



Eraldiseisev ahi

HLL09.020U

[et] Kasutusjuhend

Bosch BetterFood äpp

Õpi tundma oma uut seadet, milles saad kasutada tuhandeid paindlikke retsepte!

- Vegan, low-carb või gluteenivaba? Kõiki retsepte saad kohandada vastavalt enda eelistustele.
- Avasta retsepte, kus saad kasutada komponente, mis on kodus juba olemas.
- Tervislik toiduvalmistamine on lihtne - tänu Nutri-Check-tervisekompassile.
- Retseptidest leiad parimad seadistused võrku ühendatud seadmete jaoks.

See rakendus on saadaval ainult teatud Euroopa riikides ja keeltes.



Tasuta
allalaadimine



Sisukord

1 Ohutus	2	12 Lapselukk	15
2 Varalise kahju vältimine	5	13 Põhiseadistused pliidiplaadi jaoks	15
3 Keskkonnakaitse ja säästmine	6	14 Keedunõu test	16
4 Sobivad keedunõud	7	15 Põhimõtteline käsitlemine	16
5 PAIGALDAMINE JA VOOLUVÕRKU ÜHENDAMINE	7	16 Kiirkuumutus	16
6 Tutvumine	9	17 Puhastamine ja hooldamine	17
7 Lisatarvik	12	18 Puhastustugi	19
8 Enne esimest kasutamist	13	19 Kanderamistikud	19
9 Keeduala käsitlemine	13	20 Seadme uks	20
10 Ajafunktsioonid	14	21 Tõrgete kõrvaldamine	23
11 PowerBoost	14	22 Transportimine ja jäätmekäitlus	24
		23 Klienditeenindus	25
		24 Õnnestumine on tagatud	25

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Märksõnade määratlused

Siit leiab käesolevas kasutusjuhendis kasutatud märksõnade tähenduse.

HOIATUS

Järgige neid juhiseid, et hoida ära võimalikke raskeid või surma põhjustavaid vigastusi.

TÄHELEPANU

Järgige alltoodud juhiseid, et hoida ära seadme kahjustusi või muud varalist kahju.

Märkus: See viitab olulisele teabele.

1.2 Eesmärgipärane kasutamine

Seadme ohutuks ja õigeks kasutamiseks järgige eesmärgipärase kasutamise juhiseid.

Käesolevas kasutusjuhendis toodud joonised on informatiivsed.

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Kasutage seadet ainult:

- toitide ja jookide valmistamiseks.

- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja koduses keskkonnas suletud ruumides.
- kõrgusel kuni 4000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- paatides või sõidukites.
- ruumi küttena.
- koos välise aegrelee või kaugjuhtimispuldiga.

Seadet ei tohi käsitseda taimeri või kaugjuhtimispuldi kaudu.

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

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid. Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

⚠ **HOIATUS – Tuleoht!**

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- ▶ Ärge hoidke seadme all või selle vahetus läheduses tuleohtlikke esemeid nt aerosoolballoone või puhastusvahendeid.

Keeduala läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage keedualale ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.
 - ▶ Ärge jätke keedualadele esemeid.
- Õli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.
- ▶ Ärge jätke kuuma õli ja rasva järelevalveta.
 - ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leeki nt potikaane või kustutustekiga.

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.
- Seadme ukse avamisel tekib õhu liikumine. Küpsetuspaber võib kütteelementidega kokku puutuda ja süttida.
- ▶ Eelkuumutamisel ja küpsetamise ajal ärge kunagi asetage tarviku peale kinnituseta küpsetuspaberit.
 - ▶ Lõigake küpsetuspaber õigesse suurusesse ja asetage selle peale nõu või küpsetusvorm.

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.

Toiduained võivad süttida.

- ▶ Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

Iga kord pärast kasutamist lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

- ▶ Ärge oodake, kuni pliidiplaat automaatselt välja lülitub, kuna selle peale ei ole enam potte ega panne.

Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda.

- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
 - ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
- Lahtised toidujäädgid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Seadme ülekuumenemine võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge paigaldage seadet kapiukse taha.
- Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.
- ▶ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.
 - ▶ Kasutage ainult tootja poolt kasutada lubatud adaptereid ja võrgujuhtmeid.
 - ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike ja pikem võrgujuhet ei ole saadaval, pöörduge maja elektri-paigaldise kohandamiseks elektriette võtte poole.

⚠ **HOIATUS – Põletusoht!**

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.

- ▶ Kasutada tohib ainult keedunõu või pliidi tootja poolt välja töötatud kaitsevõret.
- Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.
- ▶ Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

Alkoholi aurud võivad ahjus süttida.

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puu-
tepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma sead-
mest eemale.

Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Seadme
uks võib lahti paiskuda. Ahjust võib välja pais-
kuda kuuma auru ja leeke.

- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ($\geq 15\%$ vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

⚠ **HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtli-
kud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjusta-
da, tuleb see lasta tootjal või tema klienditee-
nindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga
isikul ohtude vältimiseks asendada.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe
on ohtlikud.

- ▶ Ärge kunagi rakendage tööle kahjustatud
seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage pragunenud või
murdunud pinnaga seadet.

- ▶ Kutsuge klienditeenindus. → Lk25

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aur-
puhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme
toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toite-
juhtmel kokku puutuda seadme kuumade
osadega.

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade
osade või soojusallikatega kokku puutuda.
- ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku
puutuda teravate otste või servadega.
- ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge mulju-
ge ega modifitseerige seda.

Kui lahutate seadme vooluvõrgust, võivad
ühendused põhjustada jääkpinget.

- ▶ Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes
elektriala asjatundja.

⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**

Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulge-
misel ning võivad kinni kiiluda.

- ▶ Ärge puudutage hingi.

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi
puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed
puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid,
kuna need võivad pinda kriimustada.

Kokkupõrge avatud uksega võib tekitada vi-
gastusi.

- ▶ Hoidke ahju uks ajal, mil ahi töötab, ja
pärast seda suletuna.

Seadme ukse detailid võivad olla teravate ser-
vadega.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

Seade ja selle ligipääsetavad osad võivad olla
teravate servadega.

- ▶ Ettevaatust käsitlemisel ja puhastamisel.

- ▶ Võimaluse korral kandke kaitsekindaid.

Veevannis kuumutamise korral võivad pliidi-
plaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõh-
keda.

- ▶ Veevannis olev keedunõu ei tohi veega
täidetud anuma põhjaga otseselt kokku
puutuda.

- ▶ Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
Rebenenud või murdunud pinnaga seade võib
põhjustada lõikevigastusi.

- ▶ Ärge kasutage seadet, kui selle pind on
rebenenud või murdunud.

⚠ **HOIATUS – Põletuste oht!**

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad
osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.

- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Seadme ust avades võib seadmest välja pais-
kuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist
olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

- ▶ Hoidke lapsed eemal.

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma
veeauru.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

⚠ **HOIATUS – Lämpumisoht!**

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõm-
mata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.

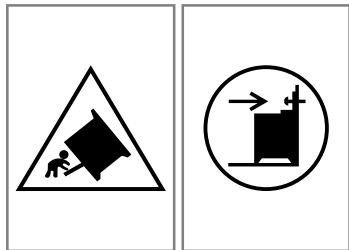
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

⚠ **HOIATUS – Ümberkukkumisoht!**

Kui asetate seadme soklile lahtiselt, võib see soklilt maha libiseda.



- ▶ Ühendage seade sokliga kohtkindlalt.
- ▶ Hoiatus: Seadme ümbermineku ärahoidmiseks paigaldage kompensatsiooniseadis.
- ▶ Paigaldamisel järgige juhiseid.

1.5 Põhjasahtel

⚠ **HOIATUS – Tuleoht!**

Soklisahtli pinnad võivad minna väga kuumaks.

- ▶ Hoidke sahtlis vaid ahjus kasutatavaid tarvikuid.
- ▶ Ärge hoidke soklisahtlis süttivaid ja põlevaid esemeid.

1.6 Halogeenlamp

⚠ **HOIATUS – Põletusoht!**

Ahjulambid lähevad väga kuumaks. Põletuse oht esineb veel mõnda aega pärast väljalülitamist.

- ▶ Ärge puudutage klaasist katet.
- ▶ Puhastamisel vältige kokkupuudet nahaga.

⚠ **HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid volu all.

- ▶ Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.

2 Varalise kahju vältimine

2.1 Ahju piirkond

Ahju kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

TÄHELEPANU

Ahju põhja asetatud esemed tekitavad temperatuuril üle 50 °C kuumuse kogunemise. Praadimis- ja küpsetusajad ei ole enam õiged ja email saab kahjustada.

- ▶ Ärge asetage ahju põhja tarvikut, küpsetuspaberit ega fooliumi.
- ▶ Nõu asetage ahju põhja ainult siis, kui temperatuur on seatud madalamaks kui 50°C.

Ukseklaasil oleva alumiiniumfooliumi tõttu võivad tekkida pöördumatud värvimuutused.

- ▶ Ahjus olev alumiiniumfoolium ei tohi kokku puutuda ukseklaasiga.

Kuumas ahjus olev vesi tekitab veeauru. Temperatuuri kõikumine võib tekitada kahjustusi.

- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.
- ▶ Ärge asetage ahju põhja veega nõusid.
- Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.
- ▶ Pärast kasutamist laske ahjul kuivada.

- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega.

- ▶ Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.

- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.

Kui uks on jahtumise aja lahti, siis võivad külgnevad mööblipinnad aja jooksul kahjustada saada.

- ▶ Pärast kõrgel temperatuuril küpsetamist laske ahjul jahtuda nii, et uks on suletud.

- ▶ Ärge jätke midagi ahjuukse vahele.

- ▶ Pärast rohkelt niiskust tekitavat režiimi jätke ahju uks kuivamiseks lahti.

Küpsetusplaadilt tilkuv puuviljamahl võib tekitada plekke, mida ei ole võimalik eemaldada.

- ▶ Väga mahlase puuviljakooži puhul ärge katke kooki väga rikkalikult.
- ▶ Võimaluse korral kasutage sügavamat universaalpanni.

Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.

- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
- ▶ Enne uut kuumutamist eemaldage ahjukambrist ja ahju ukse küljest kõik jäägid.

Kui tihend on väga määrdunud, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev kööginõu võib kahjustada saada.

- ▶ Hoidke tihend alati puhas.
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

Ärge kasutage ahjuust istumiseks ja ärge asetage selle peale esemeid, vastasel korral võib uks kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.

- ▶ Ärge asetage ahjuuksele esemeid ega lisatarvikuid.

Kui kannate või liigutate seadet katte käepidemest, võib käepide murduda ja kahjustada hingesid. Katte kande- võime ei ole arvestatud seadme kaalu jaoks.

- ▶ Ärge kandke ega liigutage seadet katte käepidemest. Grillimisel võib küpsetusplaat või universaalpann kõrge temperatuuri tõttu deformeeruda ja väljavõtmisel emaili kahjustada.

- ▶ Küpsetusplaati või universaalpanni ärge asetage grillimisel kõrgemale kui tasandile 3.

► Kõrgemal kui tasandil 3 grillige otse restil.

