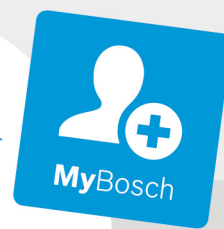




BOSCH



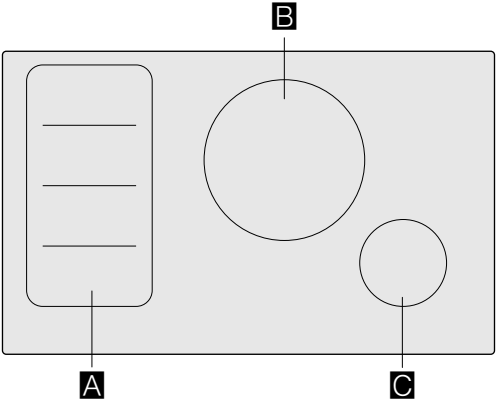
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Pliidiplaat

PXE8..F...

[et] Kasutusjuhend

Pliidiplaat



		g^*	b^*
A		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
B	Ø 28	2.600 W	3.700 W
C	Ø 14,5	1.400 W	2.200 W

*  IEC 60335-2-6

Sisukord

	Nõuetekohane kasutamine	4		Pühkimiskaitse	21
	Olulised ohutusnõuded	5		Automaatne väljalülitus	21
	Kahjustuste põhjused	6		Põhiseaded	22
	Ülevaade	6		Põhiseadistuste juurde pääsete nii:	23
	Keskkonnakaitse	7		Energiatarbimise näit	23
	Nõuanded energia säästmiseks	7		Keedunõu test	24
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7		PowerManager	24
	Induktsiooniga toiduvalmistamine	7		Puhastamine	25
	Induktsioonkuumutuse eelised	7		Pliidiplaat	25
	Nõud	7		Pliidiplaadi raam	25
	Seadmega tutvumine	9		Korduma kippuvad küsimused (KKK)	26
	Juhtpaneel	9		Mida teha tõrgete korral?	27
	Keedualad	9		Hooldekeskus	28
	Jääkkuumuse näit	10		E-number ja FD-number	28
	Seadme kasutamine	10		Kontrollroad	29
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	10			
	Võimsusastme seadistamine	10			
	Soovitusi toiduvalmistamiseks	11			
	Paindlik tsoon	13			
	Nõuanded nõude kasutamiseks	13			
	Kahe eraldiseisva keedualana	13			
	Üheainsa keedualana	13			
	Ajafunktsioonid	14			
	Keeduaja programmeerimine	14			
	Signaalkell	14			
	PowerBoost-funktsioon	15			
	Aktiveerimine	15			
	Inaktiveerimine	15			
	Praadimissensor	15			
	Eelised praadimisel	15			
	Praadimissensoriga sobivad pannid	15			
	Temperatuuriastmed	16			
	Tabel	16			
	Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks	18			
	Seadistamine käib nii	20			
	Lapselukk	20			
	Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	20			
	Automaatne lapselukk	20			

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 ühendusjuhtimest 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 induktioonpliidiplaadi 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 väheste veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



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

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Europa 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.

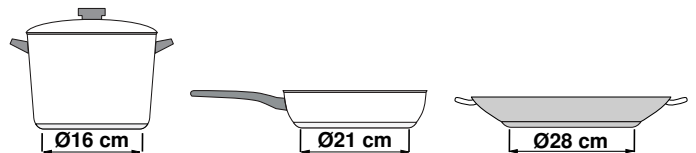
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

- emailitud terasest nõud
- 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.

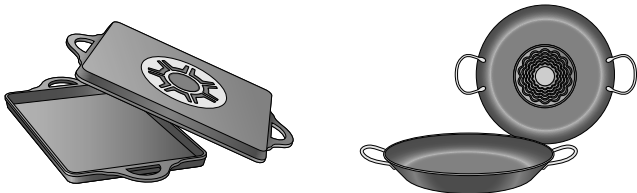


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon".

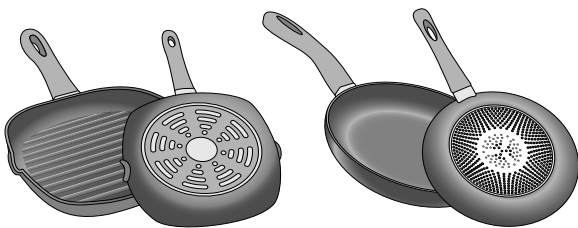


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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

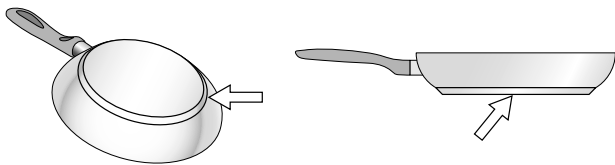
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- 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

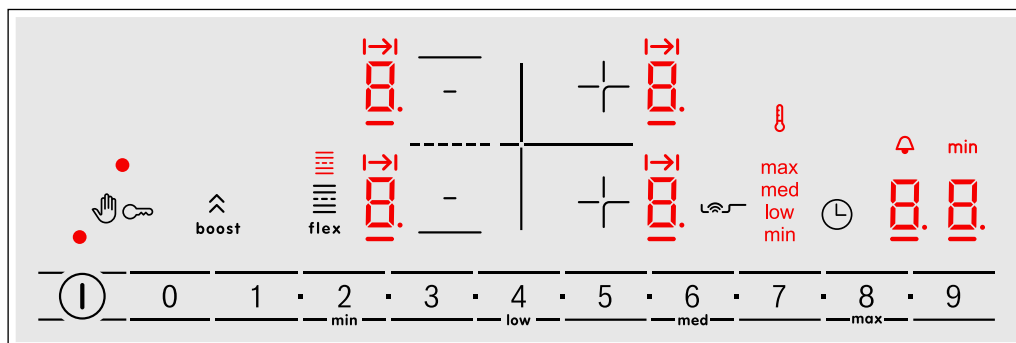
Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.

