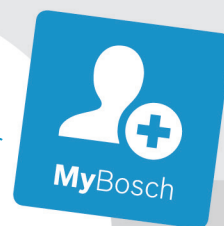




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

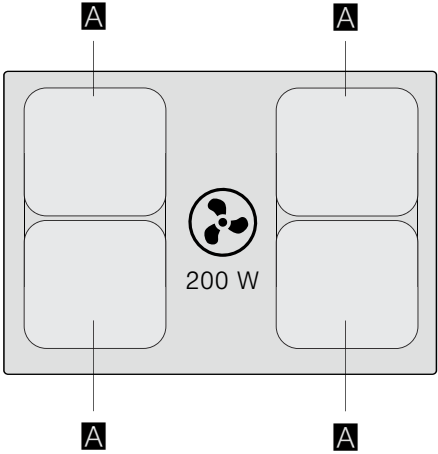


Integreeritud ventilatsioonisüsteemiga induktsioonpliidiplaat

PVQ...F2..

[et] Kasutusjuhend

Pliidiplaat



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

*  IEC 60335-2-6

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	4
	Olulised ohutusnõuded	5
	Kahjustuste põhjused	7
	Keskkonnakaitse	7
	Soovitusi energia säästmiseks	7
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitus	7
	Induktsiooniga toiduvalmistamine	8
	Induktsioonkuumutuse eelised	8
	Nõud	8
	Seadmega tutvumine	9
	Teie uus seade	9
	Eritarvikud	9
	Juhtpaneel	10
	Keedualad	10
	Jääkkuumuse näit	10
	Funktsioonid	11
	Äratõmberežiim	11
	Õhuringlusrežiim	11
	Enne esmakordset kasutamist	11
	Režiimi seadistamine	11
	Seadme kasutamine	12
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	12
	Võimsusastme seadistamine	12
	Soovitusi toiduvalmistamiseks	13
	Õhupuhasti manuaalne juhtimine	15
	Intensiivaste	15
	Automaatne käivitus	15
	Viivitusega seiskumise funktsioon	15
	Kombineeritud tsoon	16
	Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest. . .	16
	Aktiveerimine	16
	Inaktiveerimine	16
	Move-funktsioon	16
	Nõuanded nõude kasutamiseks	16
	Aktiveerimine	17
	Inaktiveerimine	17
	Ajafunktsioonid	17
	Keeduaja programmeerimine	17
	Signaalkell	18
	PowerBoost-funktsioon	18
	Aktiveerimine	18
	Inaktiveerimine	18
	Praadimissensor	19
	Eelised praadimisel	19
	Praadimissensoriga sobivad pannid	19
	Temperatuuristmed	20
	Tabel	20
	Seadistamine käib nii	22
	Lapselukk	22
	Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine	22
	Automaatne lapselukk	22
	Pühkimiskaitse	23
	Automaatne väljalülitus	23
	Põhiseaded	24
	Põhiseadistuste juurde pääsete nii:	25
	Energiatarbimise näit	26
	Keedunõu test	26
	PowerManager	27
	Puhastamine	27
	Puhastusvahendid	27
	Puhastatavad osad	28
	Pliidiplaadi raam (ainult raamiga pliidiplaatide puhul)	28
	Pliidiplaat	29
	Õhupuhasti	29
	Ülevoolumahu puhastamine	31
	Korduma kippuvad küsimused (KKK)	32
	Mida teha tõrgete korral?	34
	Hooldekeskus	35
	Tootenumber (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr). . .	35
	Kontrollroad	36

Lisateavet toodete, tarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist aadressil: **www.bosch-home.com** ja Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Nõuetekohane kasutamine

Lugege see juhend hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend ning seadme pass alles hilisemaks kasutuseks või seadme hilisemate omanike jaoks alles.

Kontrollige seadet pärast pakendi lahti võtmist. Kui seade on transpordi ajal kahjustada saanud, ärgee parandage seadet, vaid võtke ühendust tehnilise abi teenistusega ja laske koostada kirjalik protokoll tekitatud kahjustustest, vastasel juhul kaotatakse õigus kahjude hüvitamisele.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni. Kasutage seadet üksnes kinnistes ruumides.

Seadet tohib kasutada kõrgusel kuni 2000 meetrit üle merepinna.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Kasutage ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid või lastekaitsevõresid. Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Tuleohtlike ainete ja aurude imemine on keelatud.

Veenduge, et väikedetailid või vedelik ei satu seadme sisemusse.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

Kui teie kehasse on siirdatud aktiivne meditsiiniseade (nt südamestimulaator või defibrillaator), uurige oma arstilt, kas see vastab Euroopa Ühenduse nõukogu direktiivile 90/385/EMÜ, mis kehtib 20. juunist 1990, ja standarditele DIN EN 45502-2-1 ja DIN EN 45502-2-2 ning on valitud, siirdatud ja programmeeritud vastavalt VDE-AR-E 2750-10. Kui need eeldused on täidetud ja lisaks hoidutakse metallist köögitarvikute ja metallist käepidemetega keedunõude kasutamisest, on selle induktsoonpliidiplaadi nõuetekohane kasutamine ohutu.

Olulised ohutusnõuded

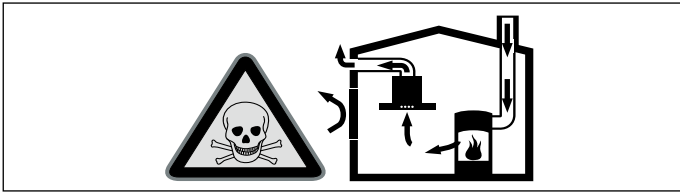
Hoiatus – Lämmumisoht!

Pakkematerjal on lastele ohtlik. Lastel ei tohi kunagi lubada pakkematerjaliga mängida.

Hoiatus – Eluohtlik!

Ruumi tagasi tungivad põlemisgaasid tekitavad mürgistusohu.

Kui seade töötab äratõmberežiimil ja samal ajal kasutatakse korstnaga küttekollet, tuleb hoolitseda selle eest, et ruumis oleks piisavalt värsket õhku.



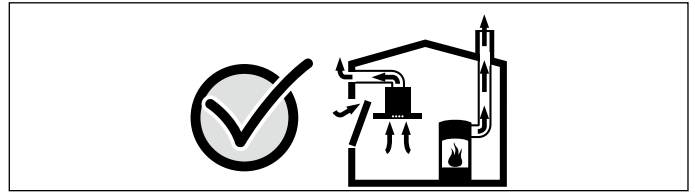
Ruumi õhust sõltuvad küttekolded (nt gaasi-, õli-, puu- või söeküttel töötavad kütteseadmed, läbivoolukuumutid, kuuma vee seadmed) saavad põlemiseks vajalikku õhku ruumist, kus küttekolle asub, ja suunavad heitgaasid läbi väljalaskesüsteemi (nt lõõri) ruumist välja. Sisselülitatud õhupuhasti viib köögist ja kõrvalruumidest õhu välja – kui piisaval hulgal värsket õhku juurde ei tule, tekib alarõhk. Lõõrist või väljatõmbekanalist tulevad mürgised gaasid imetakse tagasi eluruumidesse.

- Seepärast tuleb alati hoolitseda selle eest, et ruumi tuleks juurde piisavalt värsket õhku.
- Ventilatsiooniava iseenesest ei taga veel piirväärtusest kinnipidamist.

Ohutu kasutamine on võimalik vaid juhul, kui ruumis, kus asub küttekolle, ei tõuse alarõhk üle 4 Pa (0,04 mbar). See on võimalik siis, kui ruumi tuleb põlemiseks vajalikku õhku juurde uste, akende, seina ventilatsiooniavade või muude tehniliste lahenduste kaudu.

Heitõhku ei tohi välja suunata ei kasutuses oleva suitsu- või heitgaasilõõri ega ka šahti kaudu, mis on ette nähtud küttekolletega ruumide õhutamiseks.

Heitõhu suunamiseks suitsu- või heitgaasilõõri, mis ei ole kasutuses, on vaja pädeva tuleohutusspetsialisti luba.



Küsige igal juhul nõu tuleohutusspetsialistilt, kes oskab hinnata maja ventilatsioonisüsteemi tervikuna ja soovib teile sobivat lahendust ventilatsiooniks.

Kui õhupuhastit kasutatakse üksnes õhuringlusrežiimil, ei ole kasutamisel mingeid piiranguid.

Hoiatus – Tuleoht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Rasvafiltrisse kogunenud rasvajäägid võivad süttida. Puhastage metallist rasvafiltreid regulaarselt. Ärge kunagi laske seadmel töötada ilma rasvafiltriteta.
- Rasvafiltrisse kogunenud rasvajäägid võivad süttida, kui õhupuhasti on sisse lülitatud. Seadme läheduses ei tohi töötada lahtise leegiga (nt flambeerida). Tahke kütusega (nt puit või süsi) köetava tulekolde kohale tohib seadet paigaldada vaid siis, kui on olemas kinnine ja mitte-eemaldatav kate. Tekkida ei tohi sädemete lendumist.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.
- Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks. Ärge kunagi puudutage kuumi osi. Hoidke lapsed seadmest eemal.
- Seade muutub töötades kuumaks. Kui seadmesse satub kuumi vedelikke, laske seadmel enne metallist rasvafiltri või ülevoolumahuti eemaldamist jahtuda.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult tehtu parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldekeskusse.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse seadet, mis on defektne. Eemaldage võrgupistik pistikupesast või lülitage elektrivool elektrikilbist välja. Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiatus – Vigastuste oht!

- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Kõvad ja teravad esemed võivad pinda kahjustada. Ärge laske kõvadel ja teravatel esemetel pliidiplaadile kukkuda.
- Keedunõu tühjaks keemine võib pinda kahjustada. Ärge laske keedunõul kunagi tühjaks keeda.
- Ärge asetage kuumi anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud võivad pinda kahjustada. Ärge kunagi asetage kuumale pliidiplaadile alumiiniumfooliumi ega plastnõusid. Ärge kasutage pliidikaitsefooliumi.
- Ebasobivad puhastusvahendid tekitavad pinnakahjustusi, värvimuutusi ja plekke. Kasutage üksnes seda tüüpi pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
- Pottide hõõrdumine tekitab pinnakahjustusi, värvimuutusi ja plekke. Tõstke potid ja pannid pliidiplaadilt üles, ärge nihutage neid.
- Sissekõrbenud road kahjustavad pinda ja tekitavad plekke. Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
- Sool, suhkur ja liiv kahjustavad pealispinda. Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
- Karedad potipõhjad kahjustavad pinda. Kontrollige keedunõud enne kasutamist.
- Suhkur ja väga suhkrurikkad toidud tekitavad pinnakahjustusi. Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

Keskkonnakaitse

Sellest peatükist leiate teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Soovitusi energia säästmiseks

- Kasutage iga keedunõu jaoks alati sobiva suurusega kaant. Ilma kaaneta keetmise korral on energiatarve suurem. Kasutage klaasist kaant. Nii näete keedunõu sisse, ilma et peaksite kaane pealt võtma.
- Kasutage sileda põhjaga keedunõusid. Ebatasase põhjaga pottide kasutamisel on energiakulu suurem.
- Veenduge, et keedunõude põhja läbimõõt kattub keeduala suurusega. Pidage meeles: nõude tootjad esitavad sageli poti ülemise serva läbimõõdu, mis on tavaliselt suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikseid keedunõusid. Suur pooltühi keedunõu vajab palju energiat.
- Valmistage toitu väheses vees. Nii hoiate kokku elektrienergiat, lisaks säilivad köögiviljades vitamiinid ja mineraalained paremini.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele. Vastasel korral raiskate energiat.
- Keetmisel tagage piisaval hulgal õhu juurdevool, et õhupuhasti saaks töötada tõhusalt ja madala müratasemega.
- Valige keetmisel tekkiva auru jaoks sobiv ventileerimisaste. Intensiivastet kasutage ainult vajaduse korral. Madalam ventileerimisaste tarbib vähem energiat.
- Auru intensiivse tekke korral valige õigeaegselt kõrgem ventileerimisaste. Kui keetmisel tekkiv aur on köögis juba levinud, peab õhupuhasti töötama kauem.
- Lülitage seade välja, kui seda ei ole enam vaja.
- Puhastage või vahetage filtreid sagedamini, et suurendada ventileerimise tõhusust ja hoida ära põlengu oht.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

Induktsioonkuumutus erineb täielikult traditsioonilisest toiduvalmistamisest, kuna kuumus tekib otse keedunõus. Sellel on terve rida eeliseid:

- Keetmisel ja praadimisel hoiate kokku aega.
- Hoiate kokku energiat.
- Pliidiplaati on kergem hooldada ja puhastada. Ülekeenud toidud ei kõrbe nii kiiresti sisse.
- Kuumuskontroll ja ohutus; pliidiplaat suurendab või vähendab kuumuse lisandumist kohe pärast käsitlemist. Induktsiooniga keeduala katkestab kuumutuse kohe, kui keedunõu keedualalt ära tõstetakse, ilma et keeduala oleks vaja eelnevalt välja lülitada.

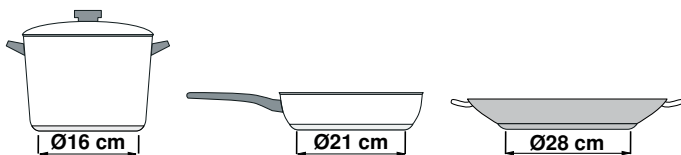
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

- emailitud terasest nõud
- valuvalmist nõud
- roostevabast terasest spetsiaalnõud, mis on ette nähtud induktsioonpliidiplaadi jaoks

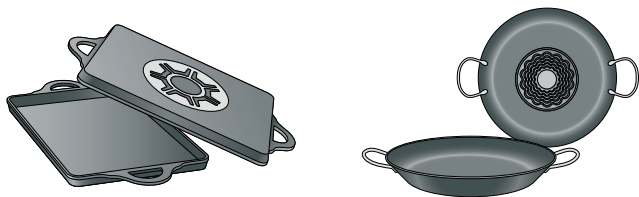
Selleks et teada saada, kas keedunõu on sobiv kasutamiseks induktsioonkuumutusel, tutvuge peatükiga → "Keedunõu test".

Hea keedutulemuse tagamiseks peaks keedupoti põhja ferromagnetiline ala olema keedualaga ühesuurune. Kui nõud ühel keedualal ei tuvastata, proovige uuesti väiksema läbimõõduga keedualal.

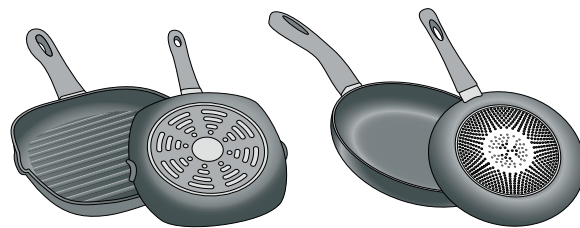


Olemas on ka selliseid induktsioonpote, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- Kui keedunõu põhi on ferromagnetiline vaid osaliselt, läheb kuumaks vaid ferromagnetiline ala. Selle tagajärjel ei pruugi soojus jaotada ühtlaselt. Alal, mis ei ole ferromagnetiline, võib temperatuur olla toiduvalmistamiseks liiga madal.



- Kui nõu põhja materjal sisaldab ka alumiiniumi, on ferromagnetiline ala samuti väiksem. Võib juhtuda, et selline nõu ei soojene korralikult või et seda koguni ei tuvastata.



Sobimatud anumad

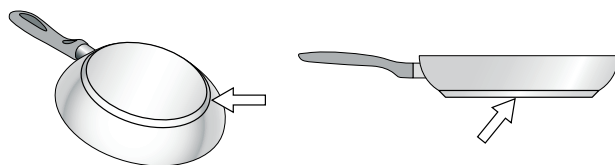
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikult õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

Nõu põhja omadused

Nõu põhja omadused võivad keetmistulemust mõjutada. Kasutage sellistest materjalidest potte ja panne, mis jaotavad kuumuse potis ühtlaselt, nt roostevabast terasest "sandwich"-põhjaga potte, nii säästate aega ja energiat.

Kasutage sileda põhjaga nõusid, ebaühtlane põhi mõjutab kuumuse lisandumist.



Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumat või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon "automaatne väljalülitumine" ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumat ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

Keedupoti tuvastamine

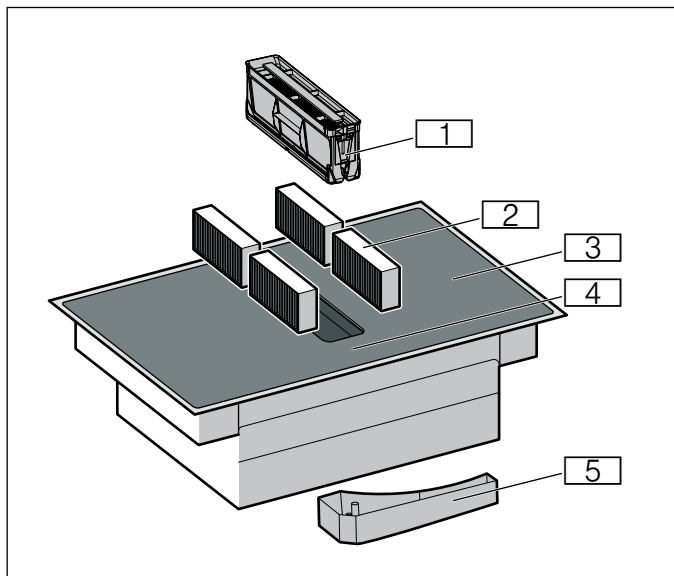
Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.

Seadmega tutvumine

Leiate teabe keedualade mõõtmete ja võimsuste kohta. → *lehekülg 2*

Märkus: . Olenevalt seadme tüübist võib esineda erinevusi värvides ja detailides.

Teie uus seade



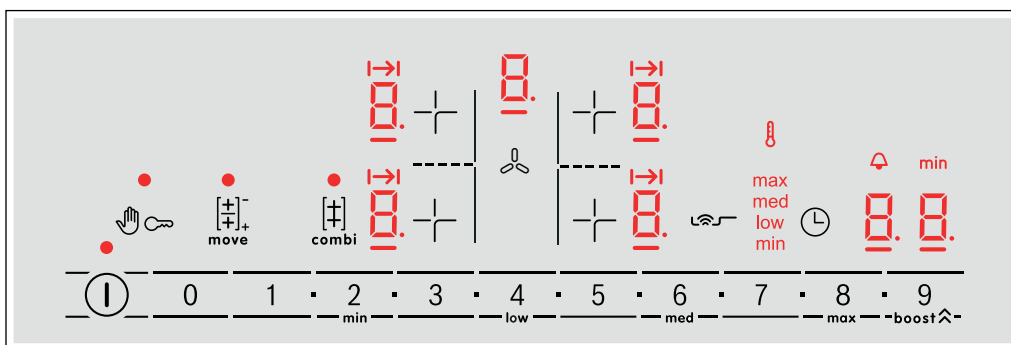
Nr	Nimetus
1	Metallist rasvafilter
2	Aktiivsöefilter ringleva õhu režiimil või akustiline filter äratõmberežiimil*
3	Keeduala
4	Juhtpaneel
5	Ülevoolumahuti
*Olenevalt seadme varustusest	

Eritarvikud

Olenevalt seadme paigaldusviisist on olemas erinevad tarvikud, mida saate osta kauplustest, hooldekeskustest või meie ametlikult veebisaidilt.

- Äratõmbekomplekt
- Õhuringluskomplekt
- Aktiivsöefilter: kasutamiseks õhuringlusrežiimil
- Akustiline filter: kasutamiseks äratõmberežiimil

Juhtpaneel



Valikusensordid	
ⓘ	Pealüliti
+	Keeduala valik
0 1 2 ... 8 9	Reguleerimisala
⏏	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
🔑	Lapselukk
combi	CombiZone-funktsioon
move	Move-funktsioon
boost ⬆	Powerboost-funktsioonid Ventileerimise intensiivastmed
🕒	Ajafunktsioonid
📶	Praadimissensor
min, low, med, max	Temperatuuriastmed
🌀	Õhupuhasti manuaalne juhtimine

Näit	
0	Olek
1-9	Võimsusastmed
00	Taimeri funktsioon
H/h	Jääkkuumus
b	Powerboost-funktsioon Ventileerimise intensiivaste I
b.	Ventileerimise intensiivaste II
⏏	Keeduaia automaatrežiim
🔔	Signaalkell
min	Ajanäit
R	Praadimissensor
📶	Temperatuur Praadimissensor
min, low, med, max	Temperatuuriastmed

Sensorlülid

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkused

- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus mõjutab selle toimivust.
- Ärge tõmmake keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keedualad

Keedualad		
☐	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud
☐	Kombineeritud keeduala	Vt peatükk → "Kombineeritud tsoon" või → "Move-funktsioon"
Kasutage üksnes induktioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt peatükk → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"		

Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. See näitab, et keeduala on veel kuum. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Sõltuvalt jääkkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

- Näit **H**: kõrge temperatuur
- Näit **h**: madal temperatuur

Kui tõstate nõu keedualalt keetmise ajal, vilguvad jääkkuumuse näit ja valitud võimsusaste vaheldumisi.

