



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

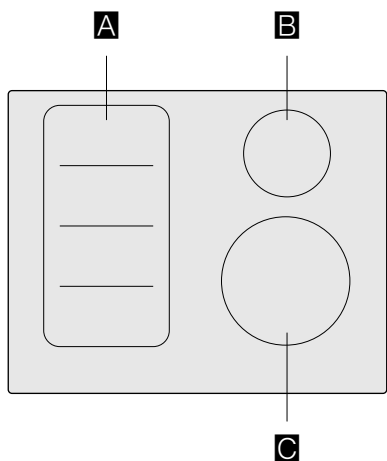


**Pliidipaak
PXE...D...**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend



		g*	b*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W
C	Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	4		Keeduabi funktsioonid	19
	Olulised ohutusnõuded	5	Keeduabi funktsioonide liigid		19
	Kahjustuste põhjused	6	Sobivad keedunõud		20
Ülevaade		6	Sensorid ja täiendavad lisatarvikud		20
	Keskkonnakaitse	7	Funktsioonid ja võimsusastmed		20
Nõuanded energia säästmiseks		7	Soovituslikud road		24
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus		7	Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine		28
	Induktsiooniga toiduvalmistamine	7	Vastavusdeklaratsioon		29
Induktsioonkuumutuse eelised		7		Lapselukk	30
Nõud		7	Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine		30
	Seadmega tutvumine	9	Automaatne lapselukk		30
Juhtpaneel		9		Pühkimiskaitse	30
Keedualad		10		Automaatne väljalülitus	30
Jääkkuumuse näit		10		Põhiseaded	31
	Seadme kasutamine	11	Põhiseadistuste juurde pääsete nii:		32
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine		11		Energiatarbimise näit	33
Keeduala seadistamine		11		Keedunõu test	33
Soovitusi toiduvalmistamiseks		11		Puhastamine	34
	Paindlik tsoon	14	Pliidiplaat		34
Nõuanded nõude kasutamiseks		14	Pliidiplaadi raam		34
Kahe eraldiseisva keedualana		14	Juhtmeta temperatuurisensor		34
Üheainsa keedualana		14		Korduma kippuvad küsimused (KKK)	35
	Move-funktsioon	15		Mida teha tõrgete korral?	36
Aktiveerimine		15		Klienditeenindus	37
Inaktiveerimine		15	E-number ja FD-number		37
	Ajafunktsioonid	16		Kontrollroad	38
Keeduaja programmeerimine		16			
Signaalkell		16			
Stopperi funktsioon		17			
	PowerBoost-funktsioon	17			
Aktiveerimine		17			
Inaktiveerimine		17			
	ShortBoost-funktsioon	18			
Soovitused kasutamiseks		18			
Aktiveerimine		18			
Inaktiveerimine		18			
	Soojana hoidmise funktsioon	18			
Aktiveerimine		18			
Inaktiveerimine		18			

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.bosch-home.com** ja Internetikauplusest: **www.bosch-eshop.com**

Ettenähtud 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.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada ülekuumenemisest, süttimisest või materjalide purunemisest tingitud õnnetusi.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ja reste laste kaitseks. Need 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 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

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

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

Hoiatus – Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuumat 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.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuuma 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 teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustööd 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 hooldustöökotta.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiatus – Magnetismist põhjustatud oht!

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

Hoiatus – Rikke oht!

Selle plaadi alumises osas asub ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi seal hoida väikseid esemeid ega pabereid, sest nende sisseimemisel võivad need ventilaatorit või jahutusseadet kahjustada. Sahtli sisu ja õhu sisseimemise ava vahele tuleb jätta vähemalt 2 cm vahe.

Hoiatus – Vigastuste oht!

- Juhtmeta temperatuurisensori patarei võib kahjustada saada või puruneda, kui see läheb liiga kuumaks. Võtke sensor pärast keetmist pliidiplaadi küljest maha ja ärge hoidke seda tulekollete läheduses.
- Temperatuurisensor võib poti küljest eemaldamisel olla väga kuum. Eemaldamisel kasutage pajakindaid või köögirätikut.
- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- 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 leiате 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 vähese veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

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

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

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

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

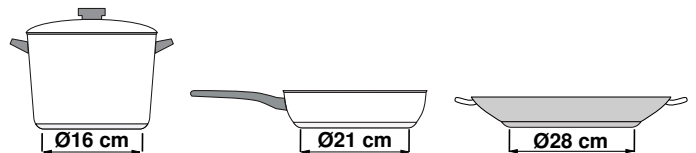
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

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

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

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

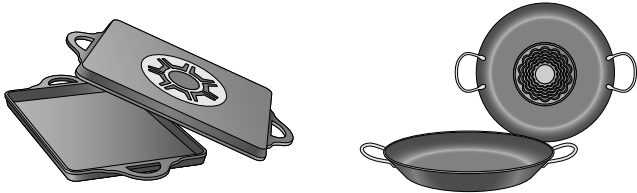


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiате peatükist → "Paindlik tsoon".

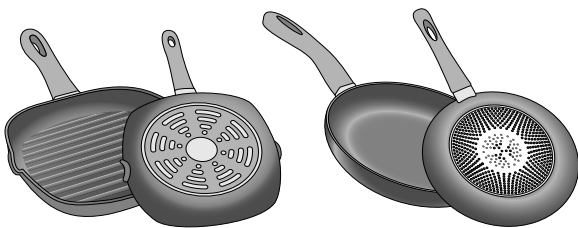


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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

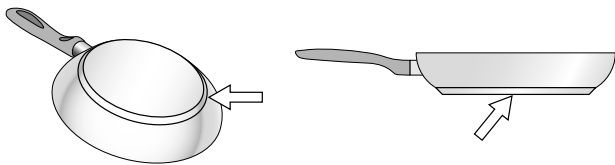
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- 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.

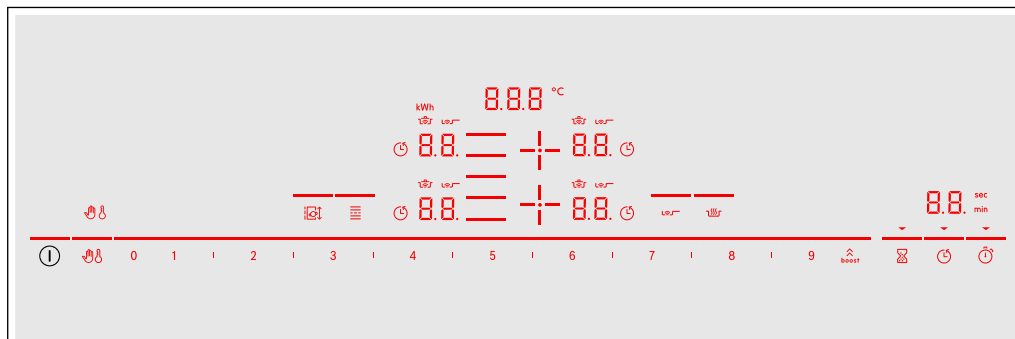
Keedupoti tuvastamine

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

Juhtpaneel



Sensorlülitid	
①	Pealüliti
+ / -	Keeduala väljavalimine
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Reguleerimisala
boost	PowerBoost- ja ShortBoost-funktsioon
☞	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
🔒	Lapselukk
🔥	Soojana hoidmise funktsioon
🔌	Praadimissensor
☰	Paindlik keedutsoon
🔄	Move-funktsioon
⌚	Signaalkell
🕒	Keeduaja väljareguleerimine
⏸	Stopperi funktsioon

