

Indukcinė kaitlentė

[It] Naudotojo vadovas

2

T59.S5...

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	5
5	Susipažinimas	7
6	TwistPad®	8
7	Svarbiausia informacija apie valdymą.....	8
8	FlexZone	10
9	PowerMove	11
10	Laiko funkcijos	12
11	PowerBoost	12
12	PanBoost	13
13	Laikymo šiltai funkcija	13
14	Frying Sensor	13
15	Apsauga nuo vaikų	15
16	Apsauga valant	15
17	Individualus apsauginis išjungimas	15
18	Pagrindinės nuostatos	16
19	Maisto ruošimo indo bandymas.....	17
20	Home Connect	17
21	Gartraukio valdymas per kaitlentę.....	19
22	Valymas ir priežiūra	21
23	Sutrikimų šalinimas	21
24	Utilizavimas	22
25	Atitikties deklaracija	23
26	Klientų aptarnavimo tarnyba	23
27	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,
- ne daugiau kaip 4000 m aukštyje virš jūros lygio;

Niekada nenaudokite prietaiso:

- su išoriniu laikmačiu arba išoriniu nuotolinio valdymo pultu. Tai netaikoma, kai darbo režimas išjungiamas EN 50615 standarte nurodytais prietaisais.

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 nemeta-

liniai 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 – 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.

Maisto produktai gali užsidegti.

- ▶ Reikia stebėti maisto ruošimo procesą. Trumpai ruošiamą maistą reikia nuolat stebėti.

⚠ 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.

Dėl viryklės apsauginių grotelių gali įvykti nelaimingų atsitikimų.

- ▶ Niekada nenaudokite viryklės apsauginių grotelių.

Naudojamas prietaisas įkaista.

- ▶ Prieš pradėdami valyti prietaisą, palaukite, kol jis atvės.

Metaliniai daiktai ant kaitlentės labai greitai įkaista.

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

⚠ 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.
 - ▶ Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio. Prietaisą išjunkite ne pagrindiniu jungikliu, o saugikliu saugiklių dėžutėje.
 - ▶ Norėdami atjungti prietaisą nuo elektros tinklo, niekada netraukite už el. tinklo prijungimo kabelio. Visada traukite už el. tinklo prijungimo kabelio el. tinklo kištuko.
 - ▶ Jei prietaisas arba jungimo prie tinklo kabelis apgadinti, tuoj pat išjunkite saugiklį saugiklių dėžutėje.
 - ▶ Kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.
→ PsI. 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.

Metalinams daiktams palietus kaitlentės apačioje esantį ventiliatorių gali įvykti elektros smūgis.

- Stalčiuje po kaitlente nelaikykite jokių ilgų, aštrių metalinių daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS – Sužeidimų pavojus!

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

- Visuomet nusauskite kaitvietę ir puodo dugną.

- Niekada nenaudokite sušalusių 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 pompos.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS – Pavojus uždusti!

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

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

Vaikai gali įkvėpti arba praryti smulkias detales ir taip uždusti.

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

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 aliumininio dugnu.	Naudokite tinkamą, geros būklės maisto ruošimo indą.
Dėmės, spalvos pažeidimai	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 pažeidimai	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.

Pažeidimas	Priežastis	Priemonė
Perkaitimas	Karštas maisto ruošimo indas ant valdymo skydelio arba rėmo.	Ant šių sričių niekada nestatykite karšto maisto ruošimo indo.
Įbrėžimai	Medžiagos likučiai tarp kaitlentės ir sukamasis jungiklis TwistPad®.	Sukamasis jungiklis TwistPad® atraminis paviršius turi būti švarus.

DĖMESIO!

Šios kaitlentės apatinėje dalyje yra įrengtas ventiliatorius.

- ▶ Jei po kaitlente yra stalčius, nelaikykite ten mažų arba smailių daiktų, popieriaus ir virtuvinių rankšluosčių. Šie daiktai gali būti įsiurbti į ventiliatorių ir jį pažeisti arba paveikti aušinimą.
- ▶ Tarp stalčiuje esančio turinio ir ventiliatoriaus įėjimo turi būti ne mažesnis kaip 2 cm tarpas.

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.

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

Informaciją apie gaminį pagal Reglamentą (ES)

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

4 Tinkamas maisto ruošimo indas

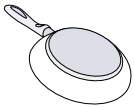
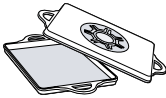
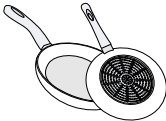
Indukciniam maisto ruošimo būdui tinkamas maisto ruošimo indas turi būti su feromagnetiniu dugnu (jį turi traukti magnetas), o dugno dydis turi atitikti maisto

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

→ "Maisto ruošimo indo bandymas", Psl. 17.