2.2 Pliidiplaat

Seadme kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

Kahjustuste vältimine

Siit leiate kahjustuste sagedasemad põhjused ja nõuanded, kuidas neid vältida.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Järelevalveta keetmine.	Jälgige keetmisprotsessi.
Plekid, mikropraod	Mahaloksunud toiduained, eelkõige suure suhkruisaldusega toiduained	Eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
Plekid, mikropraod klaasis	Katkised keedunõud, sulanud emailiga nõud või vase- või alumiiniumpõhjaga nõud.	Kasutage sobivaid ja heas seisukorras olevaid keedunõusid.
Plekid, värvimuutused	Ebasobivad puhastusmeetodid.	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid ja puhastage üksnes külma pliidiplaati.
Mikropraod klaasis	Löögid või allakukkunud keedunõud, tarvikud või muud teravad esemed.	Keetmisel ärge laske klaasil või teistel esemetel pliidiplaadile kukkuda.
Kriimustused, värvi-muutused	Karedad potipõhjad või keedunõu nihutamine pliidiplaadil	Kontrollige nõusid. Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega aluse-na.
Seadme kahjustused	Keetmine külmunud keedunõuga.	Ärge mitte kunagi kasutage külmunud keedunõusid.
Keedunõu või seadme kahjustused	Tühja poti kuumutamine.	Ärge kunagi asetage kuumale keedualale tühje keedunõusid.
Klaasi vigastused	Sulanud materjal kuumal keedualal või kuum potikaas klaasil.	Ärge asetage pliidiplaadile küpsetuspaberit ega alumiiniumpaberit, plastanumaid ega potikaasi.
Ülekuumenemine	Kuumad keedunõud juhtpaneelil või raamil.	Ärge asetage nendele aladele kuumi keedunõusid.

2.3 Sahtlite piirkond

Sahtli kasutamisel järgige alltoodud märkusi.

TÄHELEPANU

Ärge asetage sokliisahtlisse kuumi esemeid. Sokliisahtel võib kahjustada saada.

► Ärge asetage sokliisahtlisse kuumi esemeid.

Ärge asetage sokliisahtlisse tarvikuid, mille kõrgus on sahtli kõrgusest suurem. Vastasel korral võib seade kahjustada saada.

► Ärge asetage sokliisahtlisse tarvikuid, mille kõrgus on sahtli kõrgusest suurem.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

► Käidelge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

Laske seadmel eelkuumeneda ainult siis, kui see on retseptis või soovituslikes seadistustes ette nähtud.

✓ Kui te ei lase ahjul eelkuumeneda, säästate kuni 20% energiat.

Kasutage tumedaid, mustaks värvitud või emailitud küpsetusvorme.

✓ Need küpsetusvormid võtavad kuumust eriti hästi vastu.

Ahju ust avage küpsetusprotsessi ajal võimalikult harva.

✓ Ahju temperatuur jääb ühtlaseks ja järelkuumenemine ei ole vajalik.

Mitut rooga küpsetage vahetult üksteise järel või paralleelselt.

✓ Ahi on pärast esimest küpsetamist kuum. Tänu sellele lüheneb järgmise koogi küpsetusaeg.

Pikema küpsetusaja korral võite ahju 10 minutit enne küpsetusaja lõppu välja lülitada.

✓ Roa valmisküpsetamiseks piisab jääkkuumusest.

Lisatarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.

✓ Üleliigsetel tarvikutel ei ole vaja kuumeneda lasta.

Sügavkülmutatud road sulatage enne valmistamist.

- ✓ Säästate roogade sulatamiseks kuluva energiat.

Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele.

Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga.

Nõuanne: Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- ✓ Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- ✓ Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- ✓ Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- ✓ Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- ✓ Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- ✓ Väheste sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu väheste veega.

- ✓ Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage seade õigeaegselt madalamale võimsusastmele.

- ✓ Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

4 Sobivad keedunõud

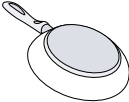
Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab olema ferromagnetiline põhi, seega peab magnet seda külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vastama

keeduala suurusele. Kui nõud keedualal ei tuvastata, asetage nõu väiksema läbimõõduga keedualale.

4.1 Keedunõude suurused ja omadused

Selleks et keedunõud õigesti tuvastada, võtke arvesse keedunõu suurust ja materjali. Kõik keedunõude põhjad peavad olema täiesti ühetasased ja siledad.

Keedunõu test abil kontrollige, kas keedunõu on sobiv.

Keedunõud	Materjalid	Omadused
Soovituslik keedunõu 	Roostevabast terasest hea soojusjuhtivusega keedunõu.	See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.
	Emailitud terasest, valumalmist ferromagnetilised keedunõu või roostevabast terasest spetsiaalnõud induktsioonpliidiplaatidele.	See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.
Sobib  	Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.	Kui ferromagnetilise ala läbimõõt on väiksem kui keedunõu põhi, kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt.
	Alumiiniumisisaldusega põhjad	Need põhjad vähendavad ferromagnetilist ala, seeläbi võib keedunõuni jõuda vähem kuumutusvõimsust. Need keedunõud võivad jääda tuvastamata ja seetõttu ei kuumene need piisavalt.
Ei ole sobiv	Tavalisest õhukesest terasest, klaasist, savist, vasest või alumiiniumist nõud.	

Märkused

- Ärge kasutage pliidiplaadi ja keedunõu vahel adapterplaate.

- Ärge laske kuumeneda tühjal keedunõul ja õhukese põhjalisel nõul, kuna need võivad minna väga kuumaks.

5 Paigaldamine ja vooluvõrku ühendamine

Kuhu ja kuidas oma seadet paigaldada, saate teada siit. Peale selle saate teada, kuidas ühendada seadet vooluvõrku.

5.1 Elektriühendus

Ühendamist elektrivõrguga on lubatud teha vaid kvalifitseeritud tehnikul. Järgige asjaomase elektrivarustuse võtja eeskirju.

- Seade tuleb kohtkindlalt vooluvõrku ühendada olemasoleva kaabli abil. Kahjustuste korral ärge kunagi eemaldage kaablit seadme küljest ja ärge asendage seda pistikuga või pistikuta kaabliga.
- Kui seadme võrgukaabel saab kahjustada, peab selle ohutuse tagamiseks välja vahetama tootja esindaja või võrdväärse kvalifikatsiooniga isik.
- Kui seade ühendatakse vooluvõrku nõuetevastaselt, lõpeb seadmele antud garantii.

Teave vooluvõrku ühendamise kohta hooldekeskusele:

- Ühendage seade vooluvõrku vastavalt andmesildil esitatud andmetele.
- Ühendage seade kehtivatele tingimustele vastavasse vooluvõrku. Pistikupesa peab olema hästi ligipääsetav, et seadet oleks vajaduse korral võimalik vooluvõrgust lahutada.
- Tagage mitmepooluselise lahutussüsteemi olemasolu.
- Ohutuse tagamiseks ühendage seade ainult maandatud vooluvõrku. Kui kaitsejuhe ei vasta nõuetele, ei ole elektriohutus tagatud.
- Seadme ühendamiseks kasutage H 05 VV-F tüüpi või samadele nõuetele vastavat muud tüüpi kaablit.

Teave vooluvõrku ühendamise kohta paigaldajale:

- Kui pistik ei ole pärast paigaldamist enam ligipääsetav, peab olemas olema mitmepooluseline lahklülit, mille kontaktide vahekaugus on vähemalt 3 mm. Pistiku kaudu ühendamine korral ei ole see vajalik, kui pistik on kasutajale ligipääsetav.
- Elektriohutus: Pliit kuulub kaitseklassi I ja seda tohib kasutada ainult koos kaitsejuhiga.
- Seadme ühendamiseks kasutage H 05 VV-F tüüpi või samadele nõuetele vastavat muud tüüpi kaablit.

Oluline teave elektrivõrku ühendamise kohta

Järgige järgmisi juhiseid ja veenduge, et:

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Kokkupuutel pingestatud osadega tekib elektrilöögi oht.

- Puudutage võrgupistikut vaid kuivade kätega.
- Kui seade töötab, siis ärge tõmmake võrgupistikut pistikupesast välja.
- Võrgujuhtme väljatõmbamiseks tõmmake pistikust, mitte juhtmest endast, kuna see võib kahjustada saada.
- Pange võrgupistik ja pistikupesa kokku.
- võrgupistik on kogu aega ligipääsetav.
- juhtme ristlõige on piisav.
- toitejuhe ei ole kokku surutud, väändunud, deformeerunud, läbi lõigatud ega puutu kokku soojusallikatega;
- toitejuhet vahetab ainult kvalifitseeritud elektrik. Varujuhe on saadaval hooldekeskuses.
- Te ei kasutada mitmikpistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- maandamisüsteem on nõuetekohaselt paigaldatud.
- rikkevoolukaitsme kasutamisel paigaldatakse ainult sellist tüüpi kaitse, millel on märk ; Ainult see märk tagab vastavuse kehtivatele eeskirjadele.
- toitejuhe ei puutu kokku tulekolletega.

5.2 Seadme paigaldamine

Asetage seade ühetasasele pinnale.

Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse ega kapiukse taha. Esineb ülekuumenemise oht.

Külgnev mööbel

Külgnev mööbel peab olema valmistatud tulekindlast materjalist. Külgneva mööbli esipaneel peab taluma temperatuuri kuni 90 °C.

Seinakinnitus

Selleks et seade ümber ei läheks, tuleb seade komplekti kuuluvate nurgikute abil seina külge kinnitada. Seadme kinnitamisel seina külge järgige paigaldusjuhendit.

5.3 Seadme mahavõtmine

Lahutage seade vooluvõrgust.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Kui lahutate seadme vooluvõrgust, võivad ühendused põhjustada jääkpinget.

- Seadet tohib vooluvõrku ühendada üksnes elektriala asjatundja.

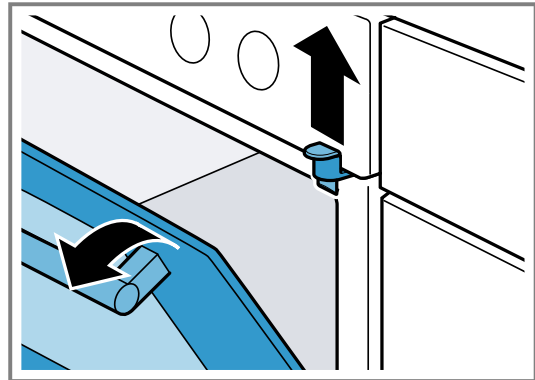
5.4 Ukselukk

Selleks et lapsed ei saaks ahju kuumi pindu puudutada, on ahju uksel lukk. Ukselukk on ahju ukse kohal.

Märkus: Kui ukselukku ei ole enam vaja või kui ukseluk on määrdunud.

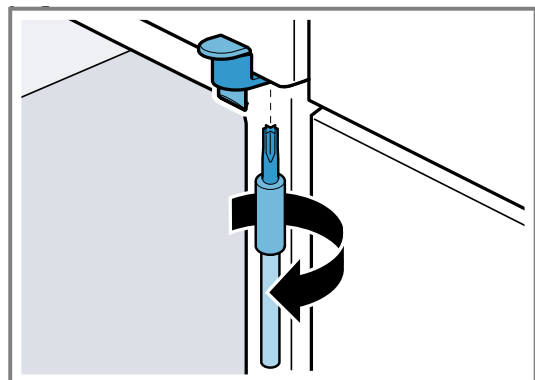
Seadme ukse avamine

- Suruge lukku üles.



