

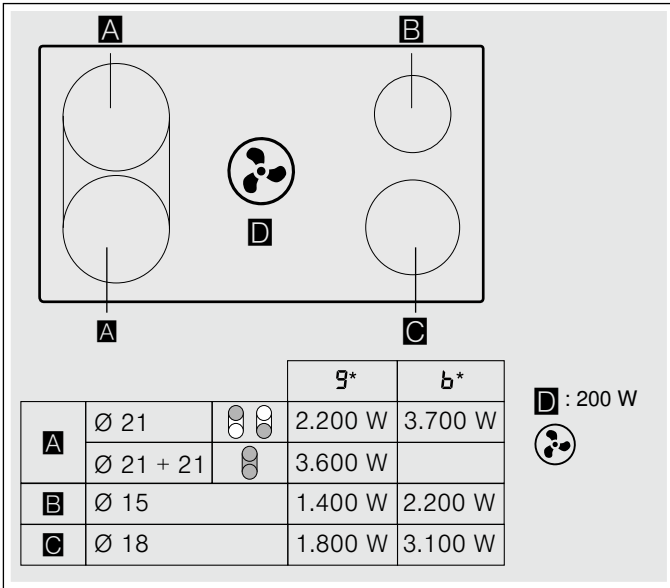


INTEGREERITUD
VENTILATSIOONISÜSTEEMIGA FLEX-
INDUKTSIOONPLIIDIPLAAT

et Kasutusjuhend





T58TS6BN0, T58PS6BX0





Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	4		PowerBoost-funktsioon	22
	Olulised ohutusnõuded	5	Aktiveerimine	22	
	Kahjustuste põhjused	7	Inaktiveerimine	22	
	Keskkonnakaitse	7		ShortBoost-funktsioon	23
Energia säästmine	7	Soovitused kasutamiseks	23		
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7	Aktiveerimine	23		
	Induktsiooniga toiduvalmistamine	8	Inaktiveerimine	23	
Induktsioonkuumutuse eelised	8		Soojana hoidmise funktsioon	23	
Nõud	8	Aktiveerimine	23		
	Seadmega tutvumine	10	Inaktiveerimine	23	
Teie uus seade	10		Seadistuste ülekandmine	24	
Eritarvikud	10	Aktiveerimine	24		
Juhtpaneel	11		Praadimissensor	24	
Jääkkuumuse näit	11	Eelised praadimisel	24		
Töörežiimid	12	Praadimissensoriga sobivad pannid	24		
	Enne esmakordset kasutamist	12	Temperatuuriastmed	25	
Esmakordne kasutuselevõtt	12	Tabel	25		
	Twist-nupuga Twist ala	13	Seadistamine käib nii	27	
Eemaldage twist-nupp	13		Lapselukk	27	
Twist-nupu hoidmine	13	Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine	27		
Kasutamine ilma twist-nuputa	13	Automaatne lapselukk	27		
	Seadme kasutamine	14		Pühkimiskaitse	28
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	14		Automaatne väljalülitus	28	
Keeduala seadistamine	14		Põhiseaded	29	
Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamine	15	Põhiseadistuste juurde pääsete nii:	31		
Intensiivaste	15		Energiatarbimise näit	31	
Automaatne käivitus	15		Keedunõu test	32	
Sensorjuhtimisega automaatrežiim	16		PowerManager	32	
Viivitusega seiskumise funktsioon	16		Puhastamine	33	
Soovitusi toiduvalmistamiseks	16	Puhastusvahendid	33		
	Paindlik tsoon	19	Puhastatavad osad	34	
Nõuanded nõude kasutamiseks	19	Pliidiplaadi raam (ainult raamiga pliidiplaatide			
Kahe eraldiseisva keedualana	19	puhul)	34		
Üheainsa keedualana	19	Pliidiplaat	34		
	Move-funktsioon	20	Õhupuhasti	34	
Aktiveerimine	20	Ülevoolumahuti puhastamine	37		
Inaktiveerimine	20	Twist-nupp	37		
	Ajafunktsioonid	21			
Keeduaja programmeerimine	21				
Signaalkell	21				
Stopperi funktsioon	22				

	Korduma kippuvad küsimused (KKK)	38
	Mida teha tõrgete korral?	39
	Hooldekeskus.	40
	E-number ja FD-number	40
	Kontrollroad	41

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist:
www.neff-international.com ja Internetikauplusest:
www.neff-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.

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitute 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.

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 ühendusjuhtmest eemal.

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induktsioonplaadile lähenedes või seda kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

Olulised ohutusnõuded

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

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

Tuleohtlike ainete ja aurude imemine on keelatud.

Veenduge, et väikedetailid või vedelik ei satu seadme sisemusse.

Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

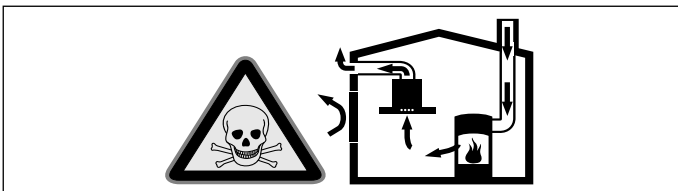
Hoiatus – Lämpumisoht!

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

Hoiatus – Eluohtlik!

Ruumi tagasi tungivad põlemisgaasid tekitavad mürgistusohu.

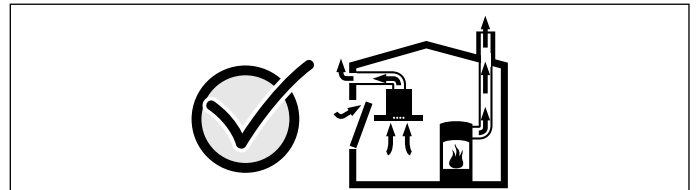
Kui seade töötab äratõmberežimil ja samal ajal kasutatakse korstnaga küttekollet, tuleb hoolitseda selle eest, et ruumis oleks piisavalt värsket õhku.



Ruumi õhust sõltuvad küttekolded (nt gaasi-, õli-, puu- või söeküttega töötavad kütteseadmed, läbivoolukuumutid, kuuma vee seadmed) saavad põlemiseks vajalikku õhku ruumist, kus küttekolle asub, ja suunavad heitgaasid läbi väljalaskesüsteemi (nt lõõri) ruumist välja. Sisselülitatud õhupuhas 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.
- Ventilatsioonitava 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 ventilatsioonitavade või muude tehniliste lahenduste kaudu.



Küsi iga juhul nõu tuleohutusspetsialistilt, kes oskab hinnata maja ventilatsioonisüsteemi tervikuna ja soovib sulle sobivat lahendust ventilatsiooniks.

Kui õhupuhasit 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 rasvafiltreid vähemalt üks kord kuus.

- Ärge kunagi laske seadmel töötada ilma rasvafiltriteta.
- Filtritesse kogunenud rasvajäägid võivad süttida. Puhastage seadet vastavalt juhistelet. Pidage kinni puhastusintervallidest. 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.
- Metallist filtrikate läheb pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage filtrikatet pliidiplaadile. Ärge asetage filtrikattele potte ega muid kuumi esemeid.
- 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 sattub kuumi vedelikke, laske seadmel enne filtrikatte, metallist rasvafiltri, mahuti, ülekeemismahuti või korpuse katte eemaldamist vähemalt kaks tundi 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 hooldekeskusesse.
- 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 – Elektromagnetilised ohud!

- Kõnealune seade vastab ohutusnõuetele ja elektromagnetilise ühilduvuse normidele. Siiski peaksid südamestimulaatori või insuliinipumbaga inimesed vältima seadme kasutamist. Ei ole võimalik tagada, et 100% turul leiduvatest seadmetest vastaks kehtivatele elektromagnetilise ühilduvuse normidele, ega ka seda, et ei esine häireid, mis võivad ohustada seadme õiget töörežiimi. Samuti on võimalik, et muid seadmeid (näiteks kuulmisaparaati) kasutavad inimesed võivad tunda end ebamugavalt.
- Eemaldatav juhtelement on magnetiline ja võib mõjutada elektrooniliste implantaatide, nt südamestimulaatorite või insuliinipumpade tööd. Elektrooniliste implantaatide kandjatele: ärge hoidke juhtelementi oma rõivaste taskutes. Minimaalne vahekaugus südamestimulaatorist 10 cm.

⚠️ Hoiatus – Vigastuste oht!

- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- Keedunõud ja pliidiplaadid lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi küünitage kuuma pliidiplaadi või kuuma keedunõu kohale.
- Ebasobivate wok-pannade kasutamine võib kaasa tuua õnnetusi. Kasutage üksnes tootja poolt lisatarvikuna pakutavat wok-panni.

⚠️ Hoiatus – Tõrgete oht!