Näidikud	
0.0	Olek
1-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
00	Taimeri funktsioon
000°C	Temperatuur Keedufunktsioonid
☞	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
🔒	Lapselukk
🕒	Keeduaja väljareguleerimine
min / sec	Taimeri näidikud
b.	Powerboost-funktsioon
Pb.	ShortBoost-funktsioon
🔥	Keedufunktsioonid
🔌	Praadimissensor
kWh	Energiakulu
Lo	Soojana hoidmise funktsioon

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.

Keedualad

Keedualad		
	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud.
	Paindlik keedutsoon	Vt jaotist → "Paindlik tsoon"
Kasutage üksnes induktsoonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"		

Jääkkuumuse näit

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

Sõltuvalt jääkkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

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

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

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

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 ①. Kõlab helisignaali. Keedualade juurde kuuluvad sümbolid ja funktsioonid, mida saab sellel hetkel kasutada, põlevad. Keedualade kõrval põleb sümbol 0.0. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ① seni, kuni näidud kustuvad. 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.

Keeduala seadistamine

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

Võimsusaste **1** = väikseim võimsus.

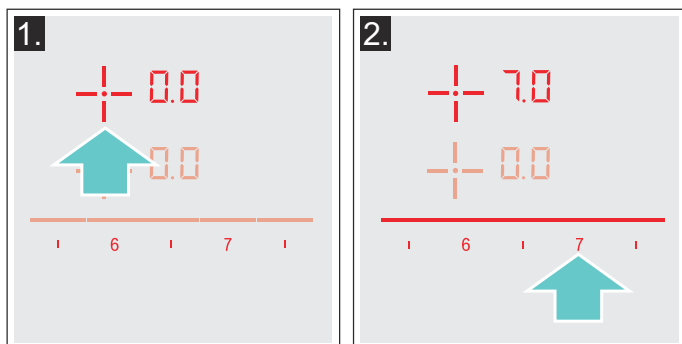
Võimsusaste **9** = suurim võimsus.

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

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit + / ≡. Näit 0.0 põleb eredamalt.
2. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste



Võimsusaste on seadistatud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja seejärel seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Keeduala väljalülitamine

Valige välja keeduala ja seadistage reguleerimisalal 0.0 peale. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Märkused

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

Soovitusi toiduvalmistamiseks

Soovitused

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

Toiduvalmistustabel

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

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1 - 1.5	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1.5 - 2	-
Piim*	1.5 - 2.5	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 45
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid*	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt Béchamelkastme	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4.5 - 5.5	25 - 35
Kooritud kartulid	4.5 - 5.5	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3.5 - 4.5	120 - 180
Supid	3.5 - 4.5	15 - 60
Köögivilid	2.5 - 3.5	10 - 20
Köögivilid, sügavkülmutatud	3.5 - 4.5	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4.5 - 5.5	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5		

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Moorimine / praadimine vähese õliga*		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6 - 7	8 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6 - 7	8 - 12
Lihalõigud (3 cm paksused)	7 - 8	8 - 12
Linnulihafilee (2 cm paksune)**	5 - 6	10 - 20
Linnulihafilee, sügavkülmutatud**	5 - 6	10 - 30
Lihapallid (3 cm paksused)**	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm paksune)**	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krabid, krevetid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivilja, aasiapäraseid liharibad	7 - 8	15 - 20
Panniroad, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6.5 - 7.5	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3.5 - 4.5	3 - 6
Härjasilmad	5 - 6	3 - 6
Frittimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kanagitsad	8 - 9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivilja, seemned, paneeritud või õlletainas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4 - 5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5		

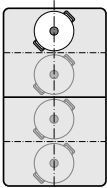
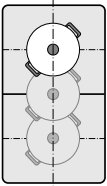
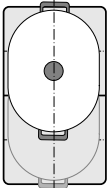
Paindlik tsoon

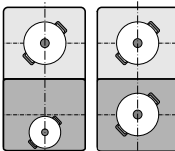
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

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

Kahe eraldiseisva keedualana

Paindlikku keedutsooni kasutatakse nagu kahte eraldiseisvat keeduala.

Aktiveerimine

Vt peatükki → "Seadme kasutamine"

Üheainsa keedualana

Kogu keedutsooni kasutamine mõlema keeduala liitmise teel.

Keedualade ühendamine

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

Võimsusastme muutmine

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

Uue keedunõu lisamine

Asetage uus keedunõu pliidile, valige välja paindliku keedutsooni keeduala ja puudutage seejärel kaks korda sümbolit . Uus keedunõu tuvastatakse ja eelnevalt valitud võimsusaste ei muutu.

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

Keedualade lahutamine

Valige välja üks paindliku keedutsooni keeduala ja puudutage sümbolit .

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

Märkused

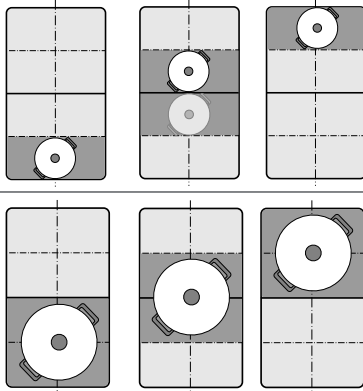
- Kui pliidiplaat lülitatakse välja ja hiljem uuesti sisse, muutub paindlik keedutsoon uuesti kaheks eraldiseisvaks keedualaks.
- Paindliku keedutsooni konfiguratsiooni seadistamise juhised leiate peatükist → "Põhiseaded".

Move-funktsioon

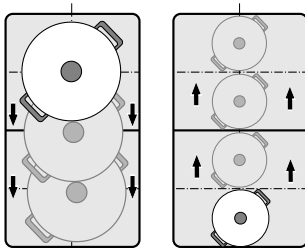
See funktsiooni aktiveerib kogu paindliku keedutsooni, mis on jagatud kolmeks keedupiirkonnaks ja mille võimsusastmed on eelnevalt seadistatud.

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

Keedupiirkonnad



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



Eelseadistatud võimsusastmed:

Eesmine ala = võimsusaste **9**

Keskmine ala = võimsusaste **5**

Tagumine ala = võimsusaste **1.5**

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

Märkused

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

Aktiveerimine

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

Funktsioon on aktiveeritud.