Kui keeduala lülitatakse välja, siis jääb jääkkuumuse näit põlema. Ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, põleb jääkkuumuse näit seni, kuni keeduala on veel soe.

Funktsioonid

Seda seadet saate kasutada äratõmbe- või õhuringlusrežiimil.

Äratõmberežiim



Rasvafiltrid puhastavad sisseimetud õhu ja suunavad selle torusüsteemi kaudu ruumist välja.

Märkus: Heitõhku ei tohi välja suunata ei kasutuses oleva suitsu- või heitgaasilõõri ega ka šahti kaudu, mis on ette nähtud küttekolletega ruumide õhutamiseks.

- Heitõhu suunamiseks suitsu- või heitgaasilõõri, mis ei ole kasutuses, on vaja pädeva tuleohutusspetsialisti luba.
- Kui heitõhk suunatakse välja läbi välisseina, tuleks kasutada teleskoopitoru.

Õhuringlusrežiim



Rasvafiltrid ja aktiivsõefilter puhastavad sisseimetud õhu ja suunavad selle kööki tagasi.

Märkus: Lõhnade sidumiseks õhuringlusrežiimil tuleb paigaldada aktiivsõefilter. Erinevaid võimalusi seadme kasutamiseks õhuringlusrežiimil leiate kataloogidest, nõu saate küsida ka müügiesindustest. Selleks vajalikud lisatarvikud saate müügiesindustest, hooldekeskusest või e-poest.

Enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toimige järgmiselt:

Puhastage seade ja kõik juurdekuuluvad osad põhjalikult.

Enne kui saate seadme kasutusele võtta, tuleb teha järgmised seadistused.

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist ①.

Režiimi seadistamine

Seade tarnitakse eelseatud õhuringlusrežiimiga.

Kui pliidiplaat on installeeritud nii, et õhu väljalaskeava on suunatud väljapoole, tuleb seadistust  17 sellele režiimile konfiguratsioon. Vt peatükki → "Põhiseaded".



Seadme kasutamine

Sellest peatükist saate teada, kuidas keeduala seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Nõuanne: Lülitage õhupuhasti sisse keetmise alustamisel ja välja alles paar minutit pärast keetmise lõppu. Niimoodi kõrvaldatakse köögiaurud kõige tõhusamalt.

Märkus: Ärge kasutage seadet kunagi ilma metallist rasvafiltril ja ülevoolumahutita.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaali. Pealülit juures olev näit ja keedualade näidud  süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ① seni, kuni näit kustub. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Valitud seadistused jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

Võimsusastme seadistamine

Sümbolitega **1** kuni **9** reguleerige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste **1** = madalaim võimsusaste

Võimsusaste **9** = kõrgeim võimsusaste

Igal võimsusastmel on vaheaste. See võimsusaste on reguleerimisalal tähistatud sümboliga ■.

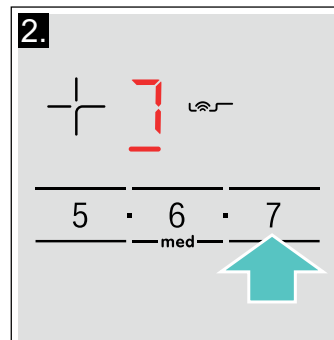
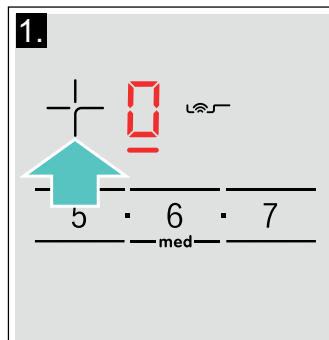
Märkused

- Seadme tundlike osade kaitsmiseks ülekuumenemise või ülekoormuse eest võib pliidiplaat võimsust ajutiselt vähendada.
- Müratähtsuse ärahoidmiseks võib pliidiplaat võimsust ajutiselt vähendada.

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit . Näidikul põleb  ja selle all sümbol .
2. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste



Võimsusaste on seadistatud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja seejärel seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala, programmeerimisalal valige . Keeduala lülitub välja ja süttib järelsoojuse näit.

Märkused

- Kui keedualale ei ole nõud asetatud, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.
- Kui keedualale on enne plaadi sisselülitamist asetatud nõu, tuvastatakse see 20 sekundi jooksul pärast pealülitit vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsusaste; vastasel juhul lülitub keeduala välja. Kui pliidile on asetatud mitu nõud, tuvastatakse pliidiplaadi sisselülitamisel ainult üks neist.

Soovitusi toiduvalmistamiseks

Soovitused

- Püreesid, kreemsuppe ja pakse kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelsoojendamiseks reguleerige välja võimsusaste 8 - 9.
- Kaanega hautades reguleerige võimsusaste väiksemaks, kui kaane alt tõuseb üles auru. Hea keetmistulemuse saavutamiseks ei ole auru eraldumine vajalik.
- Pärast keetmist hoidke keedunõul kuni serveerimiseni kaas peal.
- Kiirkeedupoti kasutamise korral järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke roogi liiga kaua. Köögikellaga saab välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Tervislikuma tulemuse saavutamiseks tuleks vältida õli suitsemist.
- Roogade pruunistamiseks praadige roogi üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Soovitav on kasutada pajalappe.
- Soovitusi energisäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist → "Keskkonnakaitse"

Toiduvalmistustabel

Tabelis näidatakse, milline võimsusaste roa jaoks sobib. Valmistusajad sõltuvad toitade liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist.

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim*	1. - 2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartulikliimid*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt Béchamelkastme	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4. - 5.	25 - 35
Kooritud kartulid	4. - 5.	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3. - 4.	120 - 180
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivil	2. - 3.	10 - 20
Köögivil, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4. - 5.	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60
Moorimine / praadimine vähese õliga*		
Šnitset, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitset, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6 - 7	8 - 12
Lihalõigud (3 cm paksused)	7 - 8	8 - 12
Linnulihafilee (2 cm paksune)**	5 - 6	10 - 20
Linnulihafilee, sügavkülmutatud**	5 - 6	10 - 30
Lihapallid (3 cm paksused)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm paksune)**	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krabid, krevetid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivil, aasiapärsed liharibad	7 - 8	15 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6. - 7.	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3. - 4.	3 - 10
Härjasilmad	5 - 6	3 - 6
Fritimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kanagitsad	8 - 9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivil, seemed, paneeritud või õlletainas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4 - 5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		

Õhupuhasti manuaalne juhtimine

Võimsusastet saate muuta manuaalselt.

Märkus: Kõrge keedunõu puhul ei pruugi puhastustulemus olla parim. Puhastust saab parandada, kui keedunõule panna kaan peale kalde all.

Aktiveerimine

1. Puudutage sümbolit . Õhupuhasti käivitub eelseatud võimsusastmel.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalas välja soovitud võimsusaste. Seadistatud võimsusaste põleb.
3. Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Õhupuhasti on sisse lülitatud

Muutmine ja väljalülitamine

Puudutage sümbolit  ja valige soovitud võimsusaste või seadke reguleerimisalal  peale.

Intensiivaste

Õhupuhasti jaoks eksisteerib kaks intensiivastet. Intensiivastmete aktiveerimise korral töötab õhupuhasti lühikest aega kõrgeimal võimsusastmel.

Aktiveerimine

Puudutage sümbolit  ja valige soovitud intensiivaste.

- **Intensiivaste I:** Valige võimsusaste  ja seejärel puudutage sümbolit **Boost** . Näit  süttib. Intensiivaste on aktiveeritud.
- **Intensiivaste II:** Puudutage uuesti sümbolit **Boost** . Näit  põleb. Intensiivaste on aktiveeritud.

Märkus: Umbes 8 minuti pärast lülitub õhupuhasti automaatselt ventileerimisastmele .

Muutmine ja väljalülitamine

Puudutage sümbolit  ja valige soovitud võimsusaste või seadke reguleerimisalal  peale.

Automaatne käivitus

Kui valite keeduala jaoks võimsusastme, lülitub sisse automaatne käivitus. Õhupuhasti lülitub sisse vastavalt keeduala võimsusastmele.

Juhised selle seadistuse muutmiseks leiate peatükist → "Põhiseaded".

Viivitusega seiskumise funktsioon

Järelventileerimisfunktsiooni korral töötab õhupuhasti mõne minuti jooksul pärast pliidiplaadi väljalülitamist edasi. Nii eemaldatakse veel alles olevad keetmisaurud. Seejärel lülitub õhupuhasti automaatselt välja.

Aktiveerimine

Järelventileerimisaeg aktiveeritakse standardina maksimaalse väljalülitumisaajaga. Juhised selle seadistuse muutmiseks leiate peatükist → "Põhiseaded".

Märkus: Järelventileerimise funktsioon lülitub sisse vaid siis, kui vähemalt üks keeduala oli vähemalt üheks minutiks sisse lülitatud.

Inaktiveerimine

Manuaalselt

Puudutage sümbolit  berühren. Järelventileerimisfunktsioon lülitatakse välja.