Pliidiplaadi põhja all on ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, siis ärge hoidke seal teravaid või väikseid esemeid, paberit ega köögirätikuid. Ventilaator võib need sisse imeda ja selle tagajärjel kahjustada saada, samuti võib see kahjustada jahutust. Sahtli sisu ja puhuri sisendi vahele peab jääma vähemalt 2 cm.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- 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.
- Kuumad potid ja pannid võivad pinda kahjustada. Ärge kunagi asetage juhtpaneelile, näidikutele, pliidiplaadi raamile ega filtrikattele kuumi potte ega panne.
- Alumiiniumfoolium ja plastnõud võivad pinda kahjustada. Ärge kunagi asetage kuumale pliidiplaadile alumiiniumfooliumi ega plastnõusid. Ärge kasutage pliidikaitsefooliumi.
- Kahjustada saamise oht. Filtrikatte purunemise oht. Võtke filtrikatte ettevaatlikult maha. Ärge laske filtrikattel maha kukkuda.
- 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 leiате teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Energia säästmine

- Pange pottidele alati peale sobiva suurusega kaas. Ilma kaaneta keetmise korral on energiatarve suurem. Kasutage klaasist kaant, et näha poti sisemusse, ilma et kaant oleks vaja kergitada.
- Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne. Ebatasase põhjaga pottide kasutamisel on energiakulu suurem.
- Poti või panni põhja läbimõõt peab vastama keeduala läbimõõdule. Pidage meeles: nõude tootjad esitavad sageli poti ülemise serva läbimõõdu, mis on tavaliselt suurem kui poti põhja läbimõõt.
- Väikesteks kogusteks kasutage väikest potti. Suur, vaid vähesel määral täidetud pott tarbib palju energiat.
- Valmistage toitu väheses vees. See säästab energiat. Köögiviljas säilivad vitamiinid ja mineraalained.
- Lülitage keeduala õigeaegselt madalamale võimsusastmele. Nii hoiate kokku energiat.
- Keetmisel tagage piisaval hulgal õhu juurdevool, et õhupuhasti saaks töötada tõhusalt ja madala müratasemega.
- Valige keetmisel tekkivate aurude jaoks sobiv ventileerimisaste. Intensiivastet kasutage vaid vajaduse korral. Madalam ventileerimisaste tähendab väiksemat energiakulu.
- Auru intensiivse tekke korral valige õigeaegselt kõrgem ventileerimisaste. Kui keetmisel tekkiv aur on köögis juba levinud, peab õhupuhasti töötama kauem.
- Lülitage seade välja, kui seda ei ole enam vaja.
- Puhastage või vahetage filter toodud ajavahemike tagant välja, et suurendada ventileerimise tõhusust ja hoida ära tulekahju oht.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



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

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

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

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

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

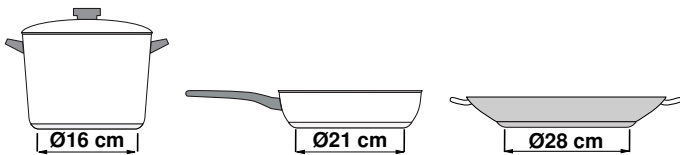
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

- emailitud terasest nõud
- 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.

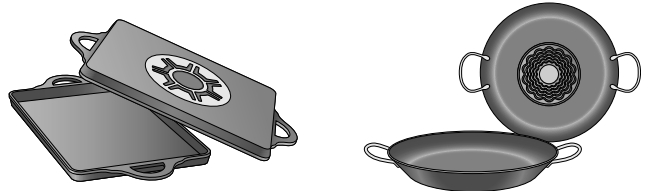


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu positsioneerimise kohta leiate peatükist.

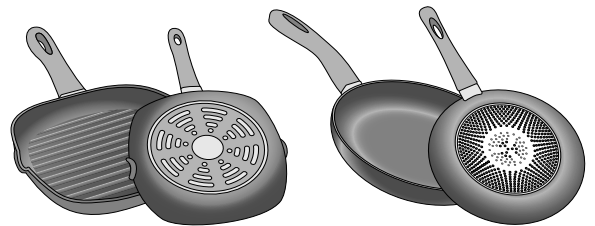


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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

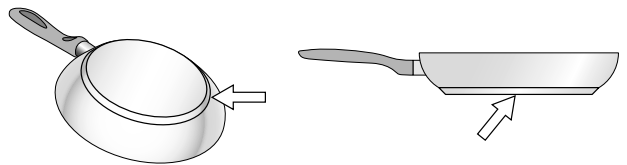
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- 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.

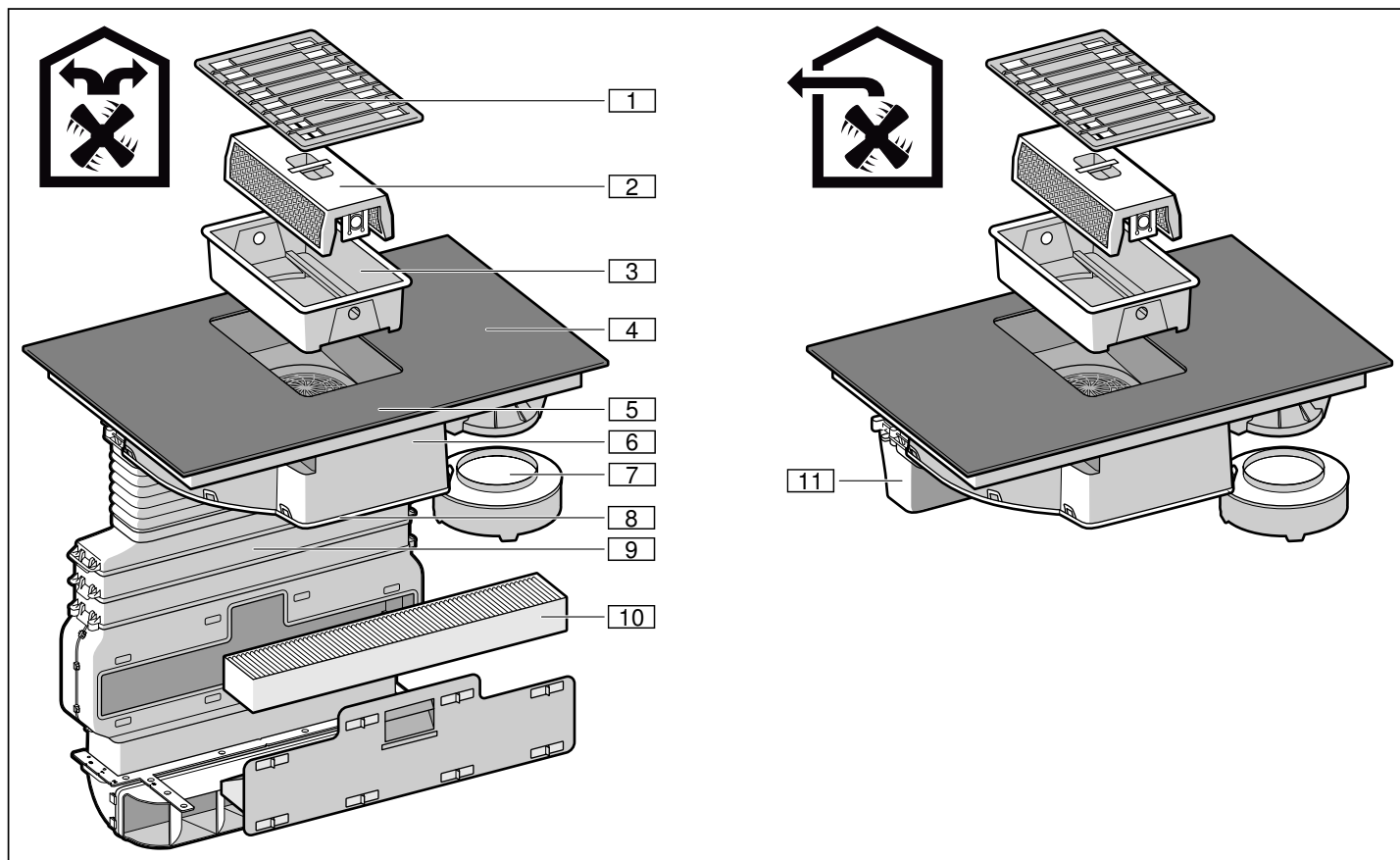
Seadmega tutvumine

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

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

Selles peatükis anname Teile juhiseid juhtpaneeli ja juhtelementide käsitlemiseks. Peale selle tutvute seadme erinevate funktsioonidega.

Teie uus seade



Nr	Nimetus
1	Filtrikate
2	Metallist rasvafilter
3	Mahuti
4	Pliidiplaat
5	Juhtpaneel
6	Õhupuhasti korpus
7	Ülevoolumahuti
8	Korpuse kate
9	Torusüsteem*
10	Aktiivsöefilter*
11	Heitõhutoru**
*ainult õhuringlusrežiimi puhul	
**ainult äratõmberežiimi puhul	

Eritarvikud

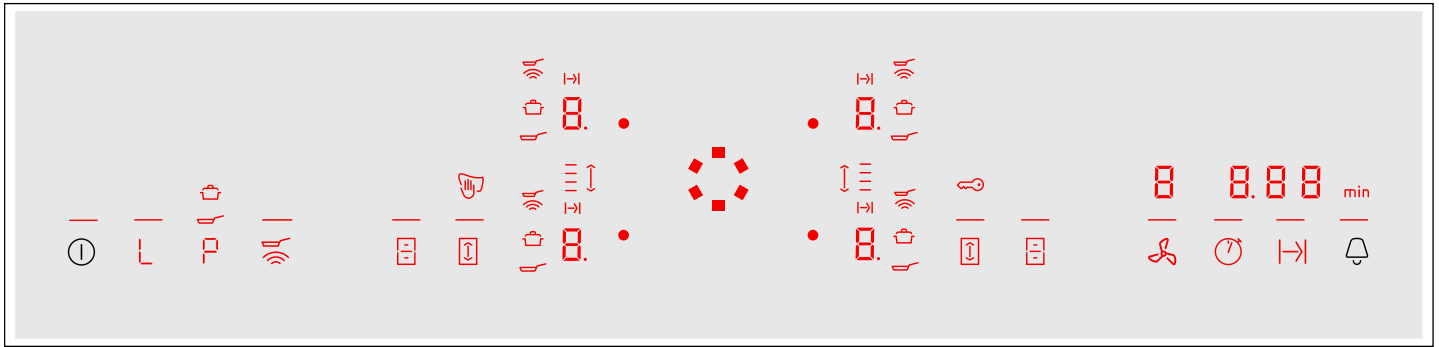
Äratõmbekomplekt	Z8100X0
Õhuringluskomplekt	Z8200X0
Aktiivsöefilter	Z8500X0

Sobivad keedunõud

Teatud pannid on praadimissensori jaoks optimaalselt kohandatud. Neid on võimalik osta müügiesindustest või hoolduskeskusest. Tehke alati teatavaks vastav tootenumber.