Ukselukku eemaldamine

- Avage ahju uks.
→ "Seadme ukse avamine", Lk 8
- Keerake kruvi välja ja eemaldage ukseluk.



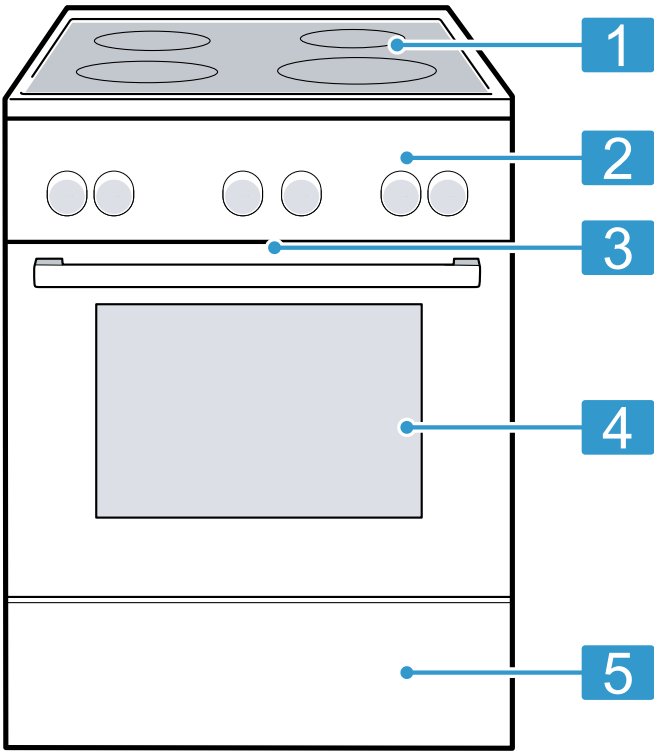
- Sulgege seadme uks.

6 Tutvumine

6.1 Teie seade

Siit leiate oma seadme komponentide ülevaate.

Märkus: Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pil-
dil erineda, nt värvi ja kuju poolest.



Selgitus	
1	Pliidiplaat
2	Juhtväljad
3	Jahutusventilaator ¹
4	Seadme uks
5	Soklijahtel ¹

6.2 Juhtväljad

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.

Juhtelemendid

Käsitsuselementide abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta.

Juhtelement	Selgitus
Funktsiooninupp	Funktsiooninupuga reguleerite välja kuumutusviisid ja muud funktsioonid. Funktsiooninuppu saate pöörata nullasendist ◦ paremale ja vasakule. Olenevalt seadme tüübist on juhtnupp uputatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis ◦ olevale juhtnupule. → "Kuumutusviisid ja funktsioonid", Lk10
Temperatuurinupp	Temperatuurinupuga saate seadistada temperatuuri kuumutusviisi jaoks või valida seadistused muude funktsioonide jaoks. Temperatuurinuppu saab pöörata nullasendist • ainult paremale kuni piirikuni, kuid mitte üle selle. Olenevalt seadme tüübist on temperatuurinupp uputatav. Sisseviimiseks ja väljatoomiseks vajutage nullasendis • olevale temperatuurinupule. → "Temperatuur ja seadistusastmed", Lk10
Keedualade lülitid	Nelja keedualade lülitiga reguleerite välja üksikute keedualade võimsusastme. Lüliti kohal olev sümbol näitab, millist keeduala saate sellega reguleerida.

¹ Olenevalt seadme varustusest

Kuumutusviisid ja funktsioonid

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame nende erinevusi ja kasutusalasid.

Sümbol	Kuumutusviis	Kasutamine ja toimeviis
	3D kuum õhk	Küpsetamine ja praadimine ühel või mitmel tasandil. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks õhuringlusrežiimil ja energiatõhususklassi määramiseks.
	Kuum õhk õrn	Valitud roogade küpsetamine ühel tasandil ilma eelkuumutusega. Ventilator jaotab ahju tagaseinas oleva ringja küttekeha kuumuse ahjus ühtlaselt laiali. Roog valmib etapiviisiliselt jääkkuumuse abil. Kõige paremini sobivad temperatuurid kuni 200 °C.
	Pitsarežiim	Pitsa ja rohkelt alt tulevat kuumust vajavate roogade valmistamiseks. Kuumenevad alumine küttekeha ja tagaseinas olev ringjas küttekeha.
	Altkuumutus	Roogade järelküpsetamine või veevannis hautamine. Kuumus tuleb alt.
	Grill, laiapinnaline	Õhemate lihalõikude, vorstikeste või röstsaiade grillimine. Roogade gratineerimine. Grillküttekeha all olev pind kuumeneb tervikuna.
	Ringleva õhuga grill	Linnuliha, terve kala või suuremate lihatükkide küpsetamine. Grillküttekeha ja ventilator lülituvad kordamööda sisse ja välja. Ventilator paneb kuumu õhu roa ümber ringlema.
	Ülalt-/altkuumutus	Traditsiooniline küpsetamine ja praadimine ühel tasandil. See kuumutusviis on eriti sobiv mahlase kattega kookide küpsetamiseks. Kuumus tuleb ühtlaselt ülalt ja alt. Seda kuumutusviisi kasutatakse energiakulu kindlakstegemiseks tavarežiimil.

Muud funktsioonid

Siit leiate seadme funktsioonide ülevaate.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
	Kiirkuumutus	Ahju kiire eelkuumutamine ilma lisatarvikuteta. → "Kiirkuumutus", Lk 16
	Ahjulamp	Ahju valgustamine, ilma et ahi kuumeneks.

Temperatuur ja seadistused

Kuumutusviiside ja funktsioonide jaoks on olemas erinevad seadistused.

Sümbol	Funktsioon	Kasutamine
●	Nullasend	Seade ei kuumene.
50 - 275	Temperatuurivahemik	Ahju temperatuuri seadmine kraadides °C.
1, 2, 3 või I, II, III	Grillimisrežiimid	Grillimisrežiimid grilli jaoks, laiapinnalise grilli ja kitsapinnalise grilli jaoks, olenevalt seadme mudelist. 1 = nõrk 2 = keskmine 3 = tugev

Kuumenemisnäit

Seade annab kuumenemisest märku.

Ahju kuumenemise ajal põleb temperatuurinupu kohal olev indikaator tuli. Kuumenemispauside ajal indikaator tuli kustub.

Kui lasete ahjul eelnevalt kuumeneda, on õige hetk asetada roog ahju, kui indikaator tuli esimest korda kustub.

Märkused

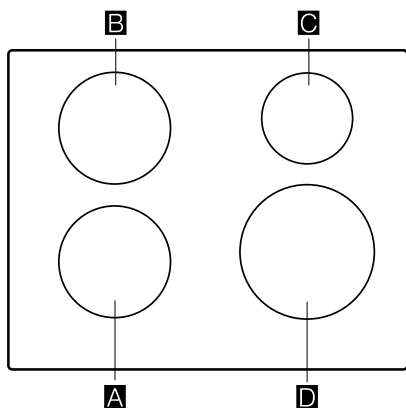
- Kui ahjuvalgustuse funktsioon ja temperatuur on välja reguleeritud, siis põleb ka kuumenemisnäit. Ahi seejuures ei kuumene.

- Kui ahjul on ahjuvalgustuse funktsioon ja kui temperatuur on välja reguleeritud, siis põleb ka kuumenemisnäit. Ahi seejuures ei kuumene.
- Termilise inertsit tõttu võib kuvatud temperatuur ahju tegelikust temperatuurist mõnevõrra erineda.

Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaadidega mõned muudatused ja rida eeliseid, näiteks ajavõit keetmisel ja praadimisel, energiasääst ning kergem hooldus ja puhastus. See tagab ka parema kuumuskontrolli, kuna kuumus tekitatakse vahetult keedunõus.

Keedualade jaotus



Märgitud võimsuse arvutamisel kasutati standardile IEC/EN 60335-2-6 vastavaid potte. Võimsus võib varieeruda olenevalt nõu suuruselt või materjalist.

Kee-duala	Suurus	Maksimumvõimsus
A / B	Ø 18 cm	Võimsusaste 9 1800 W
		PowerBoost 3100 W
C	Ø 14,5 cm	Võimsusaste 9 1400 W
		PowerBoost 2200 W
D	Ø 21 cm	Võimsusaste 9 2200 W
		PowerBoost 3700 W

Juhtpaneel

Üksikud detailid, näiteks värv ja kuju, võivad joonisest erineda.

Puuteväljad

Sensor	Funktsioon
①	Pealüliti
○	Keeduala valik
—/+	Seadistuste väljavahimine
BOOST	PowerBoost
	Ajafunktsioonid
	Lapselukk

Näidud

Näit	Funktsioon
	Olek
	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
b	PowerBoost
	Ajafunktsioonid

Puuteväljad ja näidikud

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

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

Keeduala

Enne keetmise alustamist kontrollige, kas keedunõu suurus sobib keedualaga, millel keeta soovite.

Ala	Keeduala tüüp
○	Üheringiline keeduala

Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Näit	Täendus
H	Keeduala on kuum.
h	Keeduala on soe.

6.3 Ahjukamber

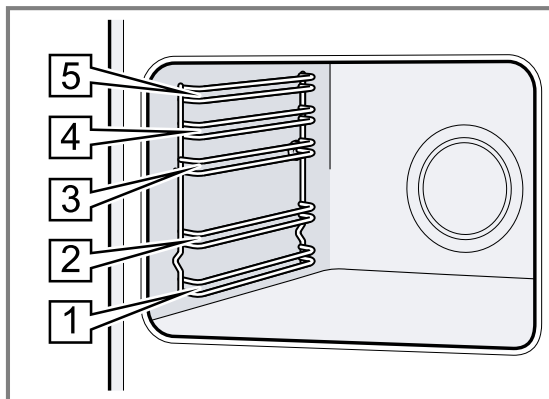
Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

Kanderaamistikud

Ahju kanderaamistikule saate tarvikuid asetada eri tasanditel.

Ahjus on 5 tasandit. Tasandeid loendatakse alt üles. Puhastamiseks võite kanderaamistiku välja võtta.

→ "Kanderaamistikud", Lk19



Jahutusventilaator

Jahutusventilaator lülitub sisse ja välja olenevalt seadme temperatuurist. Kuum õhk väljub ukse kaudu.

TÄHELEPANU

Ärge katke kinni ukse kohal olevaid ventilatsioonivõlvikuid. Seade kuumeneb üle.

- Hoidke ventilatsioonivõlvikud vabad.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd.

Seadme uks

Kui avate töötaval ahjul ukse, siis jätkab ahi töötamist.

Kondensaatniiskus

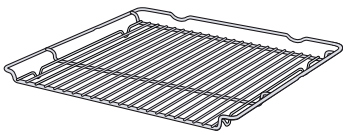
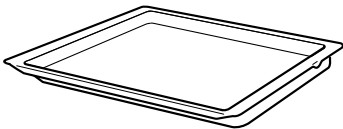
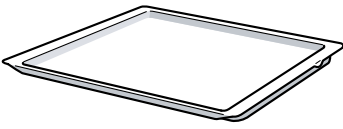
Küpsetamisel võib ahjukambris ja ahju uksele tekkida kondensaatniiskus. Kondensaatniiskus on normaalne ega kahjusta ahju toimivust. Pärast toiduvalmistamist pühkige kondensaatniiskus ära.