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

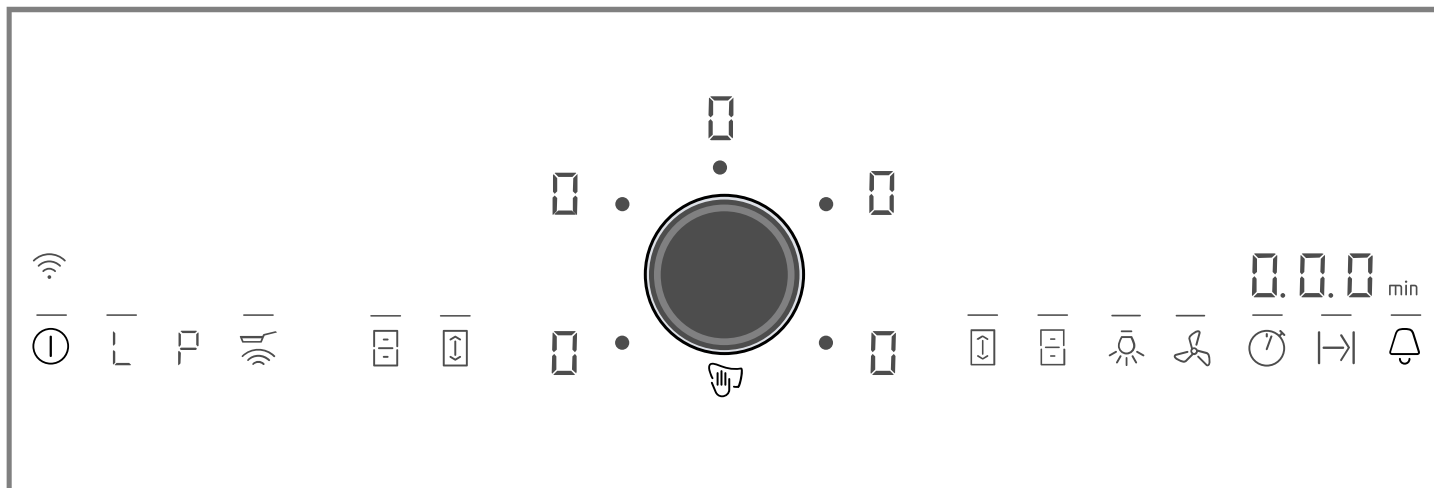
5.1 Maisto ruošimas ant indukcinės kaitvietės

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 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.

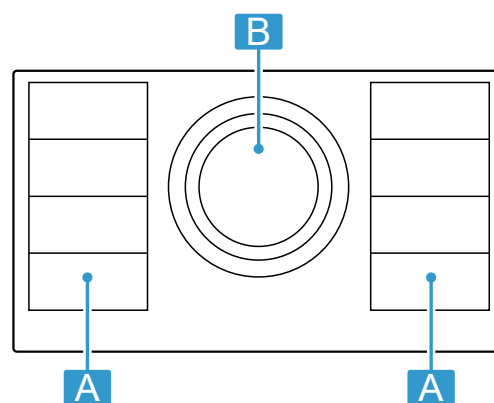
Jutiklis	Funkcija
⌚	Pagrindinis jungiklis
L	Laikymo šiltai funkcija
P	PowerBoost / PanBoost
🍳	Frying Sensor
📏	FlexZone
📏	PowerMove
⌚	Veikimo laikas
⌚	Išjungimo laikmatis
🔒	Laikmatis / Apsauga nuo vaikų
🌀	Garų rinktuvo valdymas per kaitlentę
💡	Gartraukio apšvietimas

Pastaba. Susiejus su Home Connect, įsižiebia 📶.

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

5.3 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 📏📏📏	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
A 📏	9 galios lygis PowerBoost	3300 W 3700 W
B Ø 21 cm ☉	9 galios lygis PowerBoost	2200 W 3700 W
B Ø 26 cm ☉	9 galios lygis PowerBoost	2600 W maks. 4400 W

Sritis	Didžiausias kaitinimo lygis
B Ø 32 cm	9 galios lygis PowerBoost 3300 W maks. 5500 W

5.4 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
☐	Prisitaikančioji maisto ruošimo zona → "FlexZone", Psl. 10
○	Vienguba kaitvietė

Sritis	Maisto ruošimo zonos tipas
☉	Triguba kaitvietė Maisto ruošimo zona įsijungia automatiškai, kai maisto ruošimo indo, kurį norite naudoti, dugno dydis atitinka naudojamos išorinės maisto ruošimo zonos dydį.