Pann läbimõõduga 15 cm	Z9451X0
Pann läbimõõduga 19 cm	Z9452X0
Pann läbimõõduga 21 cm	Z9453X0
Teppan Yaki. Soovitav vaid paindlikul keedualal kasutamiseks.	Z9417X2
Grillplaat. Soovitav vaid paindlikul keedualal kasutamiseks.	Z9416X2

Juhtpaneel



Sensorlülitid

ⓘ	Seadme sisse- ja väljalülitamine
L	Soojana hoidmise funktsiooni sisselülitamine
P	Powerboost- ja Shortboost-funktsiooni sisselülitamine
📶	Praadimissensori sisselülitamine
🏠	Paindliku keedutsooni sisselülitamine
👉	Move-funktsiooni aktiveerimine
🌀	Pliidiplaadi reguleerimisalalt õhupuhasti reguleerimisalale liikumine / õhupuhasti reguleerimine / intensiivastme ja õhupuhasti automaatse käivituse sisselülitamine
⏸	Stopperi funktsiooni sisselülitamine
⏱	Keeduaja programmeerimine
🔔	Signaalkella programmeerimine / lapseluku sisselülitamine

Näidikud

0	Olek
19	Võimsusastmed / ventileerimisastmed
H/h	Jääkkuumus
00	Taimeri funktsioon
🔒	Juhtpaneel on puhastamiseks lukustatud
P	PowerBoost- ja ShortBoost-funktsioon / õhupuhasti intensiivaste
A	Sensorjuhtimisega automaatfunktsioon / Sensorjuhtimisega järelventileerimise automaatfunktsioon
🔥	PowerBoost-funktsioon
🔥	ShortBoost-funktsioon
L	Soojana hoidmise funktsioon
🔒	Lapselukk
📶	Praadimissensor
⏱	Keeduaja väljareguleerimine
☰	Paindlik keedutsoon
↕	Move-funktsioon
min	Ajanäit

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.

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.

Töörežiimid

Seda seadet saate kasutada äratõmbe- või õhuringlusrežiimil.

Äratõmberežiim



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

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

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

Õhuringlusrežiim



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

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



Enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toimige järgmiselt:

Puhastage seade ja kõik juurdekuuluvad osad põhjalikult.

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

Esmakordne kasutuselevõtt

Märkus: Tarnimisel on seade seadistatud õhuringlusrežiimile.

Võimalikud seadistused:

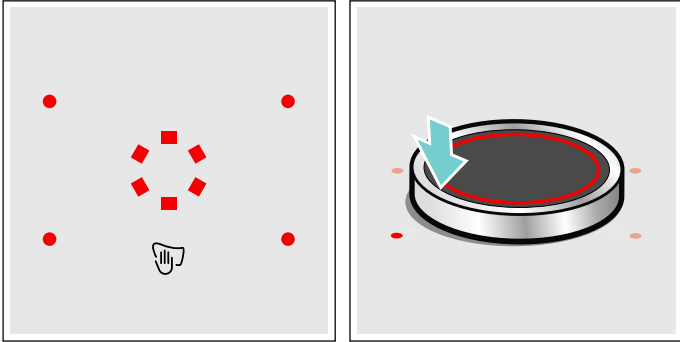
- Õhuringlusrežiimi korral on näidikul **17** välja reguleeritud väärtus **0** (tehase seadistus).
- Äratõmberežiimi korral on näidikul **17** välja reguleeritud väärtus **1**.

Seadme seadistamiseks äratõmberežiimile vt → "Põhiseaded" lk 29 .

Twist-nupuga Twist ala

Twist-ala on reguleerimisala, millel saate twist-nupuga valida keedualasid ja seadistada võimsusastmeid. Twist-ala piires tsentreerub twist-nupp automaatselt.

Twist-nupp on magnetiline ja see asetatakse twist-alale. Keeduala aktiveerimiseks puudutage soovitud keeduala piirkonnas twist-nuppu. Twist-nupu keeramisega reguleerite välja võimsusastme.



Asetage twist-nupp twist-alale nii, et see on twist-ala piiravate näidikute keskel.

Märkused

- Isegi kui twist-nupp ei ole täiesti keskasendis, ei mõjuta see ühelgi hetkel twist-nupu toimivust.
- Hoidke twist-nupp alati puhas. Mustus võib kahjustada selle toimivust.

Eemaldage twist-nupp.

Kui twist-nupp eemaldatakse, aktiveerub funktsioon "juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil".

Twist-nuppu saab keetmise ajal eemaldada. Funktsioon "juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil" aktiveerub 35 sekundiks. Kui pärast selle aja möödumist viiakse twist-nupp uuesti oma asendisse, lülitub pliidiplaat välja.

Hoiatus – Tuleoht!

Kui selle 35 sekundi jooksul asetatakse twist-ala piirkonda metallese, võib juhtuda, et pliidiplaat kuumeneb edasi. Seepärast lülitage pliidiplaat alati välja pealülitist.

Twist-nupu hoidmine






Twist-nupu sisemuses on tugev magnet. Ärge hoidke Twist-nuppu magnetiliste andmekandjate, nt videokassettide, diskettide, krediitkaartide või magnetribaga kaartide lähedal. Andmed võivad hävineda.

Samuti võivad tekkida häireid televisiooniseadmete ja kuvarite töös.

Märkus: Twist-nupp on magnetiline. Põhja külge kinnituvad metallosakesed võivad pliidiplaadi pinda kriimustada. Puhastage twist-nuppu alati põhjalikult.

Kasutamine ilma twist-nuputa

Pliidiplaati saab kasutada ka ilma twist-nuputa.

1. Lülitage pliidiplaat pealülitiga sisse.
2. Järgmise 5 sekundi vältel puudutage üheaegselt sümboleid  ja  4 sekundit. Kõlab helisignaali.
3. Puudutage mitu korda sümboolit , kuni soovitud keeduala näit süttib.
4. Seejärel reguleerige sümboolitega  või  välja soovitud võimsusaste. Keeduala on aktiveeritud.

Märkused

- Taimeri funktsiooni ei saa pliidiplaadi jaoks ilma twist-nuputa aktiveerida.
- Ventileerimisfunktsiooni saab kasutada ka ilma twist-nuputa.
- Twist-nuppu saab igal ajal twist-alale uuesti tagasi panna.

Seadme kasutamine

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

Hoiatus – Põletusoht!


Metallist filtrikate läheb pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage filtrikatet pliidiplaadile. Ärge asetage filtrikattele potte ega muid kuumi esemeid.


Märkus: Lülitage õhupuhasti sisse toiduvalmistamise alguses ja välja alles paar minutit pärast toiduvalmistamise lõppu. Niimoodi kõrvaldatakse köögiaurud kõige tõhusamalt.

Märkus: Ärge kunagi kasutage seadet ilma mahuti, metallist rasvafiltri ja filtrikatteta.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit . Pealüliti kohal olev näit süttib. Pliidiplaat on töövalmis.

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

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 30 sekundi ja õhupuhasti on välja lülitatud.
- Valitud seadistused jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab see tööle endiste seadistustega.

Keeduala seadistamine

Twist-nupuga reguleerige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = väikseim võimsus

Võimsusaste 9 = suurim võimsus

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

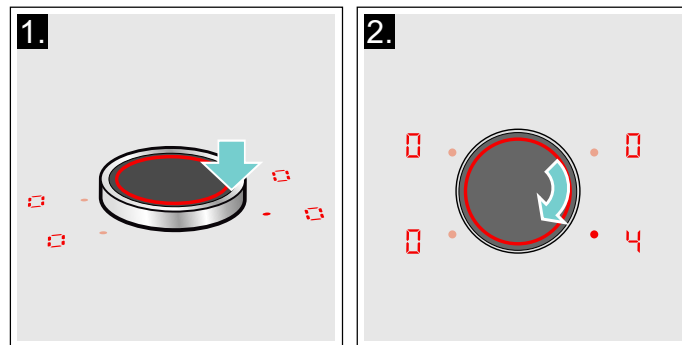
Märkused

- 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. Valige välja keeduala. Selleks puudutage soovitud keeduala piirkonnas twist-nuppu.
2. Keerake twist-nuppu seni, kuni näidikule ilmub soovitud võimsusaste.




Võimsusaste on seadistatud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja muutke võimsusastet twist-nupuga.

Keeduala väljalülitamine

Valige välja keeduala ja keerake twist-nuppu seni, kuni ilmub . 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.
- Õhupuhasti tuleb eraldi välja lülitada.
→ "Õhupuhasti väljalülitamine" lk 15

Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamine


Märkus: Valige alati konkreetsetele tingimustele vastav võimsusaste. Rohke auru tekke korral valige kõrge võimsusaste.


Märkus: Kui metallist rasvafiltrid puuduvad, ei saa õhupuhastit sisse lülitada. Paigaldage metallist rasvafiltrid. Pliidiplaadi funktsioone saab kasutada ka ilma metallist rasvafiltriteta. → "Puhastamine" lk 33

Märkus: Veenduge, et ventilatsioonivad on vabad. Ärge asetage filtrikatte peale esemeid. Vastasel korral ventileerimisvõimsus väheneb.

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

Õhupuhasti sisselülitamine

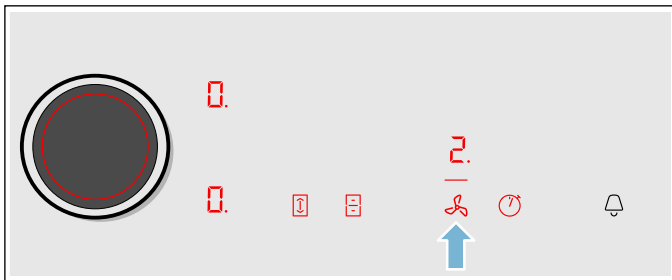
Märkus: Kui sümbol  ei ole enam käsitsetav, asetage metallist rasvafiltrid korrektselt sisse. → "Puhastamine" lk 33


Sümbol  on käsitsetav. Õhupuhastit saab sisse lülitada.

1. Puudutage sümbolit .
Õhupuhasti käivitub ventileerimisastmel . Välja reguleeritud ventileerimisaste ilmub näidikupaneelile. Õhupuhasti sümboli kohal olev näit vilgub.


Märkused




- Pliidiplaadi võimsusastmeid ei saa õhupuhasti ventileerimisastmete reguleerimise ajal muuta.
 - Õhupuhasti ventileerimisastet saab välja valida mõne sekundi vältel. Seejärel saab twist-nuppu kasutada uuesti võimsusastmete reguleerimiseks.
2. Reguleerige twist-nupuga välja soovitud ventileerimisaste.
Välja reguleeritud ventileerimisaste ilmub näidikupaneelile.