7 Lisatarvik

Kasutage originaaltarvikuid. Need on teie seadme jaoks spetsiaalselt välja töötatud.

Märkus: Lisatarvik võib kuumuse toimel deformeeruda. Deformeerumine ei mõjuta toimivust. Pärast tarviku jahtumist deformatsioon kaob.

Olenevalt seadme mudelist võivad tarnekomplekti kuuluvad lisatarvikud olla erinevad.

Lisatarvikud		Kasutamine
Rest		■ Küpsetusvormid ■ Vormiroogade vormid ■ Nõu ■ Liha, nt praad või grillitav toiduaine ■ Sügavkülmutatud road
Universaalpann		■ Mahlased koogid ■ Küpsised ■ Leib ■ Suured praed ■ Sügavkülmutatud road ■ Eralduva vedeliku, nt restil grillimisel eralduva rasva kinnipüüdmine.
Küpsetusplaat		■ Plaadikoogid ■ Keeks, lihtne

7.1 Fikseerumisfunktsioon

Fikseerumisfunktsioon hoiab lisatarviku väljavõtmisel ära selle kalduvumise.

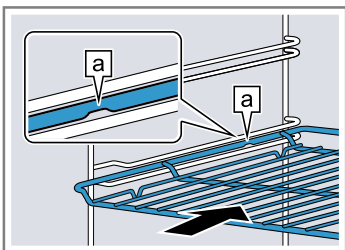
Võite lisatarviku poolenisti välja tõmmata ja see fikseerub asendisse. Kalduvumiskaitse toimib vaid siis, kui asetate lisatarviku ahju õigesti.

7.2 Lisatarviku asetamine ahju

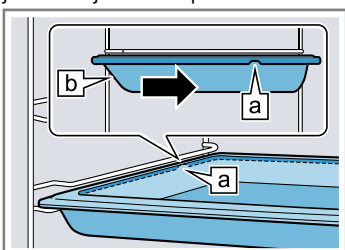
Asetage tarvik ahju alati õigetpidi. Ainult nii saab tarvikut poolenisti välja tõmmata, ilma et see kaldu vajuks.

1. Keerake tarvik nii, et salk  on taga ja on suunatud alla.
2. Asetage tarvik alati tasandi mõlema juhtvarda vahele.

Rest Asetage rest ahju nii, et avatud külj jääb ahju ukse poole ja kumerus ~ on suunatud alla.



Plaat nt uni-versaalpann või küpsetusplaat Plaat lükake ahju nii, et kaldega külj  jääb ahju ukse poole.



3. Lükake tarvik täielikult sisse, nii et see ei puuduta ahju ust.

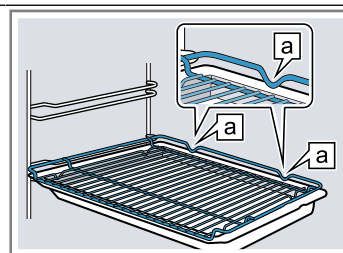
Märkus: Tarvikud, mida ei lähe vaja, võtke ahjust välja.

Lisatarvikute kombineerimine

Eralduva vedeliku kinnipüüdmiseks võite kombineerida resti universaalpanniga.

1. Asetage rest universaalpannile nii, et mõlemad distantspüürakud  jäävad universaalpanni tagumise serva peale.
2. Asetage universaalpann tasandi mõlema juhtvarda vahele. Rest on seejuures ülemise juhtvarda kohal.

Rest uni-versaalpanni peal



7.3 Lisatarvikud

Lisatarvikuid saate osta müügiesindusest, kodumasinate kauplustest või e-poest.

Laia valiku seadmega sobivaid lisatarvikuid leiate meie kataloogidest või Internetist.

www.bosch-home.com

Lisatarvikud on seadme põhised. Ostu sooritades tehke alati teatavaks oma seadme täpne tähistus (E-nr).

Seda, millised lisatarvikud teie seadme jaoks sobivad, saate teada veebipoest või müügiesindusest.

8 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

8.1 Kasutuselevõtt

Reguleerige välja esmaseadistused.

Nõuanne: Põhiseadistustes võite vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripaigaldise nõuetele.

8.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Eemaldage ahjust lisatarvikud ja pakendijäägid, nt stüroporitükid.

2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.
3. Ajal, mil ahi kuumeneb, õhutage kööki.
4. Reguleerige välja kuumutusviis ja temperatuur. → "Põhimõtteline käsitlemine", Lk16

Kuumutusviis	3D-kuum õhk 
Temperatuur	maksimaalne
Kestus	1 tund

5. Pärast märgitud kestuse möödumist lülitage ahi välja.
6. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
7. Puhastage siledad pinnad nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
8. Puhastage lisatarvikuid nõudepesuvahendilahuse ja lapi või pehme harjaga.

9 Keeduala käsitlemine

Siit saate olulist teavet keeduala käsitlemise kohta.

9.1 Pliidiplaadi sisselülitamine või väljalülitamine

- ▶ Lülitage pliidiplaat pealülitist  sisse ja välja. Kui keedualad on olnud välja lülitatud kauem kui 20 sekundit, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

ReStart

- ▶ Kui lülitate seadme esimese 4 sekundi jooksul pärast väljalülitamist uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

9.2 Keedualade seadistamine

Selleks et valida soovitud võimsusastet, puudutage + või –. Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

Võimsusaste	
	Madalaim võimsusaste
	Kõrgeim võimsusaste

Keeduala ja võimsusastme valik

1. Keeduala valimiseks puudutage .
 2. Järgmise 10 sekundi jooksul valige soovitud võimsusaste.
 - ▶ Toksake +, et valida võimsusastet .
 - ▶ Toksake –, et valida võimsusastet .
- ✓ Võimsusaste on valitud.

Märkus: Kui keedualal ei ole ühtegi keedunõud või kui keedunõu on ebasobiv, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatava aja pärast lülitub keeduala välja.

QuickStart

- ▶ Kui asetate enne sisselülitamist pliidiplaadile keedunõu, siis tuvastatakse keedunõu pliidiplaadi sisselülitamisel ja asjaomane keeduala valitakse automaatselt välja. Järgmise 20 sekundi jooksul valige soovitud võimsusaste, vastasel juhul lülitub pliidiplaat välja.

Võimsusastme muutmine ja keeduala väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage + või –, kuni ilmub soovitud võimsusaste. Keeduala väljalülitamiseks reguleerige välja .

Keeduala kiire väljalülitamine

Puudutage keeduala sümbolit ca 3 sekundi vältel. Keeduala lülitub välja.

9.3 Soovitusi keetmiseks

Tabel näitab, milline võimsusaste () millise toiduaine jaoks sobib. Valmistusajad ( min) võivad sõltuvalt toiduainete liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist olla erinevad. Eelkuumutamiseks reguleerige välja võimsusaste 8 - 9.

		 min
Sulatamine		
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Vorstikesed ¹	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, sügavkülmutatud	3 - 4	15 - 25
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid ¹	4. - 5.	20 - 30

¹ ilma kaaneta

		⌚ min
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Madalal temperatuuril keetmine, aurutamine, hautamine		
Kahekordse veekogusega riis	2. - 3.	15 - 30
Koorega keedukartulid	4. - 5.	25 - 35
Nuudlid ¹	6 - 7	6 - 10
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivilid	2. - 3.	10 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4. - 5.	-
Moorimine		
Pajapraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš ²	3 - 4	50 - 60
Moorimine/praadimine väheses õlis ¹		
Šnitset, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Lihalõik (3 cm paksune)	7 - 8	8 - 12

		⌚ min
Linnufilee (2 cm paksune)	5 - 6	10 - 20
Kotlett (2 cm paksune)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Krevetid ja krabid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3. - 4.	3 - 10
Frittimine, 150–200 g portsjoni kohta, 1-2 l õlis, frittida portsjonhaaval) ¹		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kanagitsad	8 - 9	-
Köögivilid, seened, paneeritud või õlletaigas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt moosipallid, puuvili õlletainas	4 - 5	-

10 Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaja väljareguleerimiseks:

- Väljalülitustaimer
- Signaalkell

10.1 Väljalülitustaimer

Võimaldab programmeerida keeduaega keeduala jaoks ja keeduala pärast seatud aja möödumist automaatselt välja lülitada.

Keeduaja programmeerimine

1. Toksake .
- ✓ Keeduala näit • süttib.
2. + või – abil valige soovitud keeduaeg.
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.

Märkus: Kõikide keedualade jaoks saate automaatselt välja reguleerida sama keeduaja. Lisateavet leiate jaotisest

Keeduaja muutmine või kustutamine

1. Valige välja keeduala.

2. Toksake .
3. Keeduaja muutmiseks toksake + või – või reguleerige välja .

10.2 Signaalkell

Võimaldab aktiveerida signaalkella vahemikus 0 kuni 99 minutit. See funktsioon toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. Seade ei lülita keedualasid automaatselt välja.

Signaalkella seadistamine

1. Valige keeduala ja toksake kaks korda .
- ✓ •, mis on kõrval, süttib.
2. + või – abil valige soovitud aeg.
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.

Taimeri aja muutmine või kustutamine

1. Puudutage korduvalt , kuni näit • kõrval süttib.
2. Keeduaja muutmiseks toksake + või – või reguleerige välja .

11 PowerBoost

Võimaldab suures koguses vett kiiremini kuumaks ajada kui võimsusastmel 9. Seda funktsiooni saab kõikide keedualade puhul kasutada siis, kui ükski teine keeduala ei ole töös.

Vastasel juhul vilguvad võimsusastme näidikul **b** ja **9**. Sisselülitamiseks või väljalülitamiseks vajutage **BOOST** .

¹ ilma kaaneta

² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8

12 Lapselukk

Pliidiplaadil on lapselukk. See ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada. Selleks et funktsiooni oleks võimalik sisse lülitada, lülitage pliidiplaat välja.

☞ puudutamiselega lülitatakse 4 sekundiks sisse või välja. Kui soovite lapselukku pliidiplaadi väljalülitamisel iga kord automaatselt aktiveerida, leiate lisateavet jaotisest Põhiseadistused.

13 Põhiseadistused pliidiplaadi jaoks

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

13.1 Põhiseadistuste ülevaade

Näit	Seadistus	Väärtus
⌘ 1	Lapselukk	0 - manuaalselt. ¹ 1 - automaatselt. 2 - Välja lülitatud.
⌘ 2	Helisignaalid	0 - Kinnitus-ja veasignaal on välja lülitatud.. 1 - Ainult veasignaal on sisse lülitatud. 2 - Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. 3 - Kõik helisignaalid on sisse lülitatud ¹ .
⌘ 5	Küpsetustsoonide automaatne väljalülitamine	00 - välja lülitatud. ¹ 01-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
⌘ 6	Taimeri lõpu helisignaali kestus	1 - 10 sekundit ¹ 2 - 30 sekundit 3 - 1 minut
⌘ 7	Võimsuse piiramine Võimaldab vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripaigaldise nõuetele. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. Täpsed andmed leiate seadme tüübisildilt. Kui funktsioon on aktiivne ja pliidiplaat on saavutanud lubatud võimsuspiiri, kuvatakse ja kõrgemat võimsusastet ei ole võimalik valida.	0 - Välja lülitatud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus ¹ . 1 - 1000 W. Madalaim võimsus. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W. Soovituslik 16 ampri jaoks 4 - 4000 W. 4. 4500 W. Soovituslik 20 ampri jaoks ... 9- Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
⌘ 9	Keeduala väljavahimise aeg	0 - Piiramatult: Viimati valitud keeduala saate seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima. ¹ 1 - Piiratud: Viimati valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast väljavahimist. Seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti välja valima.
⌘ 12	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.
⌘ 23	Automaatne haldus võimsuspiirangu korral	0 - Inaktiveeritud: Ei näita võimsuspiirangut, välja arvatud kui ⌘ 7 on aktiveeritud. ¹ 1 - Sisse lülitatud. Näitab võimsuspiirangut alati.
⌘ 0	Lähtestamine tehase seadistustele	0 - Individuaalsed seadistused ¹ . 1 - Tehase seadistused.

