



**BOSCH**



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

# Pliidiplaat

PUE...B...

**[et]** Kasutusjuhend

Pliidiplaat





		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>	Ø 18	1.800 W	3.100 W
<b>C</b>	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>D</b>	Ø 21	2.200 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Sisukord

	<b>Nõuetekohane kasutamine</b> .....	4
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	5
	<b>Kahjustuste põhjused</b> .....	6
	Ülevaade .....	6
	<b>Keskkonnakaitse</b> .....	7
	Nõuanded energia säästmiseks .....	7
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	7
	<b>Induktsiooniga toiduvalmistamine</b> .....	7
	Induktsioonkuumutuse eelised .....	7
	Nõud .....	7
	<b>Seadmega tutvumine</b> .....	9
	Juhtpaneel .....	9
	Keedualad .....	9
	Jääkkuumuse näit .....	9
	<b>Seadme kasutamine</b> .....	10
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine .....	10
	Võimsusastme seadistamine .....	10
	Soovitusi toiduvalmistamiseks .....	10
	<b>Ajafunktsioonid</b> .....	13
	Keeduaja programmeerimine .....	13
	Signaalkell .....	13
	<b>PowerBoost-funktsioon</b> .....	14
	Aktiveerimine .....	14
	Inaktiveerimine .....	14
	<b>Lapselukk</b> .....	14
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine .....	14
	Automaatne lapselukk .....	14
	<b>Automaatne väljalülitus</b> .....	14
	<b>Põhiseaded</b> .....	15
	Põhiseadistuste juurde pääsete nii: .....	16
	<b>Keedunõu test</b> .....	16
	<b>PowerManager</b> .....	17
	<b>Puhastamine</b> .....	17
	Pliidiplaat .....	17
	Pliidiplaadi raam .....	17

	<b>Korduma kippuvad küsimused (KKK)</b> .....	18
	<b>Mida teha tõrgete korral?</b> .....	19
	<b>Hooldekeskus</b> .....	20
	E-number ja FD-number .....	20
	<b>Kontrollroad</b> .....	21

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

## Nõuetekohane kasutamine

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

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

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

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

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

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 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.

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

## Olulised ohutusnõuded

### 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.
- Pliidiplaadi katteid ei tohi kasutada. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

### Hoiatus – Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

### Hoiatus – 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.

### Hoiatus – Vigastuste oht!

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

## Kahjustuste põhjused

### Tähelepanu!

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Ärge asetage mitte kunagi tühjasid anumaid toiduvalmistamise aladele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Ärge asetage kuumi anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Kõvade või teravate esemete kukkumine toiduvalmistamise pinnale võib kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumpaber ja plastmassist anumad sulavad kuumal toiduvalmistamise alal. Toiduvalmistamise pinnal ei ole soovitatud kasutada kaitsematerjali.

### Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Ülekeenud toit.	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
	Ebasobivad puhastusvahendid.	Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
Kriimustused	Sool, suhkur ja liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
	Karedad potipõhjad kriimustavad pliidiplaati.	Kontrollige keedunõud üle.
Värvimuutused	Ebasobivad puhastusvahendid.	Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid.
	Potist tingitud hõõrdumine.	Nihutamisel kergitage potte ja panne.
Mikropraod	Suhkur, suure suhkrusisaldusega road.	Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.

## Keskonnakaitse

Sellest peatükist leiate teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

### Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.
- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu väheses veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

### Keskonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



Seade on tähistatud vastavalt elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid käsitlevale ELi direktiivile 2012/19/EL (waste electrical and electronic equipment – WEEE).  
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

## Induktsiooniga toiduvalmistamine

### Induktsioonkuumutuse eelised

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

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

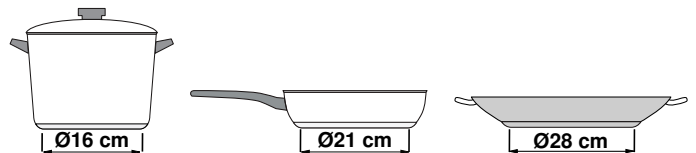
### Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

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

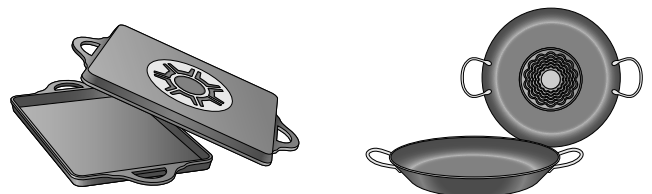
Selleks et teada saada, kas keedunõu on sobiv kasutamiseks induktsioonkuumutusel, tutvuge peatükiga → "Keedunõu test".