Automaatselt

Järelventileerimisfunktsioon lülitatakse välja järgmistel juhtudel:

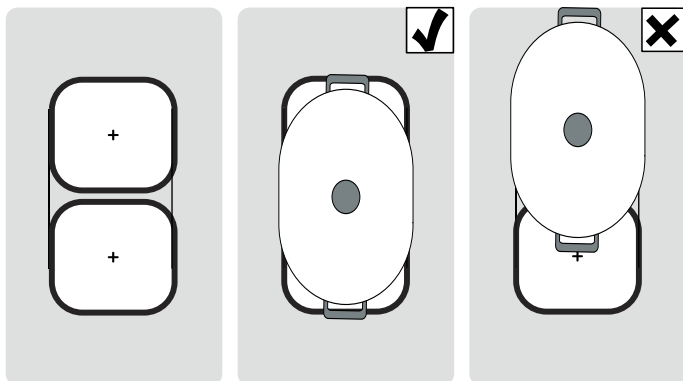
- Järelventileerimisaeg on lõppenud.
- Seade lülitatakse uuesti sisse.

Kombineeritud tsoon

Selle funktsiooniga saate ühendada kombineeritud ala ja seadistada mõlema keeduala jaoks sama võimsusastme. See sobib eelkõige pikerguse keedunõu kasutamise korral.

Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest.

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage keedunõud, mis sobib mõlema keeduala jaoks. Asetage nõu keedualade keskele.



Kui kasutate ühel kahest keedualast vaid ühte keedunõud, võite selle nihutada teisele keedualale. Sellisel juhul võetakse võimsusaste ja valitud seadistused üle.

Aktiveerimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige välja üks kahest CombiZone-ala juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Näit  süttib. Alumise keeduala näidikule ilmub võimsusaste. Funktsioon on aktiveeritud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja üks kahest kombineeritud tsooni juurde kuuluvast keedualast ja muutke reguleerimisalal võimsusastet.

Inaktiveerimine

Valige välja üks kahest selle funktsiooni juurde kuuluvast keedualast ja puudutage sümbolit . Funktsioon on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad endiselt kahe eraldiseisva keedualana.

Move-funktsioon

Selle funktsiooniga saate kombineeritud ala ühendada ja valida keedualade jaoks erinevad võimsusastmed. Eelseatud võimsusastmed.

eesmine keeduala = võimsusaste 9

tagumine keeduala = võimsusaste 1

Võimsusastmeid saab iga keeduala jaoks muuta üksteisest sõltumatult.

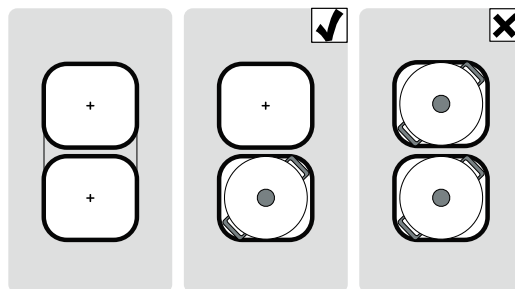
Märkused

- Asetage keedunõu vaid ühele keedualale. Funktsioon ei aktiveeru, kui mõlemal keedualal on keedunõu.
- Selle keeduala näit, millel keedunõud ei ole, põleb tuhmimalt. See aktiveerub alles siis, kui keedunõu nihutatakse sellele keedualale ja tuvastatakse.
- Kui funktsioon on juba aktiveeritud ja vabale keedualale asetatakse teine keedunõu, põleb näit endiselt tuhmimalt. Keeduala ei ole aktiveeritud. Keeduala aktiveerub, kui esimene keedunõu eemaldatakse.

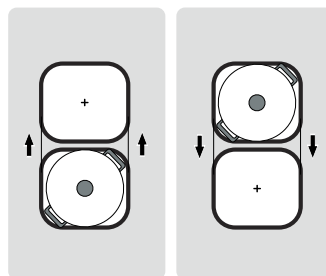
Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

Kasutage vaid ühte keedunõud, mis katab vaid ühe keeduala.



Keedunõu nihutamine ühelt keedualalt teisele:



Aktiveerimine

Kombineerige kaks erineva võimsusastmega keeduala.

1. Valige välja üks kahest Move-funktsiooni juurde kuuluvast keedualast.
2. Puudutage sümbolit . Näit ● süttib. Võimsusastmed ilmuvad mõlema keeduala näidikutele.

Funktsioon on aktiveeritud.

Märkused

- Keedunõuga keeduala näit põleb eredamalt.
- Endiselt välja valitud keeduala näidikul põleb näit _.

Võimsusastme muutmine

Valige välja üks kahest Move-funktsiooni juurde kuuluvast keedualast ja muutke reguleerimisalal võimsusastet.

Märkus: Kui funktsioon inaktiveeritakse, lülituvad võimsusastmed tagasi eelnevalt seatud väärtustele.

Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit .

Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Kui üks kahest keedualast seada  peale, muutub funktsioon umbes 10 sekundi jooksul inaktiivseks.

Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kaks taimeri funktsiooni:

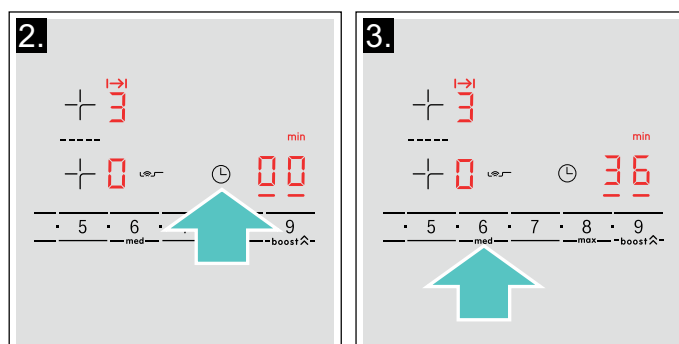
- Keeduaaja programmeerimine
- Signaalkell

Keeduaaja programmeerimine

Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Keeduala näidikul süttib . Taimeri näidikul süttib .
3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud keeduaeg.



Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Märkused

- Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaega. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaaja automaatse programmeerimise kohta leiate teavet jaotisest → "Põhiseaded"
- Kui kombineeritud keeduala puhul valitakse Kombi-Zone või Move funktsioon, on mõlema keeduala jaoks seatud aeg ühesugune.

Praadimissensor

Kui teatud keeduala jaoks programmeeritakse keeduaeg ja praadimissensor on aktiveeritud, hakkab keeduaeg jooksmas alles siis, kui keeduala on jõudnud valitud temperatuuriastmele.

Aja muutmine või tühistamine

Valige keeduala ja seejärel vajutage tähist .

Muutke toiduvalmistusaega programmeerimisalal või reguleerige aja tühistamiseks .

Kui aeg saab täis

Keeduala lülitub välja. Kostab hoiatussignaal. Taimeri näidikule ilmub 10 sekundiks **00**.

Tähise **⏸** vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

Märkused

- Lühema kui 10-minutilise keeduaaja väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt **0** ja alles siis valige soovitud aeg.
- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Järelejäänud keeduaaja teadasaamiseks valige vastav keeduala välja.
- Keeduajaks saate seada kuni **99** minutit.

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.

See toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. See funktsioon ei lülita keeduala välja automaatselt.

Seadmine

1. Puudutage korduvalt sümbolit **⏸**, kuni süttib näit **⏸**.
Taimeri näidikul süttib **00**.
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Aja muutmine või kustutamine

Puudutage korduvalt sümbolit **⏸**, kuni süttib näit **⏸**.

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage **00**, et programmeeritud aega kustutada.

Pärast aja möödumist

Kõlab helisignaal. Taimeri näidikule ilmub **00** ja näit **⏸** süttib. 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

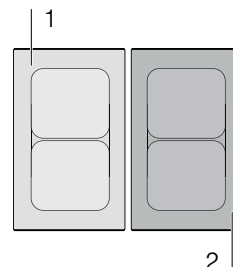
Sümboli **⏸** puudutamisel näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.



PowerBoost-funktsioon

PowerBoost-funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel **9**.

Seda funktsiooni saab keeduala puhul aktiveerida siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös (vt joonist). Vastasel juhul vilguvad väljavalitud keeduala näidikul **b** ja **9**; seejärel reguleeritakse automaatselt välja võimsusaste **9**, ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



Märkus: Kombineeritud ala piires saab PowerBoost-funktsiooni aktiveerida vaid siis, kui kahte keeduala kasutatakse üksteisest sõltumatult.

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Valige välja võimsusaste **9** ja seejärel puudutage sümbolit **boost**. Näit **b** süttib. Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit **boost**. Näidikul kustub **b** ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele **9**. Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektoonilisi elemente.

Praadimissensor

Sellel funktsioonil saab praadida nii, et sobiv pannitemperatuur jääb kogu aeg samaks.

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimisfunktsiooni sümboliga.

Eelised praadimisel

- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui see on vajalik temperatuuri hoidmiseks. Nii säästetakse energiat ja õli või rasv ei kuumene üle.
- Praadimisfunktsioon annab teada, kui tühi pann on saavutanud õli ja roogade pealeasetamiseks vajaliku temperatuuri.

Märkused

- Ärge katke panni kaanega. Vastasel korral ei aktiveeru funktsioon õigesti. Rasvapritsmete vältimiseks võib kasutada pritsmekaitset.
- Praadimiseks kasutage üksnes sobivat õli või rasva. Kui kasutate võid, margariini, oliiviõli või searasva, reguleerige välja temperatuuriastemini.
- Ärge jätke panni, mille on toiduained, järelevalveta.
- Kui keeduala temperatuur on kõrgem kui keedunõu temperatuur või vastupidi, ei aktiveeru praadimissensor korrektselt.

Praadimissensoriga sobivad pannid

Osta on võimalik spetsiaalseid praadimissensoriga sobivaid panne. Tarvikuid saate osta müügiesindustest või veebipoest. Seadmega sobivate lisatarvikute laia valiku leiame meie kataloogidest või Internetist.

Veebipõhise tellimise võimalus ja kättesaadavus on riigiti erinev. Lisateavet leiame müügitarvikute kataloogidest.

Märkus: Iga lisatarvik iga seadmega ei sobi. Lisatarviku ostmisel tehke alati teatavaks seadme täpne tähistus (e-number) → "Hooldekeskus".

Eritarvikud

Pann läbimõõduga 21 cm

Soovituslikud tarvikud praadimissensori jaoks.

Pannid on mittenakkuva kattega, mis võimaldab praadida toiduaineid väheses õlis.