13.2 Põhiseadistuste juurde

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Pliidiplaadi sisselülitamiseks puudutage 0.

2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage ☞ 4 sekundi vältel.

Tooteinfo	Näit
Hooldekeskuste loetelu	0 1
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	02.

¹ Tehase seadistus

Tooteinfo	Näit
Valmistusnumber 2	0.5

- ✓ Esimesed neli näitu sisaldavad tooteinfot. Üksikute näitude kuvamiseks puudutage sümbolit + või –.
- 3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage ∞.
- ✓ ϵ ja ι ning $\varnothing$ süttivad eelseadistustena vaheldumisi.
- 4. Puudutage ∞ korduvalt seni, kuni ilmub soovitud seadistus.

- 5. Seadistage + või – abil soovitud väärtus.
- 6. Puudutage ∞ 4 sekundi vältel.
- ✓ Seadistused on salvestatud.

13.3 Põhiseadistustest väljumine

- Põhiseadistustest lahkumiseks ja pliidiplaadi väljalülitamiseks puudutage ①.

14 Keedunõu test

Keedunõu kvaliteet mõjutab keetmise kiirust ja tulemust. Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti. Enne kontrollimist veenduge, et keedunõu põhja läbimõõt kattub kasutatud keeduala läbimõõduga. Juhtimine toimub põhiseadistuste kaudu

14.1 Juhised keedunõu kontrollimiseks

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt nõu põhjaga kõige paremini sobib.
2. Avage põhiseadistused ja valige ϵ / 2.
3. Toksake + või –. Keedualadel vilgub näit –.
- ✓ Funktsioon on aktiveeritud.
- ✓ 20 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidikutele.

14.2 Tulemuse kontrollimine

Järgmises tabelis saate kontrollida keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemust:

Tulemus	
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ja see pärast ei lähe see kuumaks. ¹
1	Keedunõu kuumeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt. ¹
2	Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.

Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage + või –.

15 Põhimõtteline käsitsemine

15.1 Seadme sisselülitamine

- Keerake funktsiooninupp nullasendist o mõnesse muusse asendisse.
- ✓ Seade on sisse lülitatud.

15.2 Seadme väljalülitamine

- Keerake funktsiooninupp nullasendisse o.
- ✓ Seade on välja lülitatud.

15.3 Kuumutusviisid ja temperatuur

1. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis.
2. Temperatuurinupuga reguleerige välja temperatuur või grillimisrežiim.
- ✓ Mõne sekundi pärast hakkab seade kuumenema.

3. Kui roog on valmis, siis lülitage seade välja.

Nõuanne: Sobivaima kuumutusviisi oma roa jaoks leiate kuumutusviiside ülevaatest.

Kuumutusviisi muutmine

Kuumutusviisi saate igal ajal muuta.

- Funktsiooninupuga reguleerige välja soovitud kuumutusviis.

Temperatuuri muutmine

Temperatuuri saate igal ajal muuta.

- Temperatuurinupuga reguleerige välja soovitud temperatuur.

16 Kiirkuumutus

Kiirkuumutusega saab aja säästmise huvides lühendada kuumenemise kestust.

Kiirkuumutust kasutage üksnes siis, kui välja on reguleeritud kõrgem temperatuur kui 100 °C.

Pärast kiirkuumutust on soovitatav kasutada järgmisi kuumutusviise:

- 3D-kuum õhk ②

- ülalt-/altkuumutus ③

16.1 Kiirkuumutuse seadmine

Ühtlase küpsetustulemuse saavutamiseks pange toidained ahju alles siis, kui kiirkuumutus on lõppenud.

1. Kiirkuumutus ② reguleerige välja funktsiooninupuga.

¹ Väiksema keeduala olemasolu korral testige nõud sellel keedualal.

2. Soovitud temperatuur reguleerige välja temperatuurinupuga.
- ✓ Kiirkuumutus käivitub mõne sekundi pärast.
- ✓ Kui kiirkuumutus on lõppenud, siis kuumenemist ei tohiks kuulda.

3. Sobiv kuumutusviis reguleerige välja funktsiooninupuga.
4. Asetage toit ahju.

17 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

17.1 Puhastusvahendid

Ärge kasutage ebasobivaid puhastusvahendeid, vastasel korral võivad ahju erinevad pinnad kahjustada saada.

⚠ **HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

TÄHELEPANU

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad ahju pindu.

- ▶ Ärge kasutage abrasiivse või küüriva toimega puhastusvahendeid.

- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
 - ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
 - ▶ Ärge kasutage eripuhastusvahendeid, kui seade on veel kuum.
- Kuumas ahju kasutatav ahjupuhastusvahend kahjustab emaili.
- ▶ Ärge kunagi kasutage kuumas ahju ahjupuhastusvahendit.
 - ▶ Enne uuesti kuumeneda laskmist eemaldage ahju-kambrit ja ahju ukse küljest kõik jäägid.
- Uued pesulapid sisaldavad tootmisjääke.
- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Sobivad puhastusvahendid

Ahju erinevate pindade jaoks kasutage sobivaid puhastusvahendeid.

Järgige seadme puhastamise juhendit.

→ "Seadme puhastamine", Lk18

Seade

Pealispind	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Roostevaba teras	■ Kuum nõudepesuvahendilahus ■ Roostevaba terase puhastusvahend kasutamiseks soojadel pindadel	Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid kohe. Roostevaba terase puhastusvahend kandke pinnale õhukese kihina.
Emailitud, plastist, lakitud või sõeltrükitud pinnad nt juhtpaneel	■ Kuum nõudepesuvahendilahus	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat.
Nupud	■ Kuum nõudepesuvahendilahus	Puhastage pesulapiga ja kuivatage pehme rätikuga. Ärge eemaldage ja ärge küürige.
Klaaskeraamiline pliidiplaat	■ Klaaskeraamika puhastusvahend	Järgige puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiseid. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
Sokli sahtel	■ Kuum nõudepesuvahendilahus	Puhastage nõudepesulapiga.

Seadme kate

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Ukseklaasid	■ Kuum nõudepesuvahendilahus	Ärge kasutage klaasist kaabitsat ega terasest küürimiskäsna. Nõuanne: Puhastamise hõlbustamiseks eemaldage ukseklaasid. → "Seadme uks", Lk20

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Ukse kate	- Roostevabast terasest: Roostevaba terase puhastusvahend: - Plastist: Kuum nõudepesuvahendilahus	Ärge kasutage klaasipuhastusvahendit ega klaasist kaabitsat. Nõuanne: Põhjalikumaks puhastamiseks eemalda katte katteplaat. → "Seadme uks", Lk20
Uksekäepide	Kuum nõudepesuvahendilahus	Et vältida raskesti eemaldatavate plekkide teket, eemaldage uksekäepidemele sattunud katlakivieemaldi kohe.
Uksetihend	Kuum nõudepesuvahendilahus	Ärge eemaldage ja ärge küürige.
Ukselukk	Kuum nõudepesuvahendilahus	Puhastage nõudepesulapiga. Puhastamiseks eemaldage lapselukk. → "Ukselukk", Lk8

Pliidiplaat

Ala	Sobivad puhastusvahendid	Märkused
Emailitud pinnad	- Kuum nõudepesuvahendilahus - Äädikavesi - Ahjupuhastusvahend	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Selleks et pliidiplaat saaks pärast puhastamist kuivada, jätke kate lahti. Märkused - Väga kõrged temperatuurid kõrvetavad emaili, mistõttu tekivad värvierinevused. See ei mõjuta seadme toimivust. - Õhukese lehtmaterjali servi ei ole võimalik täielikult emailiga katta ja need võivad olla karedad. See ei kahjusta korrosioonikaitset. - Toidujääkide tõttu tekib emailpindadel valge kiht. Kiht on tervisele ohutu. See ei mõjuta seadme toimivust. Kihti on võimalik eemaldada sidrunhappega.
Ahjulambi klaaskate	Kuum nõudepesuvahendilahus	Kui pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit.
Kanderaamistikud	Kuum nõudepesuvahendilahus	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Nõuanne: Puhastamiseks eemaldage kanderaamistikud. → "Kanderaamistikud", Lk19
Tarvik	- Kuum nõudepesuvahendilahus - Ahjupuhastusvahend	Kui pind on väga määrdunud, siis leotage ja kasutage harja või terasest küürimiskäsna. Emailitud tarvikuid võib pesta nõudepesumasinas.

17.2 Seadme puhastamine

Et vältida seadme kahjustamist, puhastage seadet üksnes vastavalt juhiste ja kasutades sobivaid puhastusvahendeid.

⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

⚠ HOIATUS – Tuleohu!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

Nõue: Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.

→ "Puhastusvahendid", Lk17

1. Puhastage seadet kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

- ▶ Mõne pinna puhul on võimalik kasutada teisi puhastusvahendeid.

→ "Sobivad puhastusvahendid", Lk17

2. Kuivatage pehme lapiga.

17.3 Juhtelementide puhastamine

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Puhastamiseks ärge eemaldage juhtnuppu.
- ▶ Ärge kasutage märgi lappe.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Puhastage niiske käsna ja kuuma nõudepesuvahendilahusega.
3. Kuivatage pehme lapiga.

17.4 Võimalikud plekid

Plekkide vältimiseks puhastage pliidiplaati niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Katlakivi- ja veejäägid	Puhastage pliidiplaati alles siis, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaasikeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit.
Plekid	Suhkur, riisi- tärklis või plast	Puhastage kohe. Kasutage klaasist kaabitsat.

17.5 Pliidiplaadi puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

Nõue: Pliidiplaat peab olema külm. Ainult suhkruplekkide, riisitärklise, plasti või alumiiniumfooliumi korral ärge laske pliidiplaadil jahtuda.

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
2. Puhastage pliidiplaati klaasikeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga. Pöörake tähelepanu puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhiste.

Nõuanded

- Hea puhastustulemuse saavutab ka klaasikeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.
- Kui hoiate keedunõu põhja puhtana, säilib pliidiplaadi pinna hea seisukord.

17.6 Pliidiplaadi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamist, kui sellel on mustust või plekke.

Märkus: Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

1. Puhastage pliidiplaadi raam sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
2. Kuivatage pehme lapiga.

18 Puhastustugi

Puhastustugi on kiire alternatiiv ahju vahepealseks puhastamiseks. Puhastustugi leotab mustuse lahti tänu aurustuvale nõudepesuvahendilahusele. Nii on mustust kergem eemaldada.