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

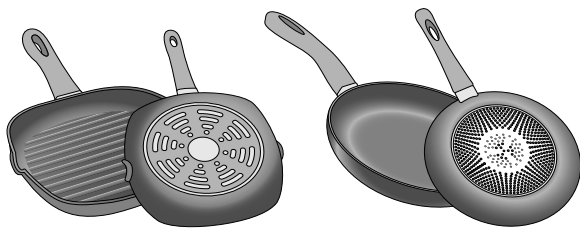


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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.



### 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.

### Sobimatud anumad

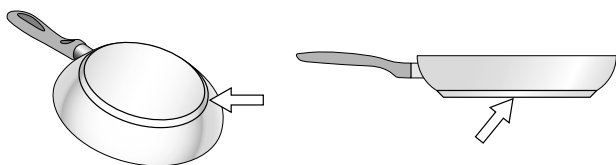
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- 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.

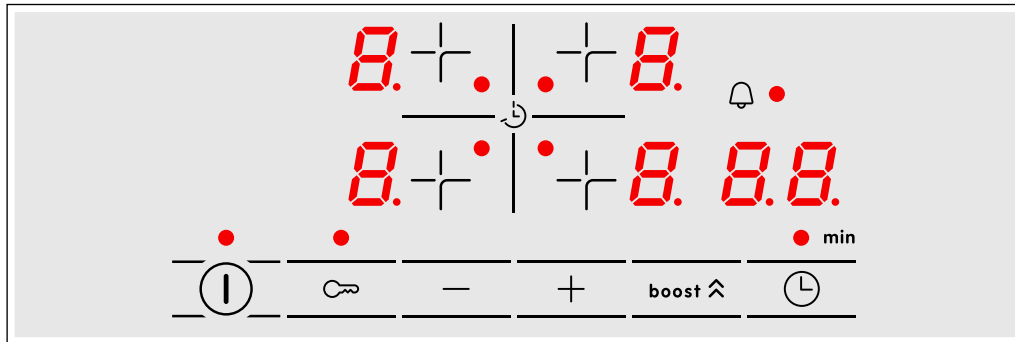


## Seadmega tutvumine






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

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

### Juhtpaneel



Sensorlülitid	
	Pealüliti
	Keeduala väljavalimine
	Reguleerimisväljad
	PowerBoost-funktsioon
	Taimeri funktsioon
	Lapselukk

Näidikud	
	Olek
	Võimsusastmed
	Jääkkuumus
	PowerBoost-funktsioon
	Taimer

### Sensorlülitid

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

### Märkused

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

### Keedualad

Keedualad		
	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud
Kasutage üksnes induktsioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist → <i>"Induktsiooniga toiduvalmistamine"</i>		

### 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.


## Seadme kasutamine

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

### Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

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

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

#### Märkused

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

### Võimsusastme seadistamine

Sümbolitega **+** ja **-** valige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste **1** = väiksem võimsus.

Võimsusaste **9** = suurim võimsus.

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

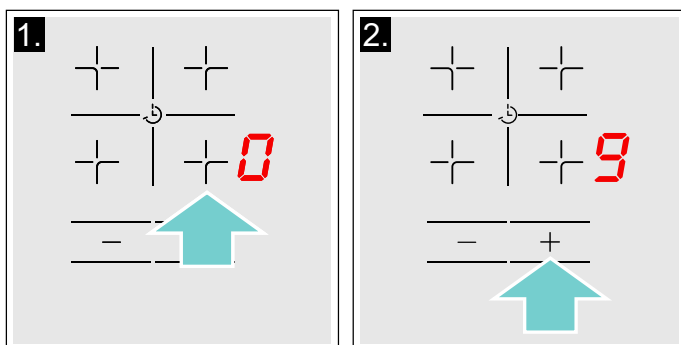
#### Märkused

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

### Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Sümboliga **+** valige välja keeduala.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit **+** või **-**. Näidikule ilmub järgmine põhiseadistus:  
Sümbol **+**: võimsusaste **9**  
Sümbol **-**: võimsusaste **4**




Võimsusaste on seadistatud.

### Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja puudutage sümbolit **+** või **-**, kuni näidikule ilmub soovitud võimsusaste.

### Pliidiplaadi väljalülitamine

Valige välja keeduala ja seejärel puudutage sümbolit **+** või **-**, 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 pealülitist vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsusaste; vastasel juhul lülitub keeduala välja. Kui pliidile on asetatud mitu nõud, tuvastatakse pliidiplaadi sisselülitamisel ainult üks neist.

### Soovitusi toiduvalmistamiseks

#### Soovitused

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

**Toiduvalmistustabel**

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

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
<b>Sulatamine</b>		
šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>		
Supp, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim*	1. - 2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
Kartuliklimbid*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt Béchamelkastme	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
<b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2. - 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.	-
<b>Moorimine</b>		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60

\* ilma kaaneta

\*\* mitu korda keerata

\*\*\* eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
<b>Moorimine / praadimine vähese õliga*</b>		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	6-12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6-7	8-12
Lihalõigud (3 cm paksused)	7-8	8-12
Linnulihafilee (2 cm paksune)**	5-6	10-20
Linnulihafilee, sügavkülmutatud**	5-6	10-30
Lihapallid (3 cm paksused)**	4.-5.	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
<b>Frittimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval)</b>		
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		

## Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kaks taimerifunktsiooni:

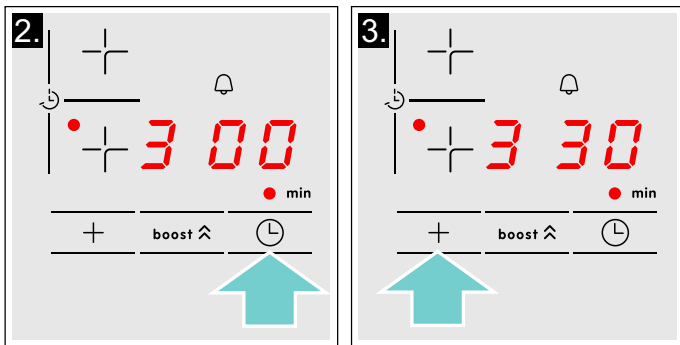
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell

### Keeduaja programmeerimine

Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

#### Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit  $\ominus$ . Keeduala näidikul süttib ●. Taimerinäidikule ilmub **00**.
3. Puudutage sümbolit **+** või **-**. Näidikule ilmub põhiseadistus:  
Sümbol **+**: 30 minutit.  
Sümbol **-**: 10 minutit.



4. Valige sümbolitega **+** või **-** välja soovitud keeduaeg.

Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksva.

**Märkus:** Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaja. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaja automaatse programmeerimise kohta leiate teavet jaotisest → "Põhiseaded"

### Aja muutmine või kustutamine

Valige välja keeduala. Puudutage sümbolit  $\ominus$  ja muutke keeduaega sümbolitega **+** või **-** või seadke aeg **00** peale.

#### Kui aeg saab täis

Keeduala lülitub välja. Kostab hoiatussignaal ja taimerinäidikule ilmub 10 sekundiks **00**. Keeduala näidikul süttib näit ●. Tähise  $\ominus$  vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

#### Märkused

- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimerinäidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Keeduajaks saate seada kuni 99 minutit.

## Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.

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

#### Seadistamine käib nii:

1. Signaalkella saab seada kahel viisil:
  - Puudutage valitud keeduala sümbolit  $\ominus$  2 korda.
  - Kui välja ei ole valitud ühtegi keeduala, puudutage sümbolit  $\ominus$ .
 Näit ● sümboli  $\ominus$  kõrval süttib. Taimerinäidikule ilmub **00**.
2. Puudutage sümbolit **+** või **-**. Näidikule ilmub põhiseadistus.  
Sümbol **+**: 10 minutit.  
Sümbol **-**: 5 minutit.
3. Sümbolitega **+** või **-** reguleerige välja soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksva.

