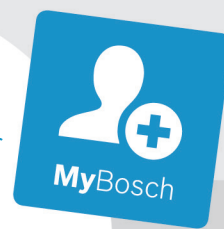




**BOSCH**



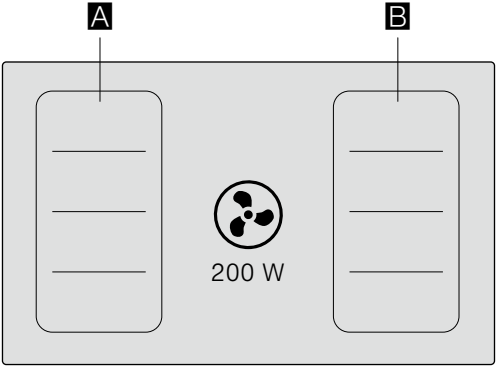
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Integreeritud ventilatsioonisüsteemiga induktsioonpliidiplaat

**PXX...D6..**

**[et]** Kasutusjuhend

Pliidiplaat



|       |                                                                                   | $g^*$   | $b^*$   |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| A / B |  | 2.200 W | 3.700 W |
|       |  | 3.300 W | 3.700 W |

\*  IEC 60335-2-6

# Sisukord

|                                                                                    |                                               |    |                                                                                     |                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----|
|    | <b>Nõuetekohane kasutamine</b> .....          | 5  |    | <b>PowerBoost-funktsioon</b> .....       | 21 |
|    | <b>Olulised ohutusnõuded</b> .....            | 6  | Aktiveerimine .....                                                                 | 21                                       |    |
|    | <b>Kahjustuste põhjused</b> .....             | 8  | Inaktiveerimine .....                                                               | 21                                       |    |
|    | <b>Keskkonnakaitse</b> .....                  | 8  |    | <b>ShortBoost-funktsioon</b> .....       | 22 |
| Soovitusi energia säästmiseks .....                                                | 8                                             |    | Soovitused kasutamiseks .....                                                       | 22                                       |    |
| Keskkonnasäästlik jäätmekäitus .....                                               | 8                                             |    | Aktiveerimine .....                                                                 | 22                                       |    |
|    | <b>Induktsiooniga toiduvalmistamine</b> ..... | 9  | Inaktiveerimine .....                                                               | 22                                       |    |
| Induktsioonkuumutuse eelised .....                                                 | 9                                             |    |    | <b>Soojana hoidmise funktsioon</b> ..... | 22 |
| Nõud .....                                                                         | 9                                             |    | Aktiveerimine .....                                                                 | 22                                       |    |
|    | <b>Seadmega tutvumine</b> .....               | 10 | Inaktiveerimine .....                                                               | 22                                       |    |
| Teie uus seade .....                                                               | 10                                            |    |    | <b>Seadistuste ülekandmine</b> .....     | 23 |
| Eritarvikud .....                                                                  | 10                                            |    | Aktiveerimine .....                                                                 | 23                                       |    |
| Juhtpaneel .....                                                                   | 11                                            |    |    | <b>Keeduabi funktsioonid</b> .....       | 24 |
| Keedualad .....                                                                    | 11                                            |    | Keeduabi funktsioonide liigid .....                                                 | 24                                       |    |
| Jääkkuumuse näit .....                                                             | 12                                            |    | Sobivad keedunõud .....                                                             | 25                                       |    |
|   | <b>Funktsioonid</b> .....                     | 12 | Sensorid ja täiendavad lisatarvikud .....                                           | 25                                       |    |
| Äratõmberežiim .....                                                               | 12                                            |    | Funktsioonid ja võimsusastmed .....                                                 | 25                                       |    |
| Öhuringlusrežiim .....                                                             | 12                                            |    | Soovituslikud road .....                                                            | 29                                       |    |
|  | <b>Enne esmakordset kasutamist</b> .....      | 13 | Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks .....                                           | 37                                       |    |
| Home Connect seadistamine .....                                                    | 13                                            |    |  | <b>Juhtmeta temperatuurisensor</b> ..... | 39 |
| Režiimi seadistamine .....                                                         | 13                                            |    | Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja                                    |                                          |    |
|  | <b>Seadme kasutamine</b> .....                | 13 | hooldamine .....                                                                    | 39                                       |    |
| Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine .....                                       | 13                                            |    | Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine                                             |                                          |    |
| Keeduala seadistamine .....                                                        | 13                                            |    | juhtpaneeliga .....                                                                 | 39                                       |    |
| Soovitusi toiduvalmistamiseks .....                                                | 14                                            |    | Puhastamine .....                                                                   | 40                                       |    |
| Öhupuhasti manuaalne juhtimine .....                                               | 17                                            |    | Patarei vahetamine .....                                                            | 40                                       |    |
| Intensiivaste .....                                                                | 17                                            |    | Vastavusdeklaratsioon .....                                                         | 41                                       |    |
| Automaatne käivitus .....                                                          | 17                                            |    |  | <b>Lapselukk</b> .....                   | 41 |
| Sensorjuhtimisega automaatrežiim .....                                             | 17                                            |    | Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine .....                                           | 41                                       |    |
| Viivitusega seiskumise funktsioon .....                                            | 17                                            |    | Automaatne lapselukk .....                                                          | 41                                       |    |
|  | <b>Paindlik tsoon</b> .....                   | 18 |  | <b>Pühkimiskaitse</b> .....              | 42 |
| Nõuanded nõude kasutamiseks .....                                                  | 18                                            |    |  | <b>Automaatne väljalülitus</b> .....     | 42 |
| Kahe eraldiseisva keedualana .....                                                 | 18                                            |    |  | <b>Põhiseaded</b> .....                  | 43 |
| Üheainsa keedualana .....                                                          | 18                                            |    | Põhiseadistuste juurde pääsete nii: .....                                           | 45                                       |    |
|  | <b>Move-funktsioon</b> .....                  | 19 |                                                                                     |                                          |    |
| Aktiveerimine .....                                                                | 19                                            |    |                                                                                     |                                          |    |
| Inaktiveerimine .....                                                              | 19                                            |    |                                                                                     |                                          |    |
|  | <b>Ajafunktsioonid</b> .....                  | 20 |                                                                                     |                                          |    |
| Keeduaja programmeerimine .....                                                    | 20                                            |    |                                                                                     |                                          |    |
| Signaalkell .....                                                                  | 20                                            |    |                                                                                     |                                          |    |
| Stopperi funktsioon .....                                                          | 21                                            |    |                                                                                     |                                          |    |

|                                                                                    |                                                               |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Energiatarbimise näit. ....</b>                            | <b>45</b> |
|    | <b>Keedunõu test ....</b>                                     | <b>46</b> |
|    | <b>PowerManager ....</b>                                      | <b>46</b> |
|    | <b>Home Connect ....</b>                                      | <b>47</b> |
|                                                                                    | Seadistamine .....                                            | 47        |
|                                                                                    | Home Connecti seadistused .....                               | 48        |
|                                                                                    | Tarkvara värskendus .....                                     | 50        |
|                                                                                    | Kaugdiagnostika .....                                         | 50        |
|                                                                                    | Andmekaitse viide .....                                       | 51        |
|                                                                                    | Vastavusdeklaratsioon .....                                   | 51        |
|    | <b>Puhastamine. ....</b>                                      | <b>51</b> |
|                                                                                    | Puhastusvahendid .....                                        | 51        |
|                                                                                    | Puhastatavad osad. ....                                       | 52        |
|                                                                                    | Pliidiplaadi raam (ainult raamiga pliidiplaatide puhul) ..... | 52        |
|                                                                                    | Pliidiplaat .....                                             | 53        |
|                                                                                    | Õhupuhasti. ....                                              | 53        |
|                                                                                    | Ülevoolumahuti puhastamine .....                              | 55        |
|    | <b>Korduma kippuvad küsimused (KKK) ....</b>                  | <b>56</b> |
|   | <b>Mida teha tõrgete korral? ....</b>                         | <b>58</b> |
|  | <b>Hooldekeskus. ....</b>                                     | <b>60</b> |
|                                                                                    | Tootenumber (E-nr) ja valmistusnumber (FD-nr). ....           | 60        |
|  | <b>Kontrollroad ....</b>                                      | <b>61</b> |

---

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.

Keedufunktsioonide kasutamise korral peab seadistatud keeduala ühtima keedualaga, millel on temperatuurisensoriga pott.

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 induktatsioonpliidiplaadi nõuetekohane kasutamine ohutu.

## Olulised ohutusnõuded

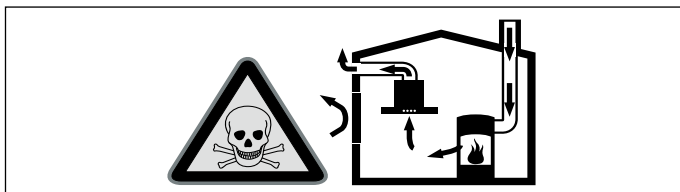
### Hoiatus – Lämpumisoht!

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.



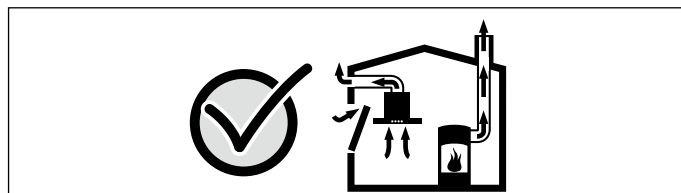
Ruumi õhust sõltuvad küttekolded (nt gaasi-, õli-, puu- või söeküttel töötavad kütteseadmed, läbivoolukuumutid, kuuma vee seadmed) saavad põlemiseks vajalikku õhku ruumist, kus küttekolle asub, ja suunavad heitgaasid läbi väljalaskesüsteemi (nt lõõri) ruumist välja. Sisselülitatud õhupuhasti viib köögist 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 – Magnetismist põhjustatud oht!**

Juhtmeta temperatuurisensor on magnetiline. Magnetelemendid võivad kahjustada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe. Elektrooniliste implantaatide kandjad ei tohi seetõttu hoida temperatuurisensorit oma rõivaste taskutes, vahemaa südamestimulaatorist või muust meditsiiniseadmest peab olema vähemalt 10 cm.

**⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!**

- Juhtmeta keetmissensor on varustatud patareiga, mis võib kahjustada saada, kui see jääb kõrge temperatuuri kätte. Võtke sensor keedunõu küljest ära ja hoidke seda eemal kuumadest kohtadest.
- Temperatuurisensor võib poti küljest eemaldamisel olla väga kuum. Eemaldamisel kasutage pajakindaid või köögirätikut.
- 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 tekkinud 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.

Juhtmeta temperatuurisensor on varustatud patareiga. Utiliseerige kasutusressursi ammendanud patarei keskkonnasäästlikult.

## 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 väljavaljutada.

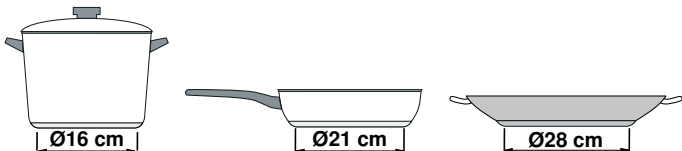
### Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

- emailitud terasest nõud
- valuvormist 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.

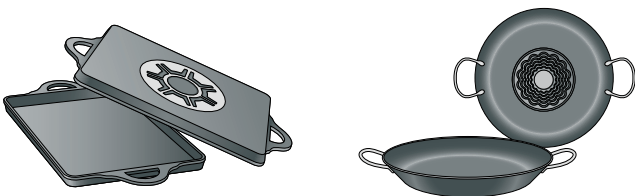


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon".

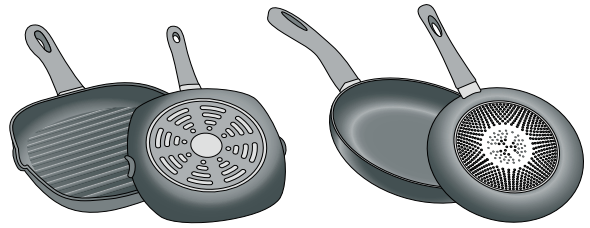


Olemas on ka selliseid induktsioonpote, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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

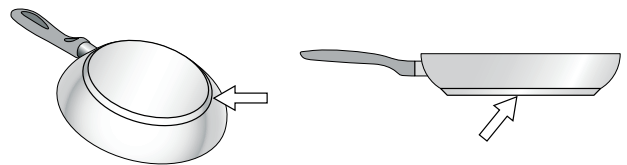
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikust 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 anumad 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 anumad ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

### Keedupoti tuvastamine

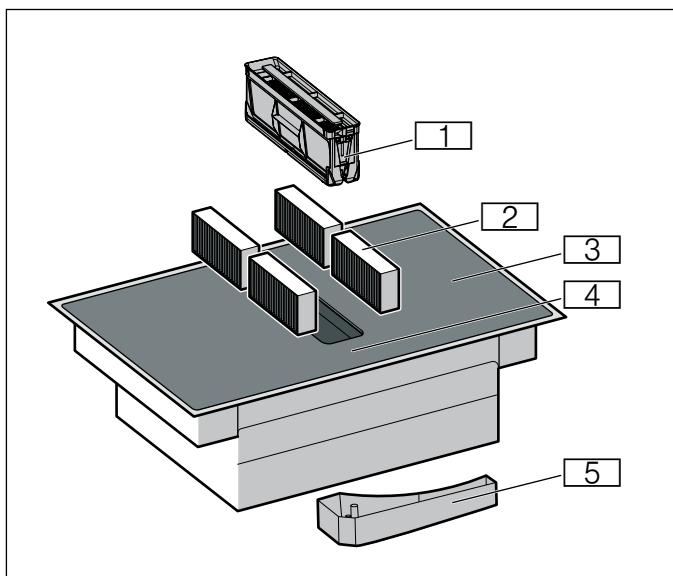
Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.

## Seadmega tutvumine

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

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

### Teie uus seade



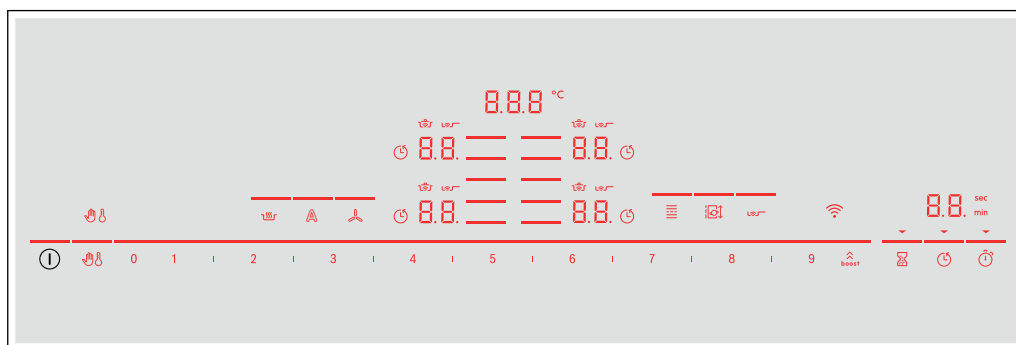
| Nr                            | Nimetus                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1                             | Metallist rasvafilter                                                         |
| 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     |                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------|
| ①                   | Pealüliti                                                              |
| ≡                   | Keeduala valik                                                         |
| 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 | Reguleerimisala                                                        |
| boost               | Powerboost- ja Shortboost-funktsioon<br>Ventileerimise intensiivastmed |
| ☞                   | Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil                          |
| 🔒                   | Lapselukk                                                              |
| 🔥                   | Soojana hoidmise funktsioon                                            |
| 📶                   | Praadimissensor                                                        |
| ≡                   | Flex-tsoon                                                             |
| 📷                   | Move-funktsioon                                                        |
| ⌚                   | Signaalkell                                                            |
| 🕒                   | Keeduaja automaatrežiim                                                |
| ⏸                   | Stopperi funktsioon                                                    |
| 📶                   | WLAN                                                                   |
| 👤                   | Õhupuha manuaalne juhtimine                                            |
| A                   | Õhupuha sensorjuhtimine                                                |

| Näit      |                                               |
|-----------|-----------------------------------------------|
| 0.0       | Olek                                          |
| 1.9       | Võimsusastmed                                 |
| H/h       | Jääkkuumus                                    |
| 00        | Ajafunktsioonid                               |
| 000 °C    | Keedufunktsioonide temperatuur                |
| ☞         | Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil |
| 🔒         | Lapselukk                                     |
| 🕒         | Keeduaja automaatrežiim                       |
| min / sec | Taimeri näidikud                              |
| b.        | Powerboost-funktsioon                         |
| Pb.       | ShortBoost-funktsioon                         |
| 📷         | Keedufunktsioonid                             |
| 📶         | Praadimissensor                               |
| 🔥         | Seadistuste ülekandmine                       |
| Lo        | Soojana hoidmise funktsioon                   |
| 📶         | WLAN                                          |

## Sensorlülitid

Pliidiplaadi kuumenemise ajal põlevad nende sensorlülite sümbolid, mida saab sellel hetkel kasutada.

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

## Märkused

- Sensorlülite vastavad sümbolid süttivad olenevalt nende kasutatavusest. Keedualade või valitud funktsioonide näidud süttivad eredamalt.
- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus võib avaldada toimimisele negatiivset mõju.
- Ärge tõmmake keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

## Keedualad

| Keeduala                                                                                                    |                       |                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|
| ☐                                                                                                           | Üheringiline keeduala | Kasutage sobiva suurusega keedunõud |
| ☐                                                                                                           | Paindlik keedutsoon   | Vt jaotist → "Paindlik tsoon"       |
| Kasutage üksnes induktioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist → "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 sisseimeitud 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 aktiivsöefilter puhastavad sisseimeitud õhu ja suunavad selle kööki tagasi.