5.5 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 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.

6.1 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.

6.2 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.

6.3 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.

6.4 Naudojimas be sukamosios rankenėlės TwistPad®

Kaitlentę galite naudoti ir be TwistPad®:

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

Pastabos

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

7 Svarbiausia informacija apie valdymą

7.1 Kaitlentės įjungimas

- Palieskite ①.

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 įjungsite per 4 sekundes po išjungimo, kaitlentė įsijungs su pirmiau nustatytais nuostatomis.


7.2 Kaitlentės išjungimas

- ▶ ① 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.

7.3 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.

7.4 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 skverbtiis 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.
- Pasirūpinate, 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. 5

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.	-

¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.


2. Sukite TwistPad®, kol indikatoriuje įsiziėbs 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.

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
Virtos dešrelės ¹	3 - 4	-
Atitirpinimas ir pašildymas		
Špinatai, šaldyti	3 - 4	15 - 25
Guliašas, šaldytas	3 - 4	35 - 55
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
Troškinių ruošimas greitpuodyje	4. - 5.	-
Troškinimas		

¹ Be dangčio

² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

	⏏	⌚ min
Vyniotinis	4 - 5	50 - 65
Troškintas kepsnys	4 - 5	60 - 100
Guliašas ²	3 - 4	50 - 60
Troškimas ar kepimas nau- dojant mažai riebalų ¹		
Pjausnys, natūralus arba apvo- liotas džiūvėsiuose	6 - 7	6 - 10
Pjausnys, šaldytas	6 - 7	6 - 12
Karbonadas, natūralus arba ap- voliotas 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 apke- pinimas	7 - 8	10 - 20

¹ Be dangčio² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

	⏏	⌚ min
Keptuvėje ruošiami patiekalai, azijietiškos daržovių, mėsos juostelės	7 - 8	15 - 20
Šaldyti patiekalai, pvz., keptu- vėje ruošiami patiekalai	6 - 7	6 - 10
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 porci- jai 1–2 l aliejaus, gruzdinimas porcijomis ¹		
Užšaldyti produktai, pvz., gruz- dintos bulvytės, vištienos ga- balėliai	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	-

¹ Be dangčio² Pašildymas nustačius 8–8 kaitinimo lygį.

8 FlexZone

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

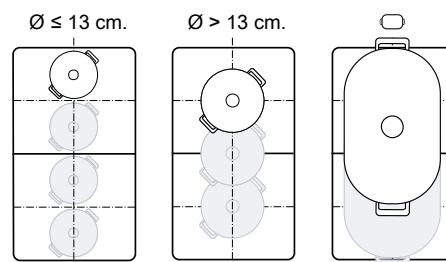
8.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas

Prisitaikančiąją 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.

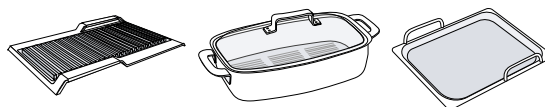
Kaip susieta maisto ruošimo zona

Rekomenduojama naudoti maistą ruošiant viename maisto ruošimo inde.

- Maisto ruošimo indo uždėjimas, atsižvelgiant į jo dydį:



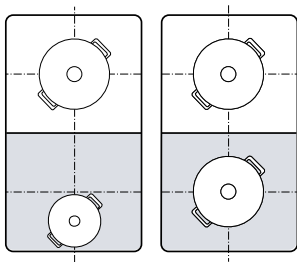
- Rekomenduojamas pailgas maisto ruošimo indas



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.




8.2 FlexZone prijungti

Standartiškai prisitaikančioji maisto ruošimo zona yra sukonfigūruota kaip dvi atskiros maisto ruošimo zonos. Norėdami sujungti maisto ruošimo zonas, aktyvinkite šią funkciją.


1. Pasirinkite vieną iš dviejų maisto ruošimo zonų.

2. Paspauskite .

✓ Šviečia . Prisitaikančioji maisto ruošimo zona sujungta.

Pastaba. 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.

8.3 FlexZone atjungti

- ▶ Palieskite .
- ✓ Prisitaikančioji maisto ruošimo zona pasyvinta. Abi maisto ruošimo zonos toliau veikia kaip atskiros maisto ruošimo zonos.

9 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.