#### Aja muutmine või kustutamine

Puudutage mitu korda sümbolit  $\ominus$ , kuni sümboli  $\ominus$  kõrval süttib näit ●. Muutke aega või seadke aeg sümbolitega **+** või **- 00** peale.

#### Kui aeg saab täis

Kostab hoiatussignaal. Taimerinäidikule ilmub **00**. 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

Tähise  $\ominus$  vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.



## PowerBoost-funktsioon

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

See funktsioon on kasutatav kõigi keedualade puhul, kui ükski teine keeduala ei ole kasutusel. Vastasel juhul vilguvad võimsusastme näidikul **b** ja **9**.

### Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit **boost**.

Näidikul põleb **b**.

Funktsioon on aktiveeritud.

**Märkus:** Kui keeduala lülitatakse sisse aktiveeritud PowerBoost-funktsiooniga, vilguvad võimsusastme näidikul **b** ja **9**, seejärel seatakse automaatselt võimsusaste **9**. PowerBoost-funktsioon inaktiveeritakse.

### Inaktiveerimine

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

Funktsioon on inaktiveeritud.

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



## Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

### Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: vajutage tähist **☞** umbes 4 sekundi vältel. Näidik tähise **☞** kõrval hakkab 10 sekundi jooksul põlema. Pliidiplaat on blokeeritud.

Väljalülitamine: vajutage tähist **☞** umbes 4 sekundi vältel. Blokeering 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"



## Automaatne väljalülitus

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

Keeduala kuumenemine lõpeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F 9** ja jääkkuumuse näit **h** või **H**.

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

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

## Põhiseaded

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


Näit	Funktsioon
c 1	<b>Lapselukk</b> 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c 2	<b>Helisignaaliid</b> 0 Kinnitus-ja veasignaali on välja lülitatud. 1 Ainult veasignaali on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud. 3 Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud.*
c 5	<b>Keeduaia automaatne programmeerimine</b> 00 Välja lülitatud.* 0 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	<b>Taimeri funktsiooni helisignaali kestus</b> 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c 7	<b>Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine</b> <b>Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest.</b> 0 Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */** 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W ... 3 3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks. 4 4000 W 4. 4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.**
c 9	<b>Keeduala väljalülitamise aeg</b> 0 Piiramatu: Viimati seadistatud keeduala jääb väljalülitatuks.* 1 Piiratud: Keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljalülitatuks.
c 12	<b>Kontrollida keedunõud ja keeduprotsessi tulemust</b> 0 Ei sobi 1 Ei ole kõige sobivam 2 Sobib
c 23	<b>Automaatne haldus võimsuspiirangu korral</b> 0 Inaktiveeritud: näitab võimsuspiirangut vastavalt Power-Management-funktsioonile.* 1 Aktiveeritud: ei näita võimsuspiirangut vastavalt Power-Management-funktsioonile.
c 0	<b>Standardseadistustele lähtestamine</b> 0 Individuaalsed seadistused.* 1 Lähtestage tehase seadistustele.

\* vaikimisi seadistus


\*\*Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.

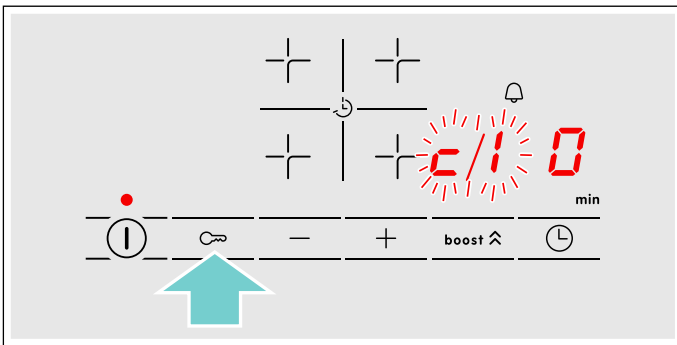
## Põhiseadistuste juurde pääsete nii:


Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

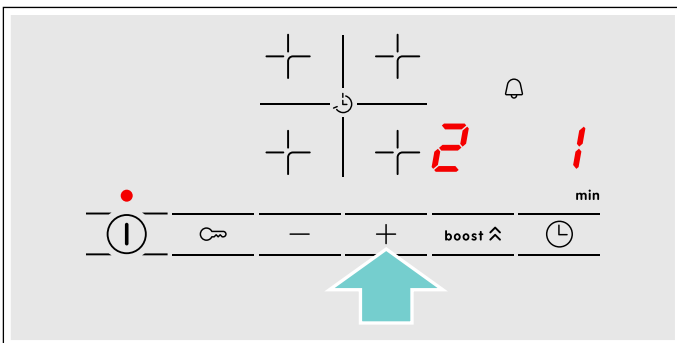
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta. Üksikute näitude nägemiseks puudutage sümboleid **+** või **-**.

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

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



4. Puudutage sümbolit  korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
5. Seejärel valige sümbolitega **+** ja **-** välja soovitud seadistus.



6. Puudutage sümbolit  vähemalt 4 sekundit. Seadistused on salvestatud.

### Põhiseadetest väljumine

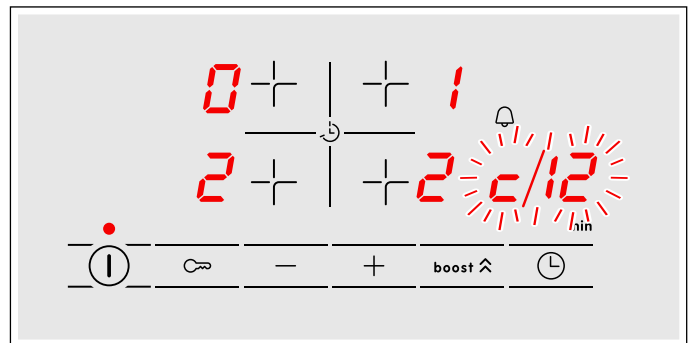
Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

## Keedunõu test

Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage külm pott umbes 200 ml veega selle keeduala keskele, mis sobib läbimõõdult poti põhjale kõige paremini.
2. Valige põhiseadete alt seade **c 1 2**.
3. Puudutage sümbolit **+** või **-**. Keeduala näidikul vilgub **-**. Funktsioon on aktiveeritud. 20 sekundi pärast ilmub keeduala näidikule keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

### Tulemus

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

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

Funktsiooni uueks aktiveerimiseks valige sümbol **+** või **-**.

### Märkused

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



## PowerManager

Power-Manager funktsiooniga saab reguleerida pliidiplaadi koguvõimsust.

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

Et seda väärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse vastavalt vajadusele automaatselt sisselülitatud 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 võimsusastme näidikule korraks \_ .Seade reguleerib ja valib kõrgeima võimsusastme automaatselt.

**Märkus:** Kui aktiveeriti automaatne võimsuspiirang, reguleerib seade ennast automaatselt, kuid näitab muutumatult valitud võimsusastet.

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

## Puhastamine

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

### Pliidiplaat

#### Puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast toiduvalmistamist. Nii hoiate ära toidujääkide sissekõrbemise. Puhastage pliidiplaati alles siis, kui jääkkuumuse näit on kustunud.

Puhastage pliidiplaati niiske lapiga ja kuivatage kuiva lapiga, nii ei teki katlakiviplekke.

Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Järgige toote pakendiile kantud juhiseid.

Mingil juhul ärge kasutage:

- lahjendamata nõudepesuvahendit
- nõudepesumasina jaoks ette nähtud puhastusvahendeid
- küüriva toimega vahendeid
- tugevatoimelisi puhastusvahendeid, nagu ahjupuhastusaerosoolid või plekieemaldid
- küürimiskäsnu
- kõrgsurve- ega aurupuhastit

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saada oleva klaasist kaabitsaga. Järgige tootja juhiseid

Sobivad klaasist kaabitsad on saadaval müügiesindustes ja meie veeibpoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

#### Võimalikud plekid

Katlakivi- ja veejäägid	Puhastage pliidiplaat kohe, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaaskeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit.*
Suhkur, riisitärklis või plast	Puhastage kohe. Kasutage klaasist kaabitsat. Ettevaatust: Põletusohu.*

\* Seejärel puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.