**Märkus:** Lõhnade sidumiseks õhuringlusrežiimil tuleb paigaldada aktiivsöefilter. 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.

### Home Connect seadistamine

Seadme esmakordsel sisselülitamisel avaneb koduvõrgu seadistus. Ekraanil süttib mõneks sekundiks sümbol . Järgneva seadistuse käivitamiseks puudutage sensorit  ja järgige peatükis → "Home Connect" toodud juhiseid. Esmaseadistusest väljumiseks puudutage mis tahes sensorlülitit.

### Režiimi seadistamine

Seade tarnitakse eelseatud õhuringlusrežiimiga.

Kui pliidiplaat on installeeritud nii, et õhu väljalaskeava on suunatud väljapoole, tuleb seadistus  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 õhupuusti sisse keetmise alustamisel ja välja alles paar minutit pärast keetmise lõppu. Niimoodi kõrvaldatakse köögiaurud kõige tõhusamalt.

**Märkus:** Ärge kasutage seadet kunagi ilma metallist rasvafiltrit ja ülevoolumahutita.

### Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: Puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaali. Keedualade juurde kuuluvad sümbolid ja funktsioonid, mida saab sellel hetkel kasutada, põlevad. Keedualade kõrval põleb sümbol . Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ① seni, kuni näidud kustuvad. Jäakuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

#### Märkused

- Kui ühendust koduvõrguga ei loodud või kui ühendus katkes, aktiveerib pliidiplaadi sisselülitumisel alati võrguühenduse esmaseadistus.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui keedualad on olnud mõne sekundi välja lülitatud.
- Valitud seadistused jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui pliidiplaat lülitatakse selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab see tööle endiste seadistustega.

### Keeduala seadistamine

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

Võimsusaste **1** = väikseim võimsus.

Võimsusaste **9** = suurim võimsus.

Igal võimsusastmel on vaheaste. See võimsusaste on reguleerimisalal tähistatud sümboliga **I**.

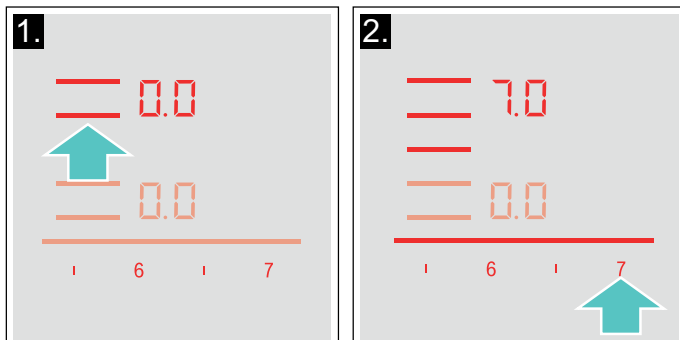
#### Märkused

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

## Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit . Näit põleb eredamalt.
2. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste



Võimsusaste on seadistatud.

**Märkus:** Kui asetate keedunõu Flex-tsoonile, tuvastab pliidiplaat keedunõu ja keeduala valitakse automaatselt välja. Lisateavet Flex-ala kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon".

## Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja seejärel seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

## Keeduala väljalülitamine

Valige välja keeduala ja seadistage reguleerimisalal peale. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse 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 pealüliti vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsustase; 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. Kõõgikellaga 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 toitude liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist.

|                                                        | Võimsusaste | Keeduaeg (min) |
|--------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| <b>Sulatamine</b>                                      |             |                |
| šokolaad, glasuur                                      | 1 - 1.5     | -              |
| või, mesi, želatiin                                    | 1 - 2       | -              |
| <b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>                |             |                |
| Supp, nt läätsesupp                                    | 1.5 - 2     | -              |
| Piim*                                                  | 1.5 - 2.5   | -              |
| Vorstikeste kuumutamine vees**                         | 3 - 4       | -              |
| <b>Sulatamine ja soojendamine</b>                      |             |                |
| Spinat, külmutatud                                     | 3 - 4       | 15 - 25        |
| Guljašš, külmutatud                                    | 3 - 4       | 35 - 55        |
| <b>Hüüvitamine, paisutamine</b>                        |             |                |
| Kartuliklimbid*                                        | 4.5 - 5.5   | 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         |
| <b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>                 |             |                |
| Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)  | 2.5 - 3.5   | 15 - 30        |
| Riisipuder***                                          | 2 - 3       | 30 - 40        |
| Koorega kartulid                                       | 4.5 - 5.5   | 25 - 35        |
| Kooritud kartulid                                      | 4.5 - 5.5   | 15 - 30        |
| Tainatooted, nuudlid*                                  | 6 - 7       | 6 - 10         |
| Ühepajatoit                                            | 3.5 - 4.5   | 120 - 180      |
| Supid                                                  | 3.5 - 4.5   | 15 - 60        |
| Köögivilid                                             | 2.5 - 3.5   | 10 - 20        |
| Köögivilid, sügavkülmutatud                            | 3.5 - 4.5   | 7 - 20         |
| Kiirkeedupotis keetmine                                | 4.5 - 5.5   | -              |
| <b>Moorimine</b>                                       |             |                |
| Rulaadid                                               | 4 - 5       | 50 - 65        |
| Moorpraad                                              | 4 - 5       | 60 - 100       |
| Guljašš***                                             | 3 - 4       | 50 - 60        |

\* ilma kaaneta

\*\* mitu korda keerata

\*\*\*eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5

|                                                                                      | Võimsusaste | Keeduaeg (min) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| <b>Moorimine / praadimine vähese õliga*</b>                                          |             |                |
| Šnitsel, naturaalne või paneeritud                                                   | 6-7         | 6-10           |
| Šnitsel, 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)**                                                         | 4.5-5.5     | 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, köögivilja, aasiapäraseid liharibad                                       | 7-8         | 15-20          |
| Panniroad, sügavkülmutatud                                                           | 6-7         | 6-10           |
| Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)                                                | 6.5-7.5     | -              |
| Omlett (küpsetada üksteise järel)                                                    | 3.5-4.5     | 3-10           |
| Härjasilmad                                                                          | 5-6         | 3-6            |
| <b>Frittimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval)</b> |             |                |
| Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kanagitsad                                  | 8-9         | -              |
| Kroketid, sügavkülmutatud                                                            | 7-8         | -              |
| Liha, nt kanatükid                                                                   | 6-7         | -              |
| Kala, paneeritud või õlletainas                                                      | 6-7         | -              |
| Köögivilja, seemed, paneeritud või õlletainas, tempura                               | 6-7         | -              |
| Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas                     | 4-5         | -              |
| * ilma kaaneta                                                                       |             |                |
| ** mitu korda keerata                                                                |             |                |
| *** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5                                              |             |                |

## 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. Välja reguleeritud võimsusaste ilmub reguleerimisalale.

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:** puudutage sümbolit . Joon sümboli kohal põleb. Intensiivaste on aktiveeritud.
- **Intensiivaste II:** puudutage sümbolit  kaks korda. Joon sümboli kohal vilgub. 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.

Pliidiplaat tarnitakse standardina sensorijuhtimisega automaatse käivitusega. Juhised selle seadistuse muutmiseks leiate peatükist → "Põhiseaded".

## Sensorijuhtimisega automaatne käivitus

Õhukvaliteedi sensor registreerib köögiauru automaatselt, valib sobiva võimsusastme ja paneb põlema sümboli  kohal oleva joone.

### Automaatne käivitus võimsusastmete kaudu

Õhupuhasti lülitub sisse vastavalt keeduala võimsusastmele.

## Sensorijuhtimisega automatrežiim

Pliidiplaat on varustatud õhukvaliteedisensoriga, mis registreerib köögiauru automaatselt ja lülitab sisse õhupuhasti.

Kui automaatne käivitus on välja lülitatud või reguleeritud vastavalt võimsusastmetele, saate režiimi sensorijuhtimise abil mis tahes ajal manuaalselt sisse lülitada.

### Aktiveerimine

Puudutage sümbolit . Sümboli kohal olev joon põleb heledamini ja optimaalne võimsusaste reguleeritakse sensori abil automaatselt välja.

### Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit . Sümboli kohal olev joon kustub. Sensorijuhtimine on välja lülitatud.

**Märkus:** Juhised sensori tundlikkuse seadistamiseks 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.

Pliidiplaadil on standardina välja reguleeritud maksimaalse väljalülitumisajaga järelventileerimisaeg. Juhised selle seadistuse muutmiseks leiate peatükist → "Põhiseaded".

### Aktiveerimine

Järelventileerimisrežiim on võimalik vastavalt konfigureeritud põhiseadistusele:

- Õhukvaliteedisensori juhtimise kaudu. Sümbol  põleb.
- Maksimaalse väljalülitumisajaga. Sümbol  põleb.

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

### Inaktiveerimine

#### Manuaalselt

Puudutage sümbolit  või . Järelventileerimisfunktsioon lülitatakse välja.

#### Automaatselt

Järelventileerimisfunktsioon lülitatakse välja järgmistel juhtudel:

- Järelventileerimisaeg on lõppenud.
- Seade lülitatakse uuesti sisse.
- Sensor tuvastab, kas õhukvaliteet on nõutav.

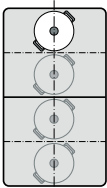
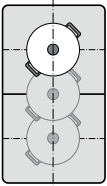
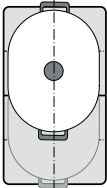
## Paindlik tsoon

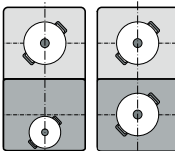
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

See koosneb neljast induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui paindlik keeduala on töös, aktiveerub vaid see ala, millel on keedunõu.

### Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

| vÜheainsa keedualana                                                                |                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Läbimõõt väiksem kui 13 cm või sellega võrdne<br>Asetage nõu ühte neljast joonisel kujutatud asendist.                          |
|   | Läbimõõt suurem kui 13 cm<br>Asetage nõu ühte kolmest joonisel kujutatud asendist.                                              |
|  | Kui nõu jaoks on vaja rohkem kui ühte keeduala, asetage nõu nii, et esmalt katate paindliku keeduala ülemise või alumise serva. |

| Kahe eraldiseisva keedualana                                                       |                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Eesmise ja tagumise keedualasid, millel on eraldi induktorid, saab kasutada üksteisest sõltumatult. Iga üksiku keeduala jaoks reguleerige välja soovitud võimsusaste. Igal keedualal kasutage vaid ühte keedunõud. |

### Kahe eraldiseisva keedualana

Paindlikku keedutsooni kasutatakse nagu kahte eraldiseisvat keeduala.

#### Aktiveerimine

Vt peatükki → "Seadme kasutamine"

### Üheainsa keedualana

Kogu keedutsooni kasutamine mõlema keeduala liitmise teel.

#### Kahe keeduala ühendamine

Olenevalt keedunõu asetusest keedualad automaatselt ühendatakse või lahutatakse.

Manuaalne ühendamine:

1. Asetage keedunõu peale. Valige välja üks kahest Flex-tsooni juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Näidik süttib. Võimsusaste ilmub keeduala näidikule. Flex-tsoon on aktiveeritud.

#### Võimsusastme muutmine

Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast ja muutke reguleerimisalal võimsusastet.

#### Uue keedunõu lisamine

1. Asetage uus nõu suuruse poolest sobivasse asukohta. Kui keeduala on korrektselt peale asetatud, tuvastab seade selle. Seade lahutab tasoonid ja valib need automaatselt välja.
2. Valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste.

#### Märkused

- Kui tõstate aktiivse keeduala keedunõu ümber või kergitate seda, käivitab keeduala automatise otsingu ja eelnevalt valitud võimsusaste säilib.
- Keeduala automatise tuvastamise võite välja lülitada. Lisateavet leiate peatükist → "Põhiseaded".

#### Kahe keeduala lahutamine

Olenevalt keedunõu asetusest keedualad automaatselt ühendatakse või lahutatakse.

Keedualade manuaalseks lahutamiseks valige välja üks kahest Flex-ala juurde kuuluvast keedualast ja puudutage sümbolit .

Flex-tsoon on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad edasi kahe eraldiseisva keedualana.

#### Märkused

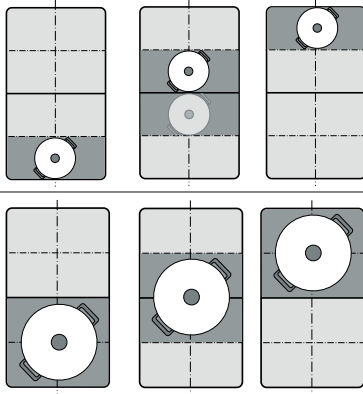
- Kui pliidiplaat lülitatakse välja ja hiljem uuesti sisse, muutub paindlik keedutsoon uuesti kaheks eraldiseisvaks keedualaks.
- Paindliku keedutsooni konfiguratsiooni seadistamise juhised leiate peatükist → "Põhiseaded".

## Move-funktsioon

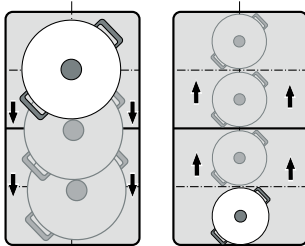
See funktsiooni aktiveerib kogu paindliku keedutsooni, mis on jagatud kolmeks keedupiirkonnaks ja mille võimsusastmed on eelnevalt seadistatud.

Kasutage ainult ühte keedunõud. Keedupiirkonna suurus sõltub kasutatavast nõust ja selle korrektsest asetusest.

### Keedupiirkonnad



Sellega saab nihutada keedunõud keetmise ajal mõnele teisele keedupiirkonnale, mille võimsusaste on teistsugune:



Eelseadistatud võimsusastmed:

Eesmine ala = võimsusaste 9

Keskmine ala = võimsusaste 5

Tagumine ala = võimsusaste 1.5

Eelseadistatud võimsusastmeid saab muuta üksteisest sõltumatult. Kuidas neid muuta, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

### Märkused

- Kui paindlikul keedutsoonil tuvastatakse rohkem kui üks keedunõu, siis funktsioon inaktiveerub.
- Kui keedunõud paindliku keedutsooni piires nihutatakse või kergitatakse, käivitab pliidiplaat automaatse otsingu ja välja reguleeritakse selle piirkonna võimsusaste, kus tuvastati keedunõu.
- Lisateavet keedunõu asetuse kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon"

## Aktiveerimine

- Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast.
- Puudutage sümbolit . Näit sümboli  kõrval süttib. Paindlik keedutsoon aktiveerub üheainsa keedualana. Selle ala võimsusaste, millel asub keedunõu, põleb keeduala näidikul.

Funktsioon on aktiveeritud.

## Võimsusastme muutmine

Keedupiirkondade võimsusastmeid saab keetmise ajal muuta. Asetage keedunõu keedupiirkonnale ja muutke võimsusastet reguleerimisalal.

### Märkused

- Muudetakse ainult selle ala võimsusastet, millel asub keedunõu.
- Kui funktsioon inaktiveeritakse, lülituvad kolme keedupiirkonna võimsusastmed uuesti eelnevalt seadud väärtustele.

## Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit . Näit sümboli  kõrval kustub. Funktsioon on inaktiveeritud.

**Märkus:** Kui üks keedupiirkondadest seada  peale, inaktiveerub funktsioon mõne sekundi jooksul.

## Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kolm taimerifunktsiooni:

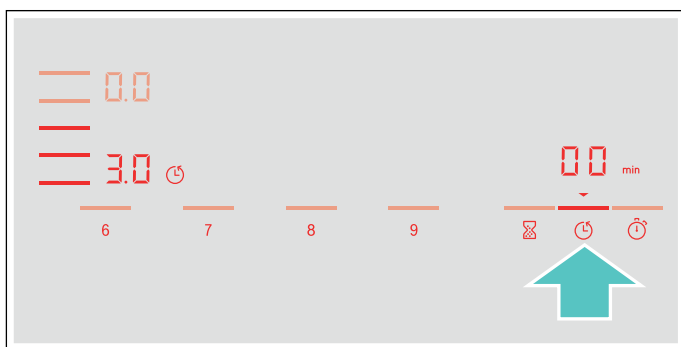
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell
- Stopper

### Keeduaja programmeerimine

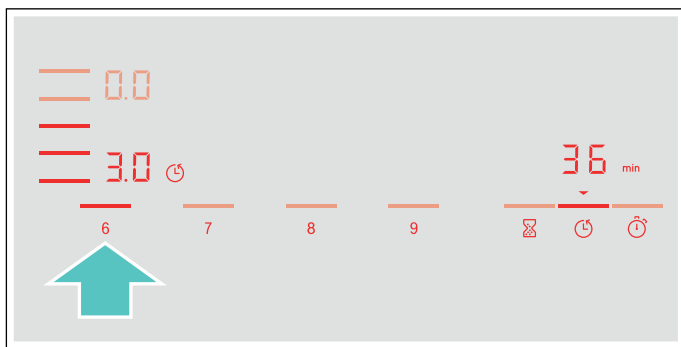
Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

#### Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Taimeri näidikul põlevad sümbol  ja näit . Keeduala näidikul põleb .



3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud keeduaeg.



4. Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Keeduaeg hakkab jooksmas.

#### Märkused

- Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaega. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaia automaatse programmeerimise kohta leiate teavet jaotisest → "Põhiseaded"
- Kui ainukese keedualana valitakse välja paindlik keedutsoon, on seatud aeg kogu keedutsooni jaoks ühesugune.
- Kui kombineeritud keeduala puhul valitakse Move funktsioon, on kõige kolme 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.

### Keedufunktsioonid

Kui keeduala jaoks on programmeeritud keeduaeg ja aktiveeritud on üks keedufunktsioonidest, käivitub seadistatud keeduaeg alles siis, kui valitud ala temperatuur on saavutatud.