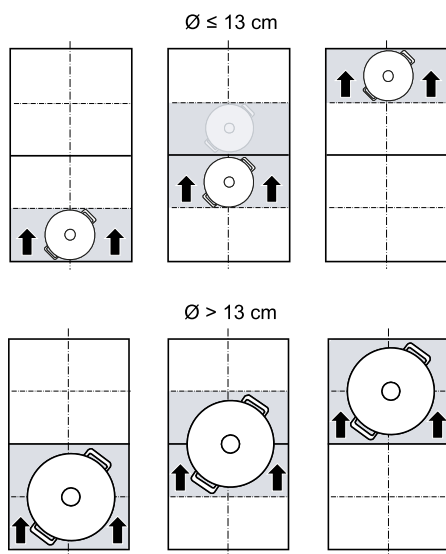
9.1 Maisto ruošimo indo uždėjimas ir perkėlimas

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 = 9 kaitinimo lygis;
- vidurinė sritis = 5 kaitinimo lygis;
- Galinė sritis = 1 kaitinimo lygis

Iš anksto nustatytus standartinius galios lygius galite keisti. Apie verčių keitimą skaitykite skyriuje „Pagrindinės nuostatos“ → Psl. 16.





9.2 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.

9.3 PowerMove pasyvinimas

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

10 Laiko funkcijos

Jūsų kaitlentėje yra įvairių ruošimo trukmės nustatymo funkcijų:

- Išjungimo laikmatis
- Laikmatis
- Veikimo laikas

10.1 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**.
 - ✓ Pradedą 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 jį nustatykite ties **00**, jei ruošimo laiką norite ištrinti.

10.2 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 **⌚**.
2. Paspausdami TwistPad® pasirinkite norimą laiką.
3. Patvirtinkite paspausdami **⌚**.
 - ✓ Laikas pradedamas skaičiuoti.
 - ✓ Po kurio laiko išgirsite pyptelėjimą ir rodmenys ims mirksėti.

Laikmatis Keitimas ir išjungimas

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

10.3 Veikimo laikas

Sekundmačio funkcija rodo laiką, praėjusį nuo aktyvinimo.

Veikimo laikas įjungimas

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

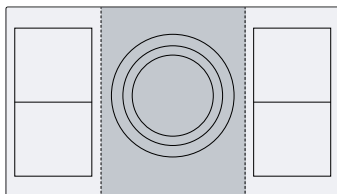
Veikimo laikas išjungimas

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

11 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.



11.1 PowerBoost įjungimas

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

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

11.2 PowerBoost išjungimas

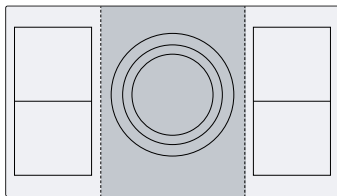
1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **P**. Indikatoriai **P** ir **⌚** užgęsta, maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitinimo lygis **9**.
 - ✓ Funkcija pasyvinta.

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

12 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.



12.1 Naudojimo rekomendacijos

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

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

12.2 PanBoost įjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Du kartus spustelėkite **P**. Šviečia **P** ir **↵**.

✓ Funkcija įjungta.

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

12.3 PanBoost išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **P**. Indikatoriai **P** ir **↵** užgesa, maisto ruošimo zonoje vėl perjungiamas kaitinimo lygis **9**.

✓ Funkcija deaktyvinta.

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

13 Laikymo šiltai funkcija

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

13.1 Laikymo šiltai funkcija įjungimas

1. Pasirinkite norimą maisto ruošimo zoną.
2. Per 10 sekundžių palieskite **L**.

Šviečia **L**.

✓ Funkcija įjungta.

13.2 Laikymo šiltai funkcija išjungimas

1. Pasirinkite maisto ruošimo zoną.
2. Spustelėkite **L**.

L užgesa.

✓ Funkcija pasyvinta.

14 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 **↻**.

14.1 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.



14.2 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 apviliotam, šaldytam ir griliu ruošiamam maistui kepti	
5	215 °C	Aukštos temperatūros grilis ir grilio plokštė	

14.3 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
Keptuvė, Ø 28 cm	Triguba 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.

14.4 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 ketuvę sudėkite riebalus, paskui – ruošiamą maistą.




