



EIS8648

ET Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**

2

LT Naudojimo instrukcija | **Kaitlentė**

32



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	8
5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	10
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	13
7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	19
8. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	26
9. VEAOTSING.....	26
10. TEHNILISED ANDMED.....	29
11. ENERGIATÖHUSUS.....	30
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	31

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- **HOIATUS:** Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektridnemed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabliil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumad seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.

Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumas õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Toidutermomeeter

- Kasutage Toidutermomeeter vastavalt otstarbele. Ärge kasutage seda millegi avamiseks ega tõstmiseks.
- Kasutage korraga ainult ühte, pliidi jaoks soovitatud Toidutermomeeter.
- Ärge kasutage tarvikut, kui see on rikkis või katki.
- Ärge kasutage Toidutermomeeter ahjus või mikrolaineahjus.
- Toidutermomeeter suudab lugeda temperatuure kuni 120 °C.
- Veenduge, et Toidutermomeeter oleks toidu või vedeliku sees alati vähemalt kuni minimaalse tähistuseni.

- Puhastage Toidutermomeeter enne esimest kasutamist. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivsed küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid. Ärge peske Toidutermomeeter nõudepesumasinas. Silikoonkäepideme värv võib tuhmuda, kuid see ei mõjuta Toidutermomeeter tööd.
- Kasutage Toidutermomeeter hoiustamiseks originaalpakendit.
- Toidutermomeeter asendamisel hoiustage vana tarvikut vähemalt 3 m kaugusel. Vana Toidutermomeeter võib mõjutada uue tarviku tööd.

2.5 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.7 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemad juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.

- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

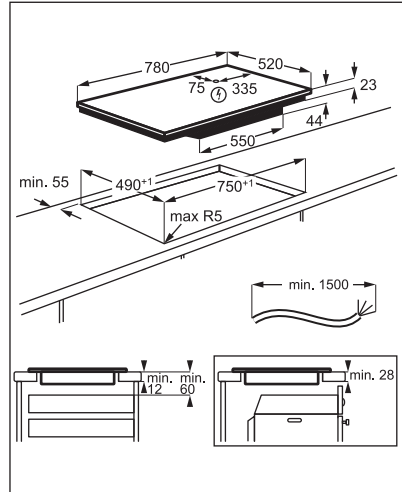
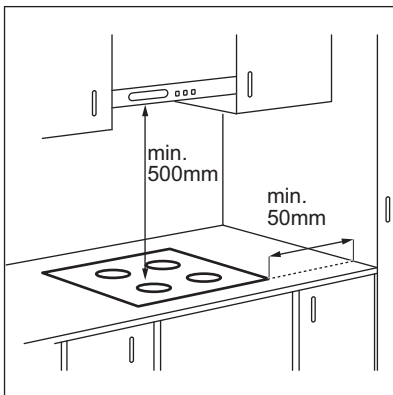
3.2 Integreeritud pliigid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kui toitejuhe on viga saanud, tuleb see asendada juhtme tüübiga: H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

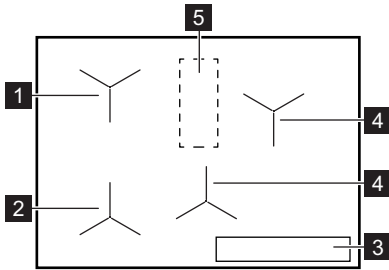
3.4 Paigaldamine



Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem



1 Induktsiooniala koos Juhendatud küpsetamine

2 Induktsiooniala koos Juhendatud küpsetamine ja Prae pannil

3 Juhtpaneel

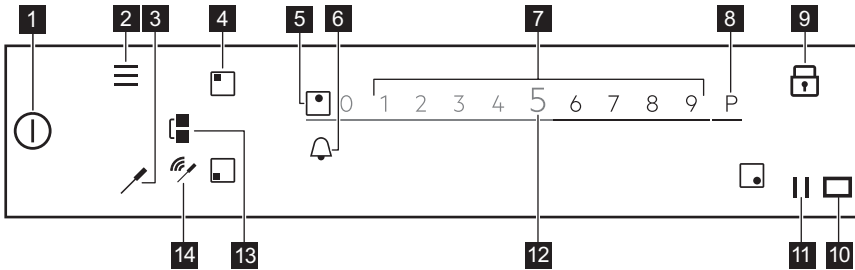
4 Induktsioonkeeduala

5 Antenniga ala

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge pange midagi sellele pliidualale.

4.2 Juhtpaneeli skeem

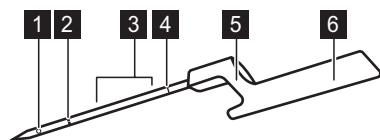


Saadaolevate seadete nägemiseks puudutage sobivat sümbolit.

Sümbol	Märkus	
1 ①	SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2 ≡	Men�u	Men�u avamiseks ja sulgemiseks.
3 ⚡	Toidutermomeeter	Men�u Toidutermomeeter avamiseks.
4 ◻	Ala valik	Valitud ala liugriba avamiseks.
5 -	Ala indikaator	Näitab, millise ala liugriba on aktiivne.
6 ⌚	-	Taimerifunktsioonide valimiseks.
7 -	Liugur	Soojusastme reguleerimiseks.
8 P	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.

Sümbol	Märkus		
9		Lukk	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
10		-	Funktsiooni Hob ² Hood infrapuna signaali kommunikaatori aken. Ärge seda kinni katke.
11		Peata	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
12	0 - 9	-	Näitavad praegust soojusastet.
13		Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
14		Signaali indikaatorid	Täielik ühendus / signaal puudub. Näitab Toidutermomeeter ja antenni vahelise ühendussignaali tugevust.

4.3 Toidutermomeeter

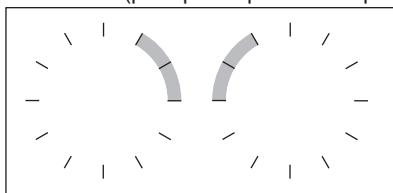




- 1 Mõõtmispunkt
- 2 Minimaalne tähistus
- 3 Soovitav sissekastmisvahemik (vedelikele)
- 4 Kalibreerimiskood
- 5 Klamber Toidutermomeeter asetamiseks servale
- 6 Käepide koos sisemise antenniga

Toidutermomeeter on juhtmeta, ilma patareideta töötav temperatuurimõõdik, mille leiata pliidi pakendist. Tarviku käepideme sees asub antenn. Teine antenn asub pliidi pinna all, kahe tagumise keeduvälja vahelisel alal. Tagamaks Toidutermomeeter ja pliidi vahelist õiget ühendust, ärge pliidi sellele alale midagi asetage.

Mõõtmispunkt asub tarviku tipu ja minimaalse tähistuskoha vahelises kohas. Pange Toidutermomeeter toidu sisse vähemalt kuni minimaalse tähistuseni. Vedelike puhul parima tulemuse saamiseks kastke Toidutermomeeter vedelikku kuni 2-5 cm tasemeni ülalpool minimaalset tähistuskohta. Pange Toidutermomeeter klambri abil poti või panni ääre külge antenni lähedusse kella 1 - 3 alale (pliidi vasakpoolse osa puhul) või kella

9 - 11 alale (pliidi parempoolse osa puhul).



Järgmised indikaatorid näitavad ekraanil pliidi ja Toidutermomeeter vahelise ühenduse tugevust: . Kui pliit ei suuda ühendust luua, süttib . Ühenduse loomiseks või tugevdamiseks proovige nõu serval Toidutermomeeter liigutada. Pliit värskendab ühenduse olekut iga 3 sekundi järel.




Lisateavet leiata jaotisest "Toidutermomeeter vihjed ja näpunäited".


4.4 Pliidi põhifunktsioonid


Teie uus **SensePro®** pliit annab teile asjatundlikku nõu kogu toiduvalmistamise ajal. Lugege alltoodud infot ja avastage selle parimad omadused.

Sõltuvalt valmistatavast toidust võite kasutada Juhendatud küpsetamine koos või ilma Toidutermomeeter. Paljude toitide jaoks on saadaval mitmeid erinevaid funktsioone.

Toidutermomeeter  – saab kasutada kahel viisil. See mõõdab temperatuuri funktsioonidega nagu Termomeeter ja Prae pannil ning aitab teil eri toidutüüpe valmistamisel säilitada õiget temperatuuri Sous-vide või kasutada funktsioone Pošeeri, Kuumuta või Soojenda.


Juhendatud küpsetamine – hõlbustab toiduvalmistamist, pakkudes retsepte paljude toitude jaoks, kindlaid küpsetusparameetreid ja sammsammulisi juhiseid. Võite seda kasutada koos Toidutermomeeter, näiteks steigi valmistamisel, või ilma, näiteks pannkookide valmistamisel. Saadaolevad valikud olenevad valmistatava toidu tüübist. Selles režiimis võite kasutada funktsioone Sous-vide, Prae pannil, Kuumuta, Soojenda ja ka palju muid. Hüplikaknad ja helid informeerivad teid määratud temperatuuri saavutamisest. Valikusse Juhendatud küpsetamine pääsete Menüü kaudu.

Sous-vide  – meetod vaakumpakendatud toidu küpsetamiseks madalal temperatuuril pikema valmistamisajaga, aidates säilitada vitamiine ja maitseid. Teie pliit pakub teile selgeid seadeid ja juhiseid, mida järgida. Kui funktsioon on Juhendatud küpsetamine kaudu aktiveeritud, määratakse temperatuurid vastavalt toidu tüübile. Temperatuure saate ka ise valida, kui käivitite funktsiooni Sous-vide kaudu valikus Menüü.


Prae pannil  – praadimismeetod automaatselt juhitud kuumustasemetega, mis on mõeldud eri tüüpi toitudele. See aitab vältida toidu või õli ülekuumutamist. Saate selle aktiveerida, valides Juhendatud küpsetamine valikust Menüü.


Termomeeter – selle funktsiooniga mõõdab Toidutermomeeter valmistamise ajal temperatuuri. Seda ei saa kasutada, kui töötab funktsioon Juhendatud küpsetamine.

Pliidi muud kasulikud funktsioonid:

Sulatamine  – see funktsioon sobib hästi šokolaadi või või sulatamiseks.

PowerBoost P – see funktsioon ajab kiiresti keema suure koguse vett.

Peata  – see funktsioon alandab kõigi keeduväljade kuumuse 1. tasemele, võimaldades toitu pikemalt soojana hoida.

Bridge  – selle funktsiooniga saate vasakpoolsed keeduväljad ühendada ja kasutada suuremat nõud. Saab kasutada koos Prae pannil.

Hob²Hood – see funktsioon võimaldab ühendada pliidi ja õhupuhasti ning reguleerida vastavalt ventilaatori kiirust.

Lukk  – selle funktsiooniga saab juhtpaneeli toiduvalmistamise ajal ajutiselt välja lülitada.

Lapselukk – selle funktsiooniga saab juhtpaneeli välja lülitada, kui pliit ei tööta, et ära hoida kogemata sisselülitamist.

Stopper, Pöördloenduse taimer, ja Minutilugeja – kolm võimalikku funktsiooni, mille abil saate paremini jälgida küpsetusaega.

Lisateavet vt "Igapäevane kasutamine".

4.5 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

HOIATUS!

III / II / I Jääkkuumusega kaasneb põletusohut. Indikaator näitab jääkkuumuse taset.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

5. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

HOIATUS!








Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Ekraani kasutamine

- Kasutada saab ainult valgustatud sümboleid.

- Valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümbolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutest liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.
- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikku ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboleid puudutate.
- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliiit on sisse lülitatud ja mõned sümbolid ekraanilt kaovad, puudutage uuesti ekraani. Kõik sümbolid kuvatakse uuesti.
- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega. Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.
- Taimerifunktsioonide aktiveerimiseks valige esmalt ala.

Ekraanil liikumiseks vajalikud sümbolid

	Valiku või seade kinnitamiseks.
	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra edasi / tagasi liikumiseks.
	Ekraanil kuvatavates juhistes üles / alla kerimiseks.
	
	Valikute aktiveerimiseks / deaktiveerimiseks.
	Hüpikakna sulgemiseks.
	Seade tühistamiseks.

5.2 Esmakordne vooluvõrku ühendamine

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Displei heledus ja Helitugevus.

Seadeid saate muuta üksustes Menüü > Seaded > Seadistamine. Vt "Igapäevane kasutamine".

5.3 Toidutermomeeter kalibreerimine

Enne Toidutermomeeter kasutama hakkamist tuleb see kalibreerida, et temperatuuri näite loetaks õigesti.

Kui Toidutermomeeter on kalibreeritud õigesti, mõõdab see keemispunkti täpsusega $+ / - 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$.


Järgige toimingut:

- paigaldades pliidi esimest korda;
- viies pliidi teise asukohta (kõrguste vahe);
- asendades Toidutermomeeter.



Kasutage nõud, mille põhja läbimõõt on 180 mm ja täitke see 1 - 1,5 l veega.

1. Funktsiooni kalibreerimiseks või uuesti kalibreerimiseks asetage Toidutermomeeter nõu servale. Täitke pott külma veega vähemalt kuni minimaalse tähistuseni ja asetage see vasakpoolsele eesmisele keedualale.

2. Puudutage .


Valige loendist Seaded > Toidutermomeeter > Kalibreerimine.

Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

3. Puudutage Start keeduala kõrval. Info-hüpikaken ilmub, kui toiming on lõppenud.



Ärge pange vette soola, sest see võib toimingut mõjutada.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

5.4 Toidutermomeeter sidumine

Algselt on pliiit ja Toidutermomeeter seotud juba tarnimisel.

Kui asendate Toidutermomeeter uuega, tuleb see omakorda pliidiga siduda.

1. Puudutage .

Valige loendist Seaded >Toidutermomeeter > Sidumine.


2. Puudutage Lülita välja, et ühendada lahti eelmine Toidutermomeeter.

3. Puudutage Seo keeduala kõrval. Ilmub hüpikaken.


4. Sisestage numbriklahvistiku abil uuel seadmel olev viiekohaline numbrikood Toidutermomeeter.


5. Valiku kinnitamiseks puudutage Ok. Teie Toidutermomeeter on nüüd pliidiiga seotud.

Kalibreerige Toidutermomeeter alati pärast sidumist.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

5.5 Menüü struktuur

Puudutage , et avada ja muuta pliidi seadeid või aktiveerida mõned funktsioonid.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

Tabelis on näha üksuse Menüü põhistruktuur.