#### Aja muutmine või kustutamine

Valige välja keeduala ja seejärel puudutage sümbolit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keeduaega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

#### Pärast aja möödumist

Keeduala lülitub välja, näit  vilgub ja võimsusaste läheb  peale. Kõlab helisignaali.

Taimeri näidikul vilguvad  ja sümbol .

Sümboli  puudutamisel näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

#### Märkused

- Lühema kui 10-minutilise keeduaega väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt  ja alles siis valige soovitud aeg.
- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Järelejäädud keeduaia teadasaamiseks valige vastav keeduala välja.
- Keeduaegaks saate seada kuni  minutit.

### Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.

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

#### Seadistamine käib nii

1. Puudutage sümbolit . Taimeri näidikul põlevad sümbol  ja näit .
  2. Reguleerimisalal valige soovitud aeg ja kinnitamiseks puudutage sümbolit .
- Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

#### Aja muutmine või kustutamine

Puudutage sümbolit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keeduaega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

### Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kõlab helisignaal. Taimeri näidikul vilguvad  ja sümbol .

Pärast sümboli  puudutamist näidud kustuvad.

### Stopperi funktsioon

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

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

#### Aktiveerimine

Puudutage sümbolit . Taimeri näidikul põlevad sümbol  ja näit .

Aeg hakkab jooksmas.

#### Inaktiveerimine

Sümboli  puudutamine peatab stopperi funktsiooni. Taimeri näidikud põlevad edasi.

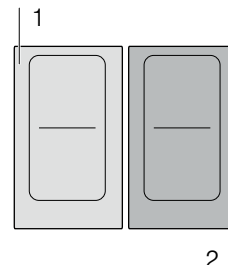
Kui puudutate uuesti sümbolit , siis näidud kustuvad. Funktsioon on inaktiveeritud.



## 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).



**Märkus:** Flex-alal saab Powerboost-funktsiooni aktiveerida ka siis, kui keedutsooni kasutatakse ainukese keedualana.

#### Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit .  
Näit  süttib.  
Funktsioon on aktiveeritud.

#### Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit .  
Näit  kustub ja keeduala lülitub uuesti võimsusastmele **9**.  
Funktsioon on inaktiveeritud.

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

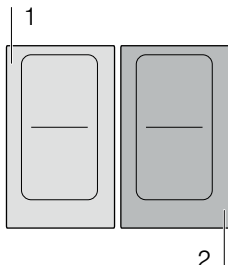


## ShortBoost-funktsioon

ShortBoost-funktsiooniga saab keedunõud kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel **9**.

Pärast funktsiooni väljalülitumist valige välja roa jaoks sobiv võimsusaste.

Seda funktsiooni saab keeduala puhul aktiveerida siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös (vt joonist).



**Märkus:** Paindliku keedutsooni puhul saab Shortboost-funktsiooni aktiveerida ka siis, kui seda kasutatakse üheainsa keedualana.

### Soovitused kasutamiseks

- Kasutage alati keedunõud, mida ei ole eelnevalt soojendatud.
- Kasutage sileda põhjaga potte ja panne. Ärge kasutage õhukese põhjaga anumaid.
- Ärge jätke keedunõud, millel kuumutate õli, võid või rasva, kunagi järelevalveta.
- Ärge katke keedunõud kaanega.
- Asetage keedunõu keedualale tsentreeritult. Veenduge, et keedunõu põhja läbimõõt vastab keeduala läbimõõdule.
- Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate jaotisest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"

### Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit kaks korda. Näit **Pb.** süttib.

Funktsioon on aktiveeritud.

### Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näit **Pb.** kustub ja keeduala lülitub uuesti võimsusastmele **9**.

Funktsioon on inaktiveeritud.

**Märkus:** 30 sekundi pärast lülitub see funktsioon automaatselt välja.



## Soojana hoidmise funktsioon

See funktsioon sobib šokolaadi ja või sulatamiseks ning roogade soojana hoidmiseks.

### Aktiveerimine

1. Valige välja soovitud keeduala.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit .

Näit **L** süttib.

Funktsioon on aktiveeritud.

### Inaktiveerimine

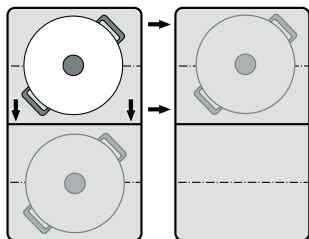
1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näit **L** kustub. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Funktsioon on inaktiveeritud.

## Seadistuste ülekandmine

Selle funktsiooniga saab võimsusastet, programmeeritud keeduaega ja valitud keedufunktsiooni kanda ühelt keedualalt üle teisele keedualale.

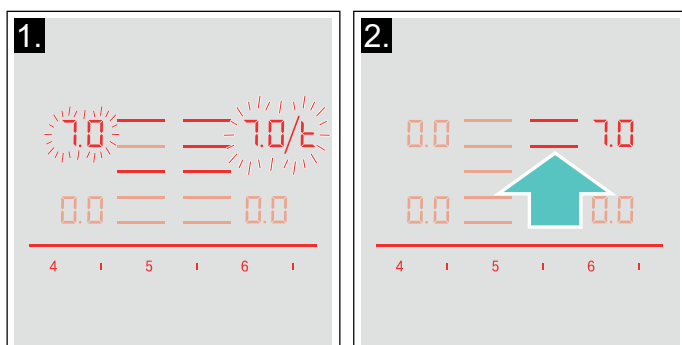
Seadistuste ülekandmiseks nihutage keedunõu sisselülitatud keedualalt mõnele teisele keedualale.



**Märkus:** Teavet keedunõu korrektse asetuse kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon"

### Aktiveerimine

1. Nihutage keedunõu sisselülitatud keedualalt mõnele teisele keedualale.  
Esialgse keeduala võimsusaste vilgub.  
Keedunõu tuvastatakse ja uue keeduala näidikul vilguvad eelnevalt valitud võimsusaste ja sümbol  $\epsilon$ .
2. Seadistuste kinnitamiseks valige välja uus keeduala.  
Esialgse keeduala võimsusaste seatakse **00** peale.



Seadistused kanti uuele keedualale üle.

### Märkused

- Nihutage keedunõu keedualale, mis ei ole sisse lülitatud, mida Te ei ole eelnevalt seadistanud või millel ei ole varem olnud ühtegi teist keedunõud.
- PowerBoost- või ShortBoost-funktsiooni saab ümber lülitada vaid siis vasakult paremale või paremalt vasakule, kui ükski keeduala ei ole aktiivne.
- Kui uus keedunõu asetatakse mõnele teisele keedualale enne seadistuste kinnitamist, saab seda funktsiooni kasutada mõlema keedunõu puhul.
- Kui ümber tõstetakse mõlemad keedunõud, on funktsioon kasutatav vaid viimasena ümber tõstetud keedunõu puhul.



## Keeduabi funktsioonid

Keeduabi funktsioonidega on toiduvalmistamine väga lihtne ja tulemus on alati suurepärase. Soovituslikud temperatuuriastmed sobivad mis tahes toiduvalmistusviisi jaoks.

Need lubavad toitu valmistada nii, et see ei kee liiga liiga tugevasti, ja tagavad parimad tulemused nii keetmisel kui ka praadimisel.

Sensorid mõõdavad keeduprotsessi ajal pidevalt poti või panni temperatuuri. See tagab pidevalt võimsuse täpse reguleerimise ja õige temperatuuri.

Kui valitud temperatuur on saavutatud, võib lisada toiduained. Road ei kuumene üle, ülekeemist ei esine.

Keedualad, millel on praadimissensor, on tähistatud praadimissensori sümboliga.

Keedufunktsioone saab kasutada kõikidel keedualadel, mis on varustatud juhtmeta temperatuurisensoriga.

Sellest peatükist saate järgmist teavet:

- Keeduabi funktsioonide liigid
- Sobivad keedunõud
- Sensorid ja täiendavad lisatarvikud
- Funktsioonid ja võimsusastmed
- Soovituslikud road

### Keeduabi funktsioonide liigid

Keeduabi funktsioonidega saate iga roa jaoks valida kõige sobivama valmistusviisi.

Tabel näitab erinevaid olemasolevaid võimalusi keeduabi funktsioonide seadistamiseks.

| Keeduabi funktsioonid               | Temperatuur-<br>riistmed | Keedunõud | Olemasolu      | Aktiveerimine |
|-------------------------------------|--------------------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>Praadimissensor</b>              |                          |           |                |               |
| Moorimine / praadimine vähese õliga | 1, 2, 3, 4, 5            |           |                |               |
| <b>Keedufunktsioonid</b>            |                          |           |                |               |
| Soojendamine / soojana hoidmine     | 1 / 70 °C                |           | Kõik keedualad |               |
| Hautamine                           | 2 / 90 °C                |           | Kõik keedualad |               |
| Keetmine                            | 3 / 100 °C               |           | Kõik keedualad |               |
| Kiirkeedupotis keetmine             | 4 / 120 °C               |           | Kõik keedualad |               |
| Frittimine potis rohkes õlis*       | 5 / 170 °C               |           | Kõik keedualad |               |

\* Eelkuumutada kaane all ja frittida kaaneta.

Kui pliidiplaadil juhtmeta keetmissensor puudub, saab seda osta müügiesindusest, hooldekeskusest või meie ametlikult veebisaidilt.

## Sobivad keedunõud

Valige keedutsoon, mis vastab keedunõu põhja läbimõõdule kõige rohkem, ja asetage keedunõu selle keedutsooni keskele.

Kasutage keetmisfunktsioonide jaoks nõud, mis on nii kõrged, et vajalik veekogus ulatub üle juhtmeta keetmissensori silikoonpadja.

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

Veebipõhise tellimise võimalus ja kättesaadavus on riigiti erinev. Lisateavet selle kohta leiate müügimaterjalidest.

**Märkus:** Iga lisatarvik iga seadmega ei sobi. Tarvikut ostes tehke alati teatavaks oma ahju täpne tähistus (E-nr).

### Eritarvikud

#### pann läbimõõduga 15 cm

Soovituslikud tarvikud praadimissensori jaoks.

#### Pann läbimõõduga 19 cm

Soovituslikud tarvikud praadimissensori jaoks.

#### Pann läbimõõduga 21 cm

Soovituslikud tarvikud praadimissensori jaoks.

#### Teppan Yaki-nõu

Soovituslikud tarvikud praadimissensori jaoks. Vaid paindlikul keedualal kasutamiseks.

#### Grillimisnõu

Soovituslikud tarvikud praadimissensori jaoks. Vaid paindlikul keedualal kasutamiseks.

Need pannid on mittenakkuva kattega, nii et võimalik on praadida väheste õliga.

### Märkused

- Praadimissensor töötati välja just seda liiki ja sellise suurusega pannide jaoks.
- Paindlikel keedualadel võib ette tulla, et teistsuguse suurusega või halva asetusega pannide puhul praadimissensor ei aktiveeru. Vt peatükki → "Paindlik tsoon".
- Muud liiki pannid võivad üle kuumeneda ja temperatuur võib minna valitud temperatuurist madalamaks või kõrgemaks. Esmalt valige kõige madalam temperatuuraste ja vajaduse korral muutke seda.

Keedufunktsioonide jaoks sobib mis tahes keedunõu, mida võib kasutada induktsioonkuumutusel. Teavet induktsioonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine".

Keeduabi funktsioonide tabelis on iga funktsiooni jaoks nimetatud sobiv keedunõu.

## Sensorid ja täiendavad lisatarvikud

Sensorid mõõdavad keeduprotsessi ajal pidevalt poti temperatuuri. See tagab võimsuse täpse reguleerimise ja õige temperatuuri, et keedutulemus oleks parim.

Pliidiplaat on varustatud kahe erineva süsteemiga temperatuuri mõõtmiseks, et saavutada parimaid tulemusi:

- Temperatuuriandurid, mis asuvad pliidiplaadi sisemuses ja kontrollivad nõu põhja temperatuuri. Sobivad praadimissensori jaoks.
- Juhtmeta temperatuurisensor, mis annab info nõu temperatuuri kohta edasi juhtpaneelile. Sobib keedufunktsioonidele.

Keetmissensor on keedufunktsioonide kasutamiseks vältimatult vajalik.

Kui pliidiplaadil juhtmeta keetmissensor puudub, saate selle tellida müügiesindustest, hoolduskeskusest või meie ametlikult veebisaidilt viitenumbri HEZ39050 all.

Infot keetmissensori kohta leiate punktist → "Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine"

## Funktsioonid ja võimsusastmed

### Praadimissensor

Praadimissensoriga saate valmistada roogi pannil väheses õlis.

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimissensori sümboliga.

### Eelised

- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui vajalik. See säästab energiat. Õli ja rasv ei kuumene üle.
- Kui tühi pann on kuumenenud õli ja toidu sissepanekuks sobiva temperatuurini, kõlab helisignaali.

### Märkused

- Ärge pange pannile kaant peale, vastasel korral regulaator ei toimi. Rasvapritsmete kinnipüüdmiseks võite kasutada pritsmesõela.
- Kasutage praadimiseks sobivat õli või rasva. Kui kasutate võid, margariini, külmpressitud oliiviõli või searasva, reguleerige välja temperatuuraste 1 või 2.
- Ärge jätke rasva või õli kuumale pannile järelevalveta.
- Kui keeduala temperatuur on kõrgem kui keedunõu temperatuur või vastupidi, ei aktiveeru temperatuurisensor korrektselt.
- Potis rohkes õlis frittamiseks kasutage alati keedufunktsioone. "Potis suures koguses õlis frittamine", võimsusaste 5.

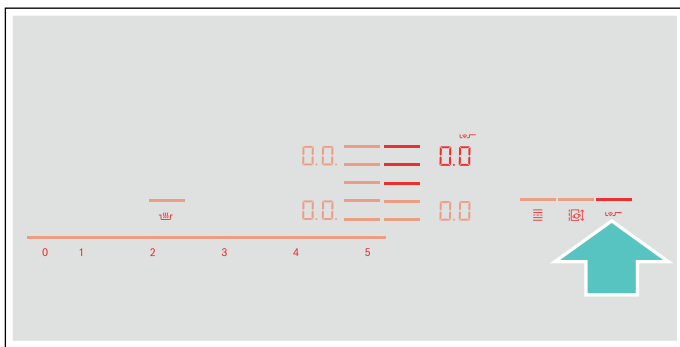
## Temperatuuriastmed

| Temperatuuriaste   | Sobib                                                                                                                                           |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 väga madal       | Kastmete valmistamine ja kokkukeetmine, köögivilja hautamine ja roogade praadimine neitsioliiviõli, või ja margariiniga.                        |
| 2 madal            | Roogade praadimine neitsioliiviõli, või ja margariiniga, nt omleti valmistamine.                                                                |
| 3 keskmine - madal | Kala ja paksemate praepalade, nt frikadellide ja vorstikeste praadimine.                                                                        |
| 4 keskmine - kõrge | Kõrge küpsusastmega lihalõikude, paneeritud sügavkülmutatud toodete ja õhukeste roogade, nt šnitsli, lihaviilude ja juurviljade praadimine.     |
| 5 kõrge            | Roogade praadimine kõrgel temperatuuril, nt lihalõikude valmistamine küpsusastmel pooltoores, kartulipannkookide ja praekartulite valmistamine. |

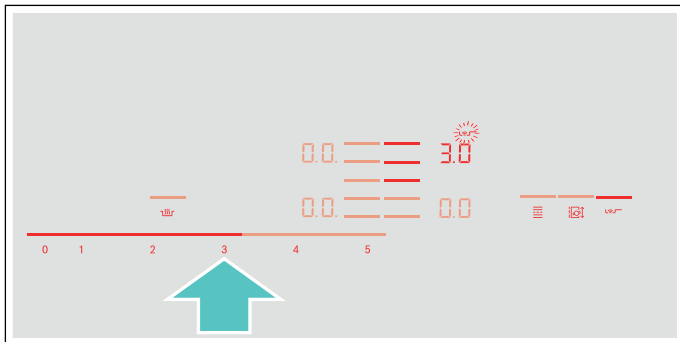
### Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi keedunõu keedualale.

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



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



Funktsioon on aktiveeritud.

Temperatuurisümbol  vilgub seni, kuni praadimistemperatuur on saavutatud. Kõlab helisignaal ja temperatuurisümbol kustub.

3. Kui praadimistemperatuur on saavutatud, valage pannile pisut õli ja seejärel asetage peale toiduained.

**Märkus:** Kõrbemise vältimiseks keerake roogadel teine pool.

### Praadimissensori väljalülitamine

Valige välja keeduala ja seadistage reguleerimisalal  peale. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

### Keedufunktsioonid

Nende funktsioonidega saate toiduaineid kuumutada, hautada, keeta, valmistada kiirkeedupotis või potis rohkes õlis kontrollitud temperatuuril frittida.

Neid funktsioone saate kasutada kõikide keedualade puhul.

### Eelised

- Keedutsoon kuumeneb vaid siis, kui see on temperatuuri säilitamiseks vajalik. See hoiab kokku energiat ning õli ja rasv ei kuumene üle.
- Temperatuuri kontrollitakse pidevalt. Sellisel viisil hoitakse ära roogade ülekeemine. Lisaks ei pea muutma temperatuuriastet.
- Kui vesi või õli on kuumenenud toidu sissepanekuks sobiva temperatuurini, kõlab helisignaal. Kui toiduaine on vaja lisada kohe alguses, siis on see tabelis vastavalt ära märgitud.

### Märkused

- Kasutage sileda ja paksu põhjaga potte ja panne. Ärge kasutage õhukese või deformeerunud põhjaga potte ja panne.
- Täitke pott sellises ulatuses, et poti sisu katab kinni keetmissensori silikoonpadja.
- Väheses õlis praadimiseks kasutage praadimissensorit.
- Asetage keedupott keedualale nii, et keetmissensor on suunatud pliidiplaadi külgmise välispinna poole.
- Keetmise ajal ärge eemaldage temperatuurisensorit poti küljest.
- Pärast keetmist võtke keetmissensor poti küljest maha. Ettevaatust, keetmissensor võib olla väga kuum.