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



14.5 Frying Sensor išjungimas

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

14.6 Ruošimo patarimai naudojant Frying Sensor

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

-  keptuvė
-  „Teppanyaki“
-  grilio plokštė

	Maisto ruošimo indas		 min
Mėsa			

	Maisto ruošimo indas		 min
Pjausnys		4	6–10
Pjausnys, apvoliotas džiovėsiuose		4	6–10
Filė		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
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
Iešmeliai, 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
Norvegieniai omarai, krevetės		4	4–8
Kalmarai, sepijos		4	6–12
Patiekalai iš kiaušinių			
Kiaušiniene su sviestu		2	2–6
Kiaušiniene		4	2–6
Plakta kiaušiniene		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
Bulviniai blynai		5	2–4
Svogūnai, kepti česnakai		2	2–10

	Maisto ruošimo indas	⌚	⌚ min
Svogūnų žiedai		3	5–10
Cukinijos, baklažanai, paprikos		2	4–12
Žaliosios šparaginės pupe-lės		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

	Maisto ruošimo indas	⌚	⌚ min
Daržovių suktinukai		4	10–30
Pyragėliai, bulvių maltinukai		5	3–8
Padažai			
Pomidorų padažas		1	25–35
Bešamelio padažas		1	10–20
Sūrio padažai		1	10–20
Saldūs padažai		1	15–25
Padažai, sutirštinti		1	25–35
Kita			
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

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. 16.

16 Apsauga valant

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

16.1 Apsauga valant įjungimas

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

16.2 Apsauga valant išjungimas

Kaip funkciją išjungti anksčiau:

- ▶ Paspauskite TwistPad® ir sukite, kol užges .
- ✓ 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, išjungimo 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
	Apsauga nuo vaikų	– rankinė. ¹ – Automatinė. – išjungta.
	Garso signalai	– patvirtinimo ir klaidų signalai išjungti. – jungtas tik klaidų signalas. – jungtas tik patvirtinimo signalas. – įjungti visi signalai ¹ .
	Energijos sąnaudų rodmuo Funkcija rodo visas energijos sąnaudas nuo kaitlentės įjungimo iki išjungimo. Rodmens tikslumas priklauso ir nuo elektros tinklo tiekiamos įtampos kokybės.	– Išjungta. ¹ – Įjungta.
	Automatinis išjungimas	– spėjamas garso signalas išjungiamas. ¹ – laikas iki automatinio išjungimo.
	Trukmė, po kurios pasigirs laikmačio veikimo pabaigos signalas	– 10 sekundžių – 30 sekundžių – 1 minutė ¹ .
	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.	– išjungta. Didžiausia kaitlentės galia ¹ . – 1000 W. Mažiausia galia. – 1500 W. ... – 3000 W. Rekomenduojama esant 13 amperų. – 3500 W. Rekomenduojama esant 16 amperų. – 4000 W. – 4500 W. Rekomenduojama esant 20 amperų. ... – Didžiausia kaitlentės galia.
	Maisto ruošimo zonos pasirinkimo laikas	– 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. Vėliau maisto ruošimo zoną prieš nustatydami turėsite pasirinkti iš naujo.
	PowerMove Suteikia galimybę pakeisti iš anksto nustatytus prisitaikančiosios 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 naują galios lygį.	– priekinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. – vidurinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis. – galinei maisto ruošimo zonai iš anksto nustatytas galios lygis.
	Maisto ruošimo indo bandymas Naudodamiesi šia funkcija galite patikrinti maisto ruošimo indo kokybę.	– netinka. – neoptimalu. – tinka.
	Gamyklinių nuostatų atkūrimas	– individualios nuostatos ¹ . – gamyklinės nuostatos.


¹ Gamyklinė nuostata


18.2 Apie pagrindines nuostatas



Reikalavimas. Kaitlentė turi būti išjungta.

1. Norėdami įjungti kaitlentę, palieskite


2. Per 10 sekundžių 4 sekundes lieskite simbolį

Informacija apie gaminį	Indikatorius
Klientų aptarnavimo tarnybos techninės priežiūros skyrių sąrašas (KAT)	
Gamybos numeris	<i>Fd</i>
Gaminimo numeris 1	<i>02.</i>
Gaminimo numeris 2	<i>0.5</i>

- ✓ Pirmi keturi rodmenys suteikia informaciją apie gaminį. Norėdami atverti kiekvieną rodmenį, pasukite sukamąjį mygtuką TwistPad®.
- 3. Norėdami perjungti pagrindines nuostatas, palieskite .
- ✓ *c* 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.

18.3 Pagrindinių nuostatų keitimo nutraukimas

- ▶ Palieskite .
- ✓ 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. → *Ps. 16*

19.1 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 *c* ir *0*.