Võimsusastme muutmine

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

Märkused

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

Inaktiveerimine

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

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

Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kolm taimerifunktsiooni:

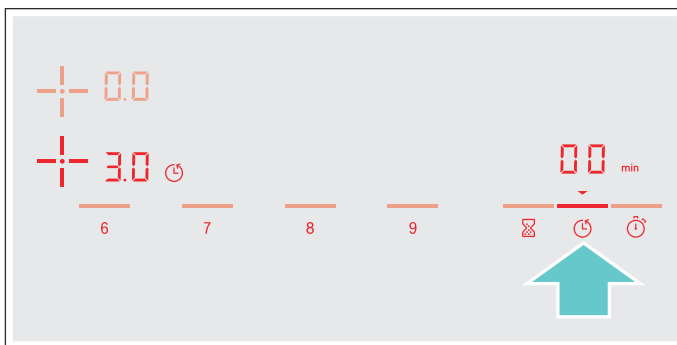
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell
- Stopper

Keeduaja programmeerimine

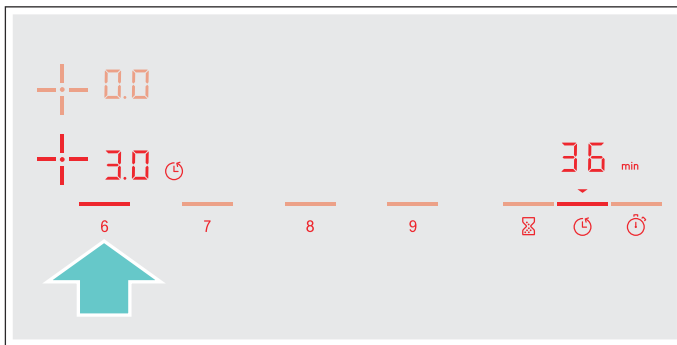
Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

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



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



4. Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Keeduaeg hakkab jooksmas.

Märkused

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

Praadimissensor

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

Keedufunktsioonid

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

Aja muutmine või kustutamine

Valige välja keeduala ja seejärel puudutage sümbolit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keeduaega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Pärast aja möödumist

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

Taimeri näidikul vilguvad  ja sümbol .

Sümboli  puudutamisel näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Märkused

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

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.

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

Seadistamine käib nii

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

Aja muutmine või kustutamine

Puudutage sümbolit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keeduaega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Pärast aja möödumist

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

Pärast sümboli  puudutamist näidud kustuvad.

Stopperi funktsioon

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

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

Aktiveerimine

Puudutage sümbolit . Taimeri näidikul põlevad sümbol  ja näit .

Aeg hakkab jooksmas.

Inaktiveerimine

Sümboli  puudutamine peatab stopperi funktsiooni. Taimeri näidikud põlevad edasi.

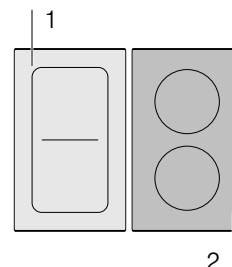
Kui puudutate uuesti sümbolit , siis näidud kustuvad. Funktsioon on inaktiveeritud.



PowerBoost-funktsioon

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

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



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

Aktiveerimine

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

Inaktiveerimine

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

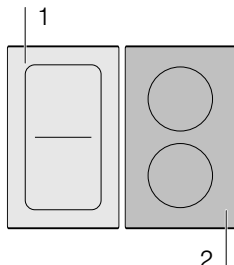
Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektoonilisi elemente.

ShortBoost-funktsioon

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

Pärast funktsiooni väljalülitumist valige välja roa jaoks sobiv võimsusaste.

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



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

Soovitused kasutamiseks

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

Aktiveerimine

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

Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

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

Funktsioon on inaktiveeritud.

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

Soojana hoidmise funktsioon

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

Aktiveerimine

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

Näit **L** süttib.

Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

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

Funktsioon on inaktiveeritud.

Keeduabi funktsioonid

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

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

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

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

Keedualad, millel on praadimissensor, on tähistatud praadimissensori sümboliga.

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

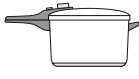
Sellest peatükist saate järgmist teavet:

- Keeduabi funktsioonide liigid
- Sobivad keedunõud
- Sensorid ja täiendavad lisatarvikud
- Funktsioonid ja võimsusastmed
- Soovituslikud road
- Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine

Keeduabi funktsioonide liigid

Keeduabi funktsioonidega saate iga roa jaoks valida kõige sobivama valmistusviisi.

Tabel näitab erinevaid olemasolevaid võimalusi keeduabi funktsioonide seadistamiseks.

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

* Eelkuumutada kaane all ja frittida kaaneta.

Kui pliidiplaadil juhtmeta temperatuurisensor puudub, saab seda osta müügiesindustest või hooldekeskusest.

Sobivad keedunõud

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

Keedufunktsioonid ei sobi pannil praadimise puhul, mis on võimalik praadimissensoriga.

Leidub panne, mis on praadimissensori jaoks optimaalselt kohandatud. Neid on võimalik osta müügiesindustest või hooldekeskusest. Tehke alati teatavaks vastav tootenumber:

- HEZ390210 pann läbimõõduga 15 cm.
- HEZ390220 pann läbimõõduga 19 cm.
- HEZ390230 pann läbimõõduga 21 cm.

Need pannid on külgevõtmatu kattega, nii et võimalik on praadida väheses õlis.

Märkused

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

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

Keeduabi funktsioonide tabelis on iga funktsiooni jaoks nimetatud sobiv keedunõu.

Sensorid ja täiendavad lisatarvikud

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

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

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

Temperatuurisensor on keedufunktsioonide kasutamiseks vältimatu.

Kui pliidiplaadil juhtmeta temperatuurisensor puudub, saate selle tellida müügiesindustest või tehnilise hooldekeskusest numbriga HZ39050.

Infot temperatuurisensori kohta leiate punktist → "*Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine*".

Funktsioonid ja võimsusastmed

Praadimissensor

Praadimissensoriga saate valmistada roogi pannil väheses õlis.

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimissensori sümboliga.

Eelised

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

Märkused

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

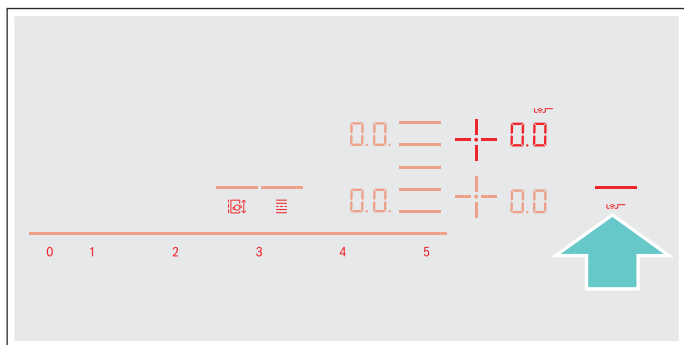
Temperatuuriastmed

Temperatuuriaste	Sobib
1	väga madal
2	madal
3	keskmine - madal
4	keskmine - kõrge
5	kõrge

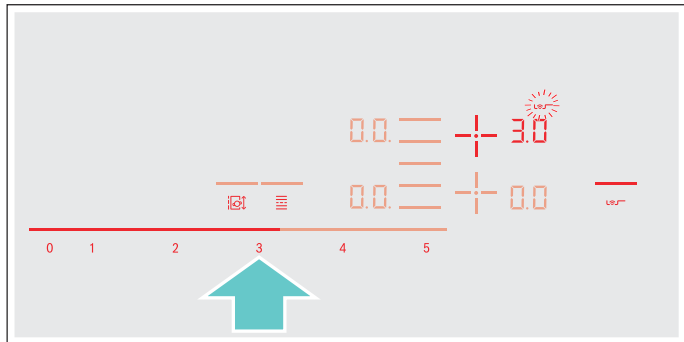
Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi pann keedualale.