## Temperatuurivahemikud ja -astmed

| Keedufunktsioonid              | Temperatuuriaste | Temperatuurivahemik | Sobib                        |
|--------------------------------|------------------|---------------------|------------------------------|
| Soojendamine ja soojashoidmine | 1/70 °C          | 60 - 70 °C          | nt supid, punš               |
| Hautamine                      | 2/90 °C          | 80 - 90 °C          | nt riis, piim                |
| Keetmine                       | 3/100 °C         | 90 - 100 °C         | nt nuudlid, köögiviljad      |
| Kiirkeedupotis keetmine        | 4/120 °C         | 110 - 120 °C        | nt kana, ühepajatoit         |
| Frittimine potis rohkes õlis   | 5/170 °C         | 170 - 180 °C        | nt sõõrikud, hakkliahapallid |

### Nõuandeid toiduvalmistamiseks keedufunktsioonide abil

- Funktsioon Soojendamine/soojana hoidmine: sügavkülmutatud tooted portsjonitena, nt spinat. Tõstke sügavkülmutatud toiduaine keedunõusse. Lisage vett tootja soovitatud koguses. Pange keedunõule kaas peale ja valige aste 1 / 70 °C. Aeg-ajalt segage.
- Madalal kuumusel kuumutamine: See funktsioon sobib toiduainete hautamiseks madalal temperatuuril ning kastmete ja ühepajatoitude paksendamiseks. Valige aste 2 / 90 °C.
- Keetmise funktsioon: See funktsioon võimaldab keeta vett kaane all, ilma et see üle keeks. Tänu temperatuurikontrollile saate tõhusalt keeta. Valige aste 3 / 100 °C.
- Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis: Järgige tootja soovitusi. Pärast helisignaali jätkake keetmist soovitatud aja jooksul. Valige aste 4 / 120 °C.
- Funktsioon Frittimine potis rohkes õlis: Kuumutage õli kaane all. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ja lisage toiduained (kui tabelis Soovituslikud road ei ole teistsuguseid juhiseid). Valige aste 5 / 170 °C.

### Märkused

- Keetke alati kaane all. Erand: "Frittimine potis rohkes õlis", temperatuuriaste 5/170 °C.
- Kui helisignaali ei kõla, veenduge, et potil on kaas peal.
- Ärge kuumutage rasva kunagi ilma järelevalveta. Kasutage frittimiseks sobivat õli või rasva. Ärge kasutage erinevate frittimisainete segu, nt õli ja rasva segu. Kuumad rasvasegud võivad hakata vahutama.
- Kui keedutulemus ei ole rahuldav, nt kartulite keetmisel, kasutage järgmisel korral rohkem vett, kuid soovituslik temperatuuriaste jätke samaks.

### Keemispunkti seadistamine

Vee keemispunkt sõltub Teie elukoha kõrgusest üle merepinna. Kui vesi keeb väga tugevasti või väga nõrgalt, saab keemispunkti reguleerida. Seejuures tuleb toimida järgmiselt:

- Valige põhiseadistus **4**, vt peatükk → "Põhiseaded"
- Põhiseadistus on standardina seatud astmele 3. Kui Teie elukoht on 200 kuni 400 meetrit üle merepinna, ei ole keemispunkti vaja reguleerida, vastasel korral tuleb valida seadistus, mis on asjaomase kõrguse kohta esitatud järgmises tabelis.

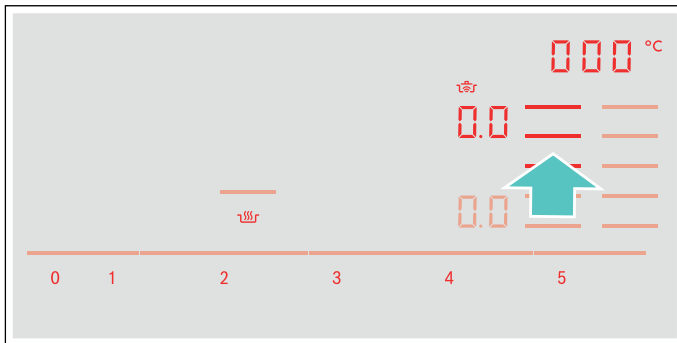
| Kõrgus          | Väärtus 4 |
|-----------------|-----------|
| 0 - 100 m       | 1         |
| 100 - 200 m     | 2         |
| 200 - 400 m     | 3*        |
| 400 - 600 m     | 4         |
| 600 - 800 m     | 5         |
| 800 - 1000 m    | 6         |
| 1000 - 1200 m   | 7         |
| 1200 - 1400 m   | 8         |
| üle 1400 m      | 9         |
| * Põhiseadistus |           |

**Märkus:** Temperatuuriaste 3/100 °C on piisav tõhusaks keetmiseks, kuigi vesi ei kee seejuures väga tugevalt. Keemispunkti saab aga muuta. Kui näiteks soovite, et vesi tõuseks tugevamini keema, võite valida väiksema kõrguse üle merepinna.

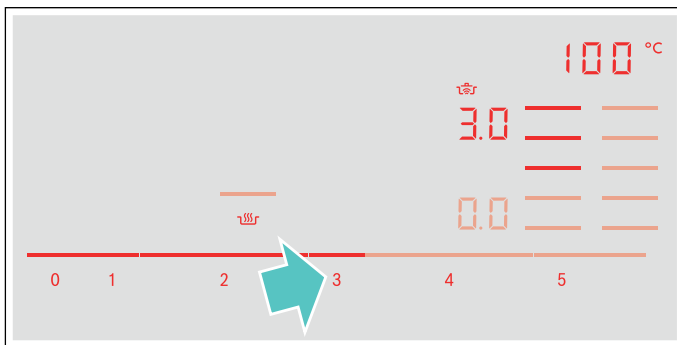
## Seadistamine käib nii

Enne keedufunktsioonide esmakordset kasutamist tuleb luua ühendus juhtmeta keedusensori ja juhtpaneeli vahel. Selleks tutvuge peatükiga → "⑩ Juhtmeta temperatuurisensor"

1. Kinnitage temperatuurisensor poti külge, vt peatükki → "Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine"
2. Asetage pott piisaval hulgal vedelikuga soovitud keedualale ja pange peale kaas.
3. Valige keeduala, millel on temperatuurisensoriga pott.
4. Puudutage temperatuurisensori sümbolit . Juhtpaneelil põleb näit .



5. Valige tabelist sobiv temperatuuriaste.



Funktsioon on aktiveeritud.

Temperatuurisümbol  vilgub seni, kuni vesi või õli on kuumenenud toiduaine sissepanekuks sobiva temperatuurini. Kõlab helisignaal ja temperatuurisümbol ei vilgu enam.

6. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ja lisage toiduained. Toiduvalmistamise ajal hoidke potil kaas peal.

**Märkus:** Funktsiooni "Potis rohkes õlis frittimine" kasutamisel ärge pange potile kaant peale.

## Keedufunktsioonide väljalülitamine

Valige välja keeduala ja seadistage reguleerimisalal  peale. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

**Märkus:** Keedufunktsioonide uueks aktiveerimiseks oodake umbes 10 sekundit.

## Soovituslikud road

Järgmine tabel näitab valikut roogadest ja on sorteeritud toiduainete järgi. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

Keeduabifunktsioonid:

|                                                                                  |                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  | Praadimissensori jaoks sobivad pannid |
|  | Keetmissensor                         |

| Liha                                                | Keeduabifunktsioonid                                                                | Temperatuuriaste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------|
| <b>Praadimine vähese õliga</b>                      |                                                                                     |                  |                                            |
| Šnitsel, naturaalne <sup>1</sup>                    |    | 4                | 6 - 10                                     |
| Šnitsel, paneeritud <sup>1</sup>                    |    | 4                | 6 - 10                                     |
| Filee <sup>2</sup>                                  |    | 4                | 6 - 10                                     |
| Karbonaadilõigud <sup>1</sup>                       |    | 3                | 10 - 15                                    |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                            |    | 4                | 10 - 15                                    |
| Viini šnitsel <sup>1</sup>                          |    | 4                | 10 - 15                                    |
| Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) <sup>2</sup> |    | 5                | 6 - 8                                      |
| Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) <sup>2</sup> |    | 5                | 8 - 12                                     |
| Lihalõigud, küpsed (3 cm paksused) <sup>1</sup>     |   | 4                | 8 - 12                                     |
| Linnufilee (2 cm paksune) <sup>1</sup>              |  | 3                | 10 - 20                                    |
| Liharibad <sup>3</sup>                              |  | 4                | 7 - 12                                     |
| Gyros <sup>3</sup>                                  |  | 4                | 7 - 12                                     |
| Peekon <sup>1</sup>                                 |  | 2                | 5 - 8                                      |
| Hakkliha <sup>3</sup>                               |  | 4                | 6 - 10                                     |
| Pihv (1,5 cm paksune) <sup>1</sup>                  |  | 3                | 6 - 15                                     |
| Lihapallid (2 cm paksused) <sup>1</sup>             |  | 3                | 10 - 20                                    |
| Täidetud lihapallid <sup>1</sup>                    |  | 3                | 10 - 20                                    |
| Keeduvorstikesed <sup>1</sup>                       |  | 3                | 8 - 20                                     |
| Vorstikesed, toored <sup>1</sup>                    |  | 3                | 8 - 20                                     |
| <b>Hautamine</b>                                    |                                                                                     |                  |                                            |
| Vorstikesed <sup>4</sup>                            |  | 2 - 90 °C        | 10 - 20                                    |
| <b>Keetmine</b>                                     |                                                                                     |                  |                                            |
| Lihapallid <sup>4</sup>                             |  | 3 - 100 °C       | 20 - 30                                    |
| Supikana <sup>4</sup>                               |  | 3 - 100 °C       | 60 - 90                                    |
| Kooreklops <sup>4</sup>                             |  | 3 - 100 °C       | 60 - 90                                    |

<sup>1</sup> Korduvalt keerata.

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

<sup>3</sup> Segage regulaarselt.

<sup>4</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>6</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

| Liha                                | Keeduabifunktsioonid                                                              | Temperatuuriaste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------|
| <b>Keetmine kiirkeedupotis</b>      |                                                                                   |                  |                                            |
| Supikana <sup>5</sup>               |  | 4 - 120 °C       | 15 - 25                                    |
| Kooreklops <sup>5</sup>             |  | 4 - 120 °C       | 15 - 25                                    |
| <b>Frittimine rohkes õlis</b>       |                                                                                   |                  |                                            |
| Kanatükkide frittimine <sup>6</sup> |  | 5 - 170 °C       | 10 - 15                                    |
| Lihapallide frittimine <sup>6</sup> |  | 5 - 170 °C       | 10 - 15                                    |

<sup>1</sup> Korduvalt keerata.

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

<sup>3</sup> Segage regulaarselt.

<sup>4</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>6</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

| Kala                                    | Keeduabifunktsioonid                                                                | Temperatuuriaste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------|
| <b>Praadimine vähese õliga</b>          |                                                                                     |                  |                                            |
| Kalafilee, naturaalne <sup>1</sup>      |    | 4                | 10 - 20                                    |
| Kalafilee, paneeritud <sup>1</sup>      |   | 3                | 10 - 20                                    |
| Krabid <sup>1</sup>                     |  | 4                | 4 - 8                                      |
| Krevetid <sup>1</sup>                   |  | 4                | 4 - 8                                      |
| Terve praetud kala <sup>1</sup>         |  | 3                | 10 - 20                                    |
| <b>Hautamine</b>                        |                                                                                     |                  |                                            |
| Hautatud kala <sup>2</sup>              |  | 2 - 90 °C        | 15 - 20                                    |
| <b>Frittimine rohkes õlis</b>           |                                                                                     |                  |                                            |
| Õlletainas kala frittimine <sup>3</sup> |  | 5 - 170 °C       | 10 - 15                                    |
| Paneeritud kala frittimine <sup>3</sup> |  | 5 - 170 °C       | 10 - 15                                    |

<sup>1</sup> Korduvalt keerata.

<sup>2</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>3</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

| Munaroad                         | Keeduabifunktsioonid                                                              | Temperatuuraste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|
| <b>Praadimine vähese õliga</b>   |                                                                                   |                 |                                            |
| Härjasilmad võis <sup>1</sup>    |  | 2               | 2 - 6                                      |
| Härjasilmad <sup>2</sup>         |  | 4               | 2 - 6                                      |
| Munapuder <sup>3</sup>           |  | 2               | 4 - 9                                      |
| Omlett <sup>4</sup>              |  | 2               | 3 - 6                                      |
| Õhukesed pannkoogid <sup>4</sup> |  | 5               | 1,5 - 2,5                                  |
| Praesai <sup>4</sup>             |  | 3               | 4 - 8                                      |
| Rebitud pannkoogid <sup>4</sup>  |  | 3               | 10 - 15                                    |

|                             |                                                                                   |            |        |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| <b>Keetmine</b>             |                                                                                   |            |        |
| Keedetud munad <sup>5</sup> |  | 3 - 100 °C | 5 - 10 |

<sup>1</sup> Pärast helisignaali lisage või ja toiduained.

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage pannile õli ja toiduained.

<sup>3</sup> Segage regulaarselt.

<sup>4</sup> Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

| Köögivil ja kaunviljad                  | Keeduabifunktsioonid                                                                | Temperatuuraste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|
| <b>Praadimine vähese õliga</b>          |                                                                                     |                 |                                            |
| Küüslauk <sup>1</sup>                   |  | 2               | 2 - 10                                     |
| Sibulad, hautatud <sup>1</sup>          |  | 2               | 2 - 10                                     |
| Sibularõngad <sup>1</sup>               |  | 3               | 5 - 10                                     |
| Suvikõrvits <sup>2</sup>                |  | 3               | 4 - 12                                     |
| Baklažaanid <sup>2</sup>                |  | 3               | 4 - 12                                     |
| Paprika <sup>1</sup>                    |  | 3               | 4 - 15                                     |
| Rohelise spargli paadimine <sup>2</sup> |  | 3               | 4 - 15                                     |
| Seened <sup>1</sup>                     |  | 4               | 10 - 15                                    |
| Köögivilja hautamine õlis <sup>1</sup>  |  | 1               | 10 - 20                                    |
| Glasuuritud köögivilja <sup>1</sup>     |  | 3               | 6 - 10                                     |

<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Korduvalt keerata.

<sup>3</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Pange toiduained pannile pärast helisignaali.

<sup>4</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>5</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

| Köögivilja ja kaunviljad                      | Keeduabifunktsioonid                                                                | Temperatuuride | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------|
| <b>Keetmine</b>                               |                                                                                     |                |                                            |
| Brokoli <sup>3</sup>                          |    | 3 - 100 °C     | 10 - 20                                    |
| Lillkapsas <sup>3</sup>                       |    | 3 - 100 °C     | 10 - 20                                    |
| Rooskapsas <sup>3</sup>                       |    | 3 - 100 °C     | 30 - 40                                    |
| Rohelised oad <sup>3</sup>                    |    | 3 - 100 °C     | 15 - 30                                    |
| Kikerherned <sup>4</sup>                      |    | 3 - 100 °C     | 60 - 90                                    |
| Herned <sup>3</sup>                           |    | 3 - 100 °C     | 15 - 20                                    |
| Läätsed <sup>4</sup>                          |    | 3 - 100 °C     | 45 - 60                                    |
| <b>Keetmine kiirkeedupotis</b>                |                                                                                     |                |                                            |
| Köögivilja kiirkeedupotis <sup>4</sup>        |    | 4 - 120 °C     | 3 - 6                                      |
| Kikerherned kiirkeedupotis <sup>4</sup>       |    | 4 - 120 °C     | 25 - 35                                    |
| Valged oad kiirkeedupotis <sup>4</sup>        |    | 4 - 120 °C     | 25 - 35                                    |
| Läätsed kiirkeedupotis <sup>4</sup>           |    | 4 - 120 °C     | 10 - 20                                    |
| <b>Frittimine rohkes õlis</b>                 |                                                                                     |                |                                            |
| Paneeritud köögivilja frittimine <sup>5</sup> |    | 5 - 170 °C     | 4 - 8                                      |
| Tainas köögivilja frittimine <sup>5</sup>     |    | 5 - 170 °C     | 4 - 8                                      |
| Paneeritud seente frittimine <sup>5</sup>     |   | 5 - 170 °C     | 4 - 8                                      |
| Õlletainas seente frittimine <sup>5</sup>     |  | 5 - 170 °C     | 4 - 8                                      |

<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Korduvalt keerata.

<sup>3</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Pange toiduained pannile pärast helisignaali.

<sup>4</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>5</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

| Kartulid                                           | Keeduabifunktsioonid                                                              | Temperatuuriaste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------|
| <b>Praadimine vähese õliga</b>                     |                                                                                   |                  |                                            |
| Praekartulid keedukartulitest <sup>1</sup>         |  | 5                | 6 - 12                                     |
| Friikartulid (toorestest kartulitest) <sup>1</sup> |  | 4                | 15 - 25                                    |
| Kartulikotletid <sup>2</sup>                       |  | 5                | 2,5 - 3,5                                  |
| Kartulirösti <sup>3</sup>                          |  | 2                | 50 - 55                                    |
| Glaseeritud kartulid <sup>1</sup>                  |  | 3                | 10 - 15                                    |
| <b>Hautamine</b>                                   |                                                                                   |                  |                                            |
| Kartuliklimpide hautamine <sup>4</sup>             |  | 2 - 90 °C        | 30 - 40                                    |
| <b>Keetmine</b>                                    |                                                                                   |                  |                                            |
| Kartulite keetmine <sup>5</sup>                    |  | 3 - 100 °C       | 30 - 45                                    |
| <b>Keetmine kiirkeedupotis</b>                     |                                                                                   |                  |                                            |
| Kartulid kiirkeedupotis <sup>5</sup>               |  | 4 - 120 °C       | 10 - 20                                    |

<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage pannile õli ja toiduained.