**Märkus:** Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliidiplaat on veel kuum, vastasel korral võivad tekkida plekid. Veenduge, et eemaldate kasutatava puhastusvahendi täielikult.

### Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, 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.

## Korduma kippuvad küsimused (KKK)

### Kasutamine

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

Lapselukkk on aktiveeritud.  
Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "*Lapselukkk*"

#### Miks näidud vilguvad ja kõlab helisignaali?

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 normaalne, kuna see kuulub induktioontehnoloogia juurde ja ei tähenda, et tegemist on rikkega.

#### Võimalik müra

##### **Madalatooniline põrin nagu trafol:**

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

##### **Madalatooniline vilin:**

tekib siis, kui keedunõu on tühi. Müra kaob, kui keedunõusse valada vett või asetada toiduaineid.

##### **Pragin:**

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

##### **Kõrgetooniline vilistamine:**

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

##### **Ventilaatori müra:**

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

##### **Rütmiline heli nagu kella tiksumine:**

Selline heli tekib, kui samaaegselt on sisse lülitatud kolm või enam keeduala või kui kasutatakse kombineeritud tsooni koos teise keedualaga. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui üks keedualadest välja lülitada.

### Keedunõud

#### Millised keedunõud sobivad induksioonpliidiplaadile?

Teavet induksioonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → "*Induksiooniga 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 induksioonkuumutusega.  
Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist → "*Induksiooniga toiduvalmistamine*"

#### 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 induksioonkuumutusega.  
Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist → "*Induksiooniga toiduvalmistamine*"

**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.

Näidik	Võimalik põhjus	Tõrgete kõrvaldamine
puudub	Vooluvarustus on katkenud.  Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.  Tõrge elektroonika töös.	Kontrollige teiste elektriseadmete abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis.  Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud skeemi kohaselt.  Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskuse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Keedualade näidikutel vilgub näit <b>-</b> .	Elektroonika töös on tekkinud tõrge.	Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
<b>F2</b>	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaati mis tahes sümbolit.
<b>F4</b>	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	
<b>F5</b> + võimsusaste ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
<b>F5</b> ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake paar sekundit. Puudutage suvalist sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
<b>F1/F6</b>	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsemiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
<b>F8</b>	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükki
<b>E9000</b> <b>E90 10</b>	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrivarustusettevõtjaga.
<b>U400</b>	Pliidiplaati ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud.	Lahutage pliidiplaati vooluvõrgust. Veenduge, et see on ühendatud vooluvõrku vastavalt skeemile.

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 pliidiplaati vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaati 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 tehke palun teatavaks seadme E-number ja FD-number.

Numbreid sisaldava andmeplaadi asukoht:

- Seadme pass.
- Pliidiplaadi alumine osa.

E-numbri leiate ka pliidiplaadi klaaspinnalt. Klienditeeninduse indeksit (KI) ja FD-numbrit saate kontrollida põhiseadistustest. Selleks tutvuge peatükiga → "*Põhiseaded*".

Pidage meeles, et seadme vale käsitsuse korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

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


**Kontrollroad**

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinatete testimist.

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

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

Kontrollroad	Nõu	eelkuumutada			Toiduvalmistamine		
		Võimsusaste	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste	Kaas	
<b>Šokolaadi sulatamine</b>							
Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g)		Varrega kastrul Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
<b>Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine</b>							
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	
<b>Béchamelkastme valmistamine</b>							
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	
<b>Riisipudru keetmine</b>							
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	
<b>Riisi keetmine*</b>							
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	
<b>Seafilee praadimine</b>							
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	
<b>Pannkookide valmistamine**</b>							
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei	
<b>Sügavkülmutatud friikartulite fritimine</b>							
Kogus: 2 l päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Pott Ø 22 cm	9	kuni õli kuume- neb tempertu- rile 180 °C	Ei	9	Ei	
*Retsept vastavalt standardile DIN 44550							
**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2							





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001167043

980823(02)