3. Mõne teise võimsusastme väljareguleerimiseks puudutage sümbolit  ja reguleerige twist-nupuga välja soovitud võimsusaste.
Välja reguleeritud ventileerimisaste ilmub näidikupaneelile.

Õhupuhasti väljalülitamine

Kui soovite seadet välja lülitada, puudutage sümbolit . Kui soovite välja lülitada ainult õhupuhastit, toimige järgmiselt:



1. Puudutage sümbolit .
2. Reguleerige twist-nupuga välja ventileerimisaste .
3. Pliidiplaadi reguleerimisalale liikumiseks puudutage sümbolit .



Märkus: Olenevalt valitud põhiseadistustest käivitub järelventileerimine pärast seadme väljalülitamist.

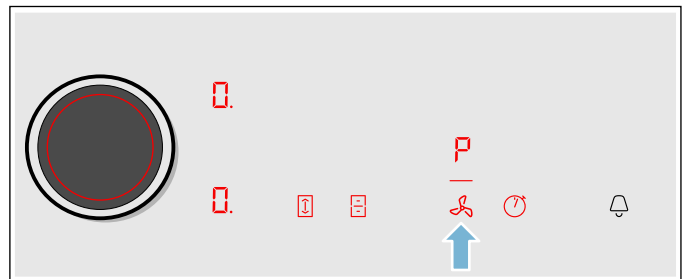
Intensiivaste


Tugeva lõhna või auru tekke korral aktiveerige intensiivaste. Seejuures töötab õhupuhasti veidi aega kõrgeimal võimsusastmel. Mõne aja pärast lülitub see automaatselt madalamale võimsusastmele.

Sisselülitamine



1. Puudutage sümbolit .
2. Keerake twist-nuppu seni, kuni kuvatakse sümbolit .

Näidikupaneelile ilmub . Joon sümboli  all vilgub. Intensiivaste on aktiveeritud.



Märkus: Umbes 8 minuti pärast lülitub õhupuhasti automaatselt ventileerimisastmele .

Väljalülitamine

1. Puudutage sümbolit .
2. Reguleerige twist-nupuga välja ventileerimisaste .
Ventileerimisaste seatakse  peale.

Automaatne käivitus

Olenevalt valitud põhiseadistustest on võimalikud järgmised valikud, niipea kui keeduala ventileerimisaste on välja valitud:

- Õhupuhasti ei käivitu.
- Õhupuhasti käivitub ventileerimisastmel, mille valib välja sensor.
- Õhupuhasti käivitub kindlaksmääratud ventileerimisastmel.

Põhiseadistustes valige välja soovitud seadistus. Peale selle saate põhiseadistustes kohandada sensori tundlikkust. → "Põhiseaded" lk 29

Toiduvalmistustabel

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

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim*	1. - 2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt Béchamelkastme	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4. - 5.	25 - 35
Kooritud kartulid	4. - 5.	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3. - 4.	120 - 180
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivilid	2. - 3.	10 - 20
Köögivilid, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4. - 5.	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
***eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Moorimine / praadimine vähese õliga*		
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.	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
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6-7	6-10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6.-7.	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3.-4.	3-10
Härjasilmad	5-6	3-6
Fritimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, fritida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6-7	-
Köögivilja, seened, paneeritud või õlletainas, tempura	6-7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvilja õlletaignas	4-5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
***eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		

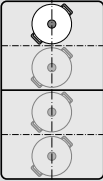
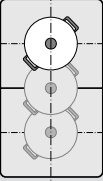
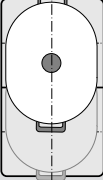
Paindlik tsoon

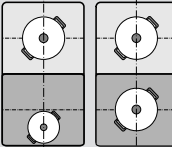
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

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 Asetage nõu ühte neljast joonisel kujutatud asendist.
	Läbimõõt suurem kui 13 cm 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	
	Eesmisi ja tagumisi 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


1. Asetage keedunõu kohale. Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Näit  süttib. Paindlik keedutsoon on aktiveeritud.

Märkus: Võimsusaste ilmub paindliku keedutsooni mõlemale näidikule.

Võimsusastme muutmine


Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast ja seadistage twist-nupuga võimsusaste.

Uue keedunõu lisamine

Asetage uus keedunõu kohale, valige välja üks paindliku keedutsooni keeduala ja puudutage seejärel kaks korda sümbolit . Uus keedunõu tuvastatakse ja eelnevalt valitud võimsusaste jääb alles.

Märkus: Kui keedunõud kasutatud keedualal nihutatakse või keedualalt kergitatakse, käivitab pliidiplaat automaatse otsingu ja eelnevalt valitud võimsusaste ei muutu.

Keedualade lahutamine

Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast ja puudutage sümbolit .

Paindlik keedutsoon on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad endiselt kahe eraldiseisva keedualana.

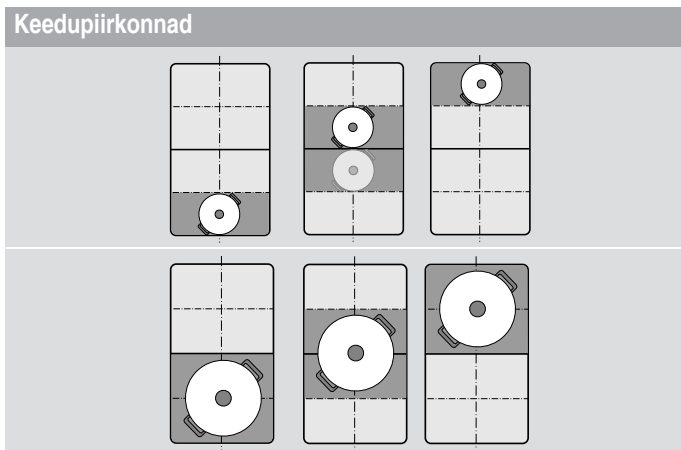
Märkus: Kui pliidiplaat lülitatakse välja ja hiljem uuesti sisse, muutub paindlik keedutsoon uuesti kaheks eraldiseisvaks keedualaks.



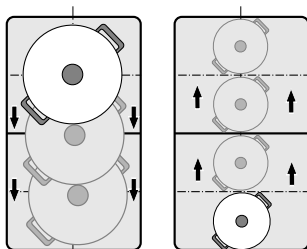
Move-funktsioon

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.



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.

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

1. Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast.
2. Puudutage sümbolit Näit sümboli kõrval süttib. Paindlik keedutsoon aktiveerub üheainsa keedualana. Selle piirkonna võimsusaste, millel asub keedunõu, põleb eesmise keeduala näidikul. Funktsioon on aktiveeritud.

Võimsusastme muutmine

Keedupiirkondade võimsusastmeid saab keetmise ajal muuta. Asetage keedunõu keedupiirkonnale ja muutke võimsusastet twist-nupuga.

Märkused

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

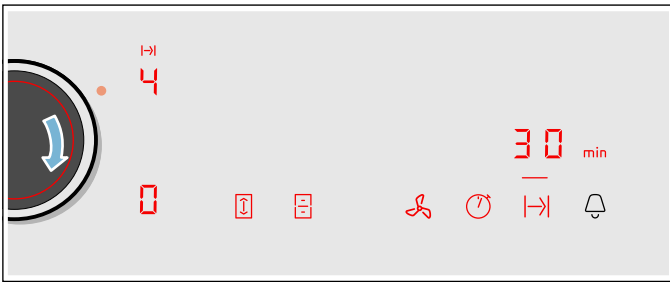
Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Keeduala näit  süttib. Taimeri näidikul süttib .



3. Twist-nupuga valige välja soovitud keeduaeg.



Keeduaeg hakkab jooksmas.


Märkused


- Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaega. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaega 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 temperatuuristemele.

Aja muutmine või kustutamine


Valige välja keeduala ja seejärel puudutage sümbolit .

Muutke keeduaega twist-nupuga või reguleerimisalal või seadistage , et keeduaega kustutada.

Pärast aja möödumist

Keeduala lülitub välja. Kõlab helisignaal, keeduala näitab  ja taimeri näidikule ilmub üheks minutiks . Keeduala näit  vilgub. Puudutage mis tahes sümbolit; näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

Märkused





- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati kõige varem lõppev keeduaeg. Keeduala näit  süttib.
- Selleks et teada saada, kui palju on teatud keeduala puhul järele jäänud keeduaega, valige vastav keeduala välja. Keeduaeg ilmub 10 sekundiks näidikule.
- Keeduaegaks saate seada kuni 99 minutit.

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.



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

Funktsiooni seadistamine toimub nii


1. Puudutage sümbolit , taimeri näidikule ilmuvad  ja näit .
2. Twist-nupuga valige välja soovitud aeg.
3. Valitud aja kinnitamiseks puudutage uuesti sümbolit .

Aeg hakkab jooksmas.

Aja muutmine või kustutamine

Puudutage sümbolit  ja muutke twist-nupuga aega või seadke  peale.

Pärast aja möödumist


Ühe minuti vältel kõlab helisignaal. Taimeri näidikul vilgub sümbol . Puudutage uuesti sümbolit , näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

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 jooksuma.


Inaktiveerimine




Puudutage sümbolit . Taimeri näidikule ilmuvad  ja kustuvad siis.

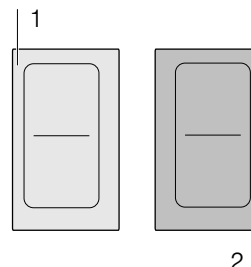
Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Stopperi inaktiveerimiseks peab see funktsioon olema välja valitud.

PowerBoost-funktsioon




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

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







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

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näidud  ja  süttivad. Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näidud  ja  kustuvad. Keeduala näidikul põleb võimsusaste . Funktsioon on inaktiveeritud.

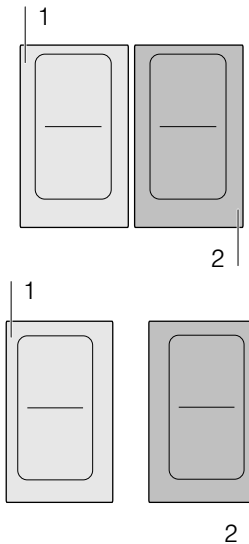
Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektoonilisi elemente.

ShortBoost-funktsioon

ShortBoost-funktsiooniga saab keedunõud kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel **5**.