<sup>4</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

| Nuudlid ja teravili              | Keeduabifunktsioonid                                                                | Temperatuuriaste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------|
| <b>Hautamine</b>                 |                                                                                     |                  |                                            |
| Riis <sup>1</sup>                |  | 2 - 90 °C        | 25 - 35                                    |
| Polenta <sup>2</sup>             |  | 2 - 90 °C        | 3 - 8                                      |
| Mannapuder <sup>2</sup>          |  | 2 - 90 °C        | 5 - 10                                     |
| <b>Keetmine</b>                  |                                                                                     |                  |                                            |
| Tainatooted <sup>2</sup>         |  | 3 - 100 °C       | 7 - 10                                     |
| Tainataskud <sup>2</sup>         |  | 3 - 100 °C       | 6 - 15                                     |
| <b>Keetmine kiirkeedupotis</b>   |                                                                                     |                  |                                            |
| Riis kiirkeedupotis <sup>3</sup> |  | 4 - 120 °C       | 5 - 8                                      |

<sup>1</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>2</sup> Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Lisage toiduained alguses.

| Supid                                                                      | Keeduabifunktsioonid | Temperatuuris-<br>te | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------------------|
| <b>Hautamine</b><br>Püreesupid <sup>1</sup>                                |                      | 2 - 90 °C            | 10 - 15                                    |
| <b>Keetmine</b><br>Kondipuljong <sup>2</sup>                               |                      | 3 - 100 °C           | 60 - 90                                    |
| Kiirsupid <sup>1</sup>                                                     |                      | 3 - 100 °C           | 5 - 10                                     |
| <b>Keetmine kiirkeedupotis</b><br>Kondipuljong kiirkeedupotis <sup>2</sup> |                      | 4 - 120 °C           | 20 - 30                                    |

<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Lisage toiduained alguses.

| Kastmed                                                                 | Keeduabifunktsioonid | Temperatuuris-<br>riaste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Praadimine vähese õliga</b><br>Tomatikaste köögiviljaga <sup>1</sup> |                      | 1                        | 25 - 35                                    |
| Béchemeli kaste <sup>1</sup>                                            |                      | 1                        | 10 - 20                                    |
| Juustukaste <sup>1</sup>                                                |                      | 1                        | 10 - 20                                    |
| Kastme kokkukeetmine <sup>1</sup>                                       |                      | 1                        | 25 - 35                                    |
| Magusad kastmed <sup>1</sup>                                            |                      | 1                        | 15 - 25                                    |

<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

| Dessert                                                               | Keeduabifunktsioonid | Temperatuuris-<br>te | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------------------|
| <b>Hautamine</b><br>Riisipuder <sup>1</sup>                           |                      | 2 - 90 °C            | 40 - 50                                    |
| Kaerahelbepuder <sup>1</sup>                                          |                      | 2 - 90 °C            | 10 - 15                                    |
| Šokolaadipuding <sup>1</sup>                                          |                      | 2 - 90 °C            | 3 - 5                                      |
| <b>Keetmine</b><br>Kompott <sup>2</sup>                               |                      | 3 - 100 °C           | 15 - 25                                    |
| <b>Frittimine rohkes õlis</b><br>Moosipallide frittimine <sup>3</sup> |                      | 5 - 170 °C           | 5 - 10                                     |
| Sõõrikute frittimine <sup>3</sup>                                     |                      | 5 - 170 °C           | 5 - 10                                     |
| Pontšikute frittimine <sup>3</sup>                                    |                      | 5 - 170 °C           | 5 - 10                                     |

<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>3</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

| Külmutatud tooted                       | Keeduabifunktsioonid                                                                | Temperatuuraste | Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min) |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------|
| <b>Praadimine vähese õliga</b>          |                                                                                     |                 |                                            |
| Šnitsel <sup>1</sup>                    |    | 4               | 15 - 20                                    |
| Cordon bleu <sup>1</sup>                |    | 4               | 10 - 30                                    |
| Linnulihafilee <sup>1</sup>             |    | 4               | 10 - 30                                    |
| Kananagitsad <sup>1</sup>               |    | 4               | 10 - 15                                    |
| Gyros <sup>2</sup>                      |    | 4               | 10 - 15                                    |
| Kebab <sup>2</sup>                      |    | 4               | 10 - 15                                    |
| Kalafilee, naturaalne <sup>1</sup>      |    | 3               | 10 - 20                                    |
| Kalafilee, paneeritud <sup>1</sup>      |    | 3               | 10 - 20                                    |
| Kalapulgad <sup>1</sup>                 |    | 4               | 8 - 12                                     |
| Friikartulite praadimine <sup>2</sup>   |    | 5               | 4 - 6                                      |
| Panniroad <sup>2</sup>                  |    | 3               | 6 - 10                                     |
| Kevadrullid <sup>1</sup>                |    | 4               | 10 - 30                                    |
| Camembert <sup>1</sup>                  |    | 3               | 10 - 15                                    |
| <b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b> |                                                                                     |                 |                                            |
| Köögivilil koorekastmes <sup>2</sup>    |    | 1 - 70 °C       | 15 - 20                                    |
| <b>Keetmine</b>                         |                                                                                     |                 |                                            |
| Rohelised oad, külmutatud <sup>3</sup>  |  | 3 - 100 °C      | 15 - 30                                    |
| <b>Frittimine rohkes õlis</b>           |                                                                                     |                 |                                            |
| Friikartulite frittimine <sup>4</sup>   |  | 5 - 170 °C      | 4 - 8                                      |

<sup>1</sup> Korduvalt keerata.<sup>2</sup> Segage regulaarselt.<sup>3</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.<sup>4</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

| Muu                                                                                                                                                                                                                                                               | Keeduabifunktsioonid                                                              | Temperatuurias-<br>te | Keeduaeg kokku alates helisig-<br>naalist (min) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Praadimine vähese õliga</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                   |                       |                                                 |
| Camembert <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                            |  | 3                     | 7 - 10                                          |
| Saiakuubikud <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                         |  | 3                     | 6 - 10                                          |
| Kuivad valmisroad <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                    |  | 1                     | 5 - 10                                          |
| Mandlite röstimine <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                   |  | 4                     | 3 - 15                                          |
| Pähklite röstimine <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                                   |  | 4                     | 3 - 15                                          |
| Piiniaseemnete röstimine <sup>4</sup>                                                                                                                                                                                                                             |  | 4                     | 3 - 15                                          |
| <b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                       |                                                 |
| Guljašš-supi soojendamine <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                            |  | 1 - 70 °C             | 10 - 20                                         |
| Hõõgveini soojendamine <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                               |  | 1 - 70 °C             | 5 - 15                                          |
| <b>Hautamine</b>                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                       |                                                 |
| Piima kuumutamine <sup>5</sup>                                                                                                                                                                                                                                    |  | 2 - 90 °C             | 3 - 10                                          |
| <sup>1</sup> Korduvalt keerata.<br><sup>2</sup> Segage regulaarselt.<br><sup>3</sup> Lisada vesi pärast helisignaali. Lisage toiduained, kui vesi tõuseb keema.<br><sup>4</sup> Lisage toiduained pärast helisignaali.<br><sup>5</sup> Lisage toiduained alguses. |                                                                                   |                       |                                                 |

## Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks

Lisatarvikud Teppan Yaki ja Grill on ideaalsed kasutamiseks Flex-alal ja optimaalsed praadimissensori puhul.

### Grill

Grill sobitub Flex-alaga. Saate vähese õliga tervislikult ja lihtsalt valmistada suures ja väikeses koguses liha, kala, värsket köögivilja ja leiba. Soontega vorm hoolitseb selle eest, et road imavad sisse vähem rasva. Lihtne käsitlemine võimaldab roogi grillida selliselt, et nende välimus ja maitse on võrreldav traditsioonilisel grillil valmistatud roogadega. Kuumuse paremaks ülekandmiseks lisage grillile või roa pinnale veidi õli.

### Teppan Yaki

Teppan Yaki võimaldab väheses õlis tervislikult ja lihtsalt valmistada liha, kala, värsket köögivilja ja leiba. Teppan Yaki sobitub ideaalselt Flex-alaga. Vahetu kokkupuude plaadiga ja kuumuse ühtlane ülekandmine tagab toidu konsistentsi, värvi ja mahlasuse säilimise pruunistamisel ja praadimisel.

Järgmine tabel näitab valikut roogadest ja on sorteeritud toiduainete järgi. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

**Märkus:** Seadistada Flex-ala üheainsa keedualana, et funktsiooni nõuetekohaselt aktiveerida.

|                                                     | Keedunõu                                                                                                                                                                  | Temperatuuriaste | Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites) |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------|
| <b>Liha</b>                                         |                                                                                                                                                                           |                  |                                                |
| Šnitsel, naturaalne <sup>1</sup>                    |  /      | 4                | 6 - 10                                         |
| Filee <sup>1</sup>                                  |  /      | 4                | 6 - 10                                         |
| Karbonaadilõigud <sup>1</sup>                       |  /      | 3                | 10 - 15                                        |
| Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) <sup>1</sup> |  /      | 5                | 6 - 8                                          |
| Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) <sup>1</sup> |  /      | 5                | 8 - 12                                         |
| Lihalõigud, küpsed (3 cm paksused) <sup>1</sup>     |  /  | 4                | 8 - 12                                         |
| Linnufilee (2 cm paksune) <sup>1</sup>              |  /  | 3                | 10 - 20                                        |
| Peekon <sup>1</sup>                                 |  /  | 3                | 5 - 8                                          |
| Pihv <sup>1</sup>                                   |  /  | 3                | 6 - 15                                         |
| Keeduvorstikesed <sup>1</sup>                       |  /  | 4                | 8 - 20                                         |
| Vorstikesed, toored <sup>1</sup>                    |  /  | 4                | 8 - 20                                         |
| Gyros <sup>2</sup>                                  |                                                                                        | 4                | 7 - 12                                         |
| Hakkliha <sup>2</sup>                               |                                                                                        | 4                | 6 - 10                                         |
| <b>Kala ja mereannid</b>                            |                                                                                                                                                                           |                  |                                                |
| Kalafilee, naturaalne <sup>1</sup>                  |  /  | 4                | 10 - 20                                        |
| Krabid <sup>1</sup>                                 |  /  | 4                | 4 - 8                                          |
| Krevetid <sup>1</sup>                               |  /  | 4                | 4 - 8                                          |
| Terve kala praadimine <sup>1</sup>                  |  /  | 3                | 15 - 30                                        |

<sup>1</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Vajaduse korral pöörake teine pool.

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>4</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

<sup>5</sup> Pärast helisignaali lisage õli (hõõruge toiduaine pinda õliga) ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>6</sup> Pärast helisignaali lisage toiduained.

|                                            | Keedunõu                                                                                                                                                                  | Temperatuuriaste | Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites) |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------|
| <b>Köögivili</b>                           |                                                                                                                                                                           |                  |                                                |
| Suvikõrvits <sup>1</sup>                   |  /      | 3                | 4 - 12                                         |
| Baklažaanid <sup>1</sup>                   |  /      | 3                | 4 - 12                                         |
| Paprika <sup>1</sup>                       |  /      | 3                | 4 - 15                                         |
| Rohelise spargli paadimine <sup>1</sup>    |  /      | 3                | 4 - 15                                         |
| Seened <sup>2</sup>                        |  /      | 4                | 10 - 15                                        |
| Küüslauk <sup>2</sup>                      |                                                                                          | 2                | 2 - 10                                         |
| Sibulate klaasjaks hautamine <sup>2</sup>  |                                                                                          | 2                | 2 - 10                                         |
| Köögivilja glaseerimine <sup>2</sup>       |                                                                                          | 3                | 6 - 10                                         |
| <b>Kartulid</b>                            |                                                                                                                                                                           |                  |                                                |
| Praekartulid keedukartulitest <sup>2</sup> |                                                                                          | 5                | 6 - 12                                         |
| Kartulikotletid <sup>4</sup>               |                                                                                          | 5                | 2,5 - 3,5                                      |
| Glaseeritud kartulid <sup>2</sup>          |                                                                                          | 3                | 10 - 15                                        |
| <b>Munaroad</b>                            |                                                                                                                                                                           |                  |                                                |
| Härjasilmad võis <sup>3</sup>              |                                                                                          | 2                | 2 - 6                                          |
| Härjasilmad õlis <sup>1</sup>              |                                                                                          | 4                | 2 - 6                                          |
| Munapuder <sup>2</sup>                     |                                                                                         | 2                | 4 - 9                                          |
| Omlett <sup>4</sup>                        |                                                                                        | 2                | 3 - 6                                          |
| Pannkoogid <sup>4</sup>                    |                                                                                        | 5                | 1,5 - 2,5                                      |
| Praesai <sup>4</sup>                       |                                                                                        | 3                | 4 - 8                                          |
| Rebitud pannkoogid <sup>4</sup>            |                                                                                        | 3                | 10 - 15                                        |
| <b>Muu</b>                                 |                                                                                                                                                                           |                  |                                                |
| Röstimine <sup>5</sup>                     |  /  | 4                | 4 - 6                                          |
| Krutoonid <sup>2</sup>                     |                                                                                        | 3                | 6 - 10                                         |
| Mandlite röstimine <sup>6</sup>            |                                                                                        | 4                | 3 - 15                                         |
| Pähklite röstimine <sup>6</sup>            |                                                                                        | 4                | 3 - 15                                         |
| Piiniaseemnete röstimine <sup>6</sup>      |                                                                                        | 4                | 3 - 15                                         |

<sup>1</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Vajaduse korral pöörake teine pool.

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>4</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

<sup>5</sup> Pärast helisignaali lisage õli (hõõruge toiduaine pinda õliga) ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>6</sup> Pärast helisignaali lisage toiduained.

## Juhtmeta temperatuurisensor

Enne keedufunktsioonide esmakordset kasutamist tuleb luua ühendus juhtmeta temperatuurisensori ja juhtpaneeli vahel.

### Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine

Sellest punktist saate järgmist teavet:

- Silikoonpadja külgekleepimine
- Juhtmeta keetmissensori paigaldamine
- Puhastamine
- Patarei vahetamine

Silikoonpadja ja keetmissensorit on võimalik osta müügiesindustest, hooldekeskusest või meie ametlikult veebisaidilt. Tehke teatavaks vastav tootenumber:

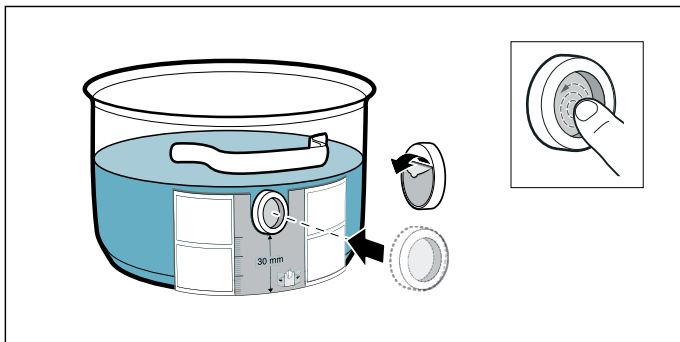
|          |                                                     |
|----------|-----------------------------------------------------|
| 00577921 | 5 silikoonpadjast koosnev komplekt                  |
| HEZ39050 | Keetmissensor ja 5 silikoonpadjast koosnev komplekt |

#### Silikoonpadja pealekleepimine

Silikoonpadi fikseerib temperatuurisensori keedunõu külge.

Kui keedupotti kasutatakse keedufunktsioonidega esmakordselt, tuleb silikoonpadi paigaldada otse selle nõu külge. Seejuures on oluline:

1. Koht potil, kuhu padi kleebitakse, peab olema puhas rasvast. Puhastage pott, kuivatage hästi ja hõõruge kleebitav koht üle nt piiritusega.
2. Eemaldage silikoonpadja küljest kaitsekile. Tarnekomplektis oleva šablooni abil kleepige silikoonpadi vastaval kõrgusel poti väliskülje külge.



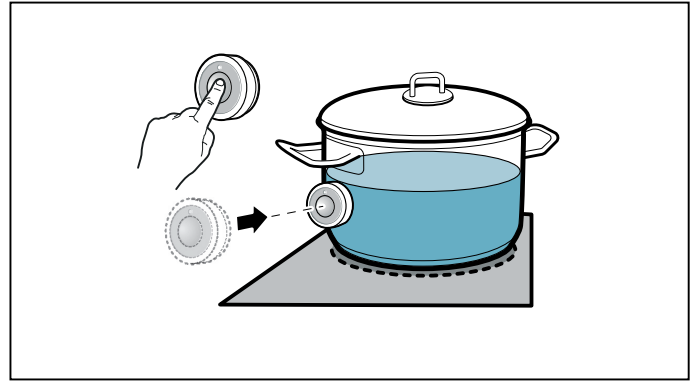
3. Suruge silikoonpadi kogu pinna ulatuses vastu potti, avaldage survet ka siseosale. Liim kuivab täielikult 1 tunniga. Selle aja jooksul ärge potti kasutage ega puhastage.

#### Märkused

- Ärge jätke silikoonpadjaga potti pikemaks ajaks nõudepesuvedelikku.
- Kui silikoonpadi peaks lahti tulema, tuleb kasutusele võtta uus silikoonpadi.

### Juhtmeta temperatuurisensori paigaldamine

Paigaldage temperatuurisensor silikoonpadja külge nii, et see oleks korrektselt kohal.