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



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



Funktsioon on aktiveeritud.

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

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

Märkus: Kõrbemise vältimiseks keerake roogadel teine pool.

Praadimissensori väljalülitamine

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

Keedufunktsioonid

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

Neid funktsioone saate kasutada kõikide keedualade puhul.

Eelised

- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui see on vajalik. See säästab energiat. Õli ja rasv ei kuumene üle. Temperatuuri kontrollitakse pidevalt. Road ei kee üle. Temperatuuri ei ole vaja reguleerida.
- Kui vesi või õli on kuumenenud toidu sissepanekuks sobiva temperatuurini, kõlab helisignaali. Kui toiduaine on vaja lisada kohe alguses, siis on see tabelis vastavalt ära märgitud.

Märkused

- Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne. Ärge kasutage õhukese või deformeerunud põhjaga potte ja panne.
- Täitke pott sellises ulatuses, et selle sisu ulatuks üle poti välisküljel oleva silikoonpadja.
- Väheses õlis praadimiseks kasutage praadimissensorit.
- Asetage keedupott keedualale nii, et temperatuurisensor on suunatud pliidiplaadi külgmise välispinna poole.
- Keetmise ajal ärge eemaldage temperatuurisensorit poti küljest. Kui keeduprotsess on lõppenud, saab funktsioonid valida mõne teise keeduala jaoks.
- Pärast keetmist võtke temperatuurisensor poti küljest maha. Ettevaatust, temperatuurisensor võib olla väga kuum.

Temperatuurivahemikud ja -astmed

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

Nõuandeid toiduvalmistamiseks keedufunktsioonide abil

- Funktsioon Soojendamine/soojana hoidmine: sügavkülmutatud tooted portsjonitena, nt spinat. Tõstke sügavkülmutatud toiduaine keedunõusse. Lisage vett tootja soovitatud koguses. Pange keedunõule kaas peale ja valige aste 1/70 °C. Vahepeal segage läbi.
- Funktsioon Hautamine: roogade, nt kastmete paksendamine. Kuumutage roog soovitatud temperatuuril keemiseni. Seejärel laske rool temperatuuril 2/90 °C pakseneda. Kui kõlab helisignaal, hoidke rooga sellel astmel soovitud aja jooksul soojana.
- Funktsioon Keetmine: Kuumutage vett kaane all. See ei kee üle. Valige temperatuuriaste 3/100 °C.
- Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis: Järgige tootja soovitusi. Pärast helisignaali jätkake keetmist soovitatud aja jooksul. Valige temperatuuriaste 4/120 °C.
- Funktsioon Frittimine potis rohkes õlis: Kuumutage õli kaane all. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ja lisage toidudained. Valige temperatuuraste 5/170 °C.

Märkused

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

Keemispunkti seadistamine

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

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

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

Märkus: Temperatuuriaste 3/100 °C on piisav tõhusaks keetmiseks, kuigi vesi ei kee seejuures väga tugevalt. Kui Te aga ei ole keetmistulemusega rahul, võite keemispunkti seadistust muuta.

Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga

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

Juhtmeta temperatuurianduri ühendamiseks juhtpaneeliga toimige järgmiselt.

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

Tulemus	
	Veatu ühendus
	Vigane ühendus: tingitud ülekandeveast.
	Vigane ühendus: tingitud temperatuurianduri veast.

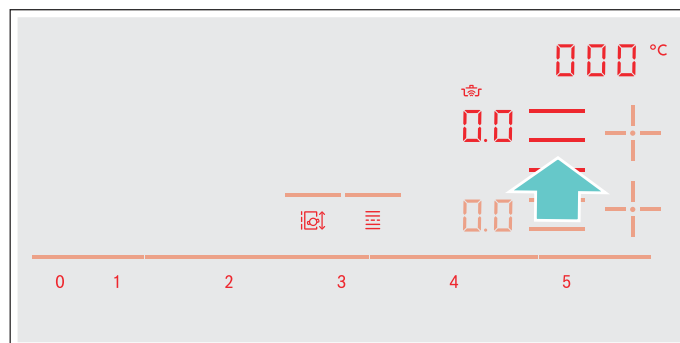
- Keedufunktsioone saab kasutada niipea, kui temperatuuriandur on juhtpaneeliga korrektselt ühendatud.
- Temperatuurianduri häirest tingitud vigane ühendus võib tekkida järgmistel põhjustel.
 - Bluetooth-andmesideviga.
 - Juhtmeta temperatuurianduril olevale sümbolile ei vajutatud 30 sekundi jooksul pärast keeduala väljavahimist.
 - Temperatuurianduri patarei on tühi.
 Lähtestage juhtmeta temperatuuriandur ja tehke ühendamistoiming uuesti.
- Kui vigane ühendus on tingitud ülekandeveast, tehke ühendamistoiming uuesti. Kui ühendus on endiselt vigane **1**, pöörduge klienditeenindusse.

Juhtmeta temperatuurianduri lähtestamine

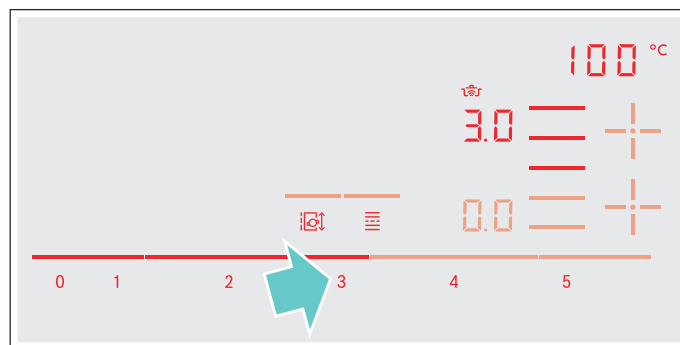
1. Puudutage sümbolit  8–10 sekundit. Sel ajal süttib temperatuurianduri LED-näidik kolm korda. LEDi kolmandal süttimiskorral algab lähtestamine. Sel hetkel eemaldage sõrm sümbolilt. Niipea, kui LED kustub, on juhtmeta temperatuuriandur lähtestatud.
2. Korrake ühendamistoimingut alates punktist 2.

