valymo priemonių, indaplovių valiklių ar koncentratų arba šveičiamųjų šluosčių. Daugiau žr. skyriuje → <i>"Valymas ir priežiūra", Psl. 23.</i>
Spintelėje po kaitlente yra vandens.	<ul style="list-style-type: none"> Patikrinkite, ar nepersipildė perpildos rezervuaras. Daugiau apie kaitlentės valymą ir priežiūrą žr. skyriuje → <i>"Valymas ir priežiūra", Psl. 23.</i>

Klausimas	Atsakymas
Kas kiek laiko reikia valyti perpildos rezervuarą?	<ul style="list-style-type: none"> Perpildos rezervuarą valykite dažnai. Daugiau apie perpildos rezervuaro valymą ir priežiūrą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 23.
Kas kiek laiko reikia valyti riebalų filtrą?	<ul style="list-style-type: none"> Riebalų filtrą reguliariai valykite. Apie filtro valymą ir keitimą žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 23.

28 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.

28.1 Įspėjamieji nurodymai

Pastabos

- Jei indikatoriuje pasirodo E, turite paspausti ir palaikyti atitinkamos maisto ruošimo zonos sukamąją rankenėlę TwistPad®, kad pamatytumėte trikties kodą.
- 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 apsisaugoti nuo elektros smūgio, galima laikinai sumažinti kaitlentės galios pakopą.

28.2 Nurodymai indikacijos lauke

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
Nešviečia nė vienas indikatorius.	<p>Nutrūko elektros srovės tiekimas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Patikrinkite, ar nenutrūko elektros srovės tiekimas, prijungdami kitus elektros prietaisus. <p>Prietaisas prijungtas ne pagal jungimo schemą.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Prijunkite prietaisą pagal jungimo schemą.
	<p>Sutriko elektroninės sistemos veikimas</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Jei trikties pašalinti nepavyksta, praneškite klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyriui.
Indikatoriai mirksi.	<p>Drėgnas valdymo skydelis arba ant jo uždėtas daiktas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nusausinkite valdymo skydelį arba nuimkite daiktą.
F	<p>Užterštas kvapų filtras arba šviečia užterštumo indikatorius, nors filtrą pakeitėte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pakeiskite filtrą ir atlikite užterštumo indikatoriaus atstatą. Daugiau žr. skyriuje → "Valymas ir priežiūra", Psl. 23.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	<p>Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
FS + galios lygis ir garsinis signalas	<p>Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Dėl to gali perkaisti elektroninė sistema.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Klaidos indikatorius netrukus užgesa. Galite maistą ruošti toliau.
FS ir garso signalas	<p>Karštas maisto ruošimo indas yra valdymo skydelio srityje. Siekiant apsaugoti elektroninę sistemą, maisto ruošimo zona buvo išjungta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nuimkite maisto ruošimo indą. Palaukite kelias sekundes. Palieskite bet kurį valdymo paviršių. Klaidos rodmeniui užgesus galite toliau ruošti maistą.

Sutrikimas	Priežastis ir trikčių šalinimas
F1/F6	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.
F0	Neįsijungia PowerTransfer. ▶ Patvirtinkite klaidos rodmenį paliesdami bet kurį jutiklį. Galite įprastai ruošti maistą toliau, nenaudodami funkcijos PowerTransfer. Susisieki su klientų aptarnavimo tarnyba.
F8	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.
E 9000/E90 10	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ▶ Susisieki su elektros energijos tiekėju.
U400	Kaitlentė netinkamai prijungta. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
dE	Aktyvintas demonstracinis režimas. ▶ Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. 30 sekundžių palaukite ir prijunkite kaitlentę. Per 3 minutes palieskite bet kurį jutiklį. Demonstracinis režimas pasyvintas.

28.3 Normalūs prietaiso garsai

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

29 Utilizavimas

29.1 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 grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

30 Atitikties deklaracija

„BSH Hausgeräte GmbH“ patvirtina, kad prietaisas su funkcija „Home Connect“ atitinka esminius reikalavimus ir susijusias nuorodas, pateiktas Direktyvoje 2014/53/EU.