#### Märkused

- Enne temperatuurisensori paigaldamist veenduge, et silikoonpadi on täiesti kuiv.
- Asetage keedupott keedualale nii, et temperatuurisensor on suunatud pliidiplaadi külgmise välispinna poole.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi temperatuurisensor olla suunatud mõne teise kuumade keedunõu poole.
- Pärast keetmist võtke temperatuurisensor poti küljest maha. Hoidke seda puhtas ja ohutus kohas ja eemal tulekolletest.
- Üheaegselt võite kasutada kuni kolme temperatuurisensorit.

### Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga

Juhtmeta temperatuurianduri ühendamiseks juhtpaneeliga toimige järgmiselt.

1. Valige menüü **14**, vt peatükki → "Põhiseaded". Keeduala näit põleb.
2. Valige keeduala, mille näit süttib. Kõlab helisignaal. Näit **14** põleb.
3. Vajutage 30 sekundi jooksul juhtmeta temperatuurianduril olevale sümbolile . Mõne sekundi pärast ilmub keeduala näidikule temperatuurianduri ja juhtpaneeli ühendamise tulemus.

#### Tulemus

|                                                                                     |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | Veatu ühendus                                      |
|  | Vigane ühendus: tingitud ülekandevaest.            |
|  | Vigane ühendus: tingitud temperatuurianduri vaest. |

- Keedufunktsioone saab kasutada niipea, kui temperatuuriandur on juhtpaneeliga korrektselt ühendatud.
- Temperatuurianduri häirest tingitud vigane ühendus võib tekkida järgmistel põhjustel.
  - Bluetooth-andmesideviga.
  - Juhtmeta temperatuurianduril olevale sümbolile ei vajutatud 30 sekundi jooksul pärast keeduala väljavalimist.
  - Temperatuurianduri patarei on tühi.Lähtestage juhtmeta temperatuuriandur ja tehke ühendamistoiming uuesti.
- Kui vigane ühendus on tingitud ülekandeveast, tehke ühendamistoiming uuesti.  
Kui ühendus on endiselt vigane **!**, pöörduge klienditeenindusse.

### Juhtmeta temperatuurianduri lähtestamine

1. Puudutage sümbolit  8–10 sekundit. Sel ajal süttib temperatuurianduri LED-näidik kolm korda. LEDi kolmandal süttimiskorral algab lähtestamine. Sel hetkel eemaldage sõrm sümbolilt. Niipea, kui LED kustub, on juhtmeta temperatuuriandur lähtestatud.
2. Korrake ühendamistoimingut alates punktist 2.

### Puhastamine

Juhtmeta temperatuurisensorit ei tohi pesta nõudepesumasinas.

### Temperatuurisensor

Puhastage temperatuurisensorit niiske lapiga. Ärge kunagi peske seda nõudepesumasinas. Ärge kastke seda vette ja ärge puhastage seda voolava vee all.

Pärast keetmist võtke temperatuurisensor poti küljest maha. Hoidke seda puhtas ja ohutus kohas, näiteks pakendis ja eemal tulekolletest.

### Silikoonpadi

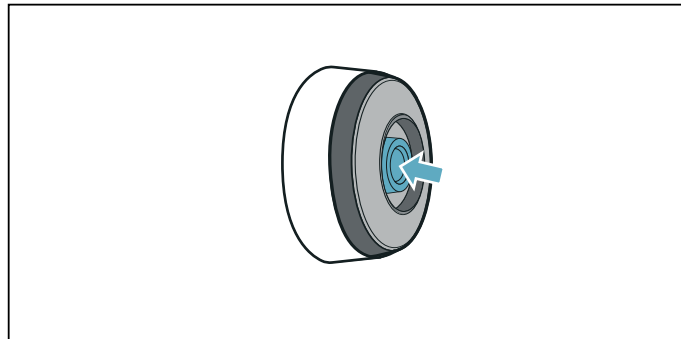
Enne temperatuurisümboli külge kinnitamist puhastage ja kuivatage. Võib pesta nõudepesumasinas.

**Märkus:** Ärge jätke silikoonpadjaga nõud pikemaks ajaks nõudepesuvedelikku.

### Temperatuurisensori aken

Sensori aken peab alati olema puhas ja kuiv. Toimige järgmiselt:

- Eemaldage regulaarselt rasvapritsmed ja mustus.
- Puhastamiseks kaustage pehmet lappi või vatitikke ja aknapuhastusvahendit.



### Märkused

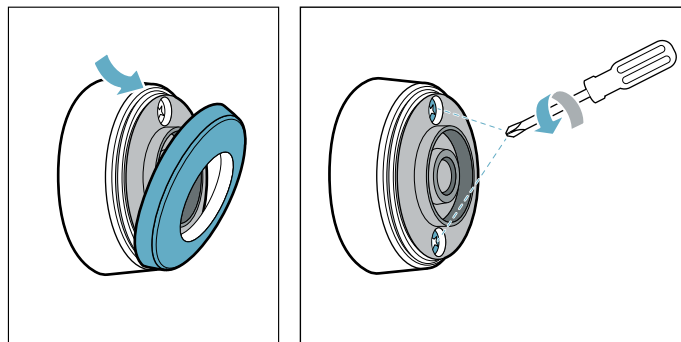
- Ärge kasutage kraapivaid puhastusvahendeid, nagu küürimiskäsnad ja harjad, ega viskoosseid puhastusaineid.
- Ärge puudutage sensorit sõrmedega. See võib määrdua või kriimustada saada.

### Patarei vahetamine

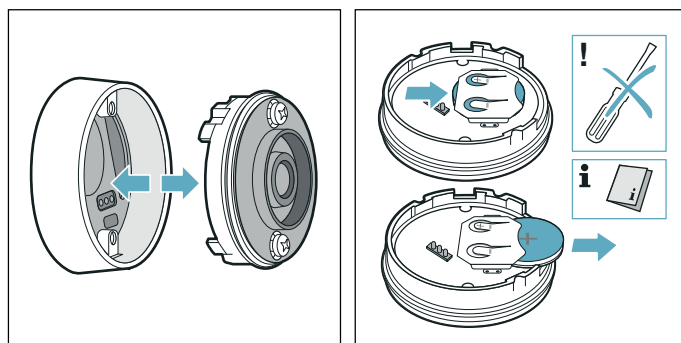
Kui temperatuurisensor sümbolile vajutamise korral ei sütti, on patarei tühi.

Patarei vahetamine:

1. Tõmmake silikoonkate temperatuurisensori korpuse alaosal maha ja eemaldage mõlemad kruvid kruvikeeraja abil.

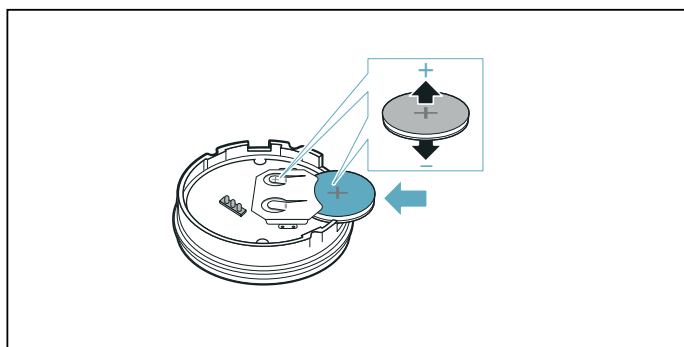


2. Avage temperatuurisensori sulgur. Võtke patarei korpuse alaosal välja ja pange sisse uus patarei (seejuures jälgige patareide polaarsust).

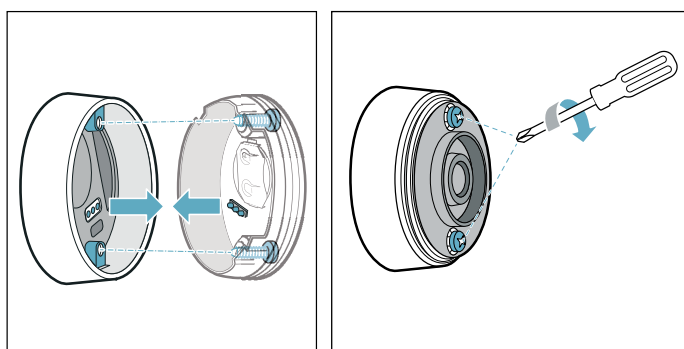


**Tähelepanu!**

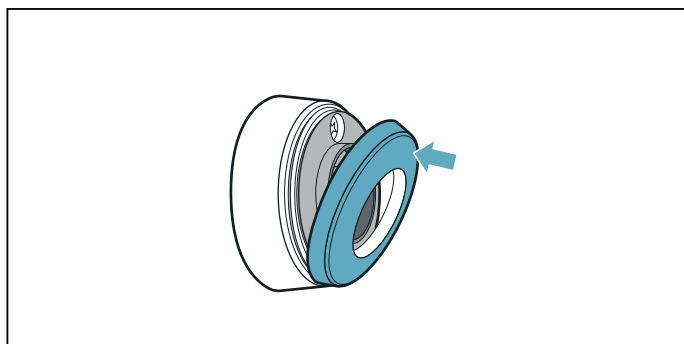
Patarei eemaldamiseks ärge kasutage metallist esemeid. Ärge puudutage patarei ühenduspunkte.



3. Sulgege temperatuurisensori sulgur (sulguris kruvide jaoks ette nähtud väljalõiked peavad olema kohakuti korpuse alaosa süvenditega). Pingutage kruvid kruvikeerajaga kinni.



4. Paigaldage silikoonkate uuesti temperatuurisensori korpuse alaosa külge.



**Märkus:** Pikema tööea tagamiseks kasutage üksnes kvaliteetseid CR2032 tüüpi patareid.

**Vastavusdeklaratsioon**

Käesolevaga deklareerib Robert Bosch Hausgeräte GmbH, et juhtmeta temperatuurisensoriga varustatud seade vastab direktiivi 2014/53/EL põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku RED vastavusdeklaratsiooni leiate internetist [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) seadme tootelehelt täiendavate dokumentide alt.

Logod ja kaubamärk Bluetooth® on Bluetooth SIG, Inc. registreeritud kaubamärgid ja omand ning Robert Bosch Hausgeräte GmbH kasutab neid kaubamärke litsentsi alusel. Kõik teised kaubamärgid on asjaomaste äriühingute kaubamärgid.

**Lapselukk**

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

**Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine**

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Aktiveerimine:

1. Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
2. Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Näit  süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Inaktiveerimine:

1. Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
2. 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 1</b>  | <b>Lapselukk</b><br><b>0</b> manuaalselt*.<br><b>1</b> automaatselt.<br><b>2</b> Funktsioon on inaktiveeritud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>c 2</b>  | <b>Helisignaaliid</b><br><b>0</b> Kinnitus-ja veasignaali on välja lülitatud.<br><b>1</b> Ainult veasignaali on sisse lülitatud.<br><b>2</b> Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud.<br><b>3</b> Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud.*                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>c 3</b>  | <b>Energiakulu kuvamine</b><br><b>0</b> Inaktiveeritud.*<br><b>1</b> Aktiveeritud.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>c 4</b>  | <b>Seadistus olenevalt kõrgusest üle merepinna</b><br><b>1-2</b> vähendamine<br><b>3</b> Põhiseadistus<br><b>4-9</b> suurendamine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>c 5</b>  | <b>Keeduaja automaatne programmeerimine</b><br><b>00</b> Välja lülitatud.*<br><b>0 1-99</b> Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>c 6</b>  | <b>Taimeri funktsiooni helisignaali kestus</b><br><b>1</b> 10 sekundit.*<br><b>2</b> 30 sekundit.<br><b>3</b> 1 minut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>c 7</b>  | <b>Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine</b><br><b>Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest.</b><br><b>0</b> Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */**<br><b>1</b> 1000 W miinimumvõimsus.<br><b>1.</b> 1500 W<br><b>...</b><br><b>3</b> 3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks.<br><b>3.</b> 3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks.<br><b>4</b> 4000 W<br><b>4.</b> 4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks.<br><b>...</b><br><b>9</b> või <b>9.</b> Pliidiplaadi maksimumvõimsus.** |
| <b>c 11</b> | <b>Move-funktsiooni jaoks eelseadistatud võimsusastmete muutmine</b><br><b>-9</b> Eelseatud võimsusaste eespoolse keedupiirkonna jaoks.<br><b>-5</b> Eelseatud võimsusaste keskmise keedupiirkonna jaoks.<br><b>-1.</b> Eelseatud võimsusaste tagapoolse keedupiirkonna jaoks.                                                                                                                                                                                                                                                              |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>c 12</b> | <b>Kontrollida keedunõud ja keeduprotsessi tulemust</b><br>0 Ei sobi<br>1 Ei ole kõige sobivam<br>2 Sobib                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>c 13</b> | <b>Paindliku keedutsooni aktiveerimise konfigureerimine</b><br>0 Kahe eraldiseisva keedualana.*<br>1 Üheainsa keedualana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>c 14</b> | <b>Ühendage juhtmeta keetmissensor pliidiplaadiga</b><br>0 Veatu ühendus<br>1 Vigane ühendus: tingitud ülekandmise veast.<br>2 Vigane ühendus: tingitud keetmissensori veast.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>c 17</b> | <b>Õhuringlusrežiimi või äratõmberežiimi seadistamine</b><br>0 Õhuringlusrežiimi konfigureerimine.*<br>1 Äratõmberežiimi konfigureerimine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>c 18</b> | <b>Automaatse käivituse seadistamine</b><br>0 Välja lülitatud.<br>1 Sisse lülitatud: sensorjuhtimisega automaatrežiim.*<br>2 Sisse lülitatud: Õhupuhasti lülitub sisse vastavalt keeduala võimsusastmele.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>c 19</b> | <b>Sensori tundlikkuse seadistamine õhupuhasti jaoks</b><br>1 Sensori madalaima tundlikkuse väljareguleerimine.<br>2 Sensori keskmise tundlikkuse väljareguleerimine.*<br>3 Sensori kõrgeima väljareguleerimine.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>c 20</b> | <b>Järelventileerimise seadistamine</b><br>0 Välja lülitatud.<br>1 Sisse lülitatud: sensorjuhtimisega järelventileerimise automaatsfunktsioon.<br>2 Sisse lülitatud*:<br>Kui pliidiplaat töötab äratõmberežiimis, lülitub õhupuhasti ca 6 minutiks sisse võimsusastmel 3.<br>Kui pliidiplaat töötab õhuringlusrežiimis, lülitub õhupuhasti ca 30 minutiks sisse võimsusastmel 1.<br>Järelventileerimisfunktsioon lülitub pärast selle aja möödumist automaatselt välja. |
| <b>c 25</b> | <b>Keedupoti automaatne tuvastamine</b><br>0 Inaktiveeritud: valige soovitud keeduala manuaalselt.<br>1 Aktiveeritud: pliidiplaat tuvastab keedunõu suuruse ja asukoha ning valib vastava keeduala/vastavad keedualad*.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>HC</b>   | <b>Home Connect</b><br>→ "Home Connecti seadistused"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>c 0</b>  | <b>Standardseadistustele lähtestamine</b><br>0 Individuaalsed seadistused.*<br>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 süttivad eelseadistuste tähistena **c 1** ja **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.



## Energiaarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiaarbimist.

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

Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pinge kvaliteedist.

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

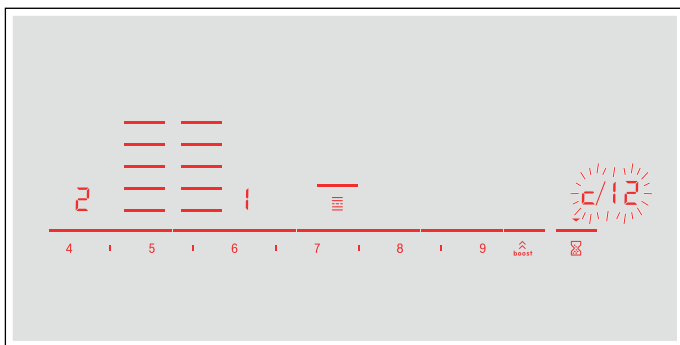


## Keedunõu test

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 |                                                                                   |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|         | Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ega lähe seetõttu kuumaks.*                       |
|         | Keedunõu soojeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.* |
|         | Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.                  |

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

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

### Märkused

- Paindlik keedutsoon on välja reguleeritud ühe keedualana, kasutage vaid ühte keedunõud.
- 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 keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine" ja → "Paindlik tsoon".



## 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"

## Home Connect

See seade on WLANi toega, seadistusi saab seadmele saata mobiilse lõppseadme kaudu.

Kui seadet koduvõrku ei ühendata, töötab seade nagu ilma võrguühenduseta pliidiplaat. Pliidiplaat on alati juhtpaneeli kaudu käsitsetav.

Home Connecti funktsiooni kasutatavus sõltub Home Connecti teenuse kättesaadavusest teie riigis. Home Connecti teenused ei ole igas riigis kasutatavad. Lisateavet selle kohta leiate aadressilt [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### Märkused

- Pliidiplaadid ei ole ette nähtud ilma järelevalveta kasutamiseks - keetmist tuleb jälgida.
- Järgige selle kasutusjuhendi ohutusjuhiseid ja tagage, et neid järgitakse ka siis, kui te juhite seadet Home Connecti rakenduse abil ja ei ole sealjuures kodus. Järgige ka Home Connect rakenduses esitatavaid juhiseid. → "Olulised ohutusnõuded" lk 6
- Home Connecti rakendusega saate saata oma seadmele seadistusi ja peate need seadmel kinnitama. Seadme käsitsemine teel olles ei ole võimalik.
- Käsitsemine seadmel on alati eelistatud. Sellel ajal ei ole käsitsemine Home Connecti rakenduse kaudu võimalik.

### Seadistamine

Seadistuste tegemiseks Home Connecti kaudu peab Home Connecti rakendus olema paigaldatud teie mobiilsele lõppseadmele ja seadistatud.

Järgige selleks Home Connecti juurde kuuluvat dokumentatsiooni.