18.1 Puhastustoe seadistamine

⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.

- Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

Nõue: Ahi peab olema täielikult jahtunud.

1. Võtke tarvikud ahjust välja.
2. Segage 0,4 liitrit vett ühe tilga puhastusvahendiga ja valage ahju põhja. Ärge kasutage destilleeritud vett.
3. Funktsiooninupuga reguleerige välja kuumutusviis **Altkuumus** .
4. Temperatuurinupuga reguleerige välja 80 °C.
5. Lülitage seade 4 minutiks sisse.
6. 4 minuti pärast lülitage seade välja ja laske ahjukambri ca 20 minutit jahtuda.

18.2 Ahjukambri puhastamine pärast kasutamist

TÄHELEPANU

Kui ahi jääb liiga kauaks niiskeks, tekib rooste.

- Pärast puhastustoe kasutamist pühkige ahjukamber puhtaks ja laske täielikult kuivada.

Nõue: Ahi on jahtunud.

1. Avage seadme uks ja eemaldage jääkvesi vett imeva käsna abil.
2. Puhastage ahjukambri siledad pinnad nõudepesulapi või pehme harjaga. Raskesti eemaldatavad jäägid eemaldage roostevabast terasest käsna abil.
3. Katlakivi randid eemaldage äädikas niisutatud lapi abil. Seejärel loputage üle puhta veega ja kuivatage pehme lapiga ka uksetihendi alt.
4. Kui ahjukamber on piisavalt puhastatud:
 - Avage seadme uks fikseerumispunktis (ca 30°) ja jätke see umbes 1 tunniks avatuks, et ahju pinnad kuivaksid.
 - Ahjukambri kiiremaks kuivatamiseks laske ahjul lahtise uksega ca 5 minutit kuumeneda kuumutusviisil **3D-kuum õhk**  ja temperatuuril 50 °C.

19 Kandraamistikud

Kandraamistike ja ahjukambri põhjalikuks puhastamiseks võite kandraamistikud eemaldada.

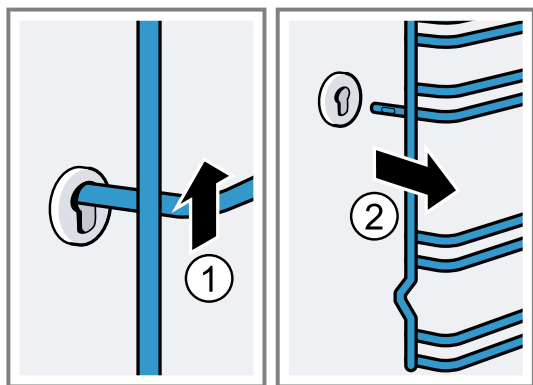
19.1 Kandraamistike mahavõtmine

⚠ HOIATUS – Põletusoh!

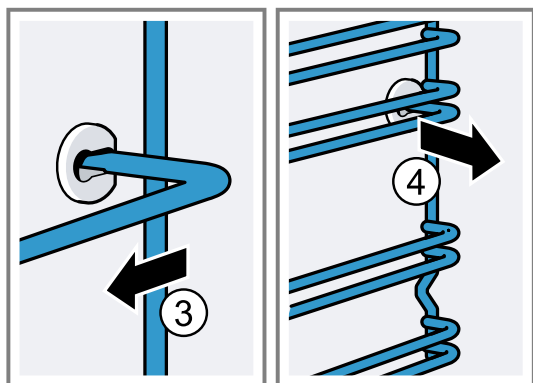
Kandraamistikud võivad olla väga kuumad.

- Ärge kunagi puudutage kuuma kandraamistikku.
- Laske ahjul jahtuda.
- Hoidke lapsed ohutus kauguses.

1. Suruge kanderaamistik eest üles ja võtke kinnitustest välja.

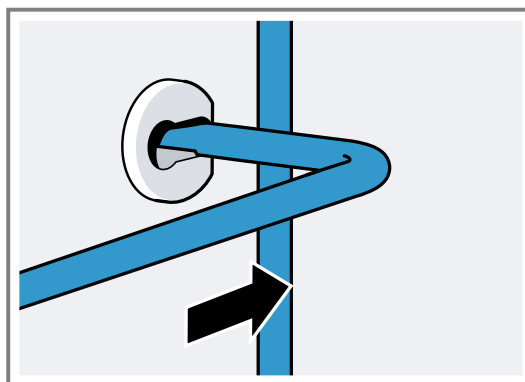


2. Seejärel suruge kogu kanderaamistik ette ja eemaldage.

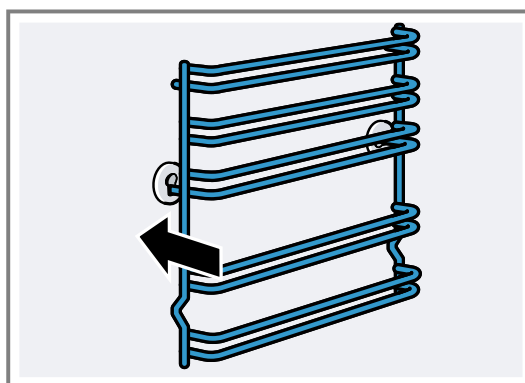


19.2 Kandraamistike paigaldamine

1. Kinnitage kanderaamistik esmalt tagumisse pessa, suruge kergelt taha



2. ja torgake eesmispe pessa.



Kandraamistikud sobivad paremale ja vasakule. Tasandid 1 ja 2 on all, tasandid 3, 4 ja 5 üleval.

20 Seadme uks

Üldjuhul on piisav, kui puhastate seadme ukse väliskülge. Kui seadme uks on väljast ja seest väga määrdunud, võite ukse eemaldada ja puhastada.

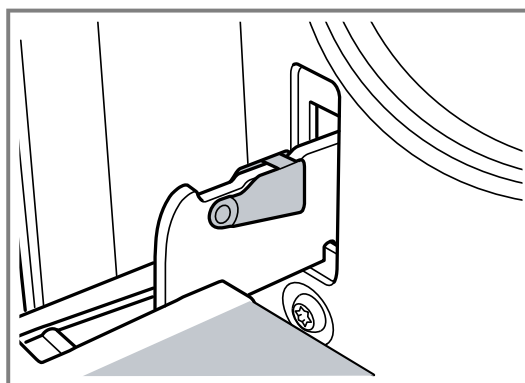
20.1 Uksehinged

⚠ HOIATUS – Vigastusohk!

Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure hooga kinni hüpata.

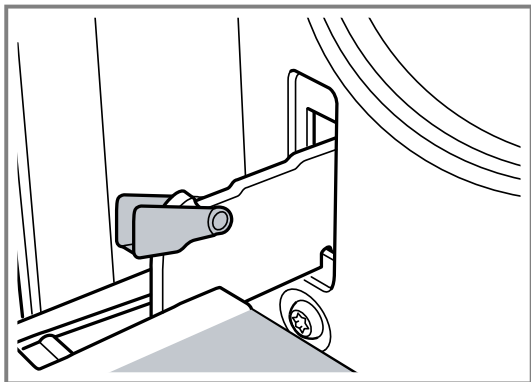
- ▶ Kui avate seadme ukse, siis veenduge, et lukustushoovad on täielikult suletud või täielikult avatud.

1. Ahjuukse mõlemal hingel on lukustushoob. Kui lukustushoovad on kinni lükatud, on ahjuuks lukustatud.



Seda ei saa hingedelt maha võtta.

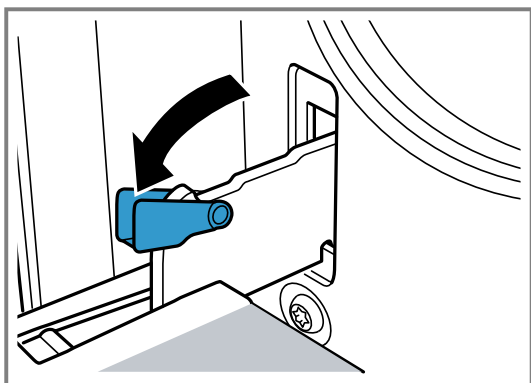
2. Kui lukustushoovad on ahjuukse hingedelt äratõstmiseks lahti lükatud, on hinged fikseeritud.



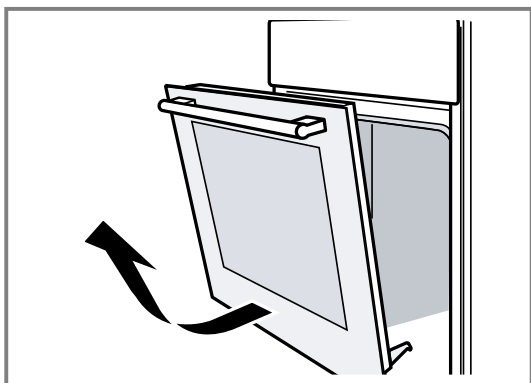
Hinged ei saa kinni hüpata.

20.2 Seadme ukse eemaldamine

1. Avage ahju uks täielikult.
2. Tõmmake lahti vasaku ja parema hinge lukustushoob.



3. Sulgege ahjuuks kuni piirikuni. Võtke uksest kahe käega paremalt ja vasakult poolt kinni. Lükake ust veel pisut koomale ja tõmmake välja.



20.3 Ukseklaaside eemaldamine

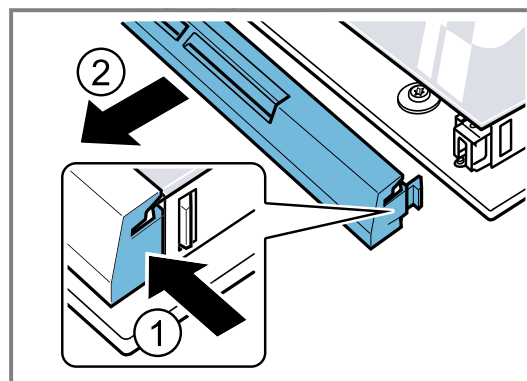
Puhastamise hõlbustamiseks võite ahjuukse klaasid eemaldada.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

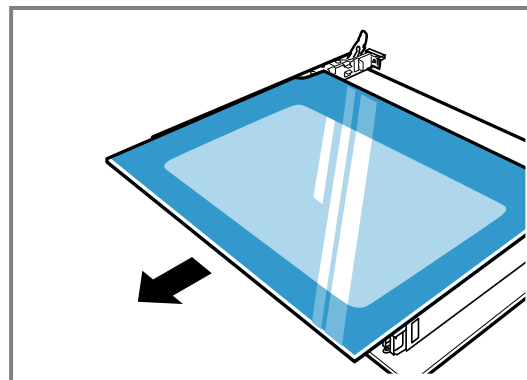
Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada. Seadme ukse detailid võivad olla teravate servadega.
- ▶ Kasutage kindaid.

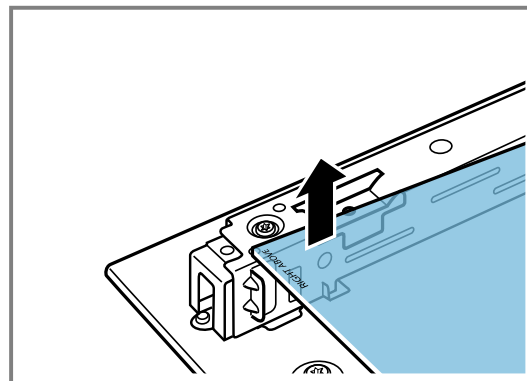
1. Eemaldage ahjuuks.
→ "Seadme ukse eemaldamine", Lk21
2. Asetage ahjuuks rätikule, käepide all.
3. Ahjuukse ülemise katte eemaldamiseks suruge sõrmedega sisse vasakul ja paremal olev keeleke. Tõmmake kate välja ja eemaldage.