Märkused

- Praadimissensor töötati välja just seda liiki ja sellise suurusega pannide jaoks.
- Veenduge, et panni põhja läbimõõt vastab keeduala läbimõõdule. Asetage pann keeduala keskele.
- Paindlikul keedualal võib ette tulla, et teistsuguse suurusega või halva asetusega pannide puhul praadimissensor ei aktiveeru. Vt peatükki .
- Teised pannid võivad üle kuumeneda. Temperatuur võib minna valitud temperatuuriastmest madalamaks või kõrgemaks. Esmalt proovige kõige madalamal temperatuuriastmel ja muutke seda vastavalt vajadusele.

Temperatuuriastmed

Temperatuuriaste		Sobib
min	madal	Roogade praadimine oliiviõli, võ ja margariiniga, nt omleti valmistamine.
low	keskmine - madal	Liha ja tahkete roogade, nt hakklihapallide ja vorstikeste praadimine.
med	keskmine - kõrge	Lihalõikude praadimine küpsusastmeni poolküps või küps, sügavkülmutatud, paneeritud ja pehmete roogade praadimine, nt šnitsli, raguu või köögivilja valmistamine.
max	kõrge	Roogade praadimine kõrge temperatuuril, nt lihalõikude valmistamine küpsusastmel pooltoores, kartulipannkookide ja praekartulite valmistamine.

Tabel

Tabelis näidatakse, milline temperatuuriaste roa jaoks sobib. Praadimisajad sõltuvad roogade liigist, kaalust, suurusest ja kvaliteedist.

Väljareguleeritud temperatuuriaste oleneb kasutatud pannist.

Tühjal pannil laske eelnevalt kuumeneda, õli ja roog lisage pärast helisignaali.

	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Liha		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	med	6 - 10
Filee	med	6 - 10
Karbonaadilõigud*	low	10 - 15
Cordon bleu, Viini šnitsel*	med	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused)	max	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed või küpsed (3 cm paksused)	med	8 - 12
Linnulihafilee (2 cm paksune)*	low	10 - 20
Vortsikesed, keedetud või toored*	low	8 - 20
Hamburger, hakklihapallid, täidetud lihapallid*	low	6 - 30
Raguu, gyros	med	7 - 12
Hakkliha	med	6 - 10
Peekon	min	5 - 8
Kala		
Kala, praetud, terve, nt forell	low	10 - 20
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	low - med	10 - 20
Krevetid ja krabid	med	4 - 8
Munaroad		
Pannkoogid**	max	-
Omlett**	min	3 - 6
Härjasilmad	min - med	2 - 6
Munapuder	min	4 - 9
Pannkoogid	low	10 - 15
Praetud sai**	low	4 - 8

** mitu korda keerata.

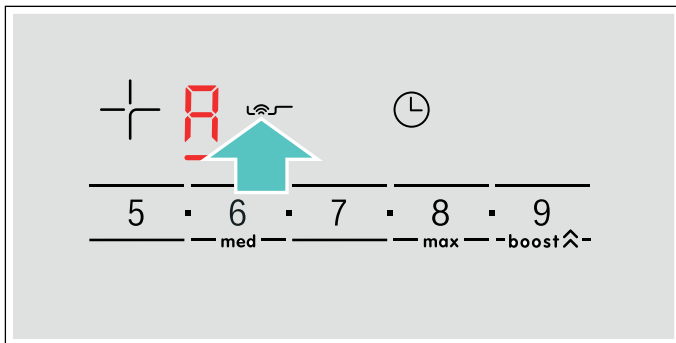
** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.

	Tempera- tuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Kartulid		
Praekartulid (keedukartulitest)	max	6 - 12
Friikartulid (tooretest kartulitest)	med	15 - 25
Kartulikroketid**	max	2,5 - 3,5
Glasuuritud kartulid	low	15 - 20
Köögivili		
Küüslauk, sibul	min	2 - 10
Suvikõrvits, baklažaan	low	4 - 12
Paprika, roheline spargel	low	4 - 15
Seened	med	10 - 15
Glasuuritud köögivili	low	6 - 10
Sügavkülmutatud tooted		
Šnitsel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Linnulihafilee*	med	10 - 30
Kananagitsad	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	low	10 - 20
Kalapulgad	med	8 - 12
Friikartulid	max	4 - 6
Panniroad, nt köögiviljapada kanaga	low	6 - 10
Kevadrullid	med	10 - 30
Camembert / juust	low	10 - 15
Muu		
Camembert / juust	low	7 - 10
Eelkeedetud kuivtooted, millele tuleb lisada vett, nt nuudlid	min	5 - 10
Saiakuubikud	low	6 - 10
Mandlid/pähklid/piiniaseemned	med	3 - 15
** mitu korda keerata.		
** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.		

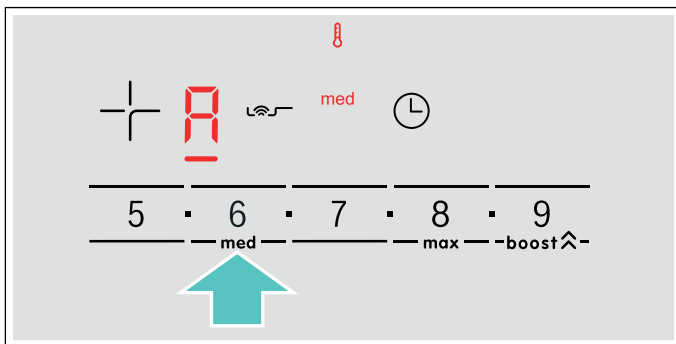
Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi keedunõu keedualale.

1. Valige välja keeduala. Puudutage sümbolit . Keeduala näidikul süttib **A**.



2. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud temperatuuriaste.



Funktsioon on aktiveeritud.

Temperatuurisümbol  põleb seni, kuni on saavutatud praadimistemperatuur. Seejärel kõlab helisignaal ja temperatuurisümbol kustub.

Märkused

- Kõrbemise vältimiseks keerake roogadel teine pool.
- Temperatuurinäidu  ja temperatuuriastme kuvamiseks peab olema välja valitud keeduala.

Praadimissensori väljalülitamine

Valige välja keeduala ja puudutage sümbolit . Funktsioon on inaktiveeritud.

Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Aktiveerimine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Sümbol  põleb 10 sekundit. Pliidiplaat on lukustatud.

Inaktiveerimine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Pliidiplaat vabaneb.

Automaatne lapselukk

Selle funktsiooniga lülitub lapselukk automaatselt sisse, kui pliidiplaat välja lülitatakse.

Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist → "Põhiseaded"



Pühkimiskaitse

Sisselülitatud pliidiplaadi juhtpaneeli pühkimisel võivad seadistused muutuda. Selle vältimiseks on pliidiplaadil funktsioon, mis võimaldab juhtpaneeli puhastamise eesmärgil lukustada.

Sisselülitamine: Puudutage sümbolit . Kõlab helisignaal. Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pinda pühkida nii, et seadistused ei muutu.

Inaktiveerimine: Juhtpaneel vabaneb 35 sekundi pärast. Lukustuse enneaegseks mahavõtmiseks puudutage sümbolit .

Märkused

- 30 sekundit pärast aktiveerimist kõlab helisignaal. See näitab, et funktsioon lõpeb peagi.
- Puhastuse eesmärgil lukustamine ei mõjuta pealülitit. Pliidiplaati saab igal ajal välja lülitada.



Automaatne väljalülitus

Kui keeduala on pikemat aega töös ja seadistusi ei ole muudetud, aktiveerub automaatne turvaväljalülitus.

Keeduala kuumenemine lõpeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F B** ja jääkkuumuse näit **h** või **H**.

Mis tahes sümboli puudutamisel lülitub näit välja. Keeduala saab nüüd uuesti seadistada.

Turvaväljalülituse aktiveerumise aeg sõltub seadistatud võimsusastmest (pärast 1 kuni 10 tundi).

Põhiseaded

Seadmel on mitmesugused põhiseadistused. Neid seadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

Näit	Funktsioon
c 1	Lapselukk 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c 2	Helisignaaliid 0 Kinnitus-ja veasignaali on välja lülitatud. 1 Ainult veasignaali on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud. 3 Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud.*
c 3	Energiakulu kuvamine 0 Inaktiveeritud.* 1 Aktiveeritud.
c 5	Keeduaia automaatne programmeerimine 00 Välja lülitatud.* 0 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri funktsiooni helisignaali kestus 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. 0 Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */** 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W ... 3 3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks. 4 4000 W 4. 4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.**
c 9	Keeduala väljavalimise aeg 0 Piiratu: Viimati seadistatud keeduala jääb väljavalituks.* 1 Piiratud: Keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljavalituks.
c 12	Kontrollida keedunõud ja keeduprotsessi tulemust 0 Ei sobi 1 Ei ole kõige sobivam 2 Sobib
c 17	Õhuringlusrežiimi või äratõmberežiimi seadistamine 0 Õhuringlusrežiimi konfigureerimine.* 1 Äratõmberežiimi konfigureerimine.

c 18	Automaatse käivituse seadistamine
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud: Õhupuhasti lülitub sisse vastavalt keeduala võimsusastmele.*
c 20	Järelventileerimise seadistamine
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud*: Kui pliidiplaat töötab äratõmberežiimis, lülitub õhupuhasti ca 6 minutiks sisse võimsusastmel 3 . Kui pliidiplaat töötab õhuringlusrežiimis, lülitub õhupuhasti ca 30 minutiks sisse võimsusastmel 1 . Järelventileerimisfunktsioon lülitub pärast selle aja möödumist automaatselt välja.
c 0	Standardseadistustele lähtestamine
0	Individuaalsed seadistused.*
1	Lähtestage tehase seadistustele.

* vaikimisi seadistus

**Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.

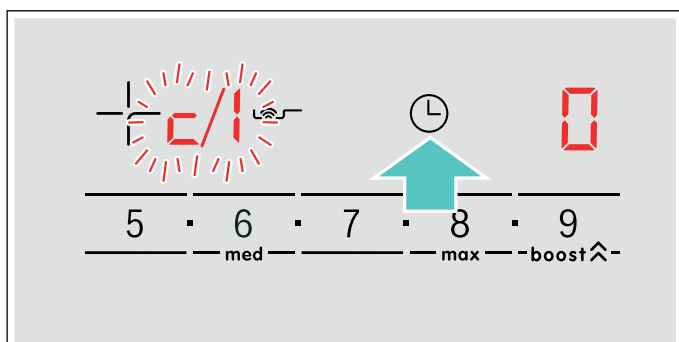
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

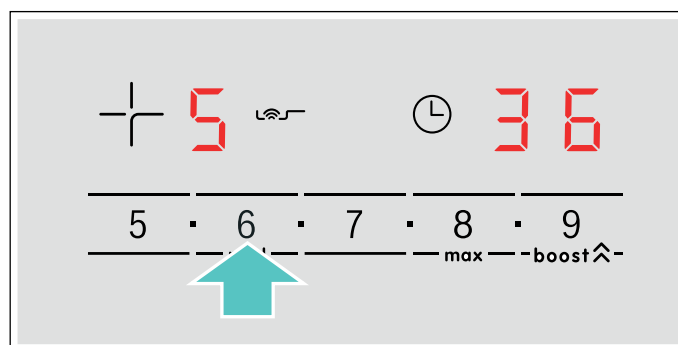
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel.
Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta.
Üksikute näitude nägemiseks puudutage reguleerimisala.