Juhendatud küpsetamine	Vt Juhendatud küpsetamine peatükis "Igapäevane kasutamine".		
Pliidi funktsioonid	Sous-vide		
	Termomeeter		
	Sulatamine		
Seaded	Lapselukk		
	Stopper		
	Hob ² Hood	Vt Hob ² Hood peatükis "Igapäevane kasutamine".	
	Toidutermomeeter	Ühendus	
		Kalibreerimine	
Sidumine			
Seadistamine	Juhendatud küpsetamine		
	Keel		
	Nuputoonid		
	Helitugevus		
	Displei heledus		
Hooldus	Demorežiim		
	Litsents		
	Kuva tarkvaraversioon		
	Hoiatuste ajalugu		
	Lähtesta kõik seaded		

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ①.

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keelal maha jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Keeduala valge sümbol vilgub ja induktsioonkeeduala lülitub automaatselt 2 minuti pärast välja.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 5	5 tundi
6	4 tundi
7 - 9	1,5 tundi



Kasutades Prae pannil, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast. Valides Sous-vide, lülitub pliit välja 4 tunni pärast.

6.3 Keedualade kasutamine

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Kui olete nõu valitud keedualale asetanud, tuvastab pliit selle automaatselt ja ekraanile ilmub vastav liugriba. Liugriba kuvatakse 8 sekundit, pärast mida läheb ekraan tagasi põhiolekusse. Liugriba kiiremaks eemaldamiseks koputage ekraani väljaspool seda.

Kui teised alad on aktiivsed, võib soovitud keeduala kuumustase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

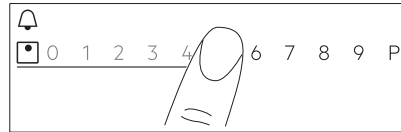


Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivat nõud. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta vt "Vihjeid ja näpunäiteid". Nõu suurust kontrollige jaotises "Tehnilised andmed".

6.4 Soojusaste

1. Lülitage pliit sisse.
2. Pange keedunõu valitud keeduväljale. Ekraanile ilmub aktiivse keeduala liugriba, mis on aktiivne 8 sekundit.
3. Puudutage või libistage sõrme, et valida sobiv soojusaste.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.




Soojusastet saate muuta ka toiduvalmistamise ajal. Puudutage juhtpaneeli põhivaates ala valiku sümbolit ja liigutage sõrme vasakule või paremale (et soojusastet suurendada või vähendada).

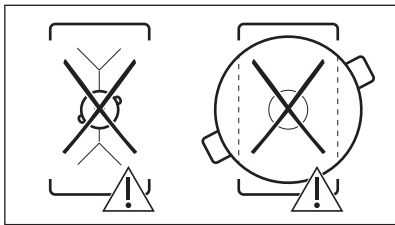
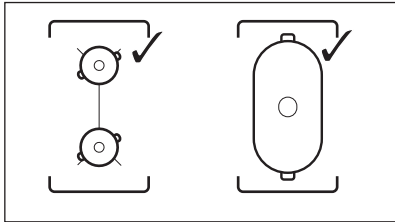
6.5 Bridge-funktsioon


See funktsioon ühendab kaks keeduala ja need töötavad ühe, sama kuumustaset kasutava alana.

Seda funktsiooni on hea kasutada suurte nõude puhul.

1. Asetage nõu kahele keedualale. Nõu peab katma mõlema ala keskpunkte.
2. Puudutage , et funktsioon aktiveerida. Ala sümbol muutub.
3. Valige soojusaste.

Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala.



Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

6.6 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induksioon-keeduala jaoks; see sõltub nõu suurusest. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

1. Puudutage kõigepealt soovitud ala sümbolit.
2. Puudutage **P** või libistage sõrme paremale, et aktiveerida funktsioon valitud keeduala puhul.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja.

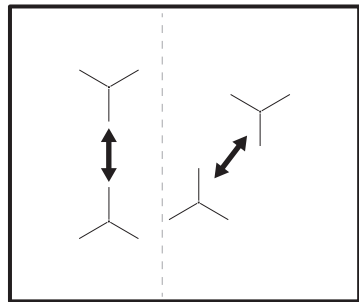
Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige ala ja muutke selle soojusastet.



Maksimaalsete aegade nägemiseks vt "Tehnilised andmed".

6.7 Toitehaldus

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3680 W.
- See funktsioon vähendab muude samasse faasi ühendatud keedualade võimsust, mis mõjutavad saadaolevat kuumustaset.
- Maksimaalne kuumustase on liugribal näha. Aktiivsed on ainult valged numbrid.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.



6.8 Juhendatud küpsetamine

See funktsioon reguleerib parameetreid vastavalt valmivale roale ja hoiab neid kogu küpsemise aja.

Funktsioon võimaldab teil valmistada paljusid erinevaid toite, näiteks Liha, Kala ja mereannid, juurviljad, Supid, Kastmed, Pasta või Piim. Eri tüüpi toitude jaoks on saadaval erinevad küpsetusmeetodid, näiteks kana valmistamisel võite valida Prae pannil, Sous-vide või Pošeri.

Funktsiooni saate sisse lülitada ainult pliidi vasakpoolsel küljel. Juhendatud küpsetamine koos funktsiooniga Sous-vide saab sisse lülitada vasakpoolsel eesmisel või tagumisel keedualal. Kui soovite kasutada Prae pannil, saate selle aktiveerida vasakpoolse eesmise

keeduala jaoks või sildühenduse abil mõlema ala jaoks.

Kui Juhendatud küpsetamine töötab vasakpoolisel eesmisel keedualal, kasutage ilma funktsioonita toiduvalmistamiseks paremal pool olevaid alasid.

Kui kasutate funktsiooni vasakpoolisel eesmisel keedualal, siis ärge vasakpoolisel tagumisel alal kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt on üle 200 mm. See võib mõjutada ühendust Toidutermomeeter ja pliidi pinna all oleva antenni vahel.



Ärge enne valmistamist nõusid kuumutage. Võimalusel kasutage ainult külma kraanivett või külma vedelikku. Soojendage ainult külmi toite.



Prae pannil puhul järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Lisage õli, kui pann on kuum.



Juhendatud küpsetamine puhul töötab taimerifunktsioon kui Minutilugeja. See ei peata funktsiooni, kui valitud aeg saab täis.

1. Funktsiooni käivitamiseks puudutage või ja valige Juhendatud küpsetamine.
2. Valige loendist toidu tüüp, mida soovite valmistada.
Iga toidutüübi puhul on saadaval mõned valikud. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
 - Võite puudutada Ok hüpikakna ülaosas, et kasutada vaikeseadeid.
 - Prae pannil puhul saab kuumuse vaikeseadet muuta. Kasutades Toidutermomeeter, saate mõne toidu puhul selle sisetemperatuuri kontrollida.
 - Enamiku valikute puhul, nt Sous-vide ja Pošeer, võite te vaiketemperatuuri muuta.
 - Võite muuta ka vaikeaega või ise aja valida. Minimaalne vaikeaeg on määratud ainult Sous-vide puhul.

Täpsemat teavet ja täiendavaid juhiseid võite näha ekraanil. Võite neid sirvida, kasutades

^ ja v.

3. Puudutage Ok. Järgige hüpikakendel olevaid juhiseid.
Mõned valikud algavad eelkuumutamisega. Toidu valmimist võite jälgida juhtribal.
4. Kui ilmub juhistega hüpikaken, puudutage esmalt Ok ja seejärel jätkamiseks Start.
Funktsioon töötab eelnevalt määratud seadetega.
Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.
5. Kui aeg saab täis, kõlab helisignaali ja ekraanile ilmub hüpikaken. Akna sulgemiseks puudutage Ok.
Funktsioon ei peatu automaatselt. Sous-vide puhul lülitub pliit automaatselt maksimaalselt nelja tunni pärast välja.
Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage või või aktiivse ala sümbolit ja seejärel valige Stop. Kinnitamiseks puudutage hüpikaknas Jah.

6.9 Sous-vide

Funktsiooni abil liha, kala või juurviljade valmistamiseks läheb tarvis sobivaid tõmbelukuga kotte või kilekotte ja vaakumsulgurit. Pange maitsestatud toiduained kottidesse ja sulgege need. Selle meetodi kasutamiseks võite osta ka juba küpsetusvalmis toiduportsjoneid.

HOIATUS!

Järgige kindlasti toiduohutuspõhimõtteid. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".

Selle funktsiooni puhul saate vabalt valida meelepärase aja ja temperatuuri (35 kuni 85 °C), mis sobivad valmistatava toiduga. Kasutage maksimaalselt 4 liitrit vett; katke pott kaanega. Lisateavet küpsetusparameetrite kohta leiate küpsetustabelist jaotises "Vihjed ja näpunäiteid". Enne valmistamist sulatage toit.

Funktsiooni saab sisse lülitada ainult vasakpoolse eesmise ja tagumise keedualaga. Kui Sous-vide töötab, kasutage

ilma funktsioonita toiduvalmistamiseks parempoolseid alaseid.



Sous-vide puhul töötab taimerifunktsioon kui Minutilugeja. Funktsioon lülitub automaatselt välja alles maksimaalselt nelja tunni pärast.

1. Valmistage toiduportsjonid vastavalt ülaltoodud juhiste.
2. Pange pott külma veega eesmisele või tagumisele vasakpoolsele keedualale.
3. Puudutage > Sous-vide. Võite puudutada ka > Pliidi funktsioonid > Sous-vide.
4. Valige õige temperatuur. Valige aeg (valikuliselt). Valmimisaeg oleneb toidu paksusest ja tüübist.
5. Jätkamiseks puudutage Ok.
6. Pange Toidutermomeeter poti servale.
7. Hüplikakna sulgemiseks puudutage Ok.
8. Eelkuumutamiseks puudutage Start. Kui nõu saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaali ja ekraanile ilmub hüplikaken. Valiku kinnitamiseks puudutage Ok.
9. Pange toiduportsjonid vertikaalselt potti (võite kasutada ka Sous-vide resti). Puudutage Start.

Valides Minutilugeja, alustab see tööd koos funktsiooniga.

10. Kui valitud aeg saab täis, kõlab helisignaali ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage . Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage või aktiivse ala sümbolit ja seejärel Stop. Kinnitamiseks puudutage hüplikaknas Jah.

KeepTemperature

Funktsiooni Sous-vide võite kasutada toiduvalmistamiseks; Toidutermomeeter kontrollib ja säilitab täpselt valitud temperatuuri (täpsusega + / - 1 °C). Teil on võimalik valmistada väga erinevaid toite, näiteks vürtsikaid hautisi või kastmeid (nt eri tüüpi karrid või kalahautised). Võite valida

oma parameetrid või vaadata küpsetustabelit jaotises "Vihjed ja näpunäiteid".

Funktsiooni saab sisse lülitada ainult vasakpoolse eesmise ja tagumise keedualaga.

1. Puudutage > Pliidi funktsioonid > Sous-vide või jõudke funktsioonini, puudutades > Sous-vide.
2. Valige õige temperatuur. Valige aeg (valikuliselt).
3. Jätkamiseks puudutage Ok.
4. Pange Toidutermomeeter nõu servale või toidu sisse.
5. Eelkuumutamiseks puudutage Start. Kui nõu saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaali ja ekraanile ilmub hüplikaken.
6. Hüplikakna sulgemiseks puudutage Ok.
7. Puudutage Start. Valides Minutilugeja, alustab see tööd koos funktsiooniga.
8. Kui valitud aeg saab täis, kõlab helisignaali ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage .

Funktsiooni peatamiseks või kohandamiseks puudutage või aktiivse ala sümbolit ja seejärel Stop. Kinnitamiseks puudutage hüplikaknas Jah.

6.10 Termomeeter

Selle funktsiooniga toimib Toidutermomeeter termomeetrina, aidates teil valmistamise ajal toidu või vedeliku temperatuuri jälgida. Näiteks on sellest palju kasu piima kuumutamisel või beebitoidu temperatuuri jälgimisel.

Selle funktsiooni kasutamiseks peab vähemalt üks keeduala olema aktiivne.


Funktsiooni võib aktiveerida kõigi keedualadega, kuid korraga saab seda kasutada ainult ühel alal.

1. Pange Toidutermomeeter toidu või vedeliku sisse kuni minimaalse tähistuseni.
2. Puudutage ekraanil , et avada menüü Toidutermomeeter ja valida Termomeeter. Võite puudutada ka > Pliidi funktsioonid > Termomeeter.

3. Puudutage Start.


Aktiivsel keedualal algab mõõtmine.


Kui ükski keeduala ei ole aktiivne, ilmub info-hüpinkaken.

Funktsiooni peatamiseks puudutage temperatuuri tähistavaid numbreid või  ja valige Stop.

6.11 Sulatamine

Seda funktsiooni võite kasutada toidu sulatamiseks (nt šokolaad, või). Funktsiooni saate korraga kasutada ainult ühel keedualal.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Pliidi funktsioonid > Sulatamine.
3. Puudutage Start.
Teil tuleb valida sobiv keeduala. Kui keeduala on juba aktiivne, ilmub hüpinkaken. Funktsiooni aktiveerimiseks tühistage eelmine soojusaste.



Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpinkast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

Funktsiooni peatamiseks puudutage ala valiku sümbolit ja siis puudutage Stop.


6.12 || Peata


Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Funktsiooni ei saa sisse lülitada, kui Juhendatud küpsetamine või Sous-vide töötab.


Kui funktsioon on sees, saab kasutada ainult sümboleid  ja . Kõik muud juhtpaneeli sümboolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida.

Süttib . Kuumusseade on seatud valikule 1.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage .

Funktsioon peatub PowerBoost. Kõrgeim tase lülitub uuesti sisse, kui te uuesti puudutate .

6.13 Taimer

Pöördloenduse taimer


Kasutage seda funktsiooni selleks, et määrata, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.



Igale keeduväljale saab ka eraldi funktsiooni valida.