Täitke seadistuste tegemiseks kõik rakenduse ettenähtud toimingud.

Seadistamiseks peab rakendus olema avatud.

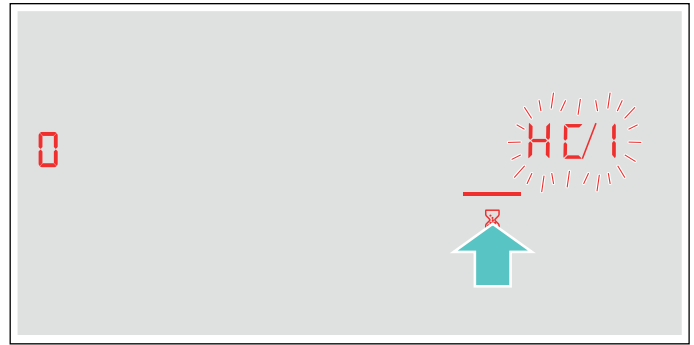
### Automaatne sisselogimine koduvõrku

Vajate WPSi funktsiooniga ruuterit.

Teil peab olema oma ruuterile ligipääs. Kui see ei peaks olema nii, järgige samme "Manuaalne sisselogimine koduvõrku".

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.

3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi kuvatakse **HC** ja **1**. Keeduala näidikul põleb .

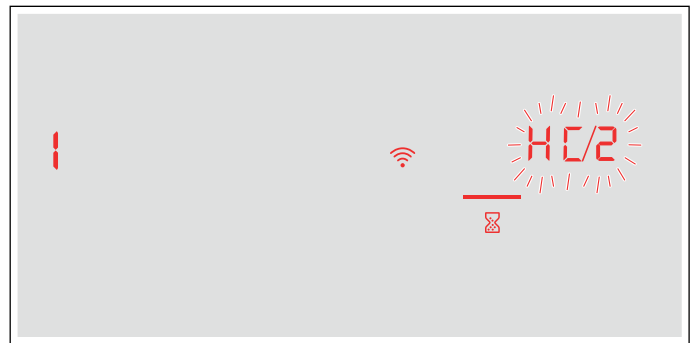


4. Seadistage reguleerimisalal väärtus **1**. Juhtpaneelil vilguvad **1** ja sümbol .
5. 2 minuti jooksul vajutage ruuteri WPS-nupule. Pliidiplaat on võrguga ühendatud, kui juhtpaneelil sümbol  enam ei vilgu, vaid põleb pideva tulega.

#### Märkus:

Kui ühendust ei saa luua, ilmub väärtus **2** "Manuaalselt ühendada". Logige seade koduvõrku manuaalselt sisse või käivitage automaatne ühendus uuesti.

Kui seade üritab automaatselt rakendusega ühenduda, siis süttivad vaheldumisi **HC** ja **2**. Reguleerimisalal vilgub väärtus **1**.



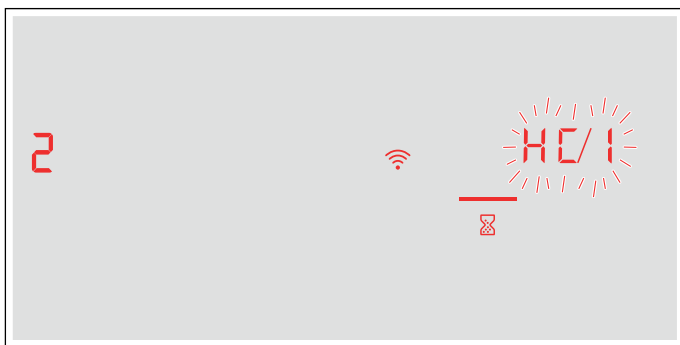
6. Käivitage mobiilsel lõppseadmel rakendus ja järgige võrku automaatse sisselogimise juhiseid. Sisselogimistoiming on lõppenud, kui keeduala näidikule ilmub väärtus **1**.

## Käsitsi sisselogimine koduvõrku

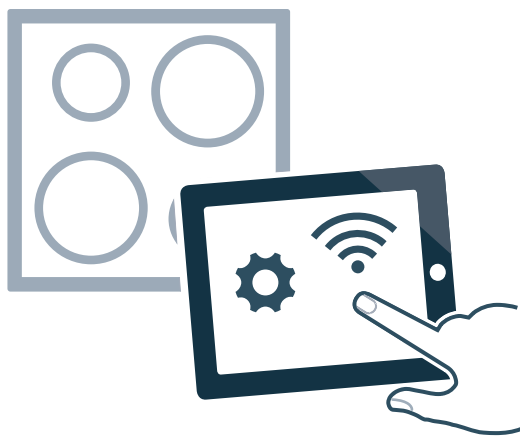
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi kuvatakse HC ja 1. Keeduala näidikul põleb 0.



4. Seadistage reguleerimisalal väärtus 2. Juhtpaneelil vilguvad 2 ja sümbol .

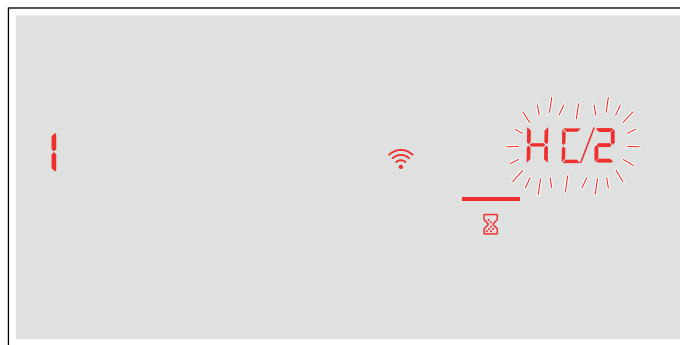


5. Logige mobiilne lõppseade pliidiplaadi võrku, kasutades SSID "HomeConnect" ja võtit "HomeConnect".



Pliidiplaat on võrguga ühendatud, kui juhtpaneelil sümbol  enam ei vilgu, vaid põleb pideva tulega.

Kui seade üritab automaatselt rakendusega ühenduda, siis süttivad vaheldumisi HC ja 2. Reguleerimisalal vilgub väärtus 1.



6. Käivitage mobiilsel lõppseadmel rakendus ja järgige võrku käsitsi sisselogimise juhiseid. Sisselogimistoiming on lõppenud, kui keeduala näidikule ilmub väärtus 0.

## Home Connecti seadistused

Home Connecti saate alati kohandada vastavalt oma vajadustele.

Võrgu ja seadme teabe kuvamiseks navigeerige oma pliidiplaadi põhiseadistustes Home Connecti seadistustesse.

| Näit        | Funktsioon                                    |
|-------------|-----------------------------------------------|
| <b>HC 1</b> | <b>Sisselogimine koduvõrku (WLAN)</b>         |
| 0           | Pole ühendatud / võrguühenduse lahutamine.    |
| 1           | Automaatne ühendamine.                        |
| 2           | Käsitsi ühendamine.                           |
| 3           | Ühendatud.                                    |
| <b>HC 2</b> | <b>Ühendus rakendusega</b>                    |
| 0           | Pole ühendatud.                               |
| 1           | Ühenduse loomine.                             |
| <b>HC 3</b> | <b>Ühendamine WLANiga</b>                     |
| 0           | Raadiomoodul välja lülitatud.                 |
| 1           | Raadiomoodul sisse lülitatud.                 |
| <b>HC 4</b> | <b>Seadistused rakenduse kaudu</b>            |
| 0           | Välja lülitatud.                              |
| 1           | Sisse lülitatud.*                             |
| <b>HC 5</b> | <b>Tarkvara värskendus</b>                    |
| 1           | Värskendus saadaval ja installimiseks valmis. |
| 2           | Installimise käivitamine.                     |
| <b>HC 6</b> | <b>Kaugligipääs klienditeenindusele</b>       |
| 0           | Pole lubatud.                                 |
| 1           | Lubatud.                                      |

\* Põhiseadistus

| Näit            | Funktsioon                             |
|-----------------|----------------------------------------|
| <b>HC 7</b>     | <b>WLANi signaalitugevus</b>           |
| 0               | Pole koduvõrguga (WLAN) ühendatud.     |
| 1               | Signaali tugevus 1 (halb)              |
| 2               | Signaali tugevus 2 (keskmine)          |
| 3               | Signaali tugevus 3 (hea)               |
| <b>HC 8</b>     | <b>Ühendus Home Connecti serveriga</b> |
| 0               | Pole ühendatud.                        |
| 1               | Ühendatud.                             |
| * Põhiseadistus |                                        |

### Märkused

- Seadistus **HC 2** kuvatakse ainult siis, kui seade on koduvõrguga ühendatud.
- Seadistus **HC 3** kuvatakse ainult siis, kui seade oli juba kord koduvõrguga ühendatud.
- Seadistus **HC 5** kuvatakse ainult siis, kui värskendus on saadaval.
- Seadistus **HC 6** kuvatakse ainult siis, kui klienditeenindus üritab seadmega ühenduda. Pärast ligipääsu andmist saate selle igal ajal lõpetada.
- Seadistused **HC 7** ja **HC 8** kuvatakse ainult siis, kui on olemas ühendus WLANiga.

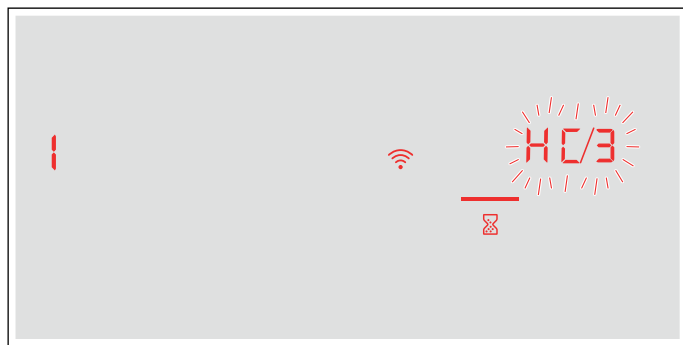
### WLANi inaktiveerimine

Kui Wifi on aktiveeritud, saate kasutada Home Connect funktsiooni.

#### Märkus:

Võrku ühendatud ooterežiimis tarbib teie seade max 2 W.

- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
- Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad **HC** ja **3**. Keeduala näidikul põleb **1**.



- Seadistage reguleerimisalal väärtus **0**. WLAN on inaktiveeritud ja juhtpaneelilt kustub sümbol .

### Võrgust lahutamine

Oma pliidiplaadi saate igal ajal võrgust lahutada.

#### Märkus:

Kui teie pliidiplaat on võrgust lahutatud, siis ei ole Home Connect kaudu käsitsemine võimalik.

- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
- Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad **HC** ja **1**. Keeduala näidikul põleb **3**.
- Seadistage reguleerimisalal väärtus **0**. Seade on koduvõrgust lahutatud ja juhtpaneelilt kustub sümbol .

### Võrguühenduse loomine

- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
- Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi kuvatakse **HC** ja **1**. Keeduala näidikul põleb **0**.



- Seadistage reguleerimisalal väärtus **1** "Automaatne ühendamine" või väärtus **2** "Käsitsi ühendamine".
- Järgige juhiseid vastavalt → "Automaatne sisselogimine koduvõrku" või → "Käsitsi sisselogimine koduvõrku".

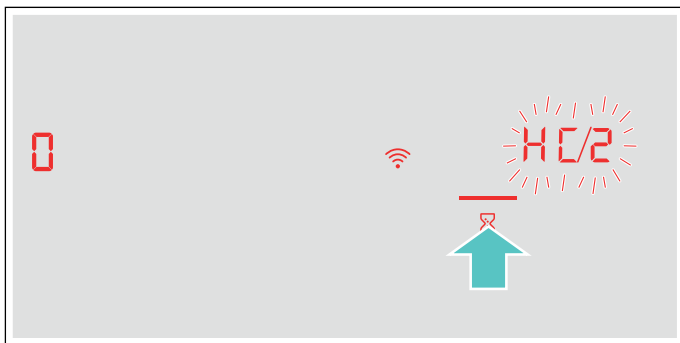
### Rakendusega ühendamine

Kui teie mobiilsel lõppseadmel on Home Connecti rakendus installitud, saate selle ühendada oma pliidiplaadiga.

#### Märkused

- Seade peab olema võrguga ühendatud.
- Rakendus peab olema avatud ja seadistatud.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad **HC** ja **2**. Keeduala näidikul põleb .



4. Seadistage reguleerimisalal väärtus **1**.
5. Järgige ühendamistoimingu lõpetamiseks rakenduse antavaid juhiseid.

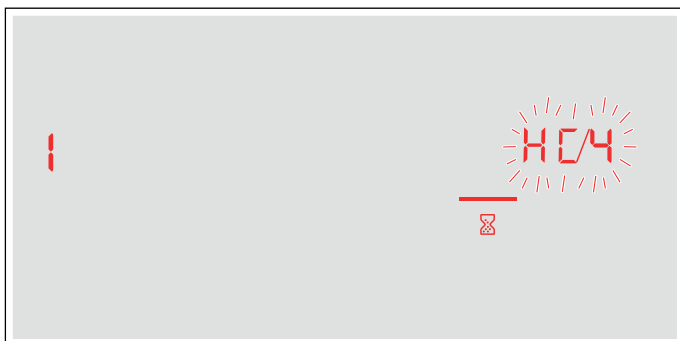
### Seadistused rakenduse kaudu

Home Connecti rakendusega pääsete mugavalt ligi oma pliidiplaadi põhiseadistustele ja saate pliidiplaadile edastada keedualade seadistusi.

#### Märkused

- Põhiseadistuste muutmiseks lülitage pliidiplaat välja.
- Käsitsemine seadmel on alati eelistatud. Sellel ajal ei saa seadet käsitleda Home Connect rakenduse kaudu.
- Tarnimisel on seadistuste ülekandmine aktiveeritud.
- Kui seadistuste edastamine on inaktiveeritud, kuvatakse Home Connecti rakenduses üksnes pliidiplaadi olekuid.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad **HC** ja **4**.
4. Edastamise aktiveerimiseks valige reguleerimisalal väärtus **1**, edastamise inaktiveerimiseks valige väärtus **0**.



### Keeduseadistuste kinnitamine

Niipea kui keetmiseseadistused edastatakse keedualale, hakkavad vastavalt seadistusele keeduala näidik, taimeri näidik või muudetud funktsioon vilkuma. Seadistuste kinnitamiseks puudutage soovitud keeduala näidikut. Seadistusest keeldumiseks puudutage pliidiplaadi mis tahes muud nuppu.

### Tarkvara värskendus

Tarkvara värskendamise funktsiooniga värskendatakse teie pliidiplaadi tarkvara (nt optimeerimine, vigade kõrvaldamine, ohutuse seisukohalt olulised värskendused). Eelduseks on, et olete Home Connecti registreeritud kasutaja, olete rakenduse installeerinud oma mobiilsesse lõppseadmesse ja olete ühendatud Home Connecti serveriga.

Kui saadaval on tarkvara värskendus, antakse teile Home Connect rakenduse teada, kust saate värskenduse alla laadida.

Pärast edukat allalaadimist saate värskenduse pliidiplaadi kaudu (põhiseadistused, seadistus **HC5**) või Home Connect rakenduse kaudu käivitada, kui olete kohalikus võrgus.

Pärast edukat installimist teavitatakse teid Home Connecti rakenduse kaudu.

#### Märkused

- Allalaadimise ajal saate oma pliidiplaati edasi kasutada.
- Olenevalt isiklikest seadistustest rakenduses saab tarkvara värskenduse alla laadida ka automaatselt.
- Turvalisuse seisukohalt olulise värskenduse soovitame installida võimalikult kiiresti.

### Kaugdiagnostika

Kui pöördate asjaomase sooviga hooldekeskuse poole, saab hooldekeskus kaugdiagnostika abil teie seadmele ligi pääseda, tingimusel et teie seade on Home Connect serveriga ühendatud ning riigis, kus seadet kasutate, on kaugdiagnostika kättesaadav.

#### Märkus:

Lisateabe ning märkused kaugdiagnostika kättesaadavuse kohta teie riigis leiate veebisaidilt [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com) rubriigist "teenindus/abi".

## Andmekaitse viide

Teie Home Connecti seadme esmakordsel ühendamisel Internetiga ühendatud WLAN-võrku edastab teie seade Home Connecti serverile järgmised andmete kategooriad (esmaregistreerimine):

- Ühene seadme ID (koosneb seadmevõtmetest ning paigaldatud Wi-Fi sidemooduli MAC-aadressist).
- Wi-Fi-sidemooduli turvasertifikaat (ühenduse infotehniliseks kaitsmiseks).
- Teie koduseadme aktuaalne riist- ja tarkvara versioon.
- Võimaliku eelnenud tehaseseadistustele lähtestamise olek.

See esmaregistreerimine valmistab kasutamiseks ette Home Connecti funktsionaalsused ja on vajalik alles sellel ajahetkel, kui te soovite Home Connecti funktsionaalsusi esmakordselt kasutada.

### Märkus:

Arvestage, et Home Connecti funktsionaalsused on kasutatavad ainult koos Home Connecti rakendusega. Teavet andmekaitse kohta saab avada Home Connecti rakenduses.

## Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib Robert Bosch Hausgeräte GmbH, et Home Connect funktsiooniga seade vastab direktiivi 2014/53/EL põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku RED vastavusdeklaratsiooni leiate internetist [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) seadme tootelehel täiendavate dokumentide alt.



2,4 GHz riba: 100 mW max.