Seadistamine käib nii

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



5. Valige tabelist sobiv temperatuuriaste.



Funktsioon on aktiveeritud.

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

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

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

Keedufunktsioonide väljalülitamine

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

Märkus: Keedufunktsioonide uueks aktiveerimiseks oodake umbes 10 sekundit.

Soovituslikud road

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

Liha	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	Praadimissensor	4	6 - 10
Filee	Praadimissensor	4	6 - 10
Karbonaad*	Praadimissensor	3	10 - 15
Cordon bleu, Viini šnitsel*	Praadimissensor	4	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused)	Praadimissensor	5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed või küpsed (3 cm paksused)	Praadimissensor	4	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune)*	Praadimissensor	3	10 - 20
Vortsikesed, keedetud või toored*	Praadimissensor	3	8 - 20
Kotletid, lihapallid, täidetud rulaad*	Praadimissensor	3	6 - 30
Sinkvorst	Praadimissensor	2	6 - 9
Raguu, gyros	Praadimissensor	4	7 - 12
Hakkliha	Praadimissensor	4	6 - 10
Peekon	Praadimissensor	2	5 - 8
Funktsioon Hautamine			
Vorstikesed	Keedufunktsioonid	2/90 °C	10 - 20
Funktsioon Keetmine			
Lihaklopsid	Keedufunktsioonid	3/100 °C	20 - 30
Supikana	Keedufunktsioonid	3/100 °C	60 - 90
Kooreklops	Keedufunktsioonid	3/100 °C	60 - 90
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis			
Kana, vasikaliha***	Keedufunktsioonid	4/120 °C	15 - 25
Funktsioon Fritimine rohkes õlis			
Kanatükid, lihapallid**	Keedufunktsioonid	5/170 °C	10 - 15
** Mitu korda keerata.			
** Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (kestust ühe portsjoni kohta vt tabelist).			
*** Toiduained lisada kohe alguses.			

Kala	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Kala, praetud, terve, nt forell	Praadimissensor	3	10 - 20
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	Praadimissensor	3 - 4	10 - 20
Krabid, krevetid	Praadimissensor	4	4 - 8
Funktsioon Hautamine			
Kala, hautatud, terve, nt ahven	Keedufunktsioonid	2/90 °C	15 - 20
Funktsioon Fritimine rohkes õlis			
Kala, paneeritud või õlletainas*	Keedufunktsioonid	5/170 °C	10 - 15
* Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (tabelis on toodud aeg ühe portsjoni valmistamiseks).			

Munaroad	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Õhukesed pannkoogid*	Praadimissensor	5	-
Omlett*	Praadimissensor	2	3 - 6
Härjasilmad	Praadimissensor	2 - 4	2 - 6
Munapuder	Praadimissensor	2	4 - 9
Pannkoogid	Praadimissensor	3	10 - 15
Praetud sai*	Praadimissensor	3	4 - 8
Funktsioon Keetmine			
Kõvaks keedetud munad**	Keedufunktsioonid	3/100 °C	5 - 10
* Aeg kokku ühe portsjoni kohta. Praadida ükshaaval.			
** Lisada toiduained kohe alguses.			

Köögivilj ja kaunviljad	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Küüslauk, sibul	Praadimissensor	1 - 2	2 - 10
Suvikõrvits, baklažaan	Praadimissensor	3	4 - 12
Paprika, roheline spargel	Praadimissensor	3	4 - 15
Õlis hautatud köögivilj, nt suvikõrvits, roheline paprika	Praadimissensor	1	10 - 20
Seened	Praadimissensor	4	10 - 15
Glasuuritud köögivilj	Praadimissensor	3	6 - 10
Funktsioon Keetmine			
Köögivilj, värske, nt brokoli	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	10 - 20
Köögivilj, värske, nt rooskapsas	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	30 - 40
Kikerherned*	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	60 - 90
Herned	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	15 - 20
Läätsesupp*	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	45 - 60
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis*			
Köögivilj, nt rohelised oad	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	3 - 6
Kikerherned, oad	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	25 - 35
Läätsesupp	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	10 - 20
Funktsioon Frittimine rohkes õlis			
Köögivilj ja seened, paneeritud või õlletainas*	Keedufunktsioonid	5 / 170 °C	4 - 8
* Toiduained lisada kohe alguses.			
** Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (tabelis on toodud aeg ühe portsjoni valmistamiseks).			

Kartulid	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Praekartulid (koorega keedetud kartulitest)	Praadimissensor	5	6 - 12
Praekartulid (tooretest kartulitest)	Praadimissensor	4	15 - 25
Kartulipannkook*	Praadimissensor	5	2,5 - 3,5
Kartulirösti	Praadimissensor	1	50 - 55
Glasuuritud kartulid	Praadimissensor	3	15 - 20
Funktsioon Hautamine			
Kartuliklimbid	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	30 - 40
Funktsioon Keetmine			
Kartulid**	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	30 - 45
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis			
Kartulid**	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	10 - 20
* Aeg kokku ühe portsjoni kohta. Praadida ükshaaval.			
** Toiduained lisada kohe alguses.			

Nuudlid ja teravili	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Hautamine			
Riis	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	25 - 35
Maisimanna*	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	3 - 8
Mannapuder	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	5 - 10
Funktsioon Keetmine			
Nuudlid	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	7 - 10
Täidisega tainatooted	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	6 - 15
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis			
Riis**	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	5 - 8
* Eelkuumutada kaane alla, keeta kaaneta ja pidevalt segades.			
** Toiduained lisada kohe alguses.			

Supid	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Hautamine			
Kiirsupid, nt püreesupid*	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	10 - 15
Funktsioon Keetmine			
Keedetud puljongid, nt liha- või köögiviljasupid**	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	60 - 90
Kiirsupid, nt nuudlisupp	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	5 - 10
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis			
Keedetud puljong, nt köögiviljasupp**	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	3 - 6
* Tihti segada.			
** Toiduained lisada kohe alguses.			

Kastmed	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Tomatikaste köögiviljaga	Praadimissensor	1	25 - 35
Béchémele kaste	Praadimissensor	1	10 - 20
Juustukaste, nt Gorgonzola juustu kaste	Praadimissensor	1	10 - 20
Kastmete kokkukeetmine, nt Bologne kaste, tomatikaste	Praadimissensor	1	25 - 35
Magusad kastmed, nt apelsinikaste	Praadimissensor	1	15 - 25

Desserdid	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Hautamine			
Riisipuder*	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	40 - 50
Kaerahelbepuder	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	10 - 15
Kompott**	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	15 - 25
Šokolaadipuding***	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	3 - 5

Funktsioon Fritimine rohkes õlis			
Küpsetised, nt moosipallid, sõõrikud****	Keedufunktsioonid	5 / 170 °C	5 - 10
* Tihti segada. ** Toiduained lisada kohe alguses. *** Eelkuumutada kaane alla, keeta kaaneta ja pidevalt segades. ** Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (tabelis on toodud aeg ühe portsjoni valmistamiseks).			