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). Vastasel juhul vilguvad väljavalitud keeduala näidikul **P** ja **5**; seejärel reguleeritakse automaatselt välja võimsusaste **5**, ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



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 **P** kaks korda. Näidud **P** ja **5** süttivad.

Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit **P**. Näidud **P** ja **5** kustuvad. Keeduala näidikul põleb võimsusaste **5**.

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 **L**. Näidikul põleb **L**. Funktsioon on aktiveeritud.

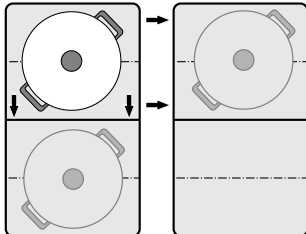
Inaktiveerimine

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

Seadistuste ülekanndmine



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

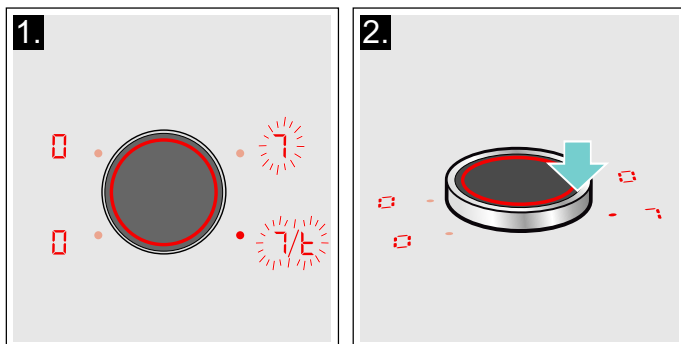
Seadistuste ülekanndmiseks nihutage keedunõu sisselülitatud keedualalt mõnele teisele keedualale.



Märkus: Teavet keedunõu korrektse asetuse kohta leiata 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 .
2. Seadistuste kinnitamiseks valige välja uus keeduala. Esialgse keeduala võimsusaste seatakse  peale.



Funktsioon on aktiveeritud.

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.

Praadimissensor

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

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimisfunktsiooni sümboliga.

Eelised praadimisel

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

Märkused

- Ärge katke panni kaanega. Vastasel korral ei aktiveeru funktsioon õigesti. Rasvapritsmete vältimiseks võib kasutada pritsmekaitset.
- Praadimiseks kasutage üksnes sobivat õli või rasva. Kui kasutate võid, margariini, oliiviõli või searasva, reguleerige välja temperatuuriaste 1 või 2.
- Ärge jätke panni, mille on toiduained, järelevalveta.
- Kui keeduala temperatuur on kõrgem kui keedunõu temperatuur või vastupidi, ei aktiveeru praadimissensor korrektselt.

Praadimissensoriga sobivad pannid

Praadimissensori jaoks on saadaval sobivad pannid. Neid lisatarvikuid on võimalik osta müügiesindustest või hooldekeskusest. Tehke alati teatavaks vastav tootenumber.

- Z9451X0 pann läbimõõduga 15 cm.
- Z9452X0 pann läbimõõduga 19 cm.
- Z9453X0 pann läbimõõduga 21 cm.
- Z9417X2 Teppan Yaki. Soovitav vaid Flex-keedualal kasutamiseks.
- Z9416X2 grillplaat. Soovitav vaid Flex-keedualal kasutamiseks.

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

Märkused

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

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.

Tabel

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

Väljareguleeritud temperatuuriaste oleneb kasutatud pannist.

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

	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Liha		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	4	6 - 10
Filee	4	6 - 10
Karbonaadilõigud*	3	10 - 15
Cordon bleu, Viini šnitsel*	4	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused)	5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed või küpsed (3 cm paksused)	4	8 - 12
Linnulihafilee (2 cm paksune)*	3	10 - 20
Vortsikesed, keedetud või toored*	3	8 - 20
Hamburger, hakklihapallid, täidetud lihapallid*	3	6 - 30
Raguu, gyros	4	7 - 12
Hakkliha	4	6 - 10
Peekon	2	5 - 8
Kala		
Kala, praetud, terve, nt forell	3	10 - 20
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	3 - 4	10 - 20
Krevetid ja krabid	4	4 - 8
Munaroad		
Pannkoogid**	5	1,5 - 2,5
Omlett**	2	3 - 6
Härjasilmad	2 - 4	2 - 6
Munapuder	2	4 - 9
Pannkoogid	3	10 - 15
Praetud sai**	3	4 - 8



* mitu korda keerata.

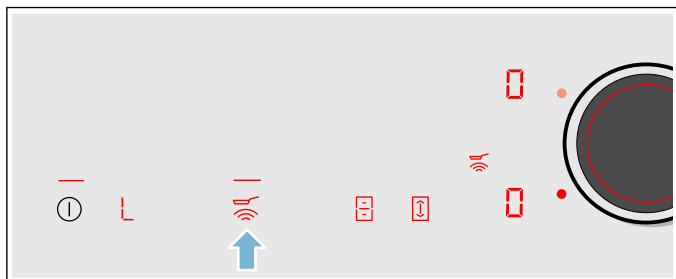
** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.

	Temperatuur-riaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Kartulid		
Praekartulid (keedukartulitest)	5	6 - 12
Friikartulid (tooretest kartulitest)	4	15 - 25
Kartulikroketid**	5	2,5 - 3,5
Kartulirösti	2	50 - 55
Glasuuritud kartulid	3	15 - 20
Köögiviljad		
Küüslauk, sibul	1 - 2	2 - 10
Suvikõrvits, baklažaan	3	4 - 12
Paprika, roheline spargel	3	4 - 15
Õlis hautatud köögiviljad, nt suvikõrvits, roheline paprika	1	10 - 20
Seened	4	10 - 15
Glasuuritud köögiviljad	3	6 - 10
Praetud sibul	3	5 - 10
Sügavkülmutatud tooted		
Šnitsel	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Linnulihafilee*	4	10 - 30
Kananagitsad	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	3	10 - 20
Kalapulgad	4	8 - 12
Friikartulid	5	4 - 6
Panniroad, nt köögiviljapada kanaga	3	6 - 10
Kevadrullid	4	10 - 30
Camembert / juust	3	10 - 15
Kastmed		
Tomatikaste köögiviljaga	1	25 - 35
Béchamelkaste	1	10 - 20
Juustukaste, nt Gorgonzola juustuga	1	10 - 20
Keedetud kastmed, nt tomatikaste, Bolognese kaste	1	25 - 35
Magusad kastmed, nt apelsinikaste	1	15 - 25
Muu		
Camembert / juust	3	7 - 10
Eelkeedetud kuivtooted, millele tuleb lisada vett, nt nuudlid	1	5 - 10
Saiakuubikud	3	6 - 10
Mandlid/pähklid/piiniaseemned	4	3 - 15
* mitu korda keerata.		
** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.		

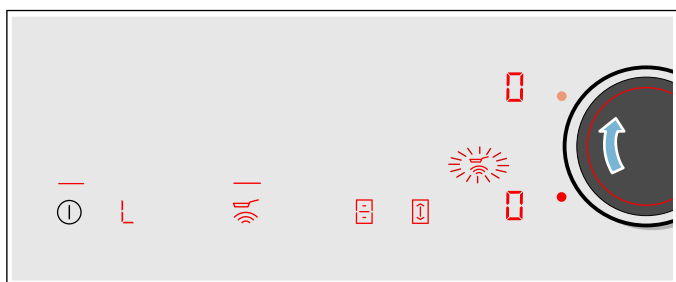
Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi keedunõu keedualale.


1. Valige välja keeduala ja puudutage sümbolit . Keeduala näidikul süttib .



2. Järgmise 5 sekundi jooksul valige Twist-nupuga välja soovitud temperatuuriaste.




Funktsioon on aktiveeritud.

Temperatuurisümbol  vilgub seni, kuni praadimistemperatuur on saavutatud. Kõlab helisignaali ja temperatuurisümbol põleb edasi.

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 puudutage sümbolit . Funktsioon on inaktiveeritud.


Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Aktiveerimine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Näit  süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Inaktiveerimine: Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Lukustus on maha võetud.

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.

Aktiveerimine: Eemaldage twist-nupp. Näit  põleb. Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. Juhtpaneeli pinda saab nüüd puhastada, ilma et seadistused muutuksid.

Inaktiveerimine: Juhtpaneel vabaneb 35 sekundi pärast. Funktsiooni enneaegseks lõpetamiseks asetage Twist-nupp tagasi kohale ja keerake seni, kuni näit  kustub.

Märkused

- Lühiajataimer näitab luku aktiveerimisest möödunud aega. 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 jääkuumuse 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 saate kohandada vastavalt oma harjumustele.

Näit	Funktsioon
c 1	Automaatne lapselukk 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c 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.*
c 3	Energiakulu kuvamine 0 Välja lülitatud.* 1 Sisse lülitatud.
c 5	Keeduaja automaatne programmeerimine 00 Välja lülitatud.* 0 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri lõpu helisignaali kestus: 1 10 sekundit. 2 30 sekundit. 3 1 minut.*
c 7	Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. 0 Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */** 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W. ... 3 3000 W soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W soovituslik 16 ampri jaoks. 4 4000 W 4. 4500 W soovituslik 20 ampri jaoks. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.**
c 9	Keeduala väljavalimise aeg 0 Piiramatu: Viimati seadistatud keeduala jääb väljavalituks.* 1 Piiratud: Keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljavalituks.
c 11	Move-funktsiooni jaoks eelseadistatud võimsusastmete muutmine -9 Eesmise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste. -5 Keskmise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste. -1 Tagumise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste.