3. Pasukite TwistPad®. Maisto ruošimo zonų indikatoriuose mirksi .
- ✓ Funkcija įjungta.
- ✓ 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.
 Maisto ruošimo indas kaista tinkamai ir maistas bus paruoštas gerai.

Pastaba. Jei rezultatas netenkina, uždėkite maisto ruošimo indą ant mažesnės maisto ruošimo zonos, jei tokia yra.

Norėdami iš naujo aktyvinti funkciją, pasukite TwistPad®.

20 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", *Ps. 2*
- Veikiančios kaitlentės negalima palikti be priežiūros. Maisto ruošimo procesą būtina stebėti.
- Pačiame prietaise atliekamiems valdymo veiksmams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu valdyti Home Connect programėle negalima.

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

20.1 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.

20.2 Home Connect nuostatų apžvalga

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

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

¹ Gamyklinė nuostata

20.3 Nuostatų keitimas programėle Home Connect

Programėlėje Home Connect galite pakeisti maisto ruošimo zonų nuostatas ir nusiųsti jas į kaitlentę.

Reikalavimai

- Kaitlentė prijungta prie namų tinklo ir susieta su programėle Home Connect.
 - Kad galėtumėte nustatyti kaitlentę programėle Home Connect, pagrindinėse nuostatose turi būti įjungta **HC4**. Pristatytame prietaise įjungta **HC4**. Jei nuostatų siuntimas pasyvintas, programėlėje Home Connect bus rodomos tik kaitlentės darbo būsenos.
1. Pasirinkite nuostatas programėlėje Home Connect ir nusiųskite į kaitlentę.
Vadovaukitės programėlės Home Connect instrukcijomis.
Nuostatas, kurias į kaitlentę nusiunčiate iš programėlės Home Connect, kaitlentėje reikia patvirtinti.
 - ✓ Kai tik maisto ruošimo nuostatos perduodamos maisto ruošimo zonai, atsižvelgiant į nuostatą, ima mirksėti atitinkamas indikatorius.
 2. Kad patvirtintumėte nuostatą, norimos kaitvietės srityje palieskite sukamąjį mygtuką.
 3. Jei nuostatą norite atvesti, spustelėkite bet kurį kitą kaitlentės jutiklinį mygtuką.

20.4 Programinės įrangos atnaujinimas

Programinės įrangos naujinimo funkcija atnaujinama Jūsų prietaiso programinė įranga, pvz., ji optimizuoja ma, 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 ją galite paleisti programinės įrangos naujinimą. Sėkmingai atsisiuntę, galėsite paleisti naujinių diegimą programėlėje 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.

20.5 Nuotolinė diagnozė

Naudodamasi nuotoline diagnoze, klientų aptarnavimo tarnyba gali prieiti prie Jūsų prietaiso, jeigu Jūs kreipėtės į ją su tokiu pageidavimu, Jūsų prietaisas yra susietas su Home Connect serveriu ir nuotolinės diagnostikos paslauga yra teikiama toje šalyje, kurioje Jūs naudojate prietaisą.

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

20.6 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 kodas ir įmontuoto Wi-Fi komunikacijos modulio MAC adresas);
- Wi-Fi komunikacijos modulio saugos sertifikatą (ryšiui apsaugoti informacinių technologijų prasmę);
- 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.

21 Gartraukio valdymas per kaitlentę

Jei abiejuose prietaisuose galima naudoti Home Connect, juos paprasčiausia susieti programa Home Connect. Abu prietaisus susiekite naudodami Home Connect ir vadovaukitės programoje pateikiamomis instrukcijomis.

Pastabos

- Jūsų prietaisui reguliariai siunčiami saugos naujiniai. Jei savo kaitlentę su gartraukiu susiejote tiesiogiai, nė vienas iš dviejų prietaisų negalės gauti saugos naujinių. Rekomenduojame siekiant užtikrinti saugų naudojimą prietaisus susieti per Home Connect ir naujinius įdiegti iš karto, kai leidžia prietaiso parengtis. Tam reikia turėti (nemokamą) Home Connect paskyrą.
- Pačiame gartraukyje atliekamiems valdymo veiksams visada teikiamas pirmumas. Tuo metu gartraukio valdyti kaitlentės skydeliu negalima.





- Kai veikia parengties režimu tinkle, Jūsų prietaisas vartoja maks. 2 W energijos.
- Dabar ryšį su gartraukiu galite nustatyti per programą Home Connect. Kitais būdais prijungti nebegalima.