1. Kõigepealt valige sobiva keeduala soojusaste ja seejärel valige funktsioon.
2. Puudutage keeduala sümbolit.

3. Puudutage .


Ekraanile ilmub menüüaken.



4. Tähistage , et funktsioon aktiveerida.

Sümboolid muutuvad  .



5. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja/või minutid).

6. Valiku kinnitamiseks puudutage Ok.

Soovi korral võite valida , et valik tühistada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja  vilgub. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks muutke soojusastme väärtuseks 0. Teise võimalusena puudutage taimeri väärtusest

vasakul , puudutage  selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpinkaken.


Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.

See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

1. Valige mõni keeduväli.


Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.



2. Puudutage .


Ekraanile ilmub menüüaken.

3. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja minutid).

4. Valiku kinnitamiseks puudutage Ok.


Soovi korral võite valida , et valik tühistada.



Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja  vilgub. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage taimeri väärtusest vasakul , puudutage **X** selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

Stopper

Funktsioon alustab automaatselt loendust, kui olete keeduala sisse lülitanud. Selle funktsiooniga saate jälgida, kui kaua see töötab.

1. Puudutage , et avada Menüü.
2. Kerige läbi Menüü, et valida Seaded > Stopper.
3. Puudutage lülitit, et funktsioon sisse/välja lülitada.


Funktsioon ei peatu, kui te nõu eemaldate. Funktsiooni uuesti valimiseks ja käsitsi käivitamiseks puudutage , valige hüpikaknast Lähtesta. Funktsioon alustab loendamist alates 0. Et toiduvalmistamise ajal funktsioon katkestada – Peata, puudutage  ja valige hüpikaknast Peata. Loenduse jätkamiseks valige Start.

6.14 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt soojusaste.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida.


Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  3 sekundit.






Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

6.15 Lapselukk


See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Lapselukk.




3. Keerake lüliti sisse ja puudutage tähestikulises järjekorras tähti A-O-X, et funktsioon sisse lülitada. Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

6.16 Keel


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.




Kui valite vale keele, puudutage . Ilmub loend. Valige ülevalt kolmas valik ja seejärel eelviimane valik. Edasi valige teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Lõpuks valige õige valik paremalt poolt.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

6.17 Nuputoonid / Helitugevus

Pliidi helisignaali tüüpi võite muuta või need täiesti välja lülitada. Valida saate klõpsu (vaikimisi) või piiksu.


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
3. Valige sobiv valik.


Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

6.18 Displei heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 4 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 4 kõrgeim.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Displei heledus.
3. Valige sobiv tase.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

6.19 Hob²Hood

See on uudne automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi ja spetsiaalse õhupuhasti. Nii pliidi kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliidiil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel.

Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Lülitage see enne funktsiooni kasutamist sisse. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Funktsiooni automaatselt kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti hakkab tööle alati, kui te pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust. Valides H1, saate pliiti seadistada sisse lülitama ainult valgustuse.



Kui muudate õhupuhasti ventilaatori kiirust, lülitub vaikeühendus pliidiga välja. Funktsiooni uuesti aktiveerimiseks lülitage mõlemad seadmed VÄLJA ja uuesti SISSE.

Re-žiim	Auto-maat-ne tuli	Keetmine ¹⁾	Praadimine ²⁾
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas

Re-žiim	Auto-maat-ne tuli	Keetmine ¹⁾	Praadimine ²⁾
H2 ³⁾	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

1) Pliit tuvastab keetmise ja lülitab ventilaatori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.

2) Pliit tuvastab praadimise ja lülitab ventilaatori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.

3) See režiim lülitab ventilaatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.


Režiimide muutmine

Kui te pole olemasoleva helitaseme / ventilaatorikiirusega rahul, võite režiime käsitsi muuta.

1. Puudutage .

Valige loendist Seaded > Hob²Hood.

2. Valige sobiv režiim.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

Kui lõpetate söögivalmistamise ja pliidi välja lülitate, võib õhupuhasti veel veidi aega töötada. Pärast seda lülitab süsteem ventilaatori automaatselt välja ja tõkestab teil selle tahtmatu sisselülitamise järgmise 30 sekundi jooksul.

Õhupuhasti tuli kustub 2 minutit pärast pliidi väljalülitamist.

7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.



Kasutage induktsioonväljadega sobivaid nõusid.

Nõude materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, porselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbab nõu enda külge kinni.



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Enne nõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.



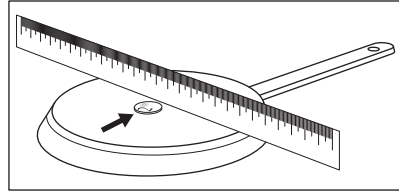
Vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.2 Sobivad nõud Prae pannil funktsiooni jaoks

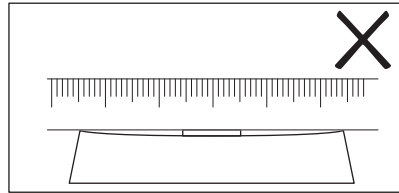
Kasutage ainult sileda põhjaga nõusid. Et teada saada, kas nõu on sobiv:

1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pange nõu põhja vastu joonlaud.
3. Proovige joonlauda ja nõu põhja vahele panna ühe-, kahe- või viiesendine

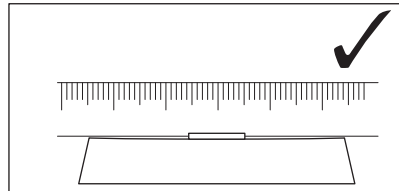
euromünt (või muu sama paksusega münt).



- a. Kui münt mahub joonlauda ja nõu põhja vahele, pole see nõu sobiv.



- b. Kui münt joonlauda ja nõu põhja vahele ei mahu, on tegemist sobiva nõuga.



7.3 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused, nõu on tuvastatud pärast selle pliidile asetamist tuvastatud.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

7.4 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

7.5 Näiteid pliidi kasutamisest

Kuumusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Kuumusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.





Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Kuumusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 – 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 – 25	Aeg-ajalt segage.
1 – 2	Kalgendamise: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 – 40	Valmistage kaane all.
2 – 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 – 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoitude tuleb poole valmistamise järel segada.
3 – 4	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 – 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 – 5	Kartulite aurutamine.	20 – 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 – 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja supptide valmistamine.	60 – 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 – 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 – 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, riisiliha, praetükid.	5 – 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud= on sisse lülitatud.		

7.6 Vihjed ja näpunäited: Toidutermomeeter

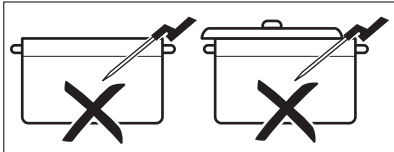
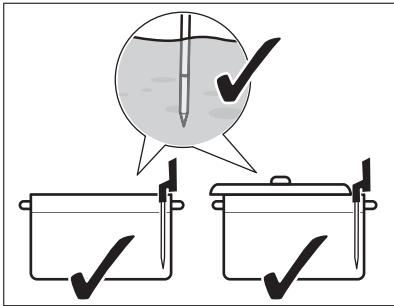


Funktsioonide juhendatud küpsetamine ja Sous-vide kasutamisel saate kasutada ainult pliidi vasakpoolset Toidutermomeeter. Funktsiooniga Termomeeter saate Toidutermomeeter kasutada ka pliidi parempoolsel küljel.

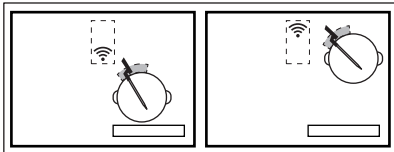
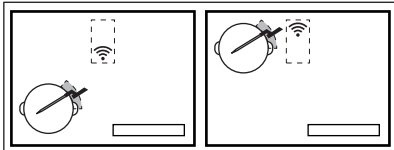
Parima ühenduse tagamiseks ( , ) Toidutermomeeter ja pliidi vahel:

Vedelikud

- Kastke Toidutermomeeter vedelikku soovitatud sissekastmisulatuses. Minimaalse tähistuse taset ei tohi ületada.
- Pange Toidutermomeeter poti servale. Võimalusel hoidke seda vertikaalasendis. Jälgige, et tarviku ots puutuks vastu nõu põhja. Toidutermomeeter käepide peab alati jääma potist või pannist väljapoole.

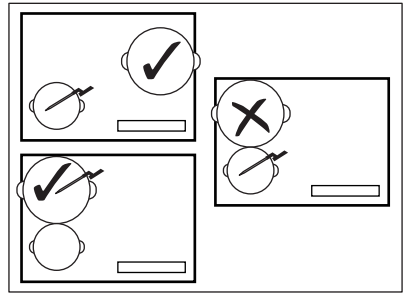


- Kui soovite kasutada Toidutermomeeter pliidi vasakpoolsel osal, siis jälgige, et see asetseks pliidi keskosas, kella 1 - 3 asendis. Kui soovite seda kasutada paremal pool (funktsiooniga Termomeeter), siis jälgige, et see asetseks kella 9 - 11 asendis. Vt allolevaid jooniseid.



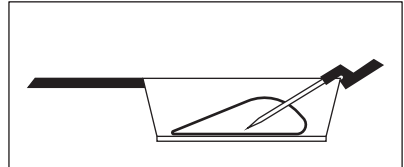
Kui ühenduse loomine ei õnnestu, proovige poti serval Toidutermomeeter liigutada.

- Poti võib osaliselt kaanega katta.
- Kasutades seda vasakpoolsel eesmisel keeduväljal, ärge asetage vasakpoolsel tagumisele alale suuri nõusid. Tagumisel vasakpoolsel alal olevad suured nõud võivad signaali tõkestada. Asetage suuremad nõud tagumisele parempoolsel alale.

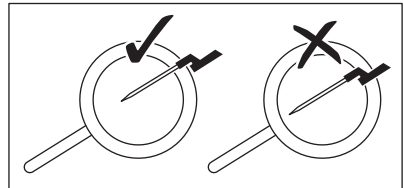


Tahketele toitudele (sisetemperatuuri mõõtmiseks)

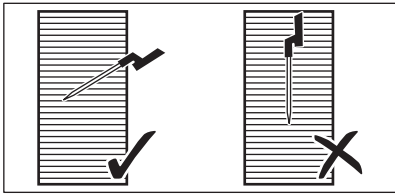
- Sisestage Toidutermomeeter risti toidu kõige paksemasse ossa kuni minimaalse tähistuseni. Mõõtmiskoht peaks asetsema portsjoni keskosas.



- Jälgige, et Toidutermomeeter oleks kindlalt toidu sees. Toidutermomeeter metalloosad ei tohiks puutuda vastu poti / panni serva. Käepideme konks peab olema suunaga allapoole.



- 2 - 3 cm paksuste liha- või kalatükkide puhul peaks Toidutermomeeter ots ulatuma vastu nõu põhja.
- Enne toidu pöörämist eemaldage Toidutermomeeter.
- Kui kasutate plancha-plaati, tuleks jälgida, et Toidutermomeeter käepide jääks sellest paremale, plaadi pinna kohalt eemale. Vt allolevaid jooniseid.



7.7 Toiduvalmistamine madalal temperatuuril – toiduohutus põhimõtted

Madalal temperatuuril toitu valmistades, nt Sous-vide, järgige kindlasti järgmisi reegleid.

- Enne toiduvalmistamist peske / desinfitseerige käed. Kasutage ühekordseid kindaid.
- Kasutage ainult õigesti säilitatud kvaliteetseid värskeid toiduaineid.
- Peske ja koorige puuvilja ja juurvilja põhjalikult.
- Hoidke tööpind ja lõikelauad puhtad. Eri tüüpi toiduainete jaoks kasutage erinevaid lõikelaudu.
- Pöörake erilist tähelepanu hügieenile, kui kasutate linnuliha, mune või kala. Linnuliha valmistamisel peab temperatuur olema vähemalt 65 °C juures vähemalt 50 minutit.

- Kui valmistate Sous-vide kasutades kala, peab see olema eriti värske.
- Valmistoitut võib külmikus hoida maksimaalselt 24 tundi.
- Nõrgenenud immuunsüsteemiga või kroonilisi haigusi põdevate inimeste jaoks tuleks toitu enne tarvitamist pastöriseerida. Pastöriseerige toitu 60 °C juure vähemalt üks tund.

7.8 Valmistusjuhised

Allolevast tabelist leiate eri tüüpi toitude näited ja nende jaoks sobivaimad temperatuurid ja valmistusajad. Parameetrid võivad muutuda sõltuvalt temperatuurist ning toidu kvaliteedist, tekstuurstist ja kogusest.

Valmimisaeg oleneb pigem toiduportsjoni paksusest kui kaalust. Näiteks steikide puhul on paksema tüki valmimisaeg pikem, sest määratud sisetemperatuuri saavutamine võtab rohkem aega. 2 cm paksune steik saavutab 58 °C umbes ühe tunniga, kuid 5 cm paksune tükk vajab selleks neli tundi.

Jälgige esimest toiduvalmistamist, et veenduda alltoodud parameetrite sobivuses oma küpsetusharjumuste ja nõudega. Neid parameetreid võite te vastavalt oma isiklikele eelistustele muuta.