4. Kergitage ülemist klaasi ja tõmmake välja.



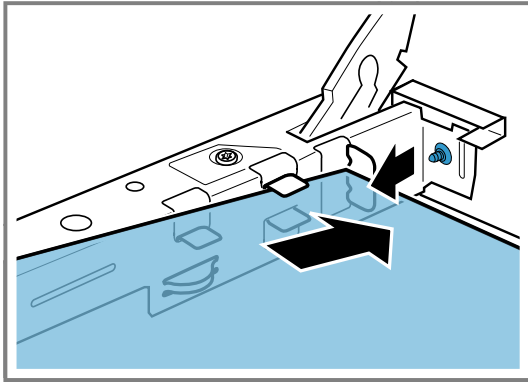
5. Kergitage klaasi ja tõmmake see välja.



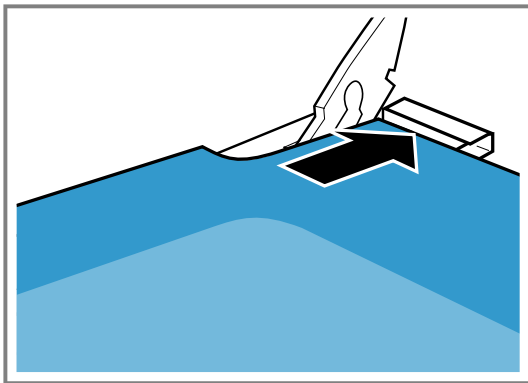
20.4 Ukseklaaside paigaldamine

Paigaldamisel veenduge, et tekst "right above" vasakus alumises nurgas ei ole pea peale pööratud.

1. Lükake klaas diagonaalselt tahasuunas sisse.



2. Hoidke ülemist klaasi mõlemast kinnitusest ja lükake tahasuunas sisse.



Asetage klaasi põhjas olevatesse avadesse. Klaasi sile pind peab jääma välja.

3. Pange peale ahjuukse kate ja suruge kohale. Keelekesed peavad mõlemal küljel kohale fikseeruma.
4. Pange ahjuuks hingedele tagasi.
→ "Seadme ukse paigaldamine", Lk22

Märkus: Kasutage küpsetusahju alles siis, kui klaasid on nõuetekohaselt paigaldatud.

20.5 Seadme ukse paigaldamine

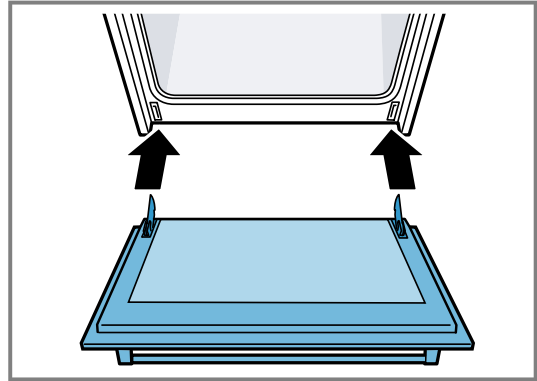
Pange ahjuuks vastupidises järjekorras hingedele tagasi.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

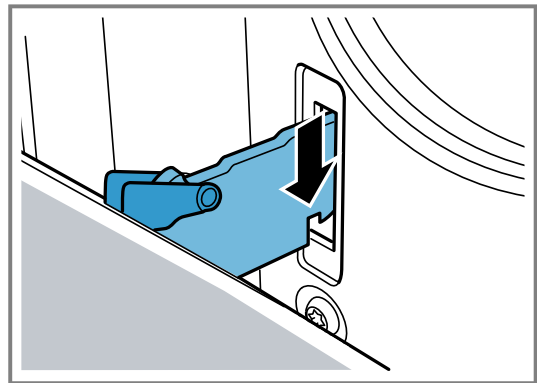
Ahju uks võib kogemata välja kukkuda või hing või äkitselt kinni hüpata.

- ▶ Sellisel juhul ärge hoidke hingest kinni. Pöörduge hooldekeskusse.

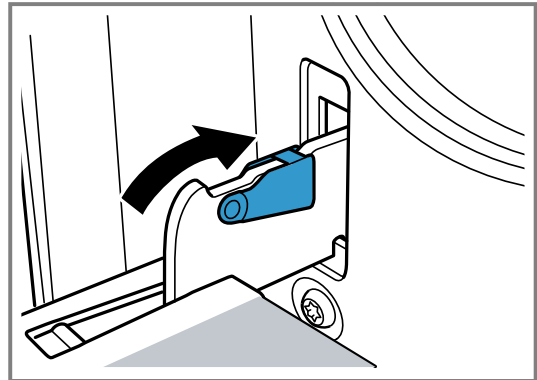
1. Ahjuukse hingedele panekul jälgige, et mõlemad hinged läheksid avasse otse.



2. Hinge sälk peab mõlemal pool fikseeruma.



3. Lükake mõlemad lukustushoovad tagasi kinni.



4. Sulgege seadme uks.

20.6 Täiendav uksekaitse

Olemas on täiendavad kaitseseadised, mis hoiavad ära kokkupuute ahju uksega. Paigaldage kaitseseadised, kui lapsed võivad viibida ahju läheduses. Neid eritari-kuid 11023590 saate müügiesindusest.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Pikemate küpsetusaegade korral võib ahju uks minna väga kuumaks.

- ▶ Ahju töötamise ajal ärge jätke väikeseid lapsi järelevalveta.

21 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ **HOIATUS – Vigastusoht!**

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.
→ "Klienditeenindus", Lk25

⚠ **HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal või tema klienditeenindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks asendada.

⚠ **HOIATUS – Tuleoht!**

Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda.

- ▶ Lülitage kaitse elektrikilbis välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.

21.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. ▶ Ühendage seade vooluvõrku.
	Elektrikilbi kaitse on rakendunud. ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset.
	Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige kas toaalgustus või teised seadmed ruumis töötavad.

21.2 Märkused näidikualal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ükski näit ei põle.	Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. ▶ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile.
	Häire elektroonika töös ▶ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusesse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. ▶ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Näit - vilgub keeduala näidikutel.	Elektroonika töös on tekkinud tõrge. ▶ Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
F2, F 4	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda. ▶ Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. ▶ Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlüliti. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
F1/F6	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. ► Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
FB	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. ► Individuaalne turvaväljalülitus on sisse lülitatud. Keeduala seadistamiseks puudutage mis tahes sümbolit ja lülitage näit välja.
E 9000/E9010	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. ► Võtke ühendust elektritarnijaga.

21.3 Hoiatavad märkused

Märkused

- Kui näidikutele ilmub E, hoidke asjaomase keeduala nuppu alla ja võtke veakoodi lugem.
- 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 väikese tarbimisvõimsusega seisund.
- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks ülekuumenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsust ajutiselt vähendada.

21.4 Seadme normaalne müra

Mõnikord võib induktioonpliidiplaat põhjustada müra või vibratsiooni, näiteks suminaid, praginaid, kirinaid, puhuvaid või rütmilisi helisid.

21.5 Ahjulambi vahetamine

Kui ahjulamp ei tööta, siis vahetage see välja.

Märkus: Temperatuurikindlad 230V-halogeenpirnid võimsusega 40-43W on saadaval müügiesindustes või kodumasinade kauplustes. Kasutage ainult neid lampe. Puudutage uusi halogeenlampe ainult puhta kuiva rätikuga. See pikendab lambi eluiga.

⚠ HOIATUS – Põletusoh!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks.

- Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.

- Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

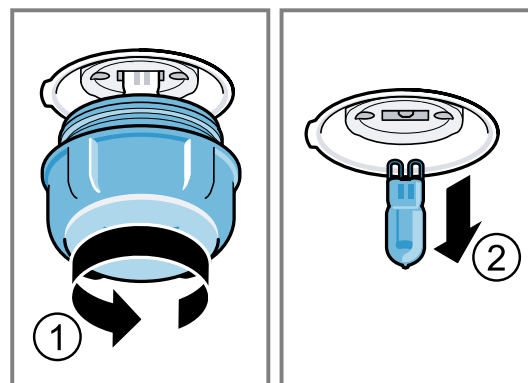
⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Lambi vahetamisel on lambipesa kontaktid voolu all.

- Elektrilöögi vältimiseks veenduge enne lambi vahetamist, et seade on välja lülitatud.

Nõuded

- Seade on vooluvõrgust lahutatud.
 - Ahi on jahtunud.
 - Uus halogeenlamp on väljavahetamiseks olemas.
- Kahjustuste vältimiseks asetage ahju köögirätik.
 - Keerake klaaskatet vasakule.
 - Tõmmake halogeenlamp ilma keeramata välja.



- Asetage uus halogeenlamp kohale ja suruge kindlalt pessa. Kontrollige tihvtide asendit.
- Olenevalt seadme tüübist on klaaskattel tihend. Asetage tihend peale.
- Kruvige klaaskate tagasi peale.
- Võtke rätik ahjust välja.
- Ühendage seade vooluvõrku.

22 Transportimine ja jäätmekäitlus

Siin saate teada, kuidas valmistada oma seadet ette transpordiks. Lisaks saate teada, kuidas käidelda kasutusressursi ammendanud seadmeid.

22.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

- Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse. Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

22.2 Seadme transport

Hoidke seadme originaalpakend alles. Transportige seadet ainult originaalpakendis. Arvestage pakendil olevaid nooli.

1. Kinnitage kõik seadmes ja seadme peal olevad liikuvad osad kleeplindiga, mida saab jälgi jätmata eemaldada.
2. Lükake kõik tarvikud (nt küpsetusplaat), mille servades on õhuke kartong, vastavatesse sahtlitesse, et vältida seadme kahjustumist.
3. Et vältida ukseklaasi sisekülje vastu pörkumist, asetage esi- ja tagakülje vahele kartong vmt.
4. Kinnitage uks ja olemasolu korral pealne kate kleeplindiga seadme külgede külge.

23 Klienditeenindus

Toimivuse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate meie müügiesindusest tellida vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas. Peale selle saate teisi toimivuse seisukohalt olulisi ja säilivaid originaalvaruosi tellida meie müügiesindusest kuni 15 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest. Lisateavet saate meie müügiesindustest.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie hooldekeskusest, edasimüüjalt või meie veebilehelt.

Klienditeeninduse kontaktandmed leiate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie veebilehelt.

Kui originaalpakendit ei ole enam alles

1. Pakkige seade kaitsvasse pakendisse, et see oleks võimalike transpordikahjustuste eest piisavalt kaitstud.
2. Transportige seadet püstises asendis.
3. Ärge hoidke seadet ukse käepidemest ega tagakülje ühendusest, sest need võivad kahjustuda.
4. Ärge pange seadmele raskeid esemeid.

See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi G valgusallikaid.

Teabe, mis on nõutud määrusega (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 leiate veebist www.bosch-home.com seadme tootesaidilt ja hooldussaidilt rubriigist Kasutusjuhendid ja lisadokumendid.