21.1 Home Connect nuostatų atstatą

Jeigu iškyla Jūsų prietaiso ryšio su namų WLAN tinklu (Wi-Fi) užmezgimo problemų arba Jūs norite savo prietaisą prijungti prie kito namų WLAN tinklo (Wi-Fi), galite atstatyti Home Connect nuostatas.

Pastaba. Jei atstatysite Home Connect nuostatas, bus, jei yra, atjungtas ryšys ir su susietu gartraukiu.




1. 4 sekundes palaikykite nuspaustą .
- ✓ Ekrane rodoma informacija apie produktą.

2. Tol spaudykite , kol ekrane bus pakaitomis rodoma  ir .
3. Sukamuoju mygtuku nustatykite vertę .

21.2 Gartraukio valdymas kaitlente

Savo kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite nustatyti savo gartraukio veikseną priklausomai nuo kaitlentės arba atskirų virimo zonų įjungimo ir išjungimo. Kaitlentės valdymo elementais galite atlikti daugiau nuostatų.



Ventiliatoriaus nustatymas

1. Spustelėkite .
2. Sukamuoju mygtuku parinkite ventiliatoriaus pakopą.
Jūs galite rinktis 1, 2 arba 3 pakopą.
Norėdami nustatyti intensyviają pakopą, sukite sukamąjį mygtuką, kol pasirodys  arba .


Ventiliatoriaus išjungimas

- Sukamuoju mygtuku nustatykite ventiliatoriaus pakopą 0.

Automatinio režimo įjungimas



1. Spustelėkite .
2. Sukite sukamąjį mygtuką, kol rodmenyje pasirodys .
- ✓ Atsiradus garų ventiliatorius įsijungia automatiškai.

Automatinio režimo išjungimas

1. Spustelėkite .
2. Sukamuoju mygtuku nustatykite ventiliatoriaus pakopą 0.
3. Jums nustačius kitokią ventiliatoriaus pakopą, automatinis režimas taip pat baigiamas.




























Gaubto apšvietimo nustatymas

Gaubto šviesą galite įjungti ir išjungti kaitlentės valdymo skydelyje.

1. Norėdami įjungti apšvietimą, spustelėkite .
2. Norėdami išjungti apšvietimą, dar kartą spustelėkite .

21.3 Gartraukio valdymo nuostatų apžvalga

Kaitlentės pagrindinėse nuostatose galite nustatyti gartraukio veikseną, priklausančią nuo kaitlentės įjungimo arba išjungimo ar atskirų maisto ruošimo zonų nustatymo.

Nuostata	Parinktys	Aprašymas
 	Kaitlentės ir gartraukio susiejimas  – nesusieta / ryšys atjungtas  – jokios funkcijos  – susieta su namų WLAN („Wi-Fi“)  – susieta su WLAN ir gartraukiu	-
 	Automatinis ventiliatoriaus paleidimas  – išjungta. Gartraukis prireikus įjungiamas ranka.  – įjungta automatinio režimu ¹ . Įjungus vieną iš maisto ruošimo zonų, gartraukis įsijungia automatinio režimu.  – įjungta rankiniu režimu. Įjungus vieną iš maisto ruošimo zonų gartraukis įsijungia nustatyta galios pakopa.	Ekrane nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas susietas su gartraukiu.
 	Ventiliatoriaus inercinis veikimas  – ventiliatorius išsijungia kartu su kaitlente.  – įjungta automatinio režimu ¹  – įjungta su standartine inercine ventiliatoriaus eiga  – nuostatos nekeičiamos	Nustatoma, ar išjungus kaitlentę ventiliatorius dar kurį laiką veiks. Ekrane nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas susietas su gartraukiu.
  	Automatinis apšvietimo įjungimas  – išjungta  – įjungta ¹ Apšvietimas įsijungia įjungiant kaitlentę.	Ekrane nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas susietas su gartraukiu.
  	Automatinis apšvietimo išjungimas  – išjungta ¹  – apšvietimas išsijungia išjungiant kaitlentę.	Ekrane nuostata rodoma tik tada, jei prietaisas susietas su gartraukiu.

¹ Gamyklinės nuostatos (gali skirtis, priklausomai nuo prietaiso tipo)

22 Valymas ir priežiūra

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

22.1 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
- Agresyvos valymo priemonės, pvz., orkaičių pūrškiklis arba dėmių valiklis
- Braižančios kempinės
- Aukšto slėgio ir garo srauto valymo prietaisai

22.2 Kaitlentės valymas

Kad maisto likučiai nepridegtų, kaitlentę valykite po kiekvieno naudojimo.