Toidu tüüp	Küpsetusmeetod	Valmistamise tase	Toidu pak-sus / kogus	Sisetemp. / küpsetus-temp. (°C)	Küpsetusaeg (min)
Veiseliha – steik	Sous-vide	väheküps	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	poolküps	2 cm	55 - 60	45 - 90	
		4 cm		100 - 150	
		6 cm		180 - 250	
	täisküps	2 cm	61 - 68	45 - 90	
		4 cm		100 - 150	
		6 cm		180 - 250	
Kana – filee	Sous-vide	täisküps	200 - 300 g	64 - 72	45- 60
	Pošeeri	täisküps		68 - 74	35 - 45

Toidu tüüp	Küpsetusmeetod	Valmistamise faas	Toidu pak-sus / kogus	Sisetemp. / küpsetustemp. (°C)	Küpsetusaeg (min)
Kana – koivad	Pošeeri	täisküps	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Sealiha – steik	Sous-vid	täisküps	2 cm	60 - 66	35 - 60
Sealiha – sisefilee	Sous-vid	täisküps	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Lambafilee	Sous-vid	poolküps	2 cm	56 - 60	35 - 60
		täisküps		64 - 68	
Lamba seljatükk (kondita)	Sous-vid	poolküps	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		täisküps		64 - 68	
Lõhe	Sous-vid	läbiküpsenud	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Pošeeri	läbiküpsenud	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tuunikala	Sous-vid	läbiküpsenud	2 cm	45 - 50	35 - 50
Krevetid	Sous-vid	läbiküpsenud	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Munad	Sous-vid	pehme 1)	M-suurus	63 - 64	45 - 70 2)
		keskmise 1)		65 - 67	45 - 70 2)
		kõva 1)		68 - 70	45 - 70 2)
	Keetmine	pehme	keetmine	4	
		keskmise	keetmine	7	
		kõva	keetmine	10	
Riis	Aurutamine	küpsenud	-	-	10 - 30
Kartulid	Keetmine	küpsenud	-	-	15 - 30
Kõögiviljad (värske)	Sous-vid	küpsenud	-	85	30 - 40
Spargel	Sous-vid	küpsenud	-	85	30 - 40

1) Munavalge jääb vedelaks.

2) Ajad keskmise suurusega munadele. Suurte ja äsja külmikust võetud munade puhul lisage ajale üks minut juurde.

Lisanäpunäiteid Juhendatud küpsetamine kasutamiseks:

- Enne valmistamist kallake potti sobivas koguses vedelikku (1 kuni 3 liitrit). Vältige valmistamise ajal vedeliku lisamist.

- Kasutage kaant, et säästa energiat ja saavutada temperatuur kiiremini (ka vee kuumutamisel).
- Valmimise ajal segage toitu aeg-ajalt, et tagada temperatuuri ühtlasem jaotumine.
- Lisage sool kohe toiduvalmistamise alguses.
- Enne valmistamist sulatage toit.

- Lisage juurviljad (nt brokoli, lillkapsas, türgi oad, rooskapsas), kui vesi saavutab ettenähtud temperatuuri ja ilmub hüpikaken.
- Pange kartulid ja riis külma vette enne funktsiooni käivitamist.
- Hautise, kastme, supi, karri, raguu, guljaši ja puljongi valmistamiseks võite kasutada Soojenda või Kuumuta. Enne funktsiooni Kuumuta käivitamist praadige koostisained läbi (ilma Toidutermomeeter) ja lisage külm vedelik; seejärel käivitage funktsioon Juhendatud küpsetamine kaudu.
- Väikeste mereandide (kaheksajala / kalmaari lõigud, karbid) puhul võite kasutada Prae pannil.

Lisanäpunäiteid Prae pannil kasutamiseks:

⚠ HOIATUS!

Kasutage ainult sileda põhjaga nõusid.

⚠ ETTEVAATUST!

Kui kasutate lamineeritud nõusid, valige alati madal tase, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.

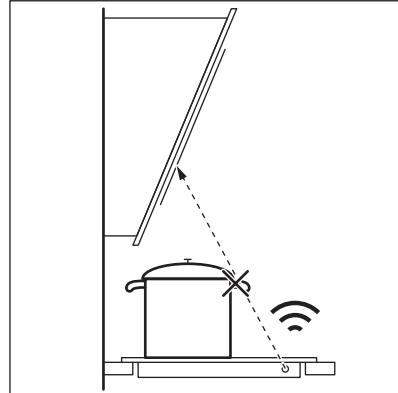
- Käivitage funktsioon külma pliidiga (eelkuumutamist pole vaja).
- Kasutage mitmekihilise põhjaga roostevabast terasest nõusid.
- Ärge kasutage nõusid, mille põhja keskosa on reljeefne.
- Ka nõu suurus võib mõjutada kuumutusaja pikkust. Raskemad nõud hoiavad paremini kuumust, kuid kuumenevad aeglasemalt.
- Pöörake toitu, kui see saavutab poole soovitud temperatuurist.
- Pakse toiduportsjone tuleks pöörata tihemini (nt kord kahe minuti tagant). Parimate tulemuste saamiseks on soovitatav kasutada kõigepealt Sous-vide meetodit. Roale viimase lihvi andmiseks asetage ettevalmistatud portsjonid kuumutatud pannile ja praadige kiirelt mõlemalt poolt.
- Enne toidu pööramist tuleb Toidutermomeeter alati eemaldada.

7.9 Näpunäiteid kasutamiseks Hob²Hood

Kui kasutate pliiti funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhastipaneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake õhupuhastipaneelile halogeenvalgust.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, nõu käepideme või kõrge nõuga). Vt pilti.

Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.




Hoidke Hob²Hood infrapuna-signaalkommunikaatori aken puhtana.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage pliidi lähedal ühtegi sellist seadet, kui Hob²Hood on sisse lülitatud.

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Kui soovite näha kõiki selle funktsiooniga õhupuhasteid, siis külastage meie toodete veebisaiti. Electroluxi õhupuhastid, mis kasutavad seda funktsiooni, on varustatud sümboliga .

8. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu

pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt vasakult paremale. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga vasakult paremale.


9. VEAOTSING



HOIATUS!



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõe põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali soojusastet 60 sekundi jooksul.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 60 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Peata on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage esemed. Võtke nõud ekraanilt ära. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale  .	Eemaldage objekt sensorväljalt.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidipinna all olev sensor kahjustunud.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Pärast Juhendatud küpsetamine siselülitamist alustab pliiti kuumenemist, peatub, ja alustab siis uuesti.	Tegemist on ohutuskontrolliga, mille eesmärk on tagada, et Toidutermomeeter on nõus, mille jaoks Juhendatud küpsetamine käivitati.	See on normaalne toiming; tegemist ei ole rikkega.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Ekraan näitab, et Toidutermomeeter ei leitud.	Toidutermomeeter asend ei ole õige. Miski tõkestab signaali (nt söögiriistad, panni käepide või mõni teine nõu).	Paigutage Toidutermomeeter õigesti. Vaadake ka nõuannete jaotises olevaid jooniseid. Eemaldage kõik metall- või muud esemed, mis võivad signaali tõkestada.
Ekraan näitab, et vee temperatuur on kõrgem kui 100°C.	Te ei kalibreerinud Toidutermomeeter või ei teinud seda õigesti. Olete viinud pliidi teise asukohta.	Kalibreerige Toidutermomeeter uuesti. Vt jaotist "Kalibreerimine". Kontrollige ka seda, kas kalibreerimiskood on õige. Vt jaotist "Sidumine".
	Olete pannud vette liiga palju soola.	Ärge pange keevasse vette soola.
Ekraanil pole näha temperatuuri. Ekraanil on hoiatusikoon.	Toidutermomeeter ei suutnud pliidi-ga ühendust luua, sest signaal on liiga nõrk.	Pange Toidutermomeeter pliidipinnale pliidi keskosas asuva antenni lähedusse. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Miski katab Toidutermomeeter või antenni pliidi pinnal, näiteks mõni metallist köögiriist.	Eemaldage kõik antenni katvad esemed. Jälgige, et nõud asetseksid keeduala keskosas. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Toidutermomeeter ja antenni vaheline ühendus on katkenud.	Kontrollige, ega miski ei tõkesta signaali. Liigutage Toidutermomeeter mööda poti serva, et selle asendit muuta. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Muud seadmed töötavad samal segedusel ja häirivad ühendust.	Eemaldage kõik seadmed, mis võivad ühendust häirida. Vt "Tehnilised andmed".
Toidu temperatuur on oodatust erinev.	Toidutermomeeter ei ole õigesti seestatud.	Vaadake, et mõõtmispunkt asetseks toidu kõige paksemas kohas. Vaadake ka nõuannete jaotises olevaid jooniseid.
Pliit tuvastab tugevaid temperatuurikõikumisi.	Lisate vett või vahetasite valmistamise ajal keedunõud.	Vältige vee lisamist või nõu vahetamist pärast funktsiooni käivitamist.
	Nõus olev kuumus ei ole ühtlaselt jaotunud, eriti paksemate vedelike puhul.	Segage toitu aeg-ajalt.
Nõud lähevad liiga kuumaks või toit valmib liiga kiiresti.	Kasutasite liiga väikest potti.	Kasutage potte, milles suurus vastab antud keedualale. Vt "Tehnilised andmed".
Funktsiooni ei saa sisse lülitada.	Samal keedualal töötab teine funktsioon, mis takistab sisselülitamist.	Peatage see funktsioon enne järgmise valimist.
Juhendatud küpsetamine või Sous-vide peatub.	Nõus oleva vedeliku temperatuur on toiduvalmistamise alustamisel kõrgem kui 40 °C. Kasutatakse nõu on liiga kuum.	Kasutage ainult külma vedelikku. Ärge nõusid eelkuumutage.
Hob ² Hood ei tööta.	Juhtpaneel on kinni kaetud.	Eemaldage objekt juhtpaneelilt.
Hob ² Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud H1 režiimi.	Valige režiimiks H2 - H6 või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob ² Hood režiimid H1 - H6 töötavad, kuid tuli ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust hoolduskeskusega.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Lähtestage kõigi funktsioonide tehaseseaded. Valige Lähtesta kõik seaded üksusest Menüü. Eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast. Valige Keel, Displei heledus ja Helitugevus.
Keeduala lülitub välja. Ilmub hoiatusteade keeduala väljalülitamise kohta.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja.	Vt "Igapäevane kasutamine". Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.
Ilmuvad  ja teade.	Lukk on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Ilmub O - X - A.	Lapselukk on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
 viigub.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivaid nõusid. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Nõu põhja läbimõõt on selle keedu- välja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt "Tehnilised and- med".
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem ilmneb uuesti, pöörduge hoolduskeskusse.
Võite kuulda pidevat piiksuhehi.	Elektriühendus on vale.	Eemaldage pliit vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

9.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui

seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiata garantiibrošüürist.

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel EIS8648
Tüüp 62 D4A 01 CA
Induksioon 7.35 kW
Seer nr.
ELECTROLUX

Tootenumber (PNC) 949 596 889 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Valmistatud Saksamaal
7.35 kW



10.2 Tarkvaralitsentsid

Käesolevas pliidis sisalduv tarkvara sisaldab autoriõigusega kaitstud tarkvara, millel on BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 ja teised litsentsid.

Tutvuge litsentsi täistekstiga jaotises: Menüü > Seaded > Hooldus > Litsents.

Avatud lähtekoodiga tarkvara lähtekoodi võite alla laadida, klõpsates toote veebilehel olevat hüperlinki.

10.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasakpoolne tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Keskmine eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parempoolne tagumine	2300	3600	10	205 - 240

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb kasutatavate nõude materjalist ja suurusel.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

10.4 Toidutermomeeter Tehnilised andmed

Toidutermomeeter on lubatud kasutamiseks toiduainetega.

Töösagedus	433,05 - 434,73 MHz
Maksimaalne saatmisvõimsus	5 dBm
Temperatuurivahemik	0 - 120°C
Mõõtmistsükkel	3 sekundit

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave vastavalt EU 66/2014 kehtib ainult EL-i turu jaoks

Mudeli tunnus	EIS8648
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit
Keeduväljade arv	4
Kuumutamiseviis	Induktsioon
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne eesmine 21,0 cm Vasakpoolne tagumine 21,0 cm Keskmine eesmine 14,5 cm Parempoolne tagumine 24,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine 179,6 Wh/kg Vasakpoolne tagumine 189,1 Wh/kg Keskmine eesmine 180,2 Wh/kg Parempoolne tagumine 185,2 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	183,5 Wh/kg

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks


Keeduala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate keeduväljade tähistega.

11.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

12. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	32
2. SAUGOS TAISYKLĖS.....	34
3. ĮRENGIMAS.....	37
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	38
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART.....	41
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	43
7. PATARIMAI.....	50
8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	57
9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	57
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	60
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	61
12. APLINKOS APSAUGA.....	62

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Nuolat prižiūrėkite vaikus ir pasirūpinkite, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, . Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- **DĖMESIO!** Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- **DĖMESIO!** Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- **DĖMESIO:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS TAISYKLĖS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.

- Jeigu prietaisais įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
 - Užtikrinkite bent 2 cm atstumą nuo stalčiuje laikomų daiktų iki prietaiso apačios.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros pajungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros sujungimų darbus,, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokių veiksmų, įsitikinkite, kad prietaisais būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisais tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinančią spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.

- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisais liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinio kaitviečių.

- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogoimo pavojus.

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogoimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistų dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Maisto termometras

- Naudokite Maisto termometras pagal jo paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.
- Naudokite tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras; vieną vienu metu.

- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- Maisto termometras gali išmatuoti iki 120 °C temperatūrą.
- Įsitinkite, kad Maisto termometras visada būtų įkištas į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
- Prieš pirmąjį naudojimą Maisto termometras nuvalykite. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų. Neplaukite Maisto termometras indaplovėje. Silikono rankenėlė gali pakeisti spalvą, bet tai neturi poveikio Maisto termometras veikimui.
- Maisto termometras laikykite originalioje pakuotėje.
- Jeigu pakeičiate Maisto termometras, senąjį prietaisą laikykite ne mažesniu kaip 3 m atstumu. Senasis Maisto termometras gali turėti poveikio naujo prietaiso veikimui.

2.5 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.7 Utilizavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.

- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. ĮRENGIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

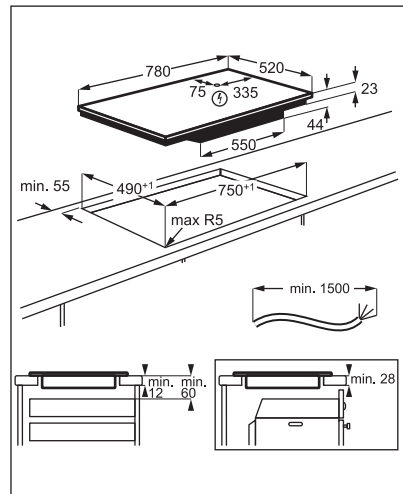
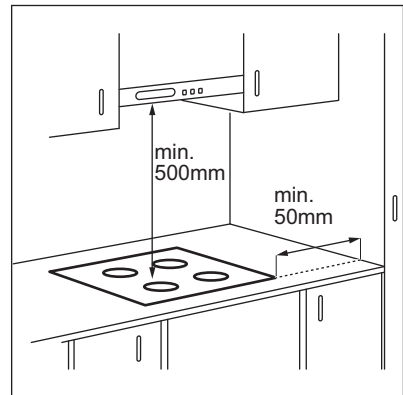
3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelį H05V2V2-F, kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

3.4 Surinkimas

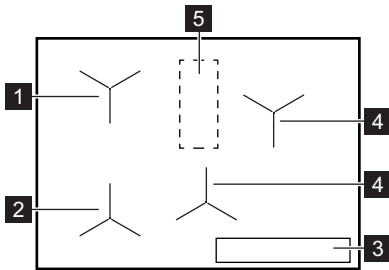




Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



1 Indukcinė kaitvietė su Kepimo vadovas

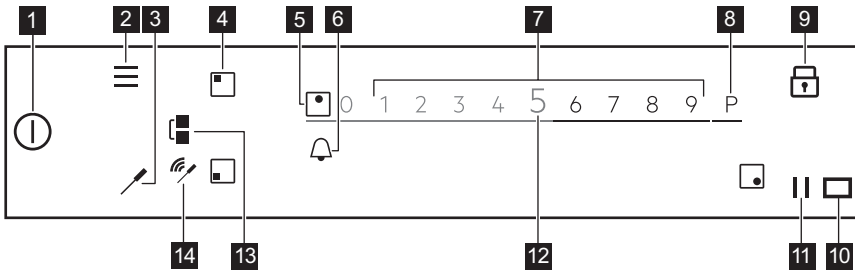
- 2 Indukcinė kaitvietė su Kepimo vadovas ir Kepti keptuvėje
- 3 Valdymo skydelis
- 4 Indukcinė kaitvietė
- 5 Sritis su antena



DĖMESIO






Ant kaitlentės šioje srityje nieko nedėkite

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas

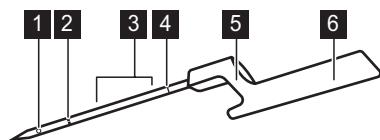


Norėdami pamatyti galimas nuostatas, palieskite atitinkamą simbolį.

Simbolis	Pastaba
1	ĮJUNGIMAS / IŠJUNGIMAS Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	Meniu Atveria ir užveria Meniu.
3	Maisto termometras Meniu Maisto termometras atverti.
4	Kaitvietės pasirinkimas Atveria pasirinktos kaitvietės slankiklį.
5 -	Kaitvietės indikatorius Rodo, kurios kaitvietės slankiklis yra aktyvus.

Simbolis	Pastaba
6 	- Nustato laikmačio funkcijas.
7 -	Slankiklis Nustato kaitinimo lygį.
8 P	PowerBoost Įjungia funkciją.
9 	Užrakinimas Įjungia ir išjungia funkciją.
10 	- Hob®Hood infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo mechanizmo langelis. Neuždenkite jo.
11	Sustabdyti Įjungia ir išjungia funkciją.
12 0-9	- Rodo esamą kaitinimo lygį.
13 	Bridge Įjungia ir išjungia funkciją.
14 	Signalų indikatoriai Visas ryšys / nėra signalo Rodo ryšio signalo stiprumą tarp Maisto termometras ir antenos.

4.3 Maisto termometras

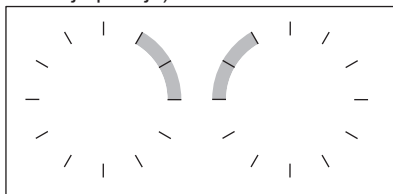




- 1 Matavimo taškas
- 2 Minimalaus lygio žyma
- 3 Rekomenduojamas panardinimo intervalas (skysčiuose)
- 4 Kalibravimo kodas
- 5 Kablys, skirtas Maisto termometras uždėti ant krašto
- 6 Rankena su antena viduje

Maisto termometras – tai belaidis termometras, veikiantis be baterijos ir pristatomas pakuotėje su kaitlente. Jo rankenos viduje yra antena. Kita antena yra po kaitlente, tarp dviejų galinių kaitviečių. Norėdami užtikrinti tinkamą ryšį tarp Maisto termometras ir kaitlentės, ant kaitlentės šioje srityje nieko nedėkite.

Matavimo taškas yra per vidurį nuo galiuko ir minimalaus lygio žymos. Įkiškite Maisto termometras į maistą bent iki minimalaus lygio žymos. Norėdami gauti geriausių maisto gamtinimo rezultatus, panardinkite

Maisto termometras į skystį 2–5 cm virš minimalaus lygio žymos. Naudodami kabliuką uždėkite Maisto termometras ant puodo ar keptuvės krašto, netoli srities su antena 1–3 valandos padėtyje (kairėje kaitlentės pusėje) arba 9–11 valandos padėtyje (kaitlentės dešinėje pusėje).



Šie indikatoriai ekrane rodo ryšio tarp kaitlentės ir Maisto termometras stiprumą: . Jeigu kaitlentė negali prisijungti, įsižiebia . Galite perkelti Maisto termometras palei puodo kraštą, kad užmegztumėte arba sustiprintumėte ryšį. Kaitlentė atnaujina ryšio būseną kas 3 sekundes.




Daugiau informacijos rasite skyriuje „Maisto termometras naudingi patarimai“.


4.4 Pagrindinės jūsų kaitlentės savybės


Jūsų nauja **SensePro®** kaitlentė profesionaliai pateiks nurodymus viso maisto gaminimo seanso metu. Kelios jos geriausios savybės aprašytos toliau.

Priklausomai nuo maisto rūšies, galite naudoti Kepimo vadovas su arba be Maisto termometras. Įvairiems patiekalams bus pasiūlyti skirtingi funkcijų rinkiniai.

Maisto termometras  – galima naudoti dviem būdais. Jis matuoja temperatūrą naudojant tokias funkcijas kaip Termometras ir Kepti keptuvėje bei padeda tiksliai palaikyti skirtingos rūšies maisto temperatūrą gaminant Sous-vide ar naudojant šias funkcijas: Virti ant nedidelės ugnies, Lėtai virti ar Pašildyti.


Kepimo vadovas – palengvina maisto gaminimą dėl įvairių patiekalų paruoštų receptų, iš anksto nustatytų gaminimo parametrų ir detalių instrukcijų. Galite naudoti su Maisto termometras, pvz., kepsniui kepti, arba be jo, pvz., blynams kepti. Galimos parinkty priklausys nuo norimo gaminti patiekalo. Šiuo režimu galite naudoti šias funkcijas: Sous-vide, Kepti keptuvėje, Lėtai virti, Pašildyti ir t. t. Iškylantieji langai ir garsai informuoja, kada pasiekama iš anksto nustatyta temperatūra. Jūs galite atverti Kepimo vadovas iš Meniu.

Sous-vide  – vakuume supakuoto maisto gaminimo žemoje temperatūroje ilgą laiką metodas, padedantis išsaugoti vitaminus ir išlaikyti skonį. Jūsų kaitlentė pateikia aiškias nuostatas ir instrukcijas, kurių reikia laikytis. Kai pasirenkate funkciją per Kepimo vadovas, skirtingoms maisto rūšims nustatoma temperatūra. Jūs galėsite pasirinkti savo temperatūrą, jeigu aktyvinsite funkciją per Sous-vide Meniu.


Kepti keptuvėje  – kepimo metodas su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais, skirtas įvairių rūšių maistui. Jis padeda išvengti maisto ar aliejaus perkaitinimo. Galite aktyvinti pasirinkus Kepimo vadovas iš Meniu.


Termometras – su šia funkcija Maisto termometras matuoja temperatūrą gaminant. Jūs negalite jo naudoti, kai funkcija Kepimo vadovas veikia.

Kitos naudingos kaitlentės savybės:


Tirpinimas  – ši funkcija puikiai tinka šokoladui ar sviestui tirpinti.

PowerBoost P – naudojant šią funkciją galima greitai užvirinti didelį kiekį vandens.

Sustabdyti  – ši funkcija galima sumažinti kaitinimo lygį visoms kaitvietėms iki 1, kad galėtumėte ilgą laiką išlaikyti maistą šiltą.

Bridge  – ši funkcija suteikia galimybę apjungti abi kairiąsias kaitvietes ir naudoti didesnį prikaistuvį. Jūs galite naudoti ją su Kepti keptuvėje.

Hob²Hood – ši funkcija sujungia kaitlentę su specialiu gartraukiu ir atitinkamai sureguliuoja ventiliatoriaus greitį.

Užrakinimas  – ši funkcija laikinai išjungia valdymo skydelį gaminant.

Vaikų saugos užraktas – ši funkcija išjungia valdymo skydelį, kai kaitlentė neveikia, kad netyčia nebūtų panaudotas.

Chronomètre. Atgalinės atskaitos laikmatis ir Minučių skaitlys yra trys funkcijos, kurias galite pasirinkti, kad galėtumėte stebėti maisto gaminimo laiką.

Daugiau informacijos rasite skyrelyje „Kasdienis naudojimas“.

4.5 OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius)

ĮSPĖJIMAS!

III / II / I Pavojus nusidenginti dėl likusio karščio. Indikatorius rodo likusio karščio lygį.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio dugną. Stiklo keramikos paviršius išyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAKART


ĮSPĖJIMAS!


Žr. saugos skyrius.


5.1 Ekranu naudojimas


- Galima naudoti tik apšviestus simbolius.
- Norėdami įjungti parinktį, ekrane palieskite atitinkamą simbolį.
- Patraukus pirštą nuo ekranu, pasirinkta funkcija įjungiama.
- Norėdami slinkti galimomis parinktimis, tai darykite greitu judesiu arba braukite pirštu per ekraną. Judesio greitis lemia ekranu judėjimo greitį.
- Slinkimas gali sustoti pats arba jūs jį galite sustabdyti patys, palietę ekraną.
- Jūs galite pakeisti daugumą ekranu rodomų parametru, kai paliečiate atitinkamus simbolius.
- Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją ar laiką, tai galite padaryti slinkdami sąrašą ir (arba) paliesdami norimą pasirinkti parinktį.
- Kai kaitlentė veikia ir tam tikri simboliai iš ekranu dingsta, palieskite jį vėl. Vėl bus rodomi visi simboliai.
- Tam tikroms funkcijoms, kai jas įjungiame, bus rodomas išskylantysis langas su papildoma informacija. Jeigu norite visam laikui išjungti išskylantįjį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .
- Pirmausia pasirinkite kaitvietę, kad įjungtumėte laikmačio funkcijas.

Simboliai, naudingi naršant ekrane

 Patvirtinti pasirinkimą arba nuostatą.

 Grįžti į Meniu vienu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

 Slinkti aukštyn / žemyn per ekrane pateikiamas instrukcijas.

 Įjungti / išjungti parinktis.

 Užverti išskylantįjį langą.

Simboliai, naudingi naršant ekrane

 Atšaukti nuostatą.

5.2 Pirmasis prijungimas prie elektros

Prijungus kaitlentę prie elektros tinklo, privaloma nustatyti: Kalba, Ekranu ryškumas ir Įspėjamo signalo garsas.

Galite pakeisti nuostatas Meniu > Nuostatos > Nustatymas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

5.3 Maisto termometras kalibravimas

Prieš pradėdami naudoti Maisto termometras, jums reikės jį sukalibruoti, kad temperatūros rodmenys būtų teisingi.

Kai Maisto termometras yra tinkamai sukalibruotas, jis virimo temperatūrą matuoja su + / - 2 °C leistiną paklaidą.

Atlikite procesą, kai:

- pirmą kartą įrengiate orkaitę;
- perkeliate kaitlentę į kitą vietą (keičiate aukštį);
- pakeičiate Maisto termometras.



Į puodą, kurio dugno skersmuo yra 180 mm, įpilkite 1–1,5 l vandens.

1. Norėdami sukalibruoti arba perkalibruoti funkciją, padėkite Maisto termometras ant puodo krašto. Įpilkite į puodą šalto vandens, bent iki minimalaus lygio žymos, ir uždėkite jį ant kairiosios priekinės kaitvietės.

2. Palieskite .

Iš sąrašo pasirinkite Maisto termometras > Kalibravimas > Nuostatos.

Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

3. Palieskite Start, greta kaitvietės.

Baigus procesą, rodomas informacinis išskylantysis langas.



Nedėkite į vandenį druskos, nes tai gali turėti poveikio procesui.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

5.4 Maisto termometras susiejimas

Paprastai pristatant jūsų kaitlentė būna susieta su Maisto termometras.

Jeigu Maisto termometras pakeisite nauju, jums reikės susieti jį su savo kaitlente.

1. Palieskite .

Iš sąrašo pasirinkite Maisto termometras > Susiejimas > Nuostatos.

2. Palieskite Atjungti, kad atjungtumėte ankstesnį Maisto termometras.

3. Palieskite Susieti, greta kaitvietės. Rodomas išskylantysis langas.

4. Įveskite ant jūsų naujo Maisto termometras įspausť penkių skaitmenų kodą, naudodami skaičių klaviatūrą.

5. Palieskite Gerai, kad patvirtumėte. Jūsų Maisto termometras dabar yra susietas su kaitlente. Visada po susiejimo sukalibuokite Maisto termometras.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

5.5 Meniu struktūra

Palieskite , kad atvertumėte ir pakeistumėte kaitlentės nuostatas arba įjungtumėte tam tikras funkcijas.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

Lentelėje parodyta bazinė Meniu struktūra.

Kepimo vadovas	Žr. Kepimo vadovas skyriuje „Kasdienis naudojimas“.
Kaitlentės funkcijos	Sous-vide
	Termometras
	Tirpinimas


Nuostatos	Vaikų saugos užraktas
	Chronomètre
	Hob®Hood
	Žr. Hob®Hood skyriuje „Kasdienis naudojimas“.
	Maisto termometras
	Prisijungimai
	Kalibravimas
	Susiejimas
	Nustatymas
	Kepimo vadovas
	Kalba
	Mygtukų tonai
	Ispėjamo signalo garsas
	Ekrano ryškumas
	Aptarnavimas
	Demonstracinis režimas
	Licencija
	Rodyti SW versijas
	Ispėjamųjų signalų istorija
	Atkurti visas nuost.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Ijungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

6.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.

- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvius. Mirksi baltas kaitvietės simbolis ir indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–5	5 valandų
6	4 valandų
7–9	1,5 valandos



Kai naudojate Kepti keptuvėje, kaitlentė išsijungs po 1,5 valandos. Kai naudojate Sous-vide, kaitlentė išsijungs po 4 valandų.

6.3 Kaitviečių naudojimas

Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai padedate puodą ant pasirinktos kaitvietės, kaitlentė automatiškai jį aptinka ir ekrane rodomas atitinkamas slankiklis. Slankiklis matomas 8 sekundes, po to ekranas sugrįžta prie pagrindinio rodinio. Norėdami greičiau užverti slankiklį, bakstelėkite ekraną ne slankiklio srityje.

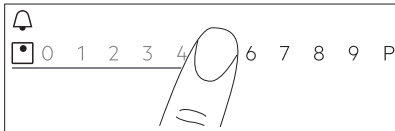
Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitviete norimi naudoti kaitinimo lygiai. Skaitykite skyrių „Galios valdymas“.



Patikrinkite, ar puodas tinkamas naudoti ant indukcinio kaitlenčių. Daugiau informacijos apie prikaistuvių rūšis rasite skyriuje „Naudingi patarimai“. Patikrinkite puodo dydį skyrelyje „Techniniai duomenys“.

6.4 Kaitinimo lygis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės. Ekrane rodomas aktyvios kaitvietės slankiklis ir jis yra aktyvus 8 sekundes.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte norimą kaitinimo lygį. Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis.




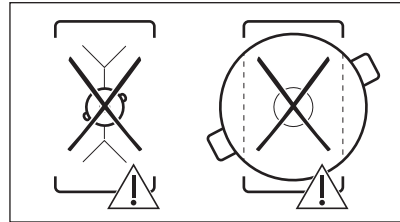
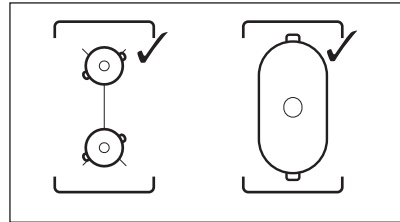
Kaitinimo lygį taip pat galite pakeisti ir ruošdami maistą. Valdymo skydelio pagrindiniame rodinyje palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir braukite pirštu kairėn arba dešinėn (kaitinimo lygiui sumažinti arba padidinti).


6.5 Funkcija Bridge

Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu.

Šią funkciją galite naudoti dideliame prikaistuviu.

1. Uždėkite prikaistuvį ant dviejų kaitviečių. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus.
2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Pasikeičia kaitvietės simbolis.
3. Nustatykite kaitinimo lygį. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už pažymėtos srities.



Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite . Kaitvietės veikia atskirai.

6.6 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukciniai kaitviete; taip priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

1. Pirmiausia palieskite norimos kaitvietės simbolį.
2. Palieskite **P** arba braukite pirštu dešinėn, kad įjungtumėte funkciją pasirinktai kaitviete.

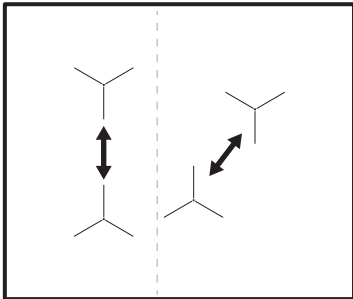
Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis. Funkcija automatiškai išsijungia. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos kaitinimo lygį.



Maksimalios trukmės vertės rasite skyrelyje „Techniniai duomenys“.

6.7 Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3680 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3680 W.
- Funkcija sumažina kitų prie tos pačios fazės prijungtų kaitviečių galią, kas turi poveikio galimam kaitinimo lygiui.
- Maksimalus kaitinimo lygis matomas slankiklyje. Aktyvūs yra tik balti skaitmenys.
- Jeigu aukštesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygį.



6.8 Kepimo vadovas

Šia funkcija reguliuojami parametrai skirtingos rūšies patiekalams ir išlaikomi ruošiant maistą.

Naudodami šią funkciją, galite ruošti įvairius patiekalus, pavyzdžiui, Mėsa, Žuvis ir jūros gėrybės, daržovės, Sribos, Padažai, Makaronai arba Pienas. Skirtingos rūšies maistą galima ruošti skirtingais būdais, pvz., vištienai galite rinktis Kepti keptuvėje, Sous-vide arba Virti ant nedidelės ugnies.

Funkciją galite aktyvinti tik kairėje kaitlentės pusėje. Kepimo vadovas su Sous-vide

funkciją galima įjungti tik kairiajai priekinei arba galinei kaitvietei. Jeigu norite naudoti funkciją Kepti keptuvėje, ją galima aktyvinti kairiajai priekinei kaitvietei arba abiem kaitvietėms jas sujungus.

Jeigu kairėje priekinėje kaitvietėje veikia Kepimo vadovas, naudokite dešinėje esančias kaitvietes gaminti be šios funkcijos.

Kai kairiojoje priekinėje kaitvietėje veikia funkcija, ant kairiosios galinės kaitvietės nenaudokite prikaistuvio, kurio dugno skersmuo būtų didesnis kaip 200 mm. Tai gali turėti poveikio ryšiui tarp Maisto termometras ir antenos, esančios po kaitlente.





Prieš gamindami, nekaitinkite prikaistuvio. Jeigu taikytina, naudokite tik šaltą vandenį iš čiaupo arba skysčius. Pašildykite tik šaltus patiekalus.





Funkcijai Kepti keptuvėje vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Įpilkite aliejaus, kai keptuvė įkais.



Su Kepimo vadovas laikmačio funkcija veikia kaip Minučių skaitlys. Kai baigsis nustatytas laikas, funkcija nebus išjungta.

1. Norėdami aktyvinti funkciją, palieskite  arba  ir pasirinkite Kepimo vadovas.
2. Pasirinkite iš sąrašo maisto rūšį, kurią norite ruošti. Kiekvienai patiekalo rūšiai galimos kelios parinktys. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.
 - Išlydančiojo lango viršuje galite paliesti Gerai, kad naudotumėte numatytąsias nuostatas.
 - Funkcijai Kepti keptuvėje galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį. Kai kurių patiekalų galite patikrinti vidinę temperatūrą, kai naudojate Maisto termometras.
 - Daugumai parinkčių, pvz., Sous-vide ir Virti ant nedidelės ugnies, galite pakeisti numatytąją temperatūrą.
 - Galite pakeisti numatytąjį laiką arba nustatyti savo. Tik funkcijai Sous-vide

minimalus laikas yra iš anksto nustatytas.

Papildomos instrukcijos su išsamia informacija yra pateikiamos ekrane. Po jas galite naršyti, naudodami  ir .

3. Palieskite Gerai. Vykdykite iškylančiuose languose pateikiamas instrukcijas.

Kai kurios parinktys pradėdamos nuo įkaitinimo. Valdymo juostoje galite sekti proceso eigą.

4. Jeigu rodomas išskylantysis langas su instrukcijomis, palieskite Gerai ir po to Start, kad galėtumėte tęsti.



Funkcija veikia su iš anksto nustatytais nuostatomis.

Jeigu norite visam laikui išjungti išskylantįjį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .

5. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir rodomas išskylantysis langas. Norėdami užverti langą, palieskite Gerai.

Funkcija neišjungiama automatiškai.

Naudojant Sous-vide kaitlentę automatiškai išsijungs praėjus ne mažiau kaip keturioms valandoms.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite  arba  arba veikiančios kaitvietės simbolį ir pasirinkite Stop. Norėdami patvirtinti, palieskite Taip iškylančiame lange.

6.9 Sous-vide

Mėsai, žuviai ar daržovėms ruošti naudojant funkciją, jums reikės atitinkamų užsegamų maišelių ar plastikinių maišelių ir vakuumavimo aparato. Prieskoniais pagardintą maistą sudėkite į maišelius ir vakuuokite. Jūs taip pat galite nusipirkti maisto porcijas, jau paruoštas gaminti šiuo metodu.

ĮSPĖJIMAS!

Būtinai laikykitės maisto saugos principų. Žr. skyrių „Patarimai“.



Naudodami šią funkciją, galite pasirinkti savo trukmę ir temperatūrą (nuo 35 iki 85 °C), tinkamą norimam ruošti maistui. Naudokite ne daugiau kaip 4 litrus vandens; puodą uždenkite dangčiu. Daugiau informacijos apie maisto gaminimo parametrus rasite maisto

ruošimo lentelėje skyrelyje „Patarimai“. Prieš ruošdami maistą atšildykite.

Funkciją galima įjungti tik kairiajai priekinei arba kairiajai galinei kaitvietai. Jeigu veikia Sous-vide, naudokite dešinėje esančias kaitvietes gaminti be šios funkcijos.





Su Sous-vide laikmačio funkcija veikia kaip Minučių skaitlys. Funkcija išjungiama automatiškai tik praėjus ne mažiau kaip keturioms valandoms.


1. Ruoškite maisto porcijas pagal pirmiau pateiktus nurodymus.
2. Puodą su šaltu vandeniu uždėkite ant kairiosios priekinės ar galinės kaitvietės.
3. Palieskite  > Sous-vide. Taip pat galite paliesti  > Kaitlentės funkcijos > Sous-vide.
4. Pasirinkite tinkamą temperatūrą. Nustatykite laiką (pasirinktinai). Maisto gaminimo seanso trukmė priklauso nuo maisto storio ir rūšies.
5. Palieskite Gerai ir tęskite.
6. Uždėkite Maisto termometras ant puodo krašto.
7. Palieskite Gerai, kad užvertumėte išskylantįjį langą.
8. Palieskite Start, kad aktyvintumėte išankstinį kaitinimą.

Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, girdimas garso signalas ir rodomas išskylantysis langas. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte.

9. Sudėkite maisto porcijas maišeliuose vertikaliajoje padėtyje į puodą (galite naudoti Sous-vide laikiklį). Palieskite Start.

Jeigu nustatysite Minučių skaitlys, jis pradės veikti kartu su funkcija.



10. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Norėdami išjungti arba pakoreguoti funkciją, palieskite  arba aktyvios kaitvietės simbolį ir po to Stop. Norėdami patvirtinti, palieskite Taip iškylančiame lange.

„KeepTemperature“

Maisto gaminimui galite naudoti funkciją Sous-vide, kai Maisto termometras tiksliai kontroliuoja ir palaiko temperatūrą (+ /1 °C tikslumu). Galite ruošti įvairius patiekalus, pavyzdžiui, aštrius patiekalus ar padažus (t. y. skirtingus karius ar aštrią žuviene). Galite nustatyti savo parametrus arba skaityti maisto ruošimo lentelėje skyrelyje „Patarimai“.



Funkciją galima įjungti tik kairiajai priekinei arba kairiajai galinei kaitvietai.

1. Palieskite  > Kaitlentės funkcijos > Sous-vide arba įjunkite funkciją palietę  > Sous-vide.
2. Pasirinkite tinkamą temperatūrą. Nustatykite laiką (pasirinktina).
3. Palieskite Gerai ir tęskite.
4. Uždekite Maisto termometras ant puodo krašto arba įkiškite į maistą.
5. Palieskite Start, kad aktyvintumėte išankstinį kaitinimą.

Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, girdimas garso signalas ir rodomas išskylantysis langas.

6. Palieskite Gerai, kad užvertumėte išskylantįjį langą.
7. Palieskite Start.

Jeigu nustatysite Minučių skaitlys, jis pradės veikti kartu su funkcija.

8. Kai praeina nustatytas laikas, girdimas garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .




Norėdami išjungti arba pakoreguoti funkciją, palieskite  arba aktyvios kaitvietės simbolį ir po to Stop. Norėdami patvirtinti, palieskite Taip išskylančiame lange.

6.10 Termometras

Su šia funkcija Maisto termometras veikia kaip termometras, kuris padeda stebėti maisto ar skysčio temperatūrą gaminant. Pavyzdžiui, juo galite patikėti, kai šildote pieną ar norite patikrinti kūdikių maisto temperatūrą.


Norint naudoti šią funkciją, turi būti aktyvi bent viena kaitvietė.


Šią funkciją galite aktyvinti visoms kaitvietėms, bet tik vienai kaitvietai vienu metu.

1. Įkiškite Maisto termometras į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
2. Palieskite  ekrane, kad atvertumėte Maisto termometras meniu, ir pasirinkite Termometras. Taip pat galite paliesti  > Kaitlentės funkcijos > Termometras.
3. Palieskite Start. Pradedamas matavimas įjungtoje kaitvietėje. Jeigu nė viena kaitvietė neįjungta, rodomas informacinis išskylantysis langas. Norėdami išjungti funkciją, palieskite skaitmenis, rodančius temperatūrą, arba  ir pasirinkite Stop.

6.11 Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams tirpinti, pvz., šokoladui ar sviestui. Vienu metu funkciją galite naudoti tik vienai kaitvietai.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Kaitlentės funkcijos > Tirpinimas.
3. Palieskite Start. Jums reikia pasirinkti norimą kaitvietę. Jeigu kaitvietė jau įjungta, rodomas išskylantysis langas. Atšaukite ankstesnį kaitinimą lygi, kad galėtumėte aktyvinti funkciją.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.



Jei norite naršyti po Meniu, naudokite  arba .

Norėdami išjungti funkciją, palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir po to – Stop.


6.12 || Sustabdyti


Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Jūs negalite aktyvinti funkcijos, kai veikia Kepimo vadovas arba Sous-vide.


Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius  ir . Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.

 įsijungia. Kaitinimo lygis sumažintas iki 1-0.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite .


Funkcija išjungiama PowerBoost. Didžiausias kaitinimo lygis vėl aktyvinamas, kai vėl paliečiate .

6.13 Laikmatis

Atgalinės atskaitos laikmatis

Naudokite šią funkciją nurodyti, kiek laiko kaitvietė turi veikti vieno karto maisto gaminimo metu.

Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.


1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
2. Palieskite kaitvietės simbolį.
3. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.



4. Pažymėkite , kad įjungtumėte funkciją.

Simboliai pasikeičia į  .

5. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir (arba) minutes).
6. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte savo pasirinkimą.

Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.


Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Palieskite  signalui išjungti.


Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite kaitinimo lygį ties 0. Arba palieskite  kairę nuo laikmačio vertės, palieskite  greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylančiasis langas.

Minučių skaitlys



Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia.

Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
 2. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
3. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir minutes).
 4. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte savo pasirinkimą.


Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.

Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Palieskite  signalui išjungti.



Norėdami išjungti funkciją, palieskite  kairę nuo laikmačio vertės, palieskite  greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylančiasis langas.

Chronomètre

Funkcija automatiškai pradeda atskaitą iškart, kai įjungiate kaitvietę. Šią funkciją galite naudoti stebėjimui, kiek laiko ji veikia.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Slinkite Meniu, kad pasirinktumėte Nuostatos > Chronomètre.
3. Palieskite jungiklį ir įjunkite / išjunkite funkciją.


Kai pakeliate puodą, funkcija nesustabdoma. Norėdami atkurti funkciją ir vėl ją paleisti


rankiniu būdu, palieskite  ir išskylančiame lange pasirinkite Atkurti. Funkcija pradeda skaičiuoti nuo 0. Norėdami aktyvinti Sustabdyti funkciją vienam maisto gaminimo seansui, palieskite  ir išskylančiame lange pasirinkite Sustabdyti. Pasirinkite Start, kad tęstumėte skaičiavimą.

6.14 Fiksatorius

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.


Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite  3 sekundes.




Išjungus kaitlentę, išjungiamo ir ši funkcija.

6.15 Vaikų saugos užraktas



Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.


1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Nuostatos > Vaikų saugos užraktas.
3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides A-O-X abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

6.16 Kalba


1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Nustatymas > Kalba > Nuostatos.
3. Iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite . Rodomas sąrašas. Pasirinkite trečią nuo viršaus parinktį, tuomet paskutinę, bet vieną parinktį. Po to pasirinkite antrą parinktį. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Galiausiai pasirinkite dešinėje esančią parinktį.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

6.17 Mygtukų tonai / Įspėjamo signalo garsas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Nustatymas > Įspėjamo signalo garsas > Nuostatos / Mygtukų tonai.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.


Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

6.18 Ekranų ryškumas

Galite pakeisti ekranų ryškumą.

Galimi 4 šviesumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 4 – aukščiausias.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Nustatymas > Ekranų ryškumas > Nuostatos.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

6.19 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę ir specialų gartraukį. Ir kaitlentė, ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo mechanizmą. Ventilatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostatą ir ant kaitlentės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą.

Didžiosios daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Įjunkite ją, prieš pradėdami naudoti šią

funkciją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Norėdami funkciją valdyti automatiškai, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas. Pradžioje kaitlentėje būna nustatyta H5 nuostata. Gartraukis reaguoja kiekvieną kartą, kai naudojate kaitlentę. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir pareguliuoja ventiliatoriaus sukimosi greitį. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus H1.



Jeigu pakeisite ventiliatoriaus sukimosi greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl IŠJUNKITE ir ĮJUNKITE abu prietaisus.


Reži- mas	Auto- mati- nis ap- švieti- mas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
H0	Išjungti	Išjungti	Išjungti
H1	Įjungta	Išjungti	Išjungti
H2 ³⁾	Įjungta	1 ventiliatoriaus greitis	1 ventiliatoriaus greitis
H3	Įjungta	Išjungti	1 ventiliatoriaus greitis
H4	Įjungta	1 ventiliatoriaus greitis	1 ventiliatoriaus greitis


Reži- mas	Auto- mati- nis ap- švieti- mas	Virimas ¹⁾	Kepimas ²⁾
H5	Įjungta	1 ventiliatoriaus greitis	2 ventiliatoriaus greitis
H6	Įjungta	2 ventiliatoriaus greitis	3 ventiliatoriaus greitis

- 1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.
- 2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.
- 3) Šis režimas suaktyvina ventiliatorių bei apšvietimą neatsižvelgiant į temperatūrą.

Režimų keitimas

Jeigu netenkina triukšmo lygis / ventiliatoriaus greitis, galite rankiniu būdu perjungti režimus.

1. Palieskite .
- Iš sąrašo pasirinkite Nuostatos > Hob²Hood.
2. Pasirinkite atitinkamą režimą.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Pabaigus gaminti ir išjungus kaitlentę, gartraukio ventiliatorius gali dar kurį laiką veikti. Praėjus tam laikui, sistema automatiškai išjunga ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugo ventiliatorių nuo netyčinio jo įjungimo.

Gartraukio apšvietimas išsijungia praėjus 2 minutėms po kaitlentės išjungimo.

7. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.



Su indukcinėmis kaitvietėmis naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantysis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **netinkama:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Prikaistuviai tinka indukcinėi viryklei, jeigu:

- vanduo labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausią galia;
- ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prieš dėdami prikaistus ant kaitlentės paviršiaus, įsitikinkite, kad jų dugnai būtų švarūs ir sausi.

Prikaistuvio matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios.

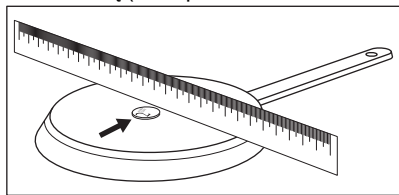


Žr. „Techniniai duomenys“.

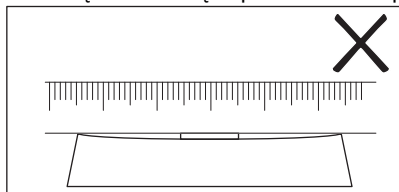
7.2 Tinkamos keptuvės funkcijai Kepti keptuvėje

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Norint patikrinti, ar keptuvė tinkama:

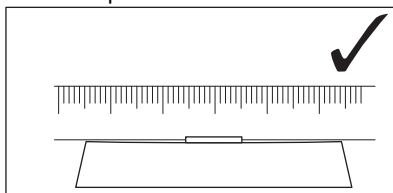
1. Padėkite savo keptuvę apversta.
2. Keptuvės apačioje padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno pamėginkite įdėti 1, 2 ar 5 euro centų monetą (arba panašaus storio monetą).



- a. Keptuvė yra netinkama, jeigu galite įdėti monetą tarp liniuotės ir keptuvės.



- b. Keptuvė yra tinkama, jeigu negalite įdėti monetos tarp liniuotės ir keptuvės.



7.3 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimas: naudojate didelę galią.
- spragsėjimas: elektrinis perjungimas, puodas aptinkamas, kai jį uždedate ant kaitlentės.
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

7.4 Ūko Timer (Ekonominis laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

7.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.





Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–2	Tinka padažui „Hollandaise“, sviestui, šokoladui, želė tirpinti.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–2	Tirštinti: purūs omlėtai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždengę prikaistusius.
2–3	Tinka virti ryžius ir gaminti pienoškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pienoškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3–4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4–5	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4–5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.
6–7	Kepti ant nedidelio karščio: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7–8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. PowerBoost yra įjungta.		

7.6 Naudingi patarimai Maisto termometras



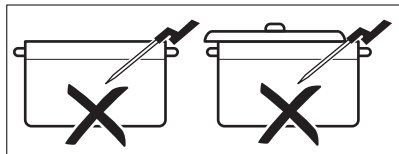
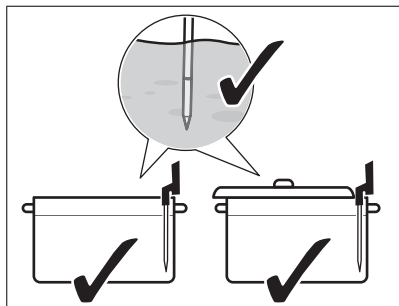
Tokioms funkcijoms kaip Kepimo vadovas ir Sous-vide galite naudoti Maisto termometras tik kairėje kaitlentės pusėje. Su funkcija Termometras taip pat galite naudoti dešinėje kaitlentės pusėje esantį Maisto termometras.

Norint užtikrinti gerą ryšį (, ) tarp Maisto termometras ir kaitlentės:

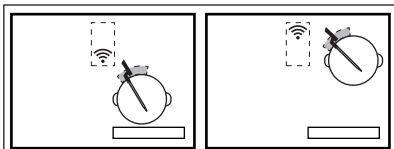
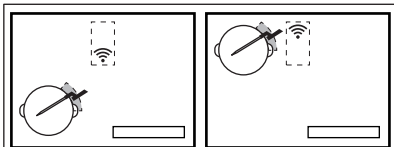
Skysčiams

- Panardinkite Maisto termometras į skystį rekomenduojamame panardinimo intervale. Minimalaus lygio žyma turi būti uždengta.

- Uždėkite Maisto termometras ant puodo krašto. Jeigu įmanoma, laikykite jį vertikaliajoje padėtyje. Įsitikinkite, kad galiukas liestų puodo apačią. Maisto termometras rankena visada turi būti ne puode ar prikaistuvyje.

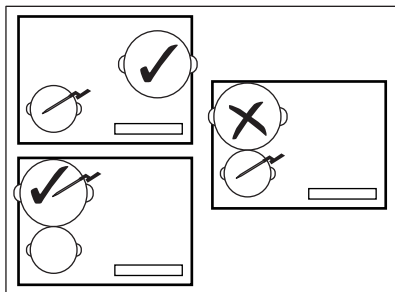


- Jeigu norite naudoti Maisto termometras kairėje kaitlentės pusėje, įsitikinkite, kad jis būtų beveik kaitlentės viduryje, laikrodžio ciferblato 1–3 valandų padėtyje. Jeigu norite jį naudoti dešinėje (su funkcija Termometras), įsitikinkite, kad jis būtų įdėtas 9–11 valandų padėtyje. Žr. toliau pateiktus paveikslėlius.



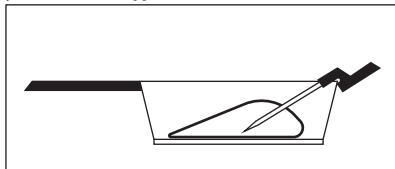
Jeigu nepavyksta užmegzti ryšio, galite perkelti Maisto termometras palei puodo kraštą.

- Puodą galite nevisiškai uždengti dangčiu.
- Jeigu naudojate kairiąją priekinę kaitvietę, nedėkite jokių didelių puodų ant kairiosios galinės kaitvietės. Dideli puodai ant kairiosios galinės kaitvietės gali blokuoti signalą. Perkelkite didelį puodą ant dešinėsios galinės kaitvietės.

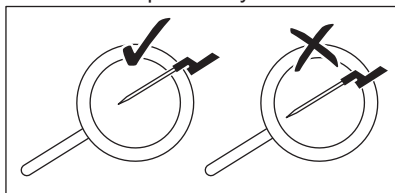


Kietam maistui (vidinės temperatūros matavimas)

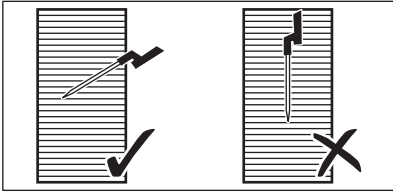
- Įkiškite Maisto termometras į storią patiekalo dalį, iki minimalaus lygio žymos. Matavimo taškas turi būti vidurinėje patiekalo dalyje.



- Patikrinkite, ar Maisto termometras tvirtai įkištas į maistą. Maisto termometras metalinės dalys negali liesti puodo / pakeistuvio sienelių. Rankenos kabliukas turi būti nukreiptas žemyn.



- 2–3 cm storio mėsai / žuviai Maisto termometras galiukas turi siekti pakeistuvio apačią.
- Prieš apversdami maistą, Maisto termometras išimkite.
- Kai naudojate grilį „Plancha“, įsitinkinkite, kad Maisto termometras rankena liktų dešinėje pusėje, toliau nuo jo paviršiaus. Žr. toliau pateiktus paveikslėlius.



7.7 Maisto ruošimas žemoje temperatūroje. Maisto saugos principai

Kai gaminate žemoje temperatūroje, pvz., Sous-vide, būtinai laikykitės šių instrukcijų.

- Prieš ruošdami maistą, nusiplaukite / dezinfekuokite savo rankas. Mūvėkite vienkartinę pirštines.
- Naudokite tik aukštos kokybės šviežią maistą, laikytą tinkamomis sąlygomis.
- Visuomet kruopščiai nuplaukite ir nulupkite vaisius ir daržoves.
- Jūsų darbastalis ir pjaustymo lentelės turi būti švarios. Skirtingoms maisto produktų rūšims naudokite skirtingas pjaustymo lenteles.
- Kai ruošiate paukštinę, kiaušinius ir žuvis, ypatingą dėmesį skirkite maisto higienai. Paukštinę visada reikia ruošti bent 65 °C temperatūroje ne mažiau kaip 50 minučių.
- Norima ruošti žuvis naudojant Sous-vide turi būti sašimio kokybės, t. y. labai šviežia.

- Paruoštą maistą laikykite šaldytuve ne ilgiau kaip 24 valandas.
- Žmonėms, turintiems silpnesnę imuninę sistemą ar sergantiems lėtinėmis ligomis, rekomenduojama prieš vartojant maistą pasterizuoti. Pasterizuokite maistą 60 °C temperatūroje ne trumpiau kaip vieną valandą.

7.8 Gaminimo vadovas

Toliau lentelėje pateikiami patiekalų pavyzdžiai ir jų gaminimo optimali temperatūra bei trukmė. Parametrai gali skirtis, atsižvelgiant į maisto temperatūrą, kokybę, konsistenciją ir kiekį.

Maisto gaminimo trukmė labiau priklauso nuo patiekalo storio, o ne jo svorio. Pavyzdžiui, kuo storesnis kepsnys, tuo reikia daugiau laiko, kol jo vidurys įkais iki anksto nustatytos temperatūros. 2 cm storio kepsniui reikia maždaug vienos valandos, kad pasiektų 58 °C temperatūrą, o 5 cm storio – maždaug keturių valandų.

Stebėkite pirmą gaminimo seansą, kad įsitikintumėte, jog toliau pateikti parametrai atitinka Jūsų maisto ruošimo įpročius ir prikaistuvius. Šiuos parametrus galite keisti pagal savo asmeninius poreikius.