23.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate sündmuse numbrit (E-Nr.) ja tootmisnumbrit (FD), mille leiate seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiate, kui avate seadme ukse. Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

24 Õnnestumine on tagatud

Siit leiate erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

Üksikasjalikud andmed seadme kohta ja küpsetussoovitused leiate internetis sisalduvast kasutusjuhendist: www.bosch-home.com

24.1 Valmistusjuhised

Toiduvalmistamisel võtke arvesse järgmist teavet.

- Temperatuur ja kestus sõltuvad kogusest ja retseptist. Seepärast on toodud vahemikud. Alguses valige madalamad väärtused.
- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju. Asetage tarvik ahju alles siis, kui ahi on eelkuumenenud.
- Tarvikud, mida te ei kasuta, võtke ahjust välja.
- Veenduge, et asetate tarviku ahju õigesti.

24.2 Juhised küpsetamiseks

Küpsetamisel kasutage märgitud tasandeid.

Ühel tasandil küpsetamine	Tasand
kerkivad küpsetised/kõrged küpsetised või vorm restil	2

Ühel tasandil küpsetamine	Tasand
madalad küpsetised/küpsetised küpsetusplaadil	2 - 3

Mitmel tasandil küpsetamine	Tasand
universaalpann	3
küpsetusplaat	1
vormid restil:	Tasand
esimene rest	3
teine rest	1

Küpsetamine kolmel tasandil	Tasand
Küpsetusplaadid	5
universaalpann	3
Küpsetusplaadid	1

Märkused

- Mitmel tasandil küpsetamisel kasutage kuumutusviisi "kuum õhk". Ühel ja samal ajal ahju asetatud küpsetised ei pruugi valminud üheaegselt. Sellisel juhul võite valminud küpsetised välja võtta ja teisel plaadil olevaid küpsetisi edasi küpsetada. Vajaduse korral võite muuta küpsetusplaatide asendit ja suunda.
- Asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale. Roogade üheaegne valmistamine võimaldab säästa elektrienergiat.

- Parima küpsetustulemuse saavutamiseks soovitame kasutada tumedast metallist küpsetusvorme.

24.3 Nõuandeid küpsetamiseks ja grillimiseks

Tabelis toodud andmed kehtivad külmkapitemperatuuril oleva täidiseta linnuliha, liha või kala asetamisel külma ahju.

TÄHELEPANU

Happelised toiduained võivad resti kahjustada

- ▶ Ärge asetage happelisi toiduaineid, nt puuvilja või hapu marinaadiga maitsestatud liha otse restile.
- Mida suurem on lind, liha või kala, seda madalam on temperatuur ja seda pikem on küpsetusaeg.

- Keerake linnul, lihatükil või kalal teine külg, kui märgitud küpsetusajast on ca 1/2 kuni 2/3 möödunud.
- Lisage nõus olevale linnulihale veidi vedelikku. Valage nõusse nii palju vedelikku, et nõu põhi oleks 1-2 cm kõrguselt kaetud.
- Kui keerate linnul teise külje, veenduge, et kõigepealt on all rinnakupool või nahaga pool.
- Grillitavaid toiduaineid keerake grilltangidega. Kui torkate lihase kahvli, voolab lihast mahla välja ja liha muutub kuivaks.
- Lisage lihale soola alles pärast grillimist. Sool tõmbab lihast vedelikku välja.

Märkus nikliallergiaga isikutele

Harvadel juhtudel võib toiduainetes sattuda üliväikeses koguses niklit.

24.4 Toitude valik

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Keeks, lihtne	ümar vorm/leivavorm	2		160-180	50-60
Keeks, lihtne, 2 tasandil	ümar vorm/leivavorm	3+1		140-160	60-80
Puuvilja- või kohupiimatort muretainapõhjaga	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Biskviittort, 6 muna	lahtikäiv vorm Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Rullbiskviit	universaalpann	2		170-190 ¹	15-20
Muretainakook mahlase kattega	universaalpann	2		160-180	60-90
Muffinid	muffiniplaat restil	2		170-190	20-40
Väikesed küpsetised, pärmiga	universaalpann	3		150-170	25-35
Küpsised	universaalpann	3		140-160	20-30
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		130-150	25-35
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1		130-150	30-40
Leib, 1000 g, leivavormis või pätsina	universaalpann või leivavorm	2		200-220	35-50
Pitsa, värsk	universaalpann	3		170-190	20-30
Pitsa, värsk, õhukesepõhjaline	universaalpann	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, pirukas	pirukavorm	2		190-210	35-45
Vormiroog, soolane, värsk, keedetud komponentidest	ahjuvorm	2		200-220	30-60
Kana, 1,3 kg, täitmata	Kaaneta nõu	2		200-220	60-70
Kanatükid, 250 g tükk	Kaaneta nõu	3		220-230	30-35
Hani, täitmata, 3 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	120-140
Seapraad ilma kamarata, nt kaelakarbonaad, 1,5 kg	Kaaneta nõu	1		180-200	140-160
Veisefilee, poolküps, 1 kg	Kaaneta nõu	3		210-220	45-55
Veisemoorpraad, 1,5 kg	Kaanega nõu	2		200-220	100-120 ²

¹ Kuumutage seade ette.

² Lisage nõusse vedelikku küpsetamise alguses, praad peaks olema vähemalt 2/3 ulatuses vedelikuga kaetud

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis	Temperatuur °C, grillimisrežiim	Kestus minutites
Rostbiif, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		200-220	60-70
Pihv, 3-4 cm paksune	rest	4		3 ¹	25-30 ²
Tallekints, kondita, poolküps, 1,5 kg	Kaaneta nõu	2		170-190	70-80 ³
Terve kala, nt forell, 300 g, grillitud	rest	2		2	20-25 ²

24.5 Jogurt

Seadmega saate jogurtit ka ise valmistada.

Jogurti valmistamine

1. Võtke kõik tarvikud ja kanderaamistikud ahjust välja.
2. Kuumutage 1 liiter piima (3,5 % rasvasisaldus) pliidiplaadil temperatuurile 90 °C ja laske jahtuda tem-

peratuurile 40 °C. Kauasäiliva piima puhul piisab soojendamise 40 °C peale.

3. Segage piima sisse 30 g jogurtit.
4. Tõstke segu väikestesse nõudesse, nt väikestesse kaanega purkidesse.
5. Katke nõud fooliumi või toidukilega.
6. Asetage nõud ahju põhja.
7. Seadistage ahi vastavalt soovituslikele seadistustele.
8. Pärast valmistamist laske jogurtil külmkapis seista.

Jogurt

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuumutusviis / funktsioon	Temperatuur °C	Kestus minutites
Jogurt	tass/purk	ahju põhi		-	4-5 tundi

24.6 Kontrollroad

Järgmised ülevaated on koostanud kontrollinstitiidid, et kergendada kontrollimist, kas seade vastab standardi EN 60350-1 nõuetele.

Küpsetamine

Arvestage kontrollroogade küpsetamisel saadud teavet.

Üldised märkused

- Tabelis toodud andmed kehtivad roogade asetamisel külma ahju.
- Järgige tabelites ahju eelkuumenemise kohta esitatud juhiseid. Väärtused kehtivad ilma kiirkuumutuseta.
- Küpsetamiseks valige esmalt toodud temperatuuridest madalaim temperatuur.

Tasandid

Ühel tasandil küpsetamise tasandid:

- universaalpann / küpsetusplaat: tasand 3
- vormid restil: tasand 2

Märkus: Ühel ajal ahju asetatud plaatidel või vormides ei pruugi küpsetised valmida üheaegselt.

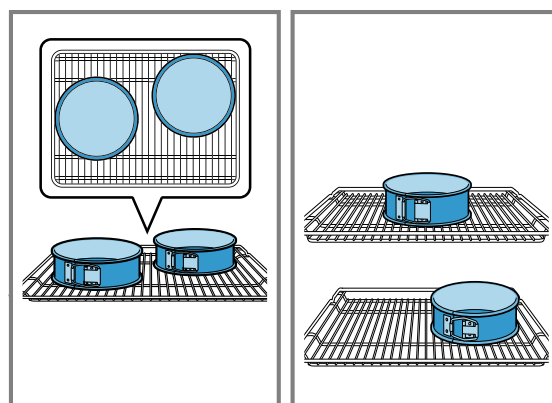
Kahel tasandil küpsetamise tasandid:

- universaalpann: tasand 3
- küpsetusplaat: tasand 1

- vormid restil:
esimene rest: tasand 3
teine rest: tasand 1
- Kolmel tasandil küpsetamise tasandid:
- küpsetusplaat: tasand 5
 - universaalpann: tasand 3
 - küpsetusplaat: tasand 1

Küpsetamine kahe lahtikäiva tordivormiga:

Kui ahjus on võimalik küpsetada mitmel tasandil, siis asetage vormid ahju üksteise kõrvale või nihutatult üksteise kohale.



¹ Pöörake rooga pärast 2/3 koguaja möödumist.

² Asetage resti alla universaalpann.

³ Ärge keerake rooga. Katke põhi veega.

Küpsetamine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuu- mutus- viis	Temperatuur °C	Kestus mi- nutites
Väikesed küpsised	universaalpann	3		140-150	30-40
Väikesed küpsised	universaalpann	3		140-150	30-40
Küpsised, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		140-150 ¹	30-45
Küpsised, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Tassikoogid	universaalpann	3		150 ¹	25-35
Tassikoogid	universaalpann	3		150 ¹	25-35
Tassikoogid, 2 tasandil	universaalpann + küpsetusplaat	3+1		150 ¹	25-35
Tassikoogid, 3 tasandil	2x küpsetusplaat + universaalpann	5+3+1		140 ¹	35-45
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Suhkrubiskviit	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	2		170	30-40
Biskviitkook, 2 tasandil	lahtikäiv vorm Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

Grillimine

Roog	Tarvik / nõu	Tasand	Kuu- mutusviis	Temperatuur °C, grillimisre- žiim	Kestus minu- tites
Röstsaja pruunistamine	rest	5		3	0,2-1,5

¹ Laske seadmel 5 minutit eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.

² Laske seadmel eelkuumeneda. Kiirkuumutusfunktsiooniga seadmetel ärge kasutage seda funktsiooni seadme eelkuumutamiseks.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Suur tänu Boschi kodumasinaga ostmise eest!

Registreerige oma uus seade seade nüüd portaalis MyBosch ja saage sellest otse kasu:

- Eialased soovitusel ja näpunäited teie seadme kohta
- Valikud garantii pikendamiseks
- Tarvikute ja varuosade soodushinnad
- Saadaval digitaalne kasutusjuhend ja kõik seadme andmed
- Lihtsam juurdepääs Boschi kodumasinade teenindusele

Tasuta ja lihtne registreerimine – aka mobiilseadmetel:
www.bosch-home.com/welcome



Vajate abi? Siit leiate.

Asjatundlik nõustamine teie Bosch kodumasinade kohta, abi probleemide korral või remont Bosch-ekspertide poolt.

Tutvuge kõikide mitmekülgsete võimalustega, kuidas Bosch saab teid abistada:
www.bosch-home.com/service

Kõikide riikide kontaktandmed on toodud lisatud teeninduskataloogis.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001668124 (060226) REG25

et