Sügavkülmutatud tooted	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Šnitsel	Praadimissensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Praadimissensor	4	10 - 30
Linnulihafilee*	Praadimissensor	4	10 - 30
Kananagitsad	Praadimissensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Praadimissensor	3	5 - 10
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	Praadimissensor	3	10 - 20
Kalapulgad	Praadimissensor	4	8 - 12
Praekartulid	Praadimissensor	5	4 - 6
Panniroad, nt köögiviljapada kanaga	Praadimissensor	3	6 - 10
Kevadrullid	Praadimissensor	4	10 - 30
Camembert / juust	Praadimissensor	3	10 - 15
Funktsioon Soojendamine / soojana hoidmine			
Sügavkülmutatud köögivilj koorekastmes, nt koorega spinat**	Keedufunktsioonid	1 / 70 °C	15 - 20
Funktsioon Keetmine			
Külmutatud köögivilj, nt rohelised oad**	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	15 - 30
Funktsioon Fritimine rohkes õlis			
Friikartulid, külmutatud***	Keedufunktsioonid	5 / 170 °C	4 - 8

** mitu korda keerata.

** Lisada vedelikku vastavalt tootja juhistele.

*** Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (kestust ühe portsjoni kohta vt tabelist).

Muud	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Camembert / juust	Praadimissensor	3	7 - 10
Eelkeedetud kuivtooted, millele tuleb lisada vett, nt nuudlid	Praadimissensor	1	5 - 10
Krutoonid	Praadimissensor	3	6 - 10
Mandlid / pähklid / piiniaseemned	Praadimissensor	4	3 - 15
Funktsioon Soojendamine / soojana hoidmine			
Konserveeritud road, nt guljašš-supp	Keedufunktsioonid	1 / 70 °C	10 - 20
Hõõgvein*	Keedufunktsioonid	1 / 70 °C	-
Funktsioon Hautamine			
Piim**	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	-

* Toiduained lisada kohe alguses ja sageli segada.
 ** Toiduained lisada kohe alguses.

Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine

Sellest punktist saate järgmist teavet:

- Silikoonpadja pealekleepimine
- Juhtmeta temperatuurisensori kasutamine
- Puhastamine
- Patarei vahetamine

Täiendavaid lisatarvikuid, nagu silikoonpadi ja temperatuurisensor on võimalik osta müügiesindustest või hooldekeskusest, selleks teatage asjaomane tootenumber:

00577921	5 silikoonpadjast koosnev komplekt
HEZ39050	Temperatuurisensor ja 5 silikoonpadjast koosnev komplekt

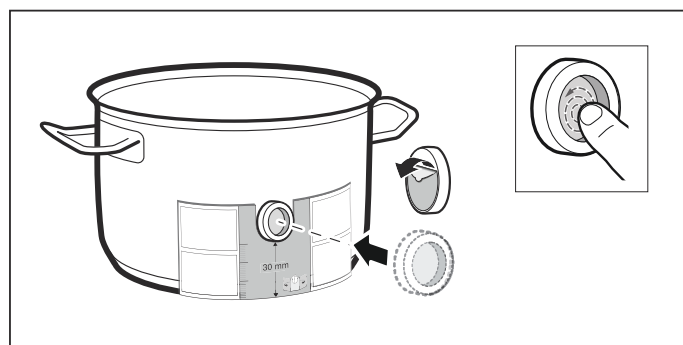
Silikoonpadja pealekleepimine

Silikoonpadi fikseerib temperatuurisensori keedunõu külge.

Kui keedupotti kasutatakse keedufunktsioonidega esmakordselt, tuleb paigaldada silikoonpadi.

Toimige järgmiselt:

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



3. Suruge silikoonpatja vastu potti, avaldage survet ka sisepinnale.

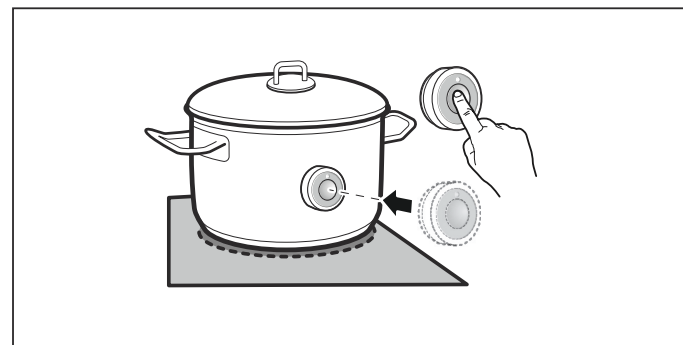
Liim kuivab täielikult 1 tunniga. Selle aja jooksul ärge keedunõud kasutage ega puhastage.

Märkused

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

Juhtmeta temperatuurisensori kasutamine

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



Märkused

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

Puhastamine

Juhtmeta temperatuurisensorit ei tohi pesta nõudepesumasinas.

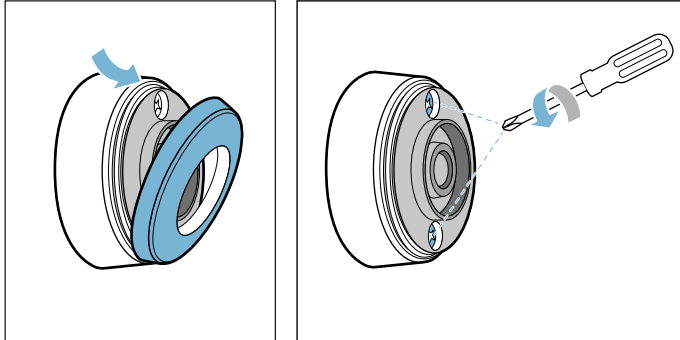
Infot temperatuurisensori puhastamise kohta leiate peatükist → "Puhastamine"

Patarei vahetamine

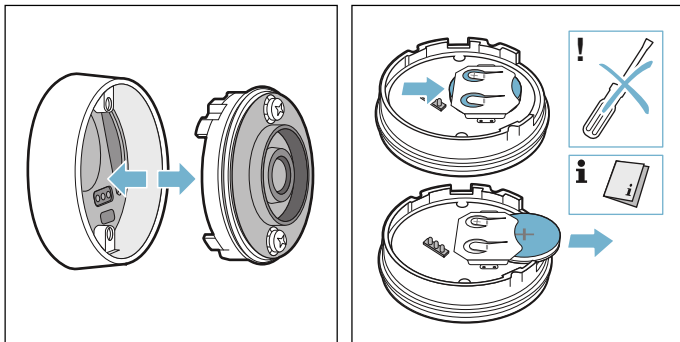
Kui vajutatud on juhtmeta temperatuurisensori sümbolile ja LED ei sütti, on patarei tühi.