Išsamią RED atitikties deklaraciją rasite internete adresu www.neff-international.com, prietaiso gaminio puslapyje, prie papildomų dokumentų.

2,4 GHz juosta (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz juosta (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW



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

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	JK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN („Wi-Fi“): skirtas naudoti tik patalpose.

31 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 sąraše arba mūsų interneto svetainėje.

31.1 Produkto numeris (E-Nr.) ir pagaminimo numeris (FD)

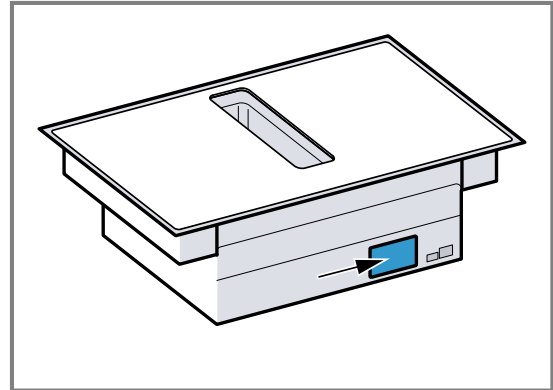
Produkto numerį (E-Nr.) ir pagaminimo numerį (FD) rasite savo prietaiso specifikacijų lentelėje.

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. → Psl. 19



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

32 Kontroliniai patiekalai

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

32.1 Glajaus lydimas

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

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

32.2 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

32.3 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

32.4 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 užvirus.
 - 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

32.5 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

32.6 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

32.7 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

32.8 Kiaulienos nugarinės kepinimas

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

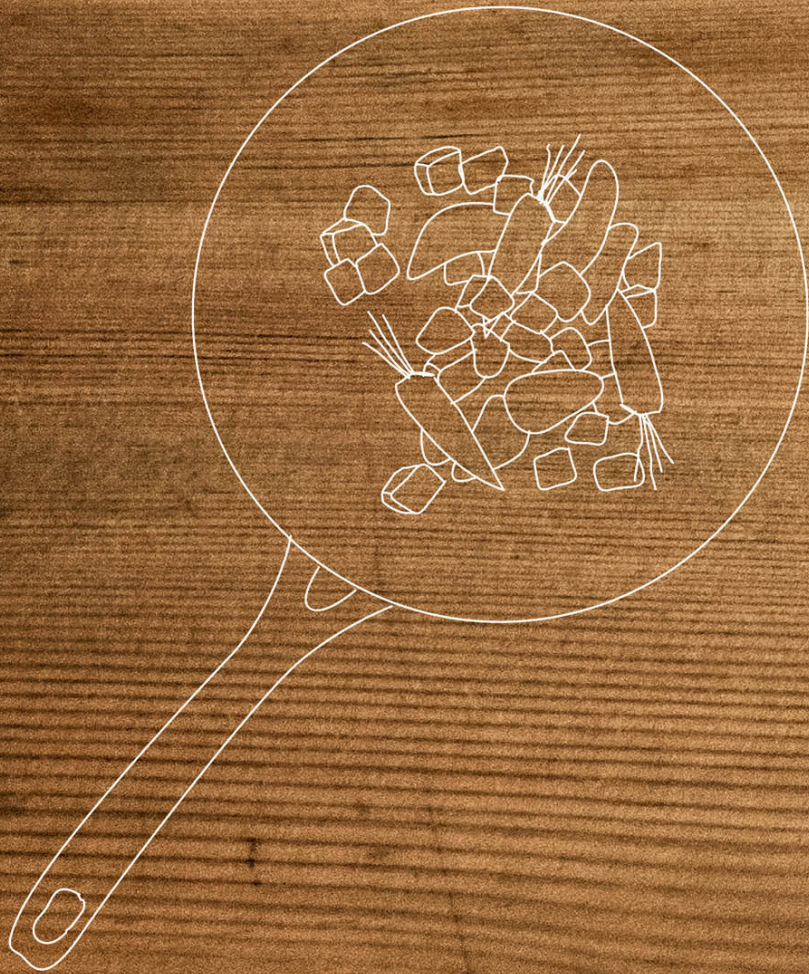
32.9 Lietinių kepinimas

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

32.10 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

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



9001685286
020930
It