Teave toote kohta	Näit
Hooldekeskuste loetelu	01
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	95.
Valmistusnumber 2	05

3. Sümbolit  uuesti puudutades jõuate põhiseadistuste juurde.
Näidikutel vilguvad vaheldumisi **c** ja **1** ning eelseadistuse tähisena süttib **0**.



4. Puudutage sümbolit  korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
5. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



6. Puudutage sümbolit  vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Energiatarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiatarbimist.

Pärast pliidiplaadi väljalülitamist kuvatakse ekraanil 10 sekundi vältel kulutatud elektrienergiat kilovatt-tundides, nt **1.08 kWh**.

Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pingest kvaliteedist.

Kuidas seda funktsiooni sisse lülitada, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

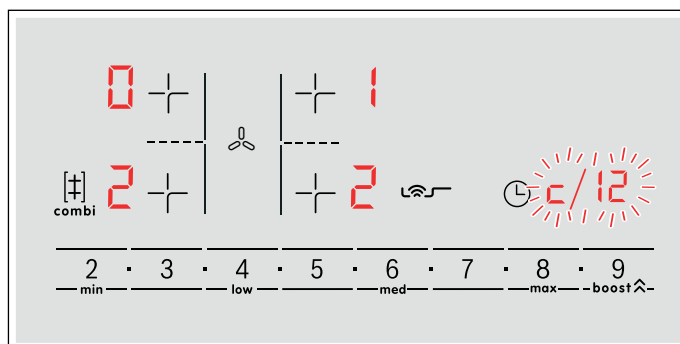
Keedunõu test

Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage pott, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt poti põhjaga kõige paremini sobib.
2. Valige põhiseadistuste alt seadistus **C 12**.
3. Puudutage reguleerimisala. Keedualade näidikutel vilgub —
Funktsioon on aktiveeritud.

10 sekundi pärast ilmub keeduala näidikule keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

Tulemus	
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ega lähe seetõttu kuumaks.*
1	Keedunõu soojeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.*
2	Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.

* Kui olemas peaks olema väiksem keeduala, testige keedunõud veelkord väiksemal keedualal.

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

Märkused

- Kui kasutatud keeduala on palju väiksem kui keedunõu põhja läbimõõt, siis kuumeneb ilmselt ainult keedunõu keskosa ja tulemus ei ole parim.
- Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Põhiseaded"
- Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"

PowerManager

Power-Manager funktsiooniga saab reguleerida pliidiplaadi koguvõimsust.

Pliidiplaadi seadistus on tehases välja reguleeritud. Maksimumvõimsus on toodud andmesildil. Power-Manager funktsiooniga saab väärtust vastavalt asjaomase elektripaigaldise väärtusele muuta.

Et seda väärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt sisse lülitatud keedualade vahel.

Seni kuni Power-Manager funktsioon on aktiveeritud, või mõne keeduala võimsus väheneda ajutiselt nimiväärtusest madalamaks. Kui keeduala lülitatakse sisse ja jõuab võimsuspiirini, ilmub keeduala näidikule korraks **_**. Seade reguleerib ja valib kõrgeima võimsusastme automaatselt.

Lisateavet selle kohta, kuidas pliidiplaadi koguvõimsust muuta, vt peatükist → "Põhiseaded"

Puhastamine

Hoiatus – Põletusoht!

Seade kuumeneb töö ajal. Enne puhastamist tuleb seadmel jahtuda lasta.

Hoiatus – Põletusoht!

Seade muutub töötades kuumaks. Kui seadmesse satub kuumi vedelikke, laske seadmel enne metallist rasvafiltri või ülevoolumahuti eemaldamist jahtuda.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi. Puhastage seadet üksnes niiske lapiga. Enne puhastamist tõmmake võrgupistik pistikupesast välja või lülitage elektrikilbis välja kaitsekorgid.

Hoiatus – Vigastuste oht!

Seadme sisedetailid võivad olla teravate servadega. Kandke kaitsekindaid.

Märkused

- Kasutage puhastamiseks vaid väheses koguses vett, vesi ei tohi tungida seadme sisemusse.
- Enne puhastamist eemaldage kätelt kõik ehted.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliidiplaat on veel kuum, vastasel korral võivad tekkida plekid. Veenduge, et eemaldate kasutatava puhastusvahendi täielikult.

Puhastusvahendid

Kasutage pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Järgige toote pakendile kantud juhiseid.

Järgige kõiki puhastusvahenditele lisatud juhiseid ja hoiatusi.

Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie veebipoes.

Tähelepanu!

Pinnakahjustused

Ärge kasutage:

- lahjendamata nõudepesuvahendit
- nõudepesumasina jaoks ette nähtud puhastusvahendeid
- küüriva toimega vahendeid
- kõrgsurve- ega aurupuhastit
- ahjupuhastusvahendid
- söövitava ja abrasiivse toimega ning kloorisisaldavaid puhastusvahendeid
- suure alkoholisaldusega puhastusvahendeid
- kõvu, kraapivaid nuustikuid, harju ja küüsimiskäsnu

Tähelepanu!

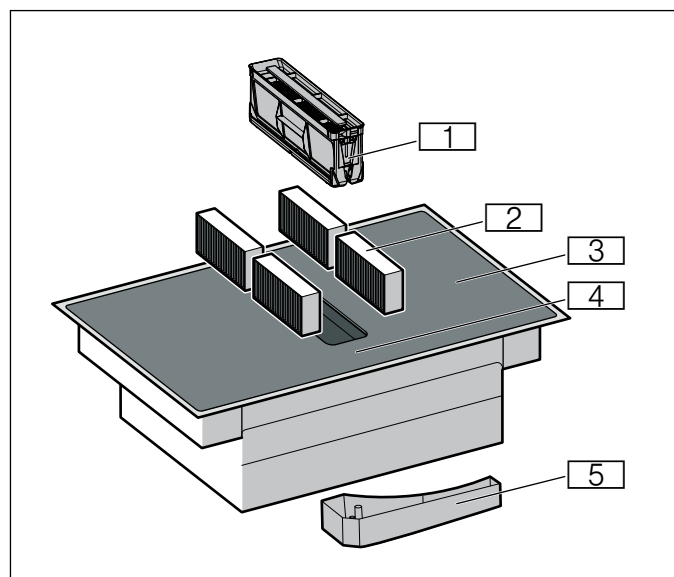
Pinnakahjustused

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi!

Et erinevaid pindu ebasobivate puhastusvahenditega mitte kahjustada, pidage kinni tabelis toodud andmetest.

Ala	Puhastusvahendid
Klaaskeraamiline pind	Klaasipuhastusvahend katlakivi- ja veeplekkide eemaldamiseks: Puhastage pliidiplaat kohe, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaaskeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit. Klaasist kaabits suhkru- ja tärklisest või plastist põhjustatud plekkide eemaldamiseks: Puhastage kohe. Ettevaatust: põletusohu. Seejärel puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Märkus: Ärge kasutage nõudepesumasina jaoks ette nähtud puhastusvahendeid.
Roostevaba teras	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Kasutage puhastamiseks vaid väheses koguses vett, vesi ei tohi tungida seadme sisse. Ärge kraapige pealekuivanud mustust maha, vaid leotage see lahti vee ja nõudepesuvahendiga. Roostevabast terasest pindu puhastage ainult lihvi suunas. Hooldekeskuses, e-poes ja müügiesinduses on saadaval roostevaba terase puhastamiseks ette nähtud erivahendid. Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale. Märkus: Pliidiplaadi raami puhastamiseks ärge kasutage klaasist kaabitsat.
Plast	Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pehme lapiga või peske nõudepesumasinas.
Juhtelemendid	Kuum nõudepesuvahendilahus või sobiv klaasipuhastusvahend: Puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.

Puhastatavad osad



Nr	Nimetus
1	Metallist rasvafilter
2	Aktiivsöefilter ringleva õhu režiimil või akustiline filter äratõmberežiimil*
3	Keeduala
4	Juhtpaneel
5	Ülevoolumahuti
*Olenevalt seadme varustusest	

Pliidiplaadi raam (ainult raamiga pliidiplaatide puhul)

Pliidiplaadi raami kahjustamise vältimiseks järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust
- Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage puhastamiseks klaasist kaabitsat ega teravaid esemeid.
- Ärge kasutage kõvu, kraapivaid nuustikuid, harju ega küüsimiskäsnu.

Pliidiplaat

Puhastage pliidiplaat iga kord pärast kasutamist. Nii hoiate ära toidujääkide sissekõrbemise. Puhastage pliidiplaati alles siis, kui jääkkuumuse näit on kustunud. Eemaldage ülekeenud vedelik kohe, ärge laske toidujääkidel kinni kuivada.

Jätke metallist rasvafilter pliidiplaadi puhastamiseks ajaks seadmesse. Mustus ja toidujäägid kogunevad metallist rasvafiltrisse ja mitte seadme sisemusse. Metallist rasvafiltrit võite pesta nõudepesumasinas.

Puhastage pliidiplaati niiske lapiga ja kuivatage kuiva lapiga, et vältida kattakiviplekkide teket.

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saada oleva klaasist kaabitsaga või klaaskeraamilise pinna puhastusvahendiga. Järgige tootja juhiseid.

Sobivad klaasist kaabitsad (artikli nr 00087670) on saadaval müügiesindustes ja meie veebipoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud švamme kasutades.

Õhupuhasti

Selleks et lõhnade eemaldamine ja rasva filtreerimine oleks tõhus, tuleb filtrid regulaarselt välja vahetada või puhastada.