Patarei vahetamine:

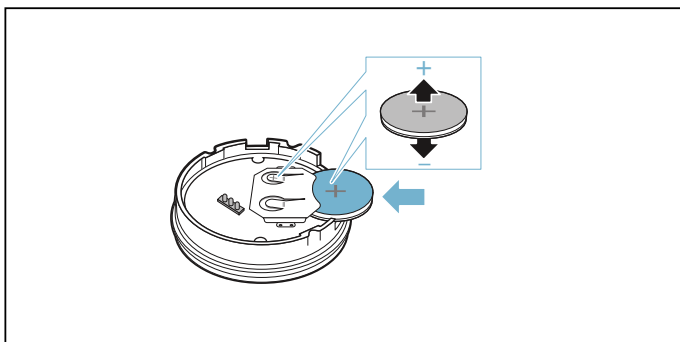
1. Eemaldage seadme alaosalt silikoonkate. Keerake kruvid kruvikeerajaga lahti.



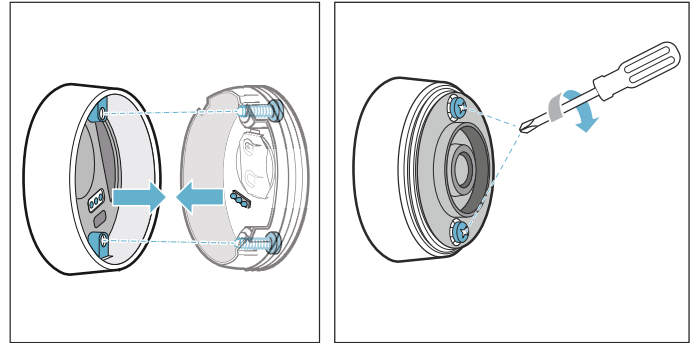
2. Tõmmake seadme ülaosa maha. Eemaldage vana patarei. Pange sisse uus patarei. Seejuures jälgige polaarsust.

**Tähelepanu!**

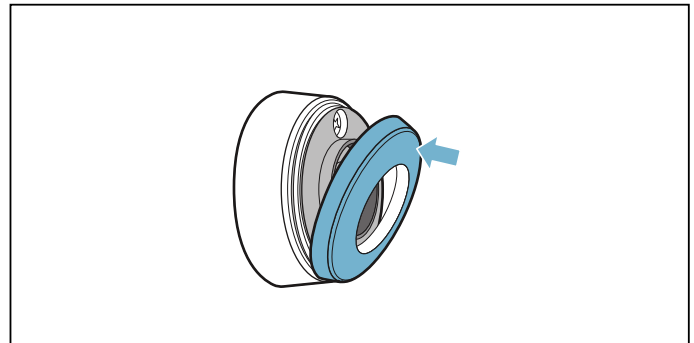
Patarei eemaldamiseks ärge kasutage metallist esemeid. Ärge puudutage kontakte.



3. Monteerige korpuse ülaosa ja alaosa uuesti kokku. Seejuures veenduge kontaktpiide õiges suunas.



4. Paigaldage silikoonkate uuesti temperatuurisensori korpuse alaosa külge.



Märkus: Kasutage ainult CR2032 tüüpi patareisid. Need on eriti vastupidavad.

Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib Robert Bosch Hausgeräte GmbH, et juhtmeta temperatuurisensoriga varustatud seade vastab direktiivi 1999/5/EÜ põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku R&TTE vastavusdeklaratsiooni leiate internetist aadressilt www.bosch-home.com seadme tootelehel täiendavate dokumentide alt.

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

Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Aktiveerimine:

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

Inaktiveerimine:

1. Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
2. Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Pliidiplaat vabaneb.

Automaatne lapselukk

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

Sisse- ja väljalülitamine

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

Pühkimiskaitse

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

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

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

Märkused

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

Automaatne väljalülitus

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

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

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

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

Põhiseaded

Seadmel on erinevad 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 näit 0 Välja lülitatud.* 1 Sisse lülitatud.
c 4	Seadistus olenevalt kõrgusest üle merepinna 1-2 vähendamine. 3 Põhiseadistus 4-9 suurendamine.
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 0 Välja lülitatud.* 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
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.
c 12	Keedunõu kontrollimine, keeduprotsessi tulemus 0 Ei sobi 1 Ei ole optimaalne 2 Sobib

* Tehase seadistused

Näit	Funktsioon
c 13	Paindliku keedutsooni aktiveerimise konfigureerimine 0 Kahe eraldiseisva keedualana.* 1 Üheainsa keedualana.
c 14	Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine pliidiplaadiga 0 Veatu ühendus 1 Vigane ühendus: tingitud ülekandmise veast. 2 Vigane ühendus: tingitud temperatuurisensori veast.
c 0	Lähtestada tehase seadistustele 0 Individuaalsed seadistused.* 1 Lähtestada tehase seadistustele.

* Tehase seadistused

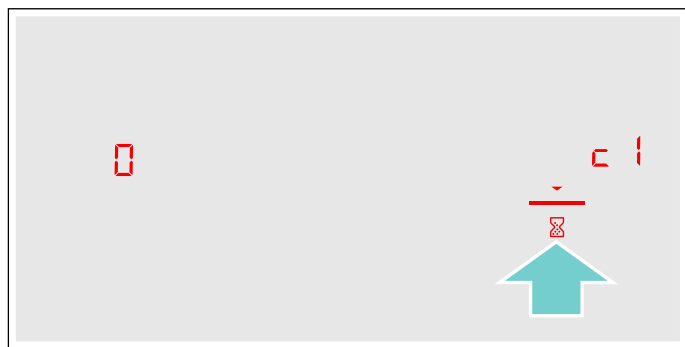
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

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

Teave toote kohta	Näit
Hooldekeskuste loetelu	0 1
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	95.
Valmistusnumber 2	05

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



- Puudutage sümbolit  korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.

- Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



- Puudutage sümbolit  vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

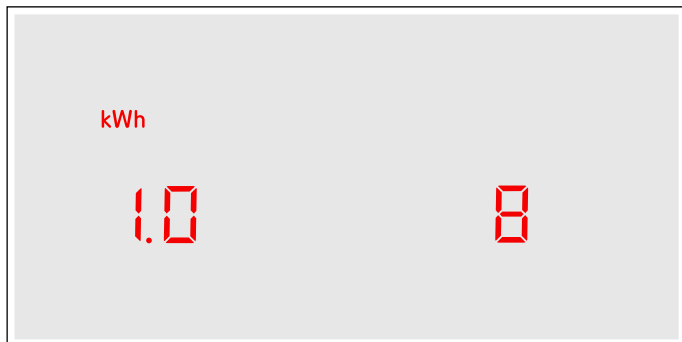
Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Energiaarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiaarbimist.

Pärast väljalülitamist ilmub ekraanile 10 sekundiks tarbitud elektrienergia näit kilovatt-tundides.

Joonisel toodud näite puhul on energiaarbimine **1.08 kWh**.