Reikalavimas. Kaitlentė turi būti šalta. Atsiradus dėmių dėl cukraus, 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.

Patarimas. Ypač gerai nuvalo stiklo keramikai skirta speciali kempinė.

22.3 Kaitlentės rėmo valymas

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

Pastaba. Nenaudokite stiklo grandiklį.

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

22.4 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.

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 at-sarginėmis 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 indikatoriuje pasirodo E , turite paspausti ir palaukti atitinkamos maisto ruošimo zonos sukamąjį 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 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.
<i>F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208</i>	Elektroninė sistema perkaito ir išjungė vieną arba visas maisto ruošimo zonas. ► Palaukite, kol elektronika pakankamai atvės. Paskui palieskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką.
<i>F5</i> + 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.
<i>F5</i> 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.
<i>F1/F6</i>	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.
<i>F8</i>	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.
<i>E 9000/E9010</i>	Įprasto darbinio diapazono neatitinkanti darbinė įtampa. ► Susisiekite su elektros energijos tiekėju.
<i>U400</i>	Kaitlentė netinkamai prijungta. ► Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Prijunkite kaitlentę pagal jungimo schemą.
<i>dE</i>	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

Čia susipažinkite, kaip reikia teisingai utilizuoti nebereikalingus senus prietaisus.

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 grąžinimo ir perdirbimo tvarką.

25 Atitikties deklaracija

„Constructa Neff Vertriebs-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.



	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.

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

26 Klientų aptarnavimo tarnyba

Jei turite klausimų, kaip naudoti prietaisą, Jums nepavyksta savarankiškai pašalinti prietaiso sutrikimo arba reikia atlikti prietaiso remonto darbus, kreipkitės į mūsų klientų aptarnavimo tarnybą.

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.

26.1 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.

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. 16*

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

27 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.

27.1 Glajaus lydimas

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

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

27.2 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

27.3 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

27.4 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

27.5 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

27.6 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

27.7 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

27.8 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

27.9 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

27.10 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



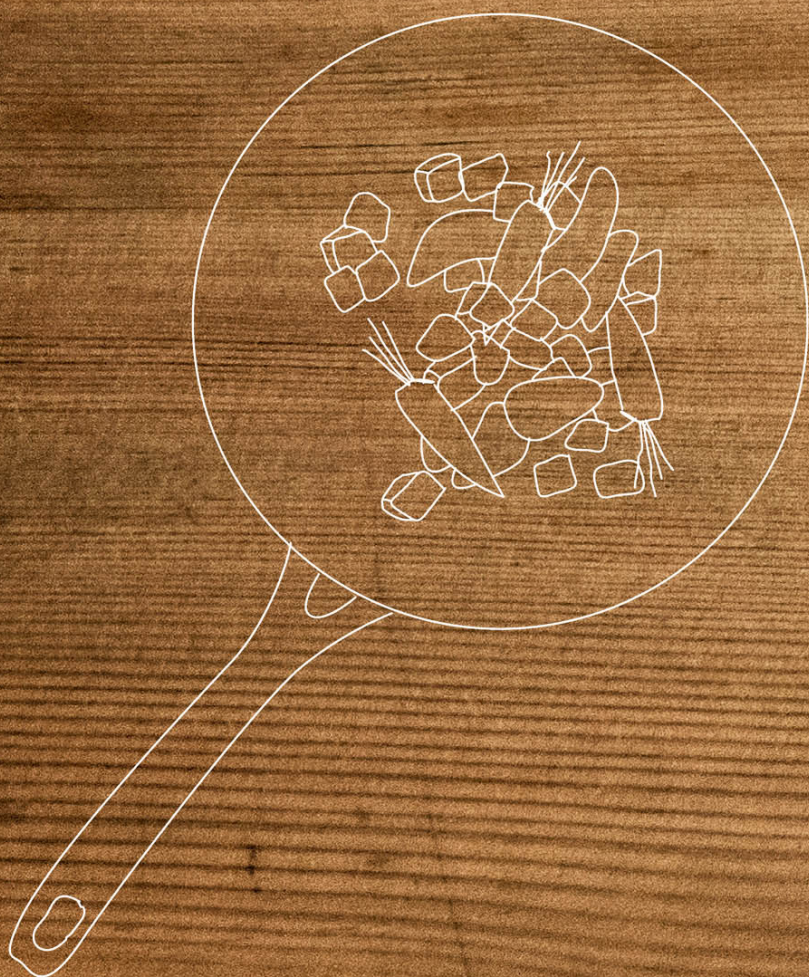
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001697416
020320
It