* Tehase seadistused

** Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.


Näit	Funktsioon
c 12	<p>Kontrollida keedunõud, keeduprotsessi tulemus</p> <p>0 Ei sobi</p> <p>1 Ei ole optimaalne</p> <p>2 Sobib</p>
c 17	<p>Õhuringlusrežiimi või äratõmberežiimi seadistamine</p> <p>0 Õhuringlusrežiim on seadistatud.*</p> <p>1 Äratõmberežiim on seadistatud.</p>
c 18	<p>Automaatse käivituse seadistamine</p> <p>0 Välja lülitatud.</p> <p>1 Sisse lülitatud: sensorjuhtimisega automaatrežiim.*</p> <p>2 Sisse lülitatud: õhupuhasti käivitub kindlaksmääratud ventileerimisastmel.</p>
c 19	<p>Sensori tundlikkuse seadistamine õhupuhasti jaoks</p> <p>1 Sensori madalaima tundlikkuse väljareguleerimine.</p> <p>2 Sensori keskmise tundlikkuse väljareguleerimine.*</p> <p>3 Sensori kõrgeima väljareguleerimine.</p>
c 20	<p>Järelventileerimise seadistamine</p> <p>0 Välja lülitatud.</p> <p>1 Sisse lülitatud: sensorjuhtimisega järelventileerimise automaatfunktsioon.</p> <p>2 Sisse lülitatud: õhupuhasti töötab umbes 6 minutit äratõmberežiimil ja umbes 30 minutit õhuringlusrežiimil ventileerimisastmel 1 ja lülitub pärast selle aja möödumist automaatselt välja.*</p>
c 0	<p>Lähtestamine tehase seadistustele</p> <p>0 Individuaalsed seadistused.*</p> <p>1 Lähtestage tehase seadistused.</p>
<p>* Tehase seadistused</p> <p>** Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.</p>	

Põhiseadistuste juurde pääsete nii:


Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul vajutage sümbolile  ca 3 sekundi vältel.
Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta. Iga üksiku näidu nägemiseks keerake twist-nuppu.
3. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel.
Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta. Iga üksiku näidu nägemiseks keerake twist-nuppu.

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

4. Sümbolit  uuesti puudutades jõuate põhiseadistuste juurde.
Näidikutel süttivad eelseadistuste tähistena **c 1** ja **0**.



5. Puudutage sümbolit  korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
6. Seejärel valige twist-nupuga välja soovitud seadistus.



7. Puudutage sümbolit  vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Energiatarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiatarbimist.

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

Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pinge kvaliteedist.

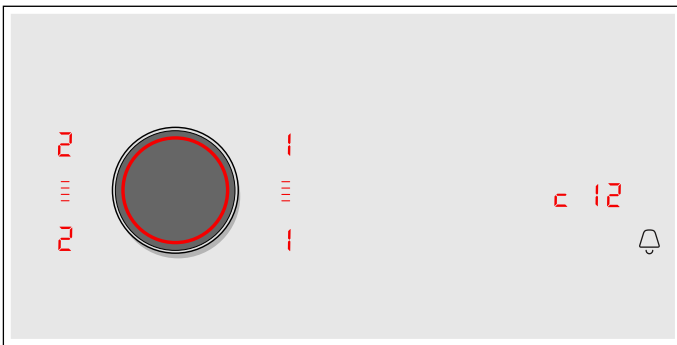
Kuidas seda funktsiooni sisse lülitada, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

Keedunõu test




Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml vett, keedualale, mis on keedunõu põhjaga võimalikult ühesuurune.
2. Valige põhiseadistustest seadistus **c 12**.
3. Keerake twist-nuppu. Keedualade näidikutel vilgub **—**.
Funktsioon on aktiveeritud.
10 sekundi pärast ilmub keeduala näidikutele 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.

Selleks et funktsiooni uuesti aktiveerida, keerake twist-nuppu.

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"

Puhastamine

Hoiatus – Põletusoh!

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

Hoiatus – Põletusoh!

Seade muutub töötades kuumaks. Kui seadmesse sattub kuumi vedelikke, laske seadmel enne filtrikatte, metallist rasvafiltri, mahuti, ülekeemismahuti või korpuse katte eemaldamist vähemalt kaks tundi jahtuda.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

Seadme sisedetailid võivad olla teravate servadega. Kandke kaitsekindaid.

Märkus: Kasutage puhastamiseks vaid väheses koguses vett, vesi ei tohi tungida seadme sisemusse.

Märkused

- Enne puhastamist eemaldage kätelt kõik ehted.
- Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliidiplaat on veel kuum, vastasel korral võivad tekkida plekid. Veenduge, et eemaldate kasutatava puhastusvahendi täielikult.

Puhastusvahendid

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

Järgige kõiki puhastusvahenditele lisatud juhiseid ja hoiatusi.

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

Tähelepanu!

Pinnakahjustused

Ärge kasutage:

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

Tähelepanu!

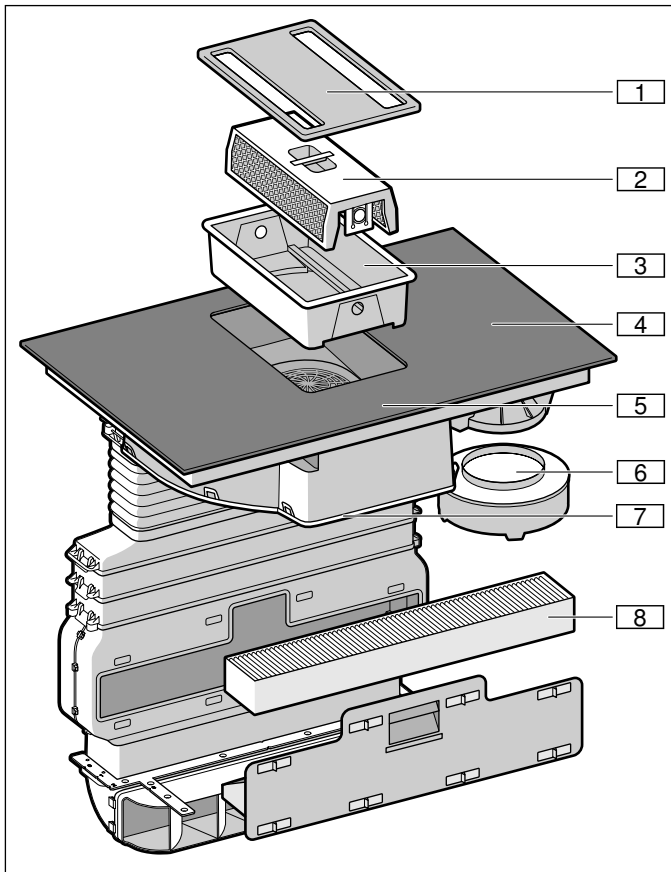
Pinnakahjustused

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 veeplekide eemaldamiseks: Puhastage pliidiplaat kohe, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaaskeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit (artikli nr 00311499).</p> <p>Klaasist kaabits (artikli nr 00087670) suhkrust, tärklisest või plastist põhjustatud plekide eemaldamiseks: Puhastage kohe. Ettevaatust: põletusoh! Seejärel puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.</p> <p>Märkus: Ärge kasutage nõudepesumasina jaoks ette nähtud puhastusvahendeid.</p>
Roostevaba teras	<p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.</p> <p>Kasutage puhastamiseks vaid väheses koguses vett, vesi ei tohi tungida seadme sisemusse.</p> <p>Ärge kraapige pealekuivanud mustust maha, vaid leotage see lahti vee ja nõudepesuvahendiga.</p> <p>Roostevabast terasest pindu puhastage ainult lihvi suunas.</p> <p>Hooldekeskuses, meie veebipoes ja müügiesindustes on saadaval sobivad vahendid roostevaba terase puhastamiseks (artikli nr 00311499). Kandke puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale.</p> <p>Märkus: Pliidiplaadi raami puhastamiseks ärge kasutage klaasist kaabitsat.</p>
Plast	<p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage pehme lapiga või peske nõudepesumasinas.</p>
Juhtelemendid	<p>Kuum nõudepesuvahendilahus või sobiv klaasipuhastusvahend (artikli nr 00311499): Puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.</p>
Filtrikate	<p>Kuum nõudepesuvahendilahus: Puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.</p>

Puhastatavad osad



Nr	Nimetus
1	Filtrikate
2	Metallist rasvafilter
3	Mahuti
4	Pliidiplaat
5	Juhtpaneel
6	Ülevoolumahuti
7	Korpuse kate
8	Aktiivsöefilter (ainult õhuringlusrežiimil)

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.

Pliidiplaat

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

Puhastage pliidiplaati niiske lapiga ja kuivatage kuiva lapiga, et vältida katlakiviplekkide 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 rasvafiltreid tuleb puhastada iga 30 töötundi järel, vähemalt aga üks kord kuus.

⚠ Hoiatus – Tuleoht!

Rasvafiltrisse kogunenud rasvajäägid võivad süttida.

Puhastage rasvafiltreid vähemalt üks kord kuus.

Ärge kunagi laske seadmel töötada ilma rasvafiltriteta.

Aktiivsöefilter

Aktiivsöefilter tuleb regulaarselt välja vahetada. Seejuures lähtuge seadme täitumisenäidust.

Täitumise näit

Metallist rasvafiltri või aktiivsöefiltri täitumisel kõlab pärast seadme väljalülitamist helisignaali.



Näidikul süttivad järgmised sümbolid:

- Metallist rasvafilter: **F 10** põleb
- Aktiivsöefilter: **F 11** põleb
- Metallist rasvafilter ja aktiivsöefilter: **F 10** ja **F 11** põlevad vaheldumisi

Hiljemalt nüüd tuleks metallist rasvafiltrit puhastada või aktiivsöefilter välja vahetada.

Kui olete vastavad filtrid puhastanud või välja vahetanud, peate täitumisenäidu lähtestama, et sümbole **F 10** ja **F 11** põlemine lõpeks.

Pärast seadme väljalülitamist põleb **F 10** või **F 11**.

1. Puudutage sümbolit .
Kõlab helisignaali. Metallist rasvafiltri täitumisenäit on lähtestatud.
2. Kui **F 11** põleb, puudutage sümbolit  uuesti.
Kõlab helisignaali. Aktiivsöefiltri täitumisenäit on lähtestatud.