5 GHz riba: 100 mW max.



|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| BE | BG | CZ | DK | DE | EE | IE | EL |
| ES | FR | HR | IT | CY | LV | LT | LU |
| HU | MT | NL | AT | PL | PT | RO | SI |
| SK | FI | SE | UK | NO | CH | TR |    |

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kasutamiseks ainult siseruumides



## Puhastamine

### ⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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

### ⚠ Hoiatus – Põletusohu!

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. Ära 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.
- Ära 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

Ära kasutage:

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

## Tähelepanu!

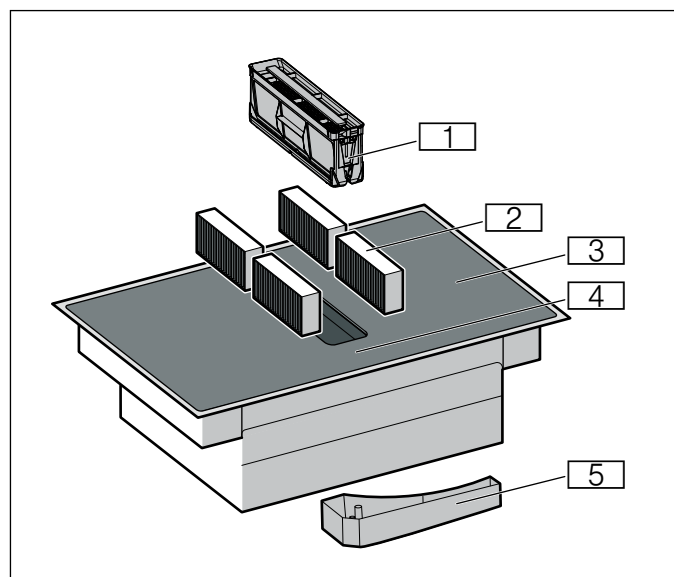
### Pinnakahjustused

Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi!

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

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

## 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 rasvafiltreid 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.

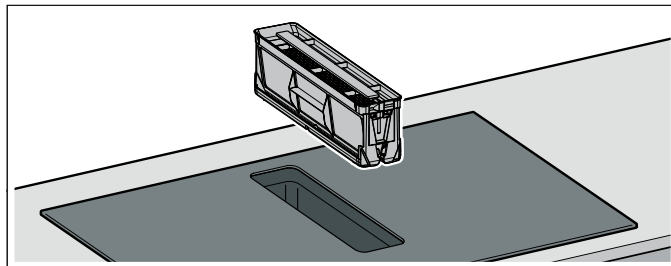
## Aktiivsöefiltri vahetamine (ainult ringleva õhu režiimil)

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.

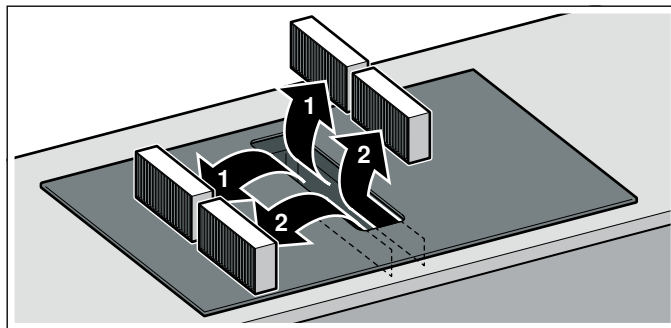
1. Võtke metallist rasvafilter välja.



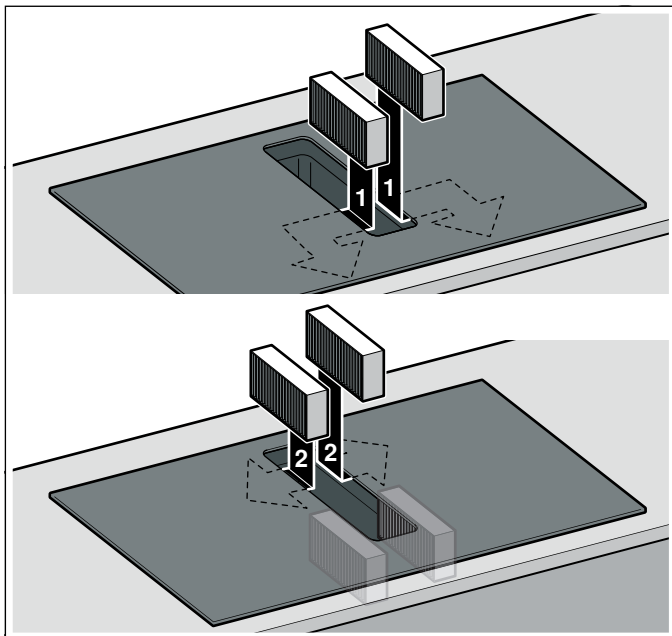
### Märkused

- 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.

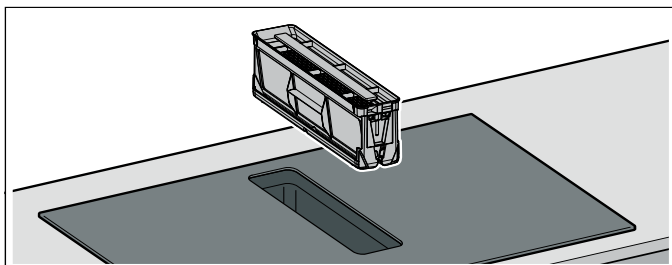
Aktiivsöefiltri täitumisenäit on lähtestatud.

#### 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 54  
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

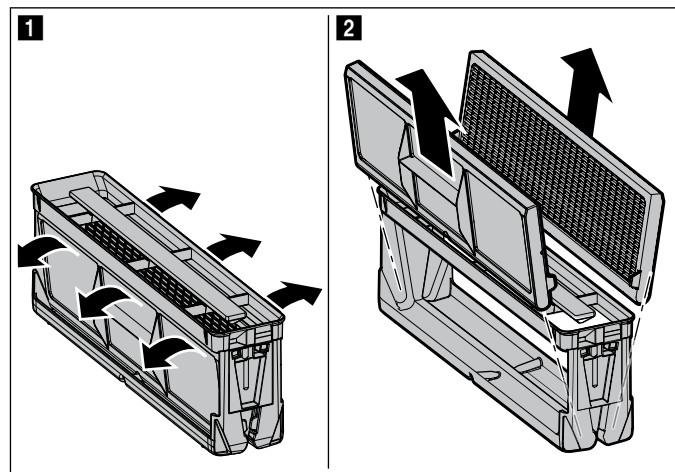
##### Märkused

- 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.



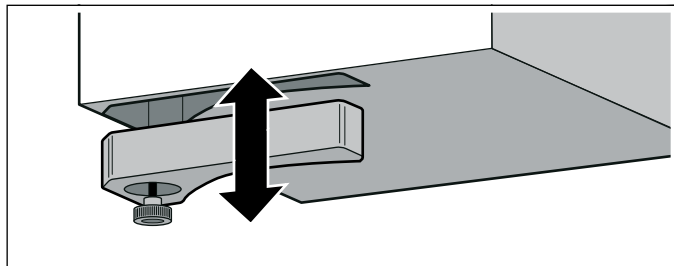
- Leotage metallist rasvafiltrit kuumas nõudepesuvahendilahuses.
- Metallist rasvafiltri puhastamiseks kasutage harja ja seejärel loputage filtrit korralikult.
- Laske metallist rasvafiltril kuivaks tilkuda.

##### 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?

Lapselukk on aktiveeritud.

Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "*Lapselukk*".

#### 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 keeduabifunktsioone?

Seadme maksimaalset sisendvõimsust on ületatud või on aktiveeritud seadistus Power-Manager. Lülitage aktiivsete keedualade võimsustastmed välja või reguleerige välja madalam aste.

Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "*Keeduabi funktsioonid*".

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

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

#### Õhupuhasti töötab sensorjuhtimisrežiimil liiga tugevalt või liiga nõrgalt.

Sensori tundlikkus õhupuhasti jaoks ei ole õigesti konfigureeritud.

Teavet selle seadistuse kohta leiate peatükist → "*Põhiseaded*".

#### Õhupuhasti jätkab töötamist, kuigi keedualad on välja lülitatud.

Lülitage õhupuhasti manuaalselt välja.

Teavet selle seadistuse kohta leiate peatükist → "*Seadme kasutamine*".

#### Õhupuhasti lülitub sisse, kuigi seade on välja lülitatud.

Valitud on sensorjuhtimisega järelventileerimise funktsioon.

Teavet selle seadistuse kohta leiate peatükist → "*Põhiseaded*".

#### 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 transformatoril:

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.

## Müra

**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 induktsioonpliidiplaadile?**

Teavet induktsioonkuumutusega 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 induktsioonkuumutusega.

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

**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 induktsioonkuumutusega.

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

## Puhastamine

**Kuidas puhastada induktsioonpliidiplaati?**

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 juhistele.

| Näit                                       | Võimalik põhjus                                                                                                         | Abi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Puudub                                     | Vooluvarustus on katkenud.<br><br>Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.<br><br>Tõrge elektroonika töös. | Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud.<br><br>Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.<br><br>Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, pöörduge hooldekeskusse.                                                                                                                                      |
| Näidud vilguvad.                           | Juhtpaneel on niiske või kaetud mingi esemega.                                                                          | Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Keeduala näidikutel vilgub näit <b>-</b> . | Elektroonika töös on tekkinud tõrge.                                                                                    | Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>F</b>                                   | Aktiivsõefilter on täitunud või täitumisinäit põleb, kuigi filter on puhastatud või välja vahetatud.                    | Vahetage filter välja ja lähtestage filtri täitumise näit. Lisateavet leiate peatükist → "Puhastamine".                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>F2/E8207/E70 15</b>                     | Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.                                                            | Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>F4/E8208/E70 15</b>                     | Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitisid välja.                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>FS</b> + võimsusaste ja helisignaali    | Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonika ülekuumenemise oht.                                                    | Eemaldage vastav nõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>FS</b> ja helisignaali                  | Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.                                      | Eemaldage vastav nõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlüliti. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>F1/F6</b>                               | Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja.                                                            | Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel lülitage keeduala uuesti sisse.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>F0</b>                                  | Seadistuste ülekandmise funktsiooni ei ole võimalik aktiveerida.                                                        | Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Võite keetmist tavalisel viisil jätkata, ilma et kasutate seadistuste ülekandmise funktsiooni. Teavitage hooldekeskust.                                                                                                                                                                            |
| <b>F8</b>                                  | Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.                                                                     | Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Lisateavet leiate peatükist .                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>E70 10</b>                              | Pliidiplaat ei saa koduvõrguga ühendust luua.                                                                           | Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Võite keeta ilma ühenduseta.<br>Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega.                                                                                                                                                                                                             |
| <b>E8202</b>                               | Keetmissensor kuumenes üle ja keeduala lülitis välja.                                                                   | Oodake, kuni keetmissensor on piisavalt jahtunud, ja aktiveerige funktsioon uuesti.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>E8203</b>                               | Keetmissensor kuumenes üle ja kõik keedualad lülitisid välja.                                                           | Kui te keetmissensorit ei kasuta, siis eemaldage see keedunõu küljest ja hoidke seda eemal teistest keedualadest ja tulekollektist. Lülitage keedualad sisse.                                                                                                                                                                                              |
| <b>E8204</b>                               | Keetmissensori patarei on peaaegu tühi.                                                                                 | Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → "Patarei vahetamine".                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>E8205</b>                               | Ühendus keetmissensoriga on katkenud.                                                                                   | Lülitage funktsioon välja ja seejärel uuesti sisse.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>E8206</b>                               | Keetmissensor on katki/defektne.                                                                                        | Teavitage hooldekeskust.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Keetmissensori näit ei põle.               | Keetmissensor ei reageeri ja näit ei sütti.                                                                             | Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → "Patarei vahetamine".<br>Kui probleem püsib, vajutage keetmissensori sümbolile 8-10 sekundit ja ühendage keetmissensor uuesti pliidiplaadiga. Lisateavet leiate jaotisest → "Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga".<br>Kui probleem ei kao, siis teavitage hooldekeskust. |
| Sensori näit vilgub kaks korda.            | Keetmissensori patarei on peaaegu tühi. Järgmine keeduprotsess võib tühja patarei tõttu katkeda.                        | Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → "Patarei vahetamine".                                                                                                                                                                                                                                                                      |

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi keedunõusid.

| Näit                                          | Võimalik põhjus                                       | Abi                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sensori näit vilgub kolm korda.               | Ühendus keetmissensoriga on katkenud.                 | Vajutage keetmissensori sümbolile 8-10 sekundit ja ühendage keetmissensor uuesti pliidiplaadiga. Lisateavet leiate jaotisest → "Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga". |
| <i>E9000</i><br><i>E90 10</i><br><i>U400</i>  | Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. | Võtke ühendust elektrienergia tarnijaga.                                                                                                                                                |
| <i>U400</i>                                   | Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud.    | Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et pliidiplaat on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.                                                                                 |
| <i>dE</i>                                     | Aktiveeritud on demorežiim.                           | Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage see uuesti vooluvõrku. Järgneva 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorilüliti. Demorežiim on inaktiveeritud.     |
| 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.



## Hooldekeskus

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-<br>tamine |             |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------|------------------------|-------------|------|
|                                                                                                            |                               | Nõu                           | Võimsu-<br>saste                                    | Kestus<br>(min:sek) | Kaas                   | Võimsusaste | Kaas |
| Šokolaadi sulatamine                                                                                       |                               |                               |                                                     |                     |                        |             |      |
| Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g)                                                           |                               | Varrega<br>kastrul<br>Ø 16 cm | -                                                   | -                   | -                      | 1.5         | Ei   |
| Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine                                                                |                               |                               |                                                     |                     |                        |             |      |
| Läätsesupp*                                                                                                |                               |                               |                                                     |                     |                        |             |      |
| Algtemperatuur 20 °C                                                                                       |                               |                               |                                                     |                     |                        |             |      |
| Kogus: 450 g                                                                                               | Pott<br>Ø 16 cm               | 9                             | 1:30<br>(segamata)                                  | Jah                 | 1.5                    | Jah         |      |
| Kogus: 800 g                                                                                               | Pott<br>Ø 22 cm               | 9                             | 2:30<br>(segamata)                                  | Jah                 | 1.5                    | Jah         |      |
| Konserveeritud läätsesupp<br>nt Erasco läätsesupp viineritega                                              |                               |                               |                                                     |                     |                        |             |      |
| Algtemperatuur 20 °C                                                                                       |                               |                               |                                                     |                     |                        |             |      |
| Kogus: 500 g                                                                                               | Pott<br>Ø 16 cm               | 9                             | ca 1:30<br>(segada, kui<br>möödunud on<br>ca 1 min) | Jah                 | 1.5                    | Jah         |      |
| Kogus: 1 kg                                                                                                | Pott<br>Ø 22 cm               | 9                             | ca 2:30<br>(segada, kui<br>möödunud on<br>ca 1 min) | Jah                 | 1.5                    | 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<br>kastrul<br>Ø 16 cm | 2                             | ca 6:00                                             | Ei                  | -                      | -           |      |
| 2 Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemi-<br>seni.                                     |                               | 7                             | ca 6:30                                             | Ei                  | -                      | -           |      |
| 3. Kui Béchamelkaste on tõusnud keema, jätke see veel 2 minutiks<br>keedualale, seejuures segage pidevalt. |                               | -                             | -                                                   | -                   | 2                      | Ei          |      |

\*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

\*\*Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2

| Kontrollroad                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                        | eelkuumutada        |                  |                                                   | Toiduvalmis-<br>tamine |                                       |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|---------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                        | Nõu                 | Võimsu-<br>saste | Kestus<br>(min:sek)                               | Kaas                   | Võimsusaste                           | Kaas |
| Riisipudru keetmine                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                        |                     |                  |                                                   |                        |                                       |      |
| Riis, kaane all keeta<br>Piima temperatuur: 7°C<br>Kuumutage piim keemiseni.Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga.<br>Keeduaeg koos eelkuumutamisega ca 45 min.                                  |                                                                                                                        |                     |                  |                                                   |                        |                                       |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola                      | Pott<br>Ø 16 cm     | 8.5              | ca 5:30                                           | Ei                     | 3<br>(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<br>Ø 22 cm     | 8.5              | ca 5:30                                           | Ei                     | 3<br>(segada, kui möödunud on 10 min) | Jah  |
| Riis, keeta ilma kaaneta<br>Piima temperatuur: 7°C<br>Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemi-<br>seni. Valige välja soovituslik võimsusaste, kui piim on kuumenenud 90 °C-<br>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<br>Ø 16 cm     | 8.5              | 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<br>Ø 22 cm     | 8.5              | ca 5:30                                           | Ei                     | 2.5                                   | Ei   |
| Riisi keetmine*                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                        |                     |                  |                                                   |                        |                                       |      |
| Veetemperatuur 20 °C                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                        |                     |                  |                                                   |                        |                                       |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola                                                      | Pott<br>Ø 16 cm     | 9                | ca 2:30                                           | Jah                    | 2                                     | Jah  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola                                                      | Pott<br>Ø 22 cm     | 9                | ca 2:30                                           | Jah                    | 2.5                                   | Jah  |
| Seafilee praadimine                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                        |                     |                  |                                                   |                        |                                       |      |
| Filee algtemperatuur: 7 °C                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                        |                     |                  |                                                   |                        |                                       |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, 1 cm paksused) ja 15 ml päevalilleõli                                           | Praepann<br>Ø 24 cm | 9                | ca 1:30                                           | Ei                     | 7                                     | Ei   |
| Pannkookide valmistamine**                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                        |                     |                  |                                                   |                        |                                       |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta                                                                               | Praepann<br>Ø 24 cm | 9                | ca 1:30                                           | Ei                     | 7                                     | Ei   |
| Sügavkülmutatud friikartulite fritimine                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                        |                     |                  |                                                   |                        |                                       |      |
|                                                                                                                                                                                                                                                                    | Kogus: 2 l päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmuta-<br>tud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original) | Pott<br>Ø 22 cm     | 9                | kuni õli kuume-<br>neb tempera-<br>tuurile 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



9001542629

000224(00)