Metallist rasvafiltrid

Metallist rasvafiltrit tuleb regulaarselt puhastada.

⚠ Hoiatus – Tuleoht!

Rasvafiltrisse kogunenud rasvajäägid võivad süttida. Puhastage metallist rasvafilteid regulaarselt. Ärge kunagi laske seadmel töötada ilma rasvafiltriteta.

Aktiivsöefilter

Aktiivsöefilter tuleb regulaarselt välja vahetada. Seejuures lähtuge seadme täitumisenäidust.

Kui kasutate seadet ainult äratõmberežiimil, vahetage akustiline filter kohe välja, kui see on määrdunud.

Täitumise näit

Aktiivsöefiltrite täitumisel kõlab pärast seadme väljalülitamist helisignaal.

Näidikul põleb **F**.

Hiljemalt nüüd tuleks aktiivsöefiltrid välja vahetada.

Kui olete aktiivsöefiltrid välja vahetanud, peaksite täitumisenäidu lähtestama, et näit **F** põlemise lõpetaks.

Pärast seadme väljalülitamist põleb **F**.

Hoidke ventileerimise sümbolit all, kuni kõlab helisignaal.

Aktiivsöefiltri täitumisenäit on lähtestatud.

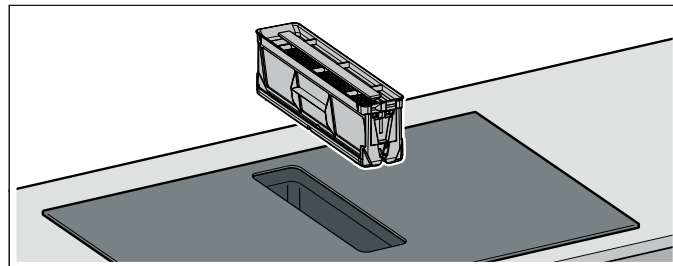
Aktiivsöefiltri vahetamine (ainult ringleva õhu režiimil)

Aktiivsöefilter seob köögiauru lõhnad. Seda kasutatakse ainult õhuringlusrežiimil.

Märkused

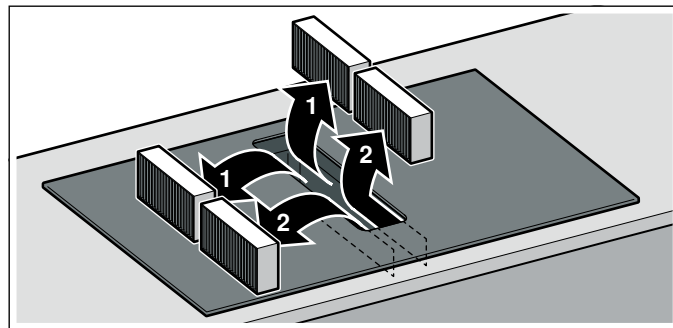
- Aktiivsöefiltrid ja akustilised filtrid sisalduvad tarnekomplektis. Vajaduse korral leiate aktiivsöefiltrid ja akustilised filtrid müügiesindustest, hooldekeskusest või e-poest.
- Aktiivsöefiltreid ja akustilisi filtreid ei saa puhastada ega uuesti aktiveerida.
- Kasutage ainult originaalfiltreid. Nii on tagatud tõhus töö.

1. Võtke metallist rasvafilter välja.

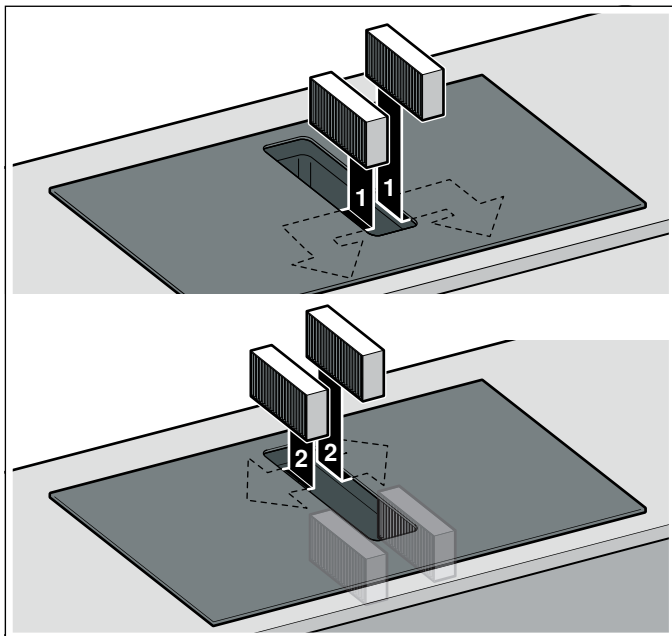


Märkused

- Mahuti allossa võib koguneda rasva. Ärge kallutage metallist rasvafiltrit, et vältida rasva mahatilkumist.
 - Veenduge, et metallist rasvafilter ei kuku alla ega vigasta pliidiplaati.
2. Võtke neli aktiivsöefiltrit või akustilist filtrit välja ja utiliseerige nõuetekohaselt.



3. Asetage kaks aktiivsöefiltrit või akustilist filtrit vasakul ja paremal seadmesse ja lükake ette.



4. Asetage teised aktiivsöefiltrid või akustilised filtrid vasakul ja paremal seadmesse.
5. Asetage kohale metallist rasvafilter.

Täitumise näitude lähtestamine

Kui olete aktiivsöefiltrid välja vahetanud, peaksite täitumisenäidu lähtestama, et näit **F** põlemise lõpetaks.

Pärast seadme väljalülitamist põleb **F**.

Hoidke ventileerimise sümbolit all, kuni kõlab helisignaali.

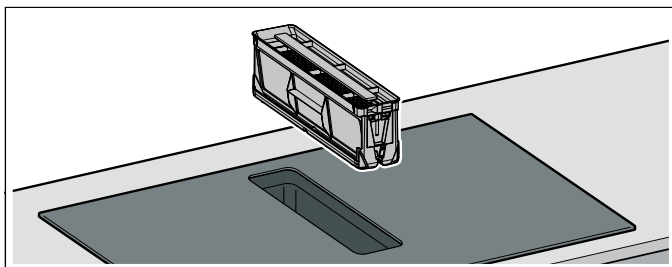
Aktiivsöefiltri täitumisenäit on lähtestatud.

Metallist rasvafiltrite eemaldamine

Metallist rasvafiltrid filtreerivad köögiaurudest välja rasva. Parima toimivuse tagamiseks tuleb metallist rasvafiltrit regulaarselt puhastada.

Puhastage regulaarselt ka õhupuhasi sisepiirkonda. Tugevalt kinnikleepunud mustuse eemaldamiseks võite kasutada spetsiaalset rasvalahustajat.

1. Võtke metallist rasvafilter välja.



Märkused

- Mahuti allossa võib koguneda rasva. Ärge kallutage metallist rasvafiltrit, et vältida rasva mahatilkumist.
- Veenduge, et metallist rasvafilter ei kuku alla ega vigasta pliidiplaati.

2. Metallist rasvafiltrit võib pesta nõudepesumasinas või kuumas nõudepesuvahendilahuses. → "Metallist rasvafiltrite puhastamine" lk 30
3. Vajaduse korral võtke pärast metallist rasvafiltri eemaldamist maha aktiivsöefiltrid ja puhastage seadme sisemus.
4. Pärast puhastamist asetage metallist rasvafilter uuesti kohale.

Metallist rasvafiltrite puhastamine

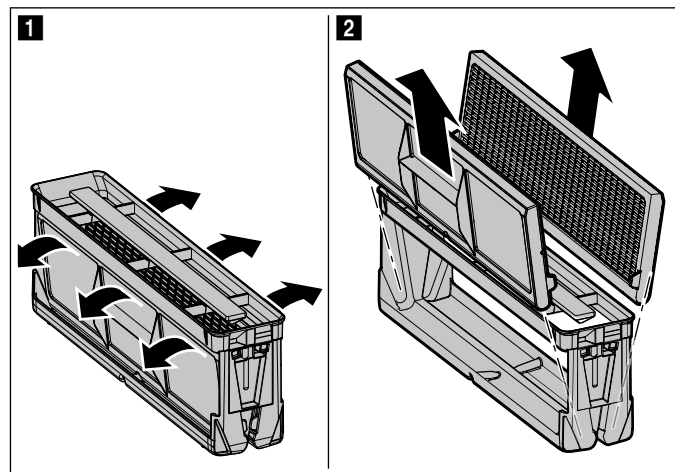
Märkused

- Ärge kasutage agressiivseid, happe- või leelisesisaldusega puhastusvahendeid.
- Metallist rasvafiltrit võib pesta nõudepesumasinas või käsitsi.

Käsitsi:

Märkus: Tugevalt kinnikleepunud mustuse eemaldamiseks võite kasutada spetsiaalset rasvalahustajat. Seda saab tellida e-poest.

- Võtke metallist rasvafilter maha.



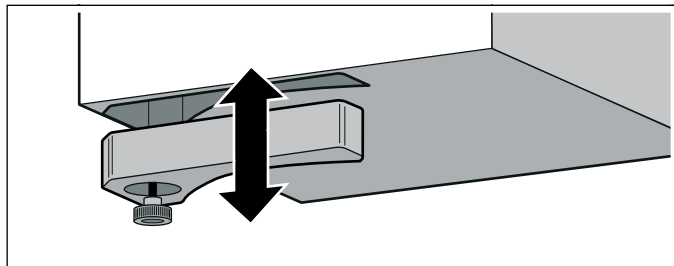
- Leotage metallist rasvafiltrit kuumas nõudepesuvahendilahuses.
- Metallist rasvafiltri puhastamiseks kasutage harja ja seejärel loputage filtrit korralikult.
- Laske metallist rasvafiltril kuivaks tilkuda.

Nõudepesumasinas:

- Ärge peske tugevasti määrdunud metallist rasvafiltrit koos nõudega.
- Asetage metallist rasvafilter nõudepesumasinasse nii, et see ei puutu kokku teiste nõudega. Ärge suruge metallist rasvafiltrit millegi vahele.
- Optimaalse puhastustulemuse tagamiseks asetage metallist rasvafilter nõudepesumasinasse, nii et filtri külg jääb alla.