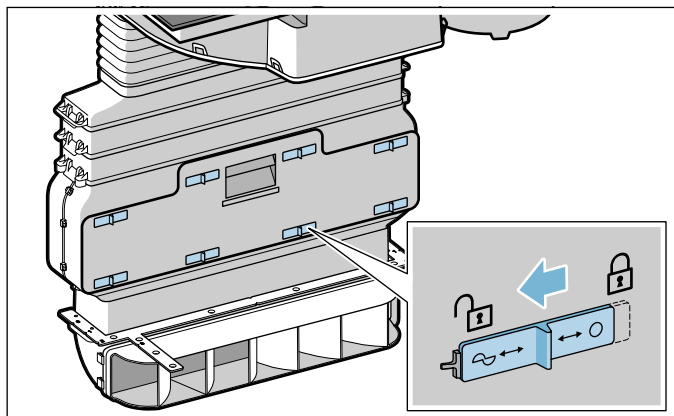
Aktiivsöefiltri vahetamine (ainult ringleva õhu režiimil)

Aktiivsöefilter seob köögiauru lõhnad. Seda kasutatakse ainult õhuringlusrežiimil.

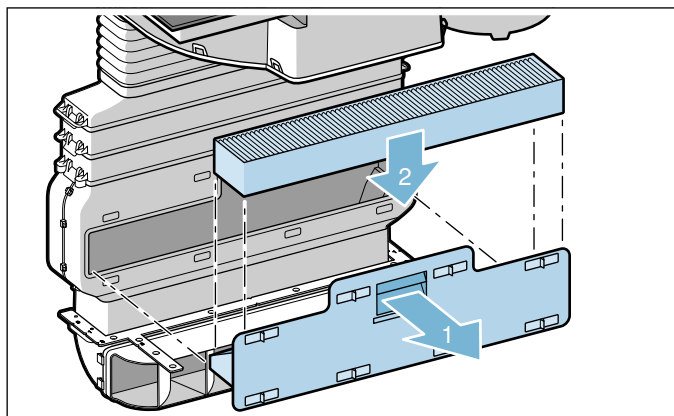
Märkused

- Aktiivsöefilter ei sisaldu tarnekomplektis. Aktiivsöefiltri (artikli nr Z8500X0) leiate müügiesindustest, hooldekeskusest või veebipoest.
- Aktiivsöefiltrit ei saa puhastada ega uuesti aktiveerida.
- Kasutage ainult originaalfiltreid. Nii on tagatud tõhus töö.

1. Keerake lahti lamekanali sahtli kõik kinnituselemendid.



2. Avage lamekanali sahtel ja võtke aktiivsöefilter välja.



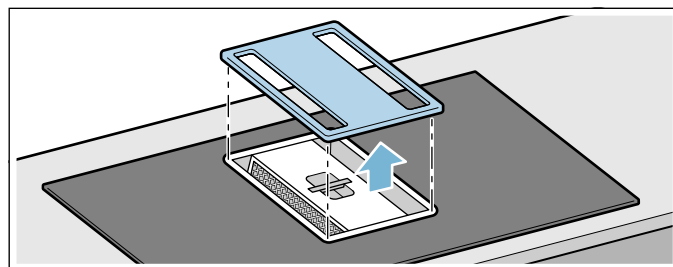
3. Paigaldage uus aktiivsöefilter.
4. Sulgege lamekanali sahtel ja keerake kõik kinnituselemendid kinni.

Märkus: Veenduge, et kõik kinnituselemendid on korrektselt kinni keeratud. Vastasel korral võib tekkida müra ja õhupuhasti võimsus võib väheneda.

Metallist rasvafiltrite eemaldamine

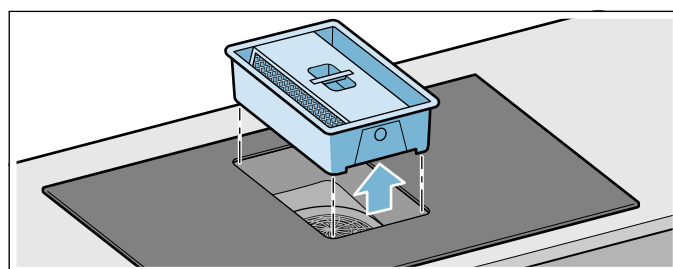
Metallist rasvafiltrid filtreerivad köögiaurudest välja rasva. Parima toimivuse tagamiseks tuleb filtreid puhastada vähemalt kord kuus.

1. Võtke maha filtrikate.



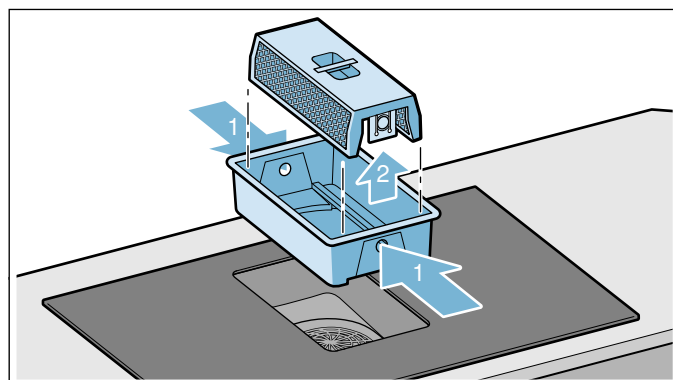
Märkus: Veenduge, et filtrikate ei kuku alla ega vigasta pliidiplaati.

2. Võtke metallist rasvafilter ja mahuti välja.



Märkus: Mahutisse võib koguneda rasva. Ärge kallutage metallist rasvafiltrit, et vältida rasva mahatilkumist.

3. Metallist rasvafiltri eemaldamiseks mahuti küljest vajutage mahuti külgedel olevatele kinnituselementidele.



4. Tühjendage mahutiit vajaduse korral.
5. Puhastage metallist rasvafilter ja filtri kate.
6. Pärast metallist rasvafiltri mahavõtmist puhastage seade seestpoolt.

Märkus: Õhupuhasti rattale võib koguneda tilku. See on normaalne ja on tingitud köögiaurude kondenseerumisest. See ei mõjuta seadme ohutut tööd ega kahjusta seadet. Seadme elektrilised osad on kaitstud.

Metallist rasvafiltrite puhastamine

Märkused

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

Käsi:

Märkus: Tugevasti kinnikleepunud mustuse eemaldamiseks võite kasutada spetsiaalset rasvalahustit (tootenr 00311297). Seda saab tellida veebipoest.

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

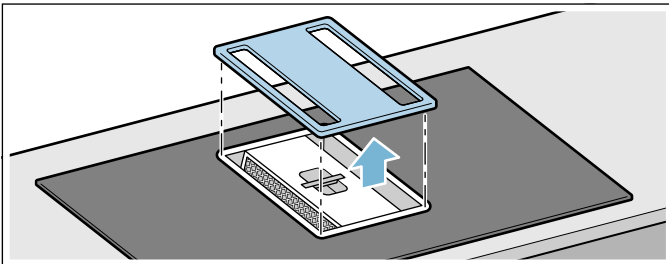
Nõudepesumasinas:

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

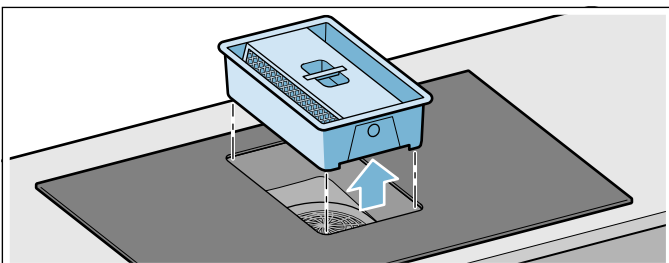
Seadme muude osade eemaldamine ja puhastamine

Puhastage regulaarselt ka õhupuhasti sisepiirkonda. Tugevasti kinnikleepunud mustuse eemaldamiseks võite kasutada spetsiaalset rasvalahustit (tootenr 00311297).

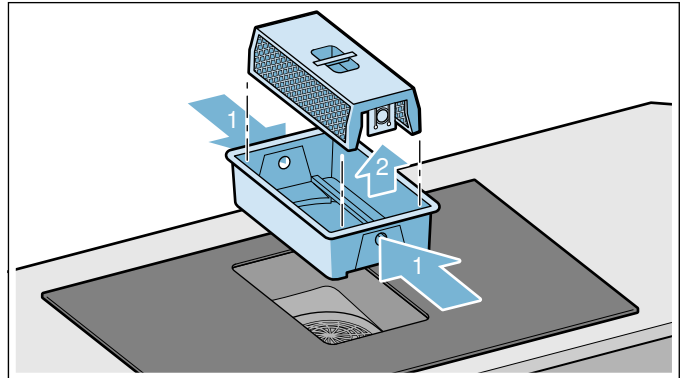
1. Eemaldage filtrikate ja puhastage niiske lapiga.



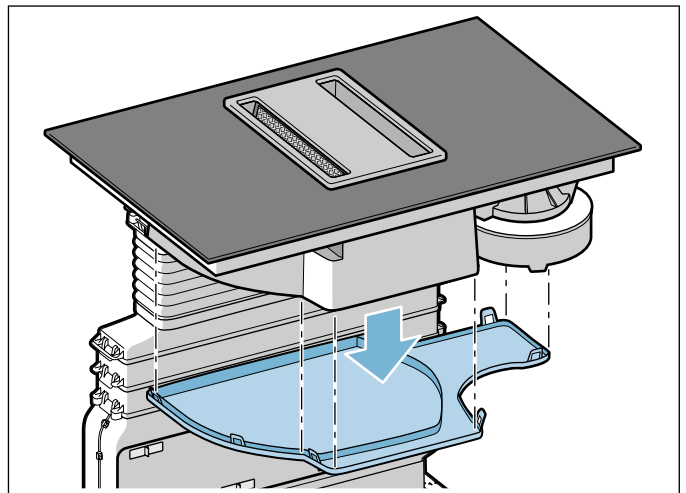
2. Võtke metallist rasvafiltri ja mahuti välja.



3. Metallist rasvafiltri eemaldamiseks mahuti küljest vajutage mahuti külgedel olevatele kinnituselementidele.



4. Tühjendage mahuti vajaduse korral.
5. Peske metallist rasvafiltrit ja mahuti nõudepesumasinas.
6. Vajaduse korral eemaldage seadme all olev korpuse kate ja puhastage.