Produktų rūšis	Gaminimo procesas	Paruošimo lygis	Maisto storis / kiekis	Vidinė temperatūra / gaminimo temperatūra (°C)	Gaminimo trukmė (min.)
Jautienos didkepsnis	Sous-vide	lengvai iškeptas	2 cm	50–54	45–90
			4 cm		100–150
			6 cm		180–250
		vidutiniškai iškeptas	2 cm	55–60	45–90
			4 cm		100–150
			6 cm		180–250
		gerai iškeptas	2 cm	61–68	45–90
			4 cm		100–150
			6 cm		180–250

Produktų rūšis	Gaminimo procesas	Paruošimo lygis	Maisto storis / kiekis	Vidinė temperatūra / gaminimo temperatūra (°C)	Gaminimo trukmė (min.)
Viščiuko krūtinėlė	Sous-vide	gerai iškepta	200–300 g	64–72	45–60
	Virti ant nedidelės ugnies	gerai iškepta		68–74	35–45
Vištienos blauzdelės	Virti ant nedidelės ugnies	gerai iškepta	200–300 g	78–85	30–60
Kiaulienos kepsnys	Sous-vide	gerai iškeptas	2 cm	60–66	35–60
Kiaulienos nugarinė	Sous-vide	gerai iškepta	4–5 cm	62–66	60–120
Ėrienos filė	Sous-vide	vidutiniškai iškepta	2 cm	56–60	35–60
		gerai iškepta		64–68	40–65
Ėriuko nugarinė (be kaulų)	Sous-vide	vidutiniškai iškepta	200–300 g	56–60	60–120
		gerai iškepta		64–68	65–120
Lašiša	Sous-vide	permatoma	2 cm	46–52	20–45
			3 cm	46–52	35–50
	Virti ant nedidelės ugnies	permatoma	2 cm	55–68	20–35
			3 cm	55–68	25–45
Tunas	Sous-vide	permatomas	2 cm	45–50	35–50
Krevetės	Sous-vide	permatomos	1–2 cm	50–56	25–45
Kiaušiniai	Sous-vide	minkšti ¹⁾	M dydžio	63–64	45–70 ²⁾
		vidutiniškai iškeptas ¹⁾		65–67	45–70 ²⁾
		kietas ¹⁾		68–70	45–70 ²⁾
	Virimas	minkštai		virtas	4
		vidutiniškai		virtas	7
		kietai		virtas	10
Ryžiai	Brinkinti	keptos	–	–	10–30
Bulvės	Virtos	keptos	–	–	15–30
Daržovės (šviežios)	Sous-vide	keptos	–	85	30–40
Šparagai	Sous-vide	keptos	–	85	30–40

¹⁾ Kiaušinio baltymas lieka skystas.

²⁾ Trukmė nurodyta vidutinio dydžio kiaušiniams. Dideliems kiaušiniams ir kiaušiniams iš šaldytuvo prie gaminimo trukmės pridėkite vieną minutę.

Papildomi patarimai dėl Kepimo vadovas:

- Prieš gamindami, įpilkite į puodą tinkamą kiekį skysčio (t. y. 1–3 litrus). Virdami stenkitės daugiau nepilti.
- Uždenkite dangčiu, kad taupytumėte energiją ir greičiau pasiektumėte temperatūrą (taip pat ir vandeniui pašildyti).
- Gamindami reguliariai pamaišykite savo patiekalą, kad užtikrintumėte vienodą temperatūrą.
- Pačioje gaminimo pradžioje įdėkite druskos.
- Prieš ruošdami maistą atšildykite.
- Kai vanduo pasiekia numatytą temperatūrą ir rodomas išskylančias langas, įdėkite daržovių (pvz., brokolių, žiedinių kopūstų, šparaginių pupelių, bruselio kopūstų).
- Prieš įjungdami funkciją, sudėkite bulves ar ryžius į šaltą vandenį.
- Troškiniams, padažams, sriuboms, kariams, ragu, guliašams ir sultiniams galite naudoti funkcijas Pašildyti arba Lėtai virti. Prieš įjungdami funkciją Lėtai virti, pakepinkite maisto produktus (be Maisto termometras) ir įpilkite šalto skysčio; po to iš Kepimo vadovas įjunkite funkciją.
- Mažoms jūros gėrybėms, pvz., aštuonkojo gabalėliams / čiuptuvėliams ar kiautuotiesiems vėžiagyviams galima naudoti Kepti keptuvėje.

Papildomi patarimai dėl Kepti keptuvėje:

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu.

⚠ DĖMESIO

Mažiams kaitinimo lygiams naudokite tik laminuotas keptuves, kad apsugotumėte nuo prikaistuvių perkaitimo ir pažeidimo.

- Įjunkite funkciją neįkaitinę kaitlentės (išankstinis įkaitinimas nereikalingas).
- Naudokite nerūdijančio plieno prikaistus su daugiasluksniu dugnu.
- Nenaudokite prikaistuvio su įspaudais dugno viduryje.
- Skirtingiems keptuvių dydžiams gali reikėti skirtingo įkaitinimo laiko. Sunkios keptuvės

išlaiko daugiau šilumos nei lengvos, bet joms reikia daugiau laiko įkaisti.

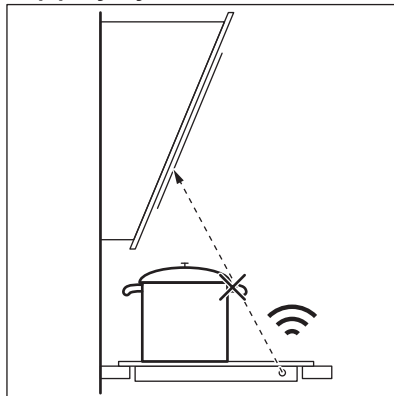
- Apverskite maistą, kai jis pasiekia pusę norimos temperatūros. Labai storas maisto porcijas reikia dažniau apversti (t. y. kartą kas dvi minutes). Pirmiausiai rekomenduojame naudoti Sous-vide metodą, kad pasiektumėte geriausių rezultatų. Pabaigoje įdėkite paruoštas porcijas į įkaitintą keptuvę ir greitai jas apkepkitė iš abiejų pusių.
- Prieš apversdami maistą, visada išimkite Maisto termometras.

7.9 Naudingi patarimai Hob²Hood

Kai naudojate kaitlentę su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginių saulės spindulių.
- Nenukreipkite į gartraukio skydelį halogeninio žibintuvėlio.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužstokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik kaip pavyzdys.




i

Laikykitė Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo mechanizmo langelį švarų.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali blokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų netoli kaitlentės, kai įjungta „Hob²Hood“.

Gartraukiai su funkcija Hob²Hood

Visą gartraukių, veikiančių su šia funkcija, asortimentą rasite mūsų vartotojams skirtoje interneto svetainėje. „Electrolux“ gartraukiai, kurie veikia su šia funkcija, privalo turėti simbolį .

8. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai

gali pakenkti kaitlei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkšta šluoste iš kairės į dešinę.

9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS




ĮSPĖJIMAS!





Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
	60 sekundžių nenustatėte kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį greičiau nei per 60 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklio laukų.	Palieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Sustabdyti veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į prisilietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Patraukite daiktus. Patraukite puodus atokiau nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklių laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko  .	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė per nelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Kai aktyvinatė Kepimo vadovas, kaitlentė pradeda kaisti, išsijungia ir vėl įsijungia.	Tai yra saugos patikra, kuria įsitikinama, kad Maisto termometras yra puode, kuriam aktyvinta pagalbinė maisto gaminimo funkcija.	Tai normalus procesas, nereiškiantis jokios trikties.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.
Ekране rodoma, kad Maisto termometras nerastas.	Netinkama Maisto termometras padėtis. Kažkas blokuoja signalą (pvz., indai, keptuvės rankena ar kitas puodas).	Tinkamai įdėkite Maisto termometras. Žr. paveikslėlius, esančius skyriuje „Patarimai“. Nuimkite bet kokius metalinius ar kitus daiktus, galinčius blokuoti signalą.
Ekране rodoma, kad vandens temperatūra yra aukštesnė kaip 100 °C.	Jūs nesukalibravote Maisto termometras arba netinkamai tai padarėte. Jūs perkėlėte kaitlentę į kitą vietą.	Sukalibuokite Maisto termometras dar kartą. Žr. „Kalibravimas“. Jums taip pat gali prireikti patikrinti, ar teisingas kalibravimo kodas. Žr. „Susiejimas“.
	Nedėkite per daug druskos į vandenį.	Nesūdykite verdančio vandens.
Ekране nerodoma temperatūra. Ekране rodoma įspėjamoji piktograma.	Maisto termometras neužmezgė ryšio su kaitlente, nes per silpnas signalas.	Dėkite Maisto termometras arti prie antenos, ant kaitlentės paviršiaus, netoli kaitlentės vidurio. Žr. skyrių „Patarimai“.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
	Kažkas uždengia Maisto termometras arba anteną ant kaitlentės paviršiaus, pvz., metalinis stalo įrankis.	Nuimkite anteną dengiantį daiktą. Įsitinkinkite, kad prikaistuvį uždėjote tiesiai ant kaitvietės vidurio. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prarastas ryšys tarp Maisto termometras ir antenos.	Įsitinkinkite, kad niekas neblokuoja signalo. Stumkite Maisto termometras palei puodo kraštą, kad sureguliuotumėte jo padėtį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Kiti prietaisai veikia tuo pačiu dažniu ir trukdo ryšiui.	Pašalinkite visus prietaisus, kurie gali trukdyti ryšiui. Žr. „Techniniai duomenys“.
Maisto temperatūra skiriasi nuo tikėtinos.	Maisto termometras įdėtas netinkamai.	Įsitinkinkite, kad matavimo taškas būtų storiausioje patiekalo dalyje. Žr. paveikslėlius, esančius skyriuje „Patarimai“.
Kaitlentė aptinka reikšmingus temperatūros „šuolius“.	Jūs gamindami įpylėte šiek tiek vandens arba pakeitėte puodą.	Ijungę funkciją, stenkitės nepilti vandens ir nekeisti puodo.
	Karštis puode nepasiskirsto vienodai, ypač tirštesniuose skysčiuose.	Dažnai maišykite maistą.
Puodas per daug įkaista arba maistas greitai perverda.	Naudojote per mažą puodą.	Naudokite atitinkamai kaitviete tinkamo dydžio puodus. Žr. „Techniniai duomenys“.
Jūs negalite aktyvinti funkcijos.	Tai pačiai kaitviete įjungta kita funkcija, neleidžianti aktyvinti.	Išjunkite funkciją, prieš aktyvindami kitą funkciją.
Kepimo vadovas arba Sous-vide išsijungia.	Maisto gaminimo seanso pradžioje skysčio temperatūra puode yra aukštesnė kaip 40 °C. Naudojamas prikaistuvis yra karštas.	Naudokite tik šaltus skysčius. Iš anksto neįkaitinkite prikaistuvio.
Hob ² Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite daiktą nuo valdymo skydelio.
Hob ² Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote H1 režimą.	Pakeiskite režimą į H2–H6 arba palaukite, kol bus paleistas automatinis režimas.
Hob ² Hood veikia režimais H1–H6, bet apšvietimas išjungtas.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Liečiant jutiklių laukus nėra garso.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Atkurkite visas funkcijas į gamyklinės nuostatos. Pasirinkite Atkurti visas nuost. iš Meniu. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę. Nustatykite Kalba, Ekranų ryškumas ir įspėjamo signalo garsas.

Problema	Galima priežastis	Attaisymo būdas
Kaitvietė išsijungia. Rodomas įspėjamas pranešimas, kad kaitvietė išsijungė.	Automatinis išjungimas išjungia kaitvietę.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
 ir pranešimas įsijungia.	Užrakinimas veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma O – X – A.	Vaikų saugos užraktas veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 mirksi.	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvį. Žr. „Techniniai duomenys“.
 ir skaičius įsijungia.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite po 30 sekundžių. Jeigu vėl rodoma  , atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sekundžių, vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problema tęsiasi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Galite girdėti nuolatinį pypsėjimą.	Netinkamas elektros prijungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Paprašykite kvalifikuoto elektriko patikrinti instaliaciją.

9.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Patikrinkite, ar tinkamai naudojate

kaitlentę. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis EIS8648
Tipas 62 D4A 01 CA
Inducija 7.35 kW
Ser. Nr.
ELECTROLUX

Gamyklos numeris (PNC) 949 596 889 00
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7.35 kW



10.2 Programinės įrangos licencijos

Šios kaitlentės programinėje įrangoje yra programinės įrangos, kuri yra saugoma autorių teisių ir naudojama pagal BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0,

LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY, ISC, Apache 2,0 ir kt. licencijas.

Visą licenciją rasite Meniu > Nuostatos > Aptarnavimas > Licencija.

Atvirojo šaltinio programinės įrangos šaltinio kodą galite parsisiųsti pagal nuorodą, pateiktą gaminio interneto svetainės puslapyje.

10.3 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	PowerBoost (W)	PowerBoost didžiausia trukmė (min.)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Kairioji galinė	2 300	3 200	10	125–210
Vidurinė priekinė	1 400	2 500	4	125–145
Dešinioji galinė	2 300	3 600	10	205–240

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvių medžiagos ir matmenų.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10.4 Maisto termometras Techninės charakteristikos

Maisto termometras yra patvirtintas naudoti sąlytyje su maistu.

Darbinis dažnis	433,05–434,73 MHz
Maksimali perdavimo galia	5 dBm
Temperatūros intervalas	0–120 °C
Matavimo ciklas	3 sekundės

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Gaminio informacija pagal EU 66/2014 galioja tik ES rinkai.

Modelio žymuo	EIS8648	
Kaitlentės tipas	Įmontuojama kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Vidurinė priekinė Dešinioji galinė	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 24,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Vidurinė priekinė Dešinioji galinė	179,6 Wh/kg 189,1 Wh/kg 180,2 Wh/kg 185,2 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	183,5 Wh/kg	

EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai


Maisto gaminimo srities energijos matavimai ant atitinkamų kaitviečių yra nurodyti žymomis.


11.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.



electrolux.com

867350182-F-042025