Ülevoolumahuti puhastamine

1. Keerake ülevoolumahuti kahe käega maha.
Märkus: Ärge kallutage mahutit, vastasel korral võib vedelik üle ääre loksuda.



2. Valage ülevoolumahuti tühjaks ja loputage see puhtaks.
3. Vajaduse korral eemaldage kinnituskruvi, enne kui puhastate ülevoolumahutit nõudepesumasinas.
4. Pärast puhastamist kinnitage ülevoolumahuti tagasi kohale.

Märkused

- Veenduge, et pääs ülevoolumahutini ei ole blokeeritud. Kui seadmesse satub mingeid esemeid, eemaldage need pärast seadme jahtumist. Selleks eemaldage metallist rasvafilter.
- Kui seadmesse satub ülalt vedelikku, koguneb see ülevoolumahutisse. Kruvige ülevoolumahuti maha ja valage tühjaks.

Korduma kippuvad küsimused (KKK)

Kasutamine

Miks ei saa ma pliidiplaati sisse lülitada ja miks põleb lapseluku sümbol?

Lapselukuk on aktiveeritud.

Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Lapselukuk"

Miks näidud vilguvad ja miks kõlab helisignaali?

Eemaldage juhtpaneelilt ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneelilt kõik esemed.

Kuidas helisignaali inaktiveerida, saate teada peatükist → "Põhiseaded".

Miks ei saa aktiveerida praadimissensorit?

Seadme maksimaalset sisendvõimsust on ületatud või on aktiveeritud seadistus Power-Manager. Lülitage aktiivsete keedualade võimsusastmed välja või vähendage neid.

Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Praadimissensor"

Õhupuhasti ei lülitu sisse, kuigi automaatne käivitus on välja reguleeritud.

Lülitage õhupuhasti manuaalselt sisse või kontrollige automaatse käivituse konfiguratsiooni. Lisateavet leiate peatükist → "Põhiseaded".

Õhupuhasti jätkab töötamist, kuigi keedualad on välja lülitatud.

Lülitage õhupuhasti manuaalselt välja.

Teavet selle seadistuse kohta leiate peatükist → "Seadme kasutamine"

Õhupuhasti tõmme on liiga nõrk.

Veenduge, et metallist rasvafilter on puhas.

Juhised filtri puhastamiseks ja vahetamiseks leiate peatükist → "Puhastamine".

Müra

Miks on keetmise ajal kuulda müra?

Olenevalt keedunõu põhja struktuurist võib pliidiplaadi töösoleku ajal kuulda müra. See müra on tavapärane, kuna see kuulub induktioontehnoloogia juurde ja ei tähenda, et tegemist on rikkega.

Võimalik müra:

Madalatooniline põrin nagu transformaatoril:

Tekib kõrgel võimsusastmel keetmisel. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendada.

Madalatooniline vilin:

Tekib siis, kui keedunõu on tühi. Müra kaob, kui keedunõusse valada vett või asetada toiduained.

Pragisemine:

Tekib komposiitmaterjalist keedunõude puhul või eri suurusega ja eri materjalidest valmistatud keedunõude samaaegsel kasutamisel. Müra tugevus võib sõltuvalt roogade kogusest ja valmistusviisist varieeruda.

Kõrgetooniline vilistamine:

Võib tekkida, kui kaks keeduala töötavad samaaegselt kõrgeimal võimsusastmel. Vilin kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendada.

Ventilaatori müra:

Pliidiplaat on varustatud ventilaatoriga, mis lülitub kõrgetel temperatuuridel välja. Ventilaator võib ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist edasi töötada, kui mõõdetud temperatuur on veel liiga kõrge.

Keedunõud

Millised keedunõud sobivad induktsoonpliidiplaadile?

Teavet induktsoonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*

Miks ei lähe keeduala kuumaks ja võimsusaste vilgub?

Keeduala, millele on asetatud keedunõu, ei ole sisse lülitatud.

Veenduge, et keeduala, millele on asetatud keedunõu, on sisse lülitatud.

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsoonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsoonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini. Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*, → *"Kombineeritud tsoon"* ja

Miks soojeneb keedunõu nii kaua või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi keeduala on reguleeritud kõrgele võimsusastmele?

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsoonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsoonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini. Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*, → *"Kombineeritud tsoon"* ja

Puhastamine

Kuidas puhastada induktsoonpliidiplaati?

Parimad tulevused saavutate klaaskeraamiliste pindade puhastamiseks ette nähtud erivahenditega. Ärge kasutage abrasiivseid ja küüriva toimega puhastusvahendeid, nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid (kontsentraate) ega küürimiskäsnu.

Juhised pliidiplaadi puhastamiseks ja hooldamiseks leiate peatükist → *"Puhastamine"*.

Pliidiplaadi all olevas kapis on vett.

Kontrollige, kas ülevoolumahuti on täis.

Juhised ülevoolumahuti puhastamiseks leiate peatükist → *"Puhastamine"*.

Kui tihti tuleb ülevoolumahutit puhastada?

Puhastage ülevoolumahutit sageli.

Juhised ülevoolumahuti puhastamiseks leiate peatükist → *"Puhastamine"*.

Kui tihti tuleb metallist rasvafiltrit puhastada?

Puhastage metallist rasvafiltrit sageli.

Juhised filtri puhastamiseks ja hooldamiseks leiate peatükist → *"Puhastamine"*.

? Mida teha tõrgete korral?

Tõrkeid saab üldjuhul kergesti kõrvaldada. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu tabelis toodud juhiste.

Näit	Võimalik põhjus	Abi
Puudub	Vooluvärustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Tõrge elektroonika töös.	Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis. Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskuse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või kaetud mingi esemega.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Keeduala näidikutel vilgub näit - .	Elektroonika töös on tekkinud tõrge.	Tõrge kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
F	Aktiivsõefilter on täitunud või täitumisenäit põleb, kuigi filter on puhastatud või välja vahetatud.	Vahetage filter välja ja lähtestage filtri täitumise näit. Lisateavet leiate peatükist → "Puhastamine".
F2	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
F4	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitasid välja.	
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage vastav nõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage vastav nõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
F1/F6	Keeduala kuumenes üle ja lülitis tööpinna kaitsmiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel lülitage keeduala uuesti sisse.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Lisateavet leiate peatükist .
E9000 E90 10	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrienergia tarnijaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud.	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et pliidiplaat on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi keedunõusid.

Märkused

- Kui näidikule ilmub **E**, peate vajutama vastava keeduala sensorväljale, et lugeda veakoodi.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.



Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

Tootenumber (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr).

Müügiesindusse pöördumisel tehke alati teatavaks tootenumber (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr).

Numbreid sisaldava andmeplaadi asukoht:

- Seadme pass.
- Pliidiplaadi põhja esiserv.

Tootenumbri (E-nr) leiate ka klaaskeraamiliselt pliidiplaadilt. Hooldekeskuste loetelu (KI) ja FD-numbrit saate kontrollida põhiseadistustest. Selleks tutvuge peatükiga → "*Põhiseaded*".

Pidage meeles, et seadme vale käsitsuse korral ei ole hooldustehniku visiit ka garantii ajal tasuta.

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

Usaldage tootja asjatundlikkust. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Kontrollroad

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinade testimist.

Tabeli andmetes viidatakse meie Schulte-Ufer nõudele (neljaosaline köögikomplekt induktsioonplaadile HEZ 390042) järgmiste mõõtudega:

- Kastrul Ø 16 cm, 1,2 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 16 cm, 1,7 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 22 cm, 4,2 l, keedualadele Ø 18 cm
- Pann Ø 24 cm, l, keedualadele Ø 18 cm

Kontrollroad		eelkuumutada			Toiduvalmis- tamine		
		Nõu	Võimsusaste	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste	Kaas
Šokolaadi sulatamine							
Glasiir (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g)		Varrega kastrul Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine							
Läätsesupp* Algtemperatuur 20 °C							
	Kogus: 450 g	Pott Ø 16 cm	9	1:30 (segamata)	Jah	1.	Jah
	Kogus: 800 g	Pott Ø 22 cm	9	2:30 (segamata)	Jah	1.	Jah
Läätsesupp konservist nt Erasco läätsesupp viineritega Algtemperatuur 20 °C							
	Kogus: 500 g	Pott Ø 16 cm	9	ca 1:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.	Jah
	Kogus: 1 kg	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.	Jah
Béchamelkastme valmistamine							
Piima temperatuur: 7°C Koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola							
	1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.	Varrega kastrul Ø 16 cm	2	ca 6:00	Ei	-	-
	2 Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades kee- miseni.		7	ca 6:30	Ei	-	-
	3. Kui Béchamelkaste on tõusnud keema, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt.		-	-	-	2	Ei
*Retsept vastavalt standardile DIN 44550							
**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2							

Kontrollroad	eelkuumutada			Toiduvalmistamine		
	Nõu	Võimsusaste	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste	Kaas
Riisipudru keetmine						
Riis, kaane all keeta Piima temperatuur: 7°C Kuumutage piim keemiseni. Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga. Keeduaeg koos eelkuumutamisega ca 45 min.						
Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola	Pott Ø 16 cm	8.	ca 5:30	Ei	3 (segada, kui möödunud on 10 min)	Jah
Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola	Pott Ø 22 cm	8.	ca 5:30	Ei	3 (segada, kui möödunud on 10 min)	Jah
Riis, keeta ilma kaaneta Piima temperatuur: 7°C Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Valige välja soovituslik võimsusaste, kui piim on kuumenenud 90 °C-ni ja laske madalal võimsusastmel haududa umbes 50 min.						
Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola	Pott Ø 16 cm	8.	ca 5:30	Ei	3	Ei
Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola	Pott Ø 22 cm	8.	ca 5:30	Ei	2.	Ei
Riisi keetmine*						
Veetemperatuur 20 °C						
Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola	Pott Ø 16 cm	9	ca 2:30	Jah	2	Jah
Koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30	Jah	2.	Jah
Seafilee praadimine						
Filee algtemperatuur: 7 °C						
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, 1 cm paksused) ja 15 ml päevalilleõli	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
Pannkookide valmistamine**						
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
Sügavkülmutatud friikartulite frittimine						
Kogus: 2 l päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Pott Ø 22 cm	9	kuni õli kuume- neb tempertu- rile 180 °C	Ei	9	Ei
*Retsept vastavalt standardile DIN 44550						
**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2						



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001542600

000224(00)