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

Keedunõu test

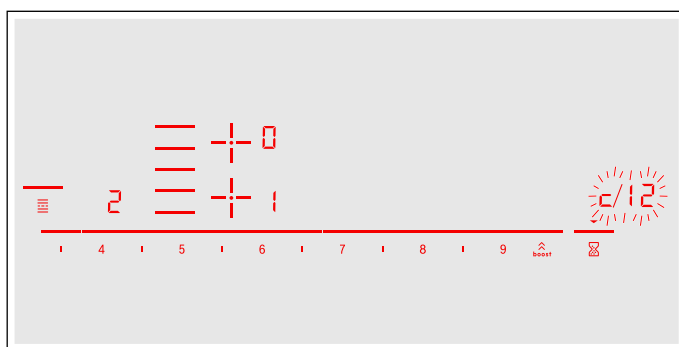
Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

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. Minge põhiseadistuste juurde ja valige seadistus **2**.
3. Puudutage reguleerimisala. Keeduala näidikul vilgub **—**.

Funktsioon on aktiveeritud.

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



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

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

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

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

Märkused

- Paindlik keedutsoon on välja reguleeritud ühe keedualana, kasutage vaid ühte keedunõud.
- Kui kasutatud keeduala on palju väiksem kui keedunõu põhja läbimõõt, siis kuumeneb ilmselt ainult keedunõu keskosa ja tulemus ei ole parim.
- Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Põhiseaded"
- Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine" ja → "Paindlik tsoon".



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 pakendile 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: Põletusoht.*

* 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.

Juhtmeta temperatuurisensor

Temperatuurisensor

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

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

Silikoonpadi

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

Märkus: Ärge jätke silikoonpadjaga nõud pikemaks ajaks nõudepesuvedelikku.

Temperatuurisensori aken

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

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

Märkused

- Ärge kasutage kraapivaid puhastusvahendeid, nagu küürimiskäsna ja harjad, ega viskoosseid puhastusaineid.
- Ärge puudutage sensori akend sõrmedega. See võib määrduada või kriimustada 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 juhtpaneeli ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneeli 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 transformaatoril:

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

Madalatooniline vilin:

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

Pragisemine:

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

Kõrgetooniline vilistamine:

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

Ventilaatori müra:

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

Keedunõud

Millised keedunõud sobivad 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	Abi
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 vastavalt skeemile. Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, pöörduge hooldekeskuse.
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.
F2/E8207	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
F4/E8208	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage pott. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitus keeduala välja.	Eemaldage pott. Oodake mõni sekund. Puudutage suvalist sensorilülitit. Kui veateade kustub, saab keetmist jätkata.
F1/F6	Keeduala kuumenes 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 turvaväljalülitus. Vt jaotist
E8202	Temperatuurisensor kuumenes üle ja keeduala lülitus välja.	Oodake, kuni temperatuurisensor on piisavalt jahtunud ja aktiveerige funktsioon uuesti.
E8203	Temperatuurisensor kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	Kui temperatuurisensorit ei kasutata, eemaldage see keedunõu küljest ja hoidke seda eemal teistest keedualadest ja tulekollektist. Lülitage keedualad uuesti sisse.
E8204	Temperatuurisensori patarei on peaaegu tühi.	Patarei 3V CR2032 vahetamine. Vt jaotist → "Patarei vahetamine"
E8205	Temperatuurisensoril ei ole enam ühendust.	Lülitage funktsioon välja ja seejärel uuesti sisse.
E8206	Temperatuurisensor on defektne.	Võtke ühendust hooldekeskusega.
Temperatuurisensor näit ei põle.	Temperatuurisensor ei reageeri ja näit ei sütti.	Patarei 3V CR2032 vahetamine. Vt jaotist → "Patarei vahetamine" Kui probleem püsib, vajutage temperatuurisensori sümbolile 8 sekundi vältel ja ühendage temperatuurisensor uuesti pliidiplaadiga. Kui probleem püsib, võtke ühendust hooldekeskusega.
Temperatuurisensori näit vilgub kaks korda.	Temperatuurisensori patarei on peaaegu tühi. Järgmine keeduprotsess võib tühja patarei tõttu katkeda.	Patarei 3V CR2032 vahetamine. Vt jaotist → "Patarei vahetamine"

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

Näit	Võimalik põhjus	Abi
Temperatuurisensori näit vilgub kolm korda.	Temperatuurisensoril ei ole enam ühendust.	Kui probleem püsib, vajutage temperatuurisensori sümbolile 8 sekundi vältel ja ühendage temperatuurisensor uuesti pliidiplaadiga.
E9000 E90 10 U400	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust energiafirmaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud	Ühendage pliidiplaat vooluvõrgust lahti. Veenduge, et see on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.
DE	Aktiveeritud on demorežiim	Ühendage pliidiplaat vooluvõrgust lahti. Oodake 30 sekundit ja ühendage see uuesti vooluvõrku. Puudutage järgneva 3 minuti jooksul mis tahes sensorilüliti. Demorežiim inaktiveeritakse.
Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.		

Märkused

- Kui näidikule ilmub E, peate vajutama vastava keeduala sensorile, et lugeda veakoodi.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage see siis uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja nimetage täpne veakood.



Klienditeenindus

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 leiame 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.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiame kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagame, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Kontrollroad

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinade testimist.

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

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

Kontrollroad		Nõu	eelkuumutada		Kaas	Toiduvalmis- tamine	
			Võimsu- saste	Kestus (min:sek)		Võimsusaste	Kaas
Šokolaadi sulatamine							
Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g)		Varrega kastrul Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine							
Läätsesupp*							
Algtemperatuur 20 °C							
	Kogus: 450 g	Pott Ø 16 cm	9	1:30 (segamata)	Jah	1.5	Jah
	Kogus: 800 g	Pott Ø 22 cm	9	2:30 (segamata)	Jah	1.5	Jah
Konserveeritud läätsesupp 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	1.5	Jah
	Kogus: 1 kg	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.5	Jah
Béchamelkastme valmistamine							
Piima temperatuur: 7°C							
Koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola							
	1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.	Varrega kastrul Ø 16 cm	2	ca 6:00	Ei	-	-
	2 Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemi- seni.		7	ca 6:30	Ei	-	-
	3. Kui Béchamelkaste on tõusnud keema, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt.		-	-	-	2	Ei

*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2

Kontrollroad		eelkuumutada			Toiduvalmis- tamine		
		Nõu	Võimsu- saste	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	8.5	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	8.5	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 keemi- seni. 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	8.5	ca 5:30	Ei	3	Ei
	Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola	Pott Ø 22 cm	8.5	ca 5:30	Ei	2.5	Ei
Riisi keetmine*							
Veetemperatuur 20 °C							
	Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola	Pott 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	2.5	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: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmu- tatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Pott Ø 22 cm	9	kuni õli kuume- neb tempera- tuurile 180 °C	Ei	9	Ei

*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



900121882
960526(00)