7. Pärast puhastamist pange kuivatatud detailid uuesti kohale.



Metallist rasvafiltrite paigaldamine

1. Pange sisse mahuti.
2. Paigaldage metallist rasvafiltri.
Märkus: Veenduge, et metallist rasvafiltri on korrektselt paigaldatud. Vastasel korral õhupuhasti ei tööta.
3. Asetage peale filtrikate.

Täitumise näitude lähtestamine

Kui olete vastavad filtriid puhastanud või välja vahetanud, peate täitumisnäidu lähtestama, et sümbole *F10* ja *F11* põlemine lõpeks.

Pärast seadme väljalülitamist põleb *F10* või *F11*.

1. Puudutage sümbolit .
Kõlab helisignaali. Metallist rasvafiltri täitumisnäit on lähtestatud.
2. Kui *F11* põleb, puudutage sümbolit  uuesti.
Kõlab helisignaali. Aktiivsöefiltri täitumisnäit on lähtestatud.

Ülevoolumahuti puhastamine

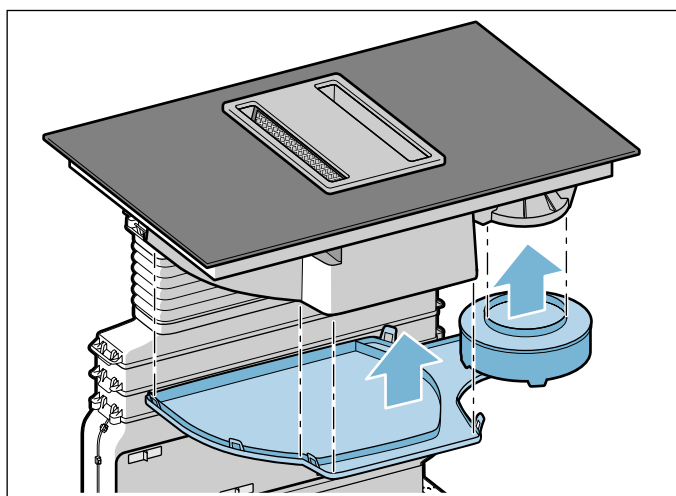
Märkused

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

1. Keerake ülevoolumahuti kahe käega maha.

Märkused

- Ärge kallutage mahutit, vastasel korral võib vedelik üle ääre loksuda.
- Kui metallist rasvafilter ja mahuti on eemaldatud ja vedelik satub võre kaudu seadmesse, siis eemaldage korpuse kate.



2. Valage ülevoolumahuti ja vajaduse korral korpuse kate tühjaks ja loputage puhtaks.
3. Pärast puhastamist kinnitage ülevoolumahuti tagasi kohale.
4. Pange peale korpuse kate.

Twist-nupp

Twist-nupu puhastamiseks kasutage leiget nõudepesuvahendilahust. Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid. Ärge peske Twist-nuppu nõudepesumasinas ega voolava vee all. Vastasel korral võib see kahjustada saada.

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 kõlab helisignaal?

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

Juhised helisignaali väljalülitamise kohta leiate peatükist → "*Põhiseaded*"

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 vaiksemale, kui võimsusastet vähendada.

Madalatooniline vilin:

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

Pragisemine:

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

Kõrgetooniline vilistamine:

Võib tekkida, kui kaks keeduala töötavad samaaegselt kõrgeimal võimsusastmel. Vilin kaob või muutub vaiksemale, 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 induktioonpliidiplaadile?

Teavet induktioonkuumutusega 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 induktioonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktioonpliidiplaadil 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 induktioonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktioonpliidiplaadil 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 pliidiplaati puhastada?

Parimad tulemused saavutate klaasikeraamilise pinna jaoks ettenähtud puhastusvahenditega. Ei ole soovitatav kasutada abrasiivseid ja küüriva toimega puhastusvahendeid, nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid (kontsentraate) ja küürimiskäsnu.

Lisateavet pliidiplaadi puhastamise ja hooldamise kohta leiate peatükist → "*Puhastamine*"

? Mida teha tõrgete korral?

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

Näit	Võimalik põhjus	Tõrgete kõrvaldamine
Puudub	Vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Häire elektroonika töös.	Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis. Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud skeemi kohaselt. Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskuse.
Sümboli valgustus ei tööta.	Juhtmoodul on defektne	Võtke ühendust hooldekeskusega.
Näidud vilguvad	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Keedualade näidikutel vilgub näit —.	Elektroonika töös on tekkinud tõrge.	Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
Õhupuhasti ei tööta.	Mootor või juhtlülit on defektne. Filtrituvastuse sensor ei toimi.	Võtke ühendust hooldekeskusega. Võtke ühendust hooldekeskusega.
Õhupuhasti ei tööta. Sümbol  ei põle.	Metallist rasvafilter ei ole korrektselt sisse pandud.	Pange metallist rasvafilter õigesti sisse. → "Puhastamine" lk 33
F2	Elektroonika kuuenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
F4	Elektroonika kuuenes üle ja kõik keedualad lülitisid välja.	
FS + võimsusaste ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
FS ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
F1 / F6	Keeduala kuuenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvväljalülitus. → "Automaatne väljalülitus" lk 28
F10	Metallist rasvafilter on täitunud.	Puhastage metallist rasvafilter. → "Puhastamine" lk 33
F11	Aktiivsõefilter on täitunud.	Vahetage aktiivsõefilter välja. → "Puhastamine" lk 33
F10 / F11	Täitumise näit põleb, kuigi filter on puhastatud või välja vahetatud.	Lähtestage täitumise näit. → "Täitumise näitude lähtestamine" lk 36
E9000 E9010	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektritarbijaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et see on ühendatud vooluvõrku vastavalt skeemile.
dE	Aktiveeritud on demorežiim	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage see uuesti vooluvõrku. Järgmise 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorlülitit. Demorežiim on inaktiveeritud.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

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

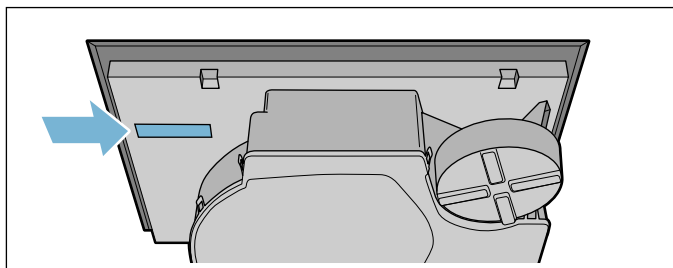
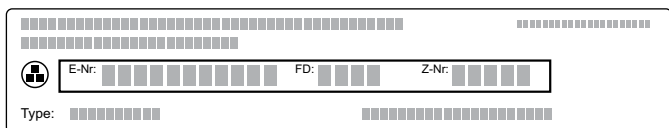
Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel teatage palun seadme E-number ja FD-number.

Numbreid sisaldava andmeplaadi asukoht:

- Seadme pass.
- Pliidiplaadi alumisel küljel.



E-numbri leiata ka pliidiplaadi klaaskeraamiliselt pinnalt. Müügijärgse teeninduse numbrit (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.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiata kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. 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 andmed tähistavad meie Schulte-Ufer nõudest tarvikuid (4-osaline toiduvalmistusnõude komplekt induktsioonplaadile Z9442X0), mille mõõdud on järgmised.

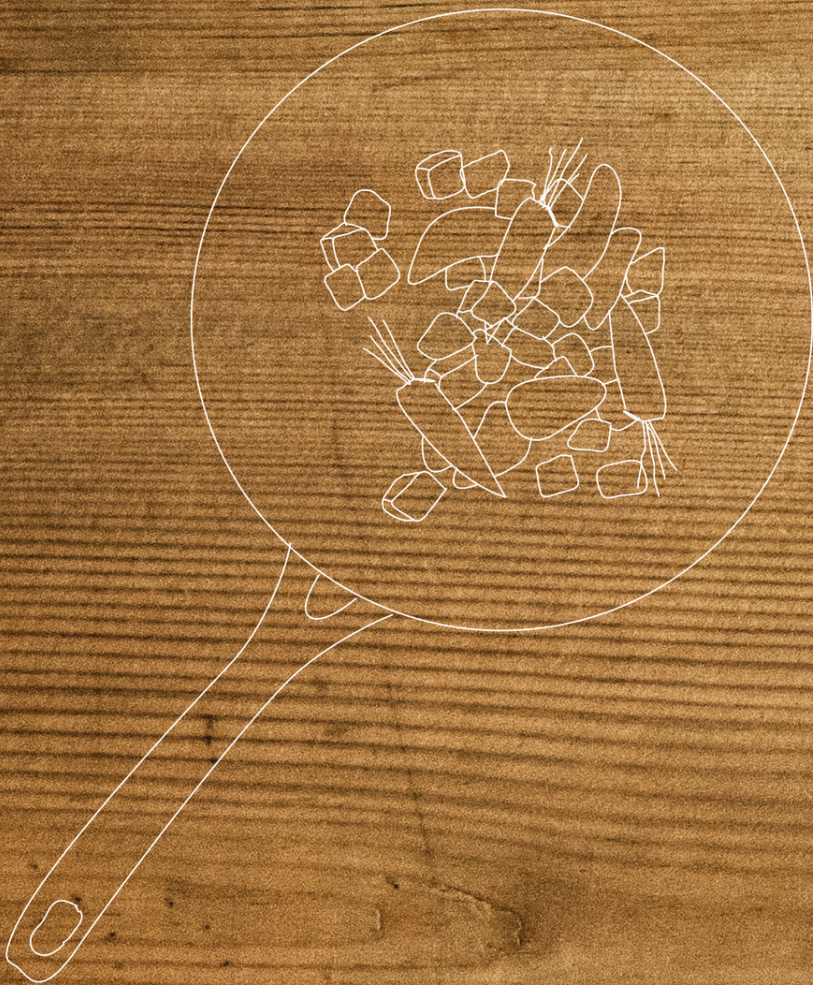
- Kastrul Ø 16 cm, 1,2 l, keedualadele läbimõõduga 14,5 cm
- Pott Ø 16 cm, 1,7 l, keedualadele läbimõõduga 14,5 cm
- Pott Ø 22 cm, 4,2 l, keedualadele läbimõõduga 18 cm
- Pann Ø 24 cm, keedualadele läbimõõduga 18 cm

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

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



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001316729
981111
et