Seadmega tutvumine

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

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

Juhtpaneel



Sensorlülitid	
	Pealüliti
	Keeduala väljavalimine
0 1 2 ... 8 9	Reguleerimisala
	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
	Lapselukk
	Paindlik keedutsoon
	PowerBoost-funktsioon
	Taimeri funktsioon
	Praadimissensor
min, low, med, max	Temperatuuriastmed

Näidikud	
0	Olek
1-9	Võimsusastmed
00	Taimeri funktsioon
H/h	Jääkkuumus
	Lühiajataimer
	Keeduaia väljareguleerimine
min	Ajanäit
b	PowerBoost-funktsioon
	Paindlik keedutsoon
R	Praadimissensor
	Temperatuur Praadimissensor
min, low, med, max	Temperatuuriastmed

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.
	Paindlik keedutsoon	Vt jaotist → "Paindlik tsoon"

Kasutage üksnes induktsioonkuumutusega 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. Pealüliti juures olev näit ja keedualade näidud süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ① 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

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

Võimsusaste **1** = madalaim võimsusaste

Võimsusaste **9** = kõrgeim võimsusaste

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

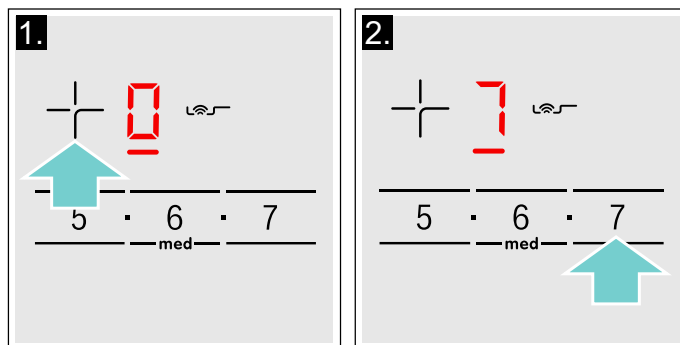
Märkused

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

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit või . Näidikul põleb ja selle all sümbol .
2. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste



Võimsusaste on seadistatud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja seejärel seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala, programmeerimisalal valige  . Keeduala lülitub välja ja süttib järelsoojuse 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 pealülitit vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsusaste; vastasel juhul lülitub keeduala välja. Kui pliidi 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 energisäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist → "Keskkonnakaitse"

Toiduvalmistustabel

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

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim*	1. - 2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid*	4. - 5.	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt Béchamelkastme	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2. - 3.	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4. - 5.	25 - 35
Kooritud kartulid	4. - 5.	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3. - 4.	120 - 180
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivilid	2. - 3.	10 - 20
Köögivilid, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4. - 5.	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60
Moorimine / praadimine vähese õliga*		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6 - 7	8 - 12
Lihalõigud (3 cm paksused)	7 - 8	8 - 12
Linnulihafilee (2 cm paksune)**	5 - 6	10 - 20
Linnulihafilee, sügavkülmutatud**	5 - 6	10 - 30
Lihapallid (3 cm paksused)**	4. - 5.	20 - 30
Hamburger (2 cm paksune)**	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krabid, krevetid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivilid, aasiapäraseid liharibad	7 - 8	15 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6. - 7.	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3. - 4.	3 - 10
Härjasilmad	5 - 6	3 - 6
Fritimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, fritida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kanagitsad	8 - 9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivilid, seemned, paneeritud või õlletainas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsed, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4 - 5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		

Paindlik tsoon

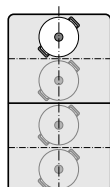
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

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

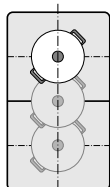
Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

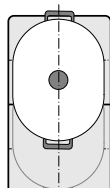
vÜheainsa keedualana



Läbimõõt väiksem kui 13 cm või sellega võrdne
Asetage nõu ühte neljast joonisel kujutatud asendist.

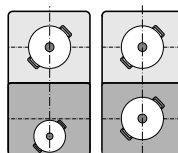


Läbimõõt suurem kui 13 cm
Asetage nõu ühte kolmest joonisel kujutatud asendist.



Kui nõu jaoks on vaja rohkem kui ühte keeduala, asetage nõu nii, et esmalt katate paindliku keeduala ülemise või alumise serva.

Kahe eraldiseisva keedualana



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 peale. 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 võimsusastet.

Uue keedunõu lisamine

Asetage peale uus keedunõu, valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast ja puudutage seejärel kaks korda sümbolit . Uus keedunõu tuvastatakse ja eelnevalt valitud võimsusaste jääb püsima.

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

Keedualade lahutamine

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

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

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

Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kaks taimeri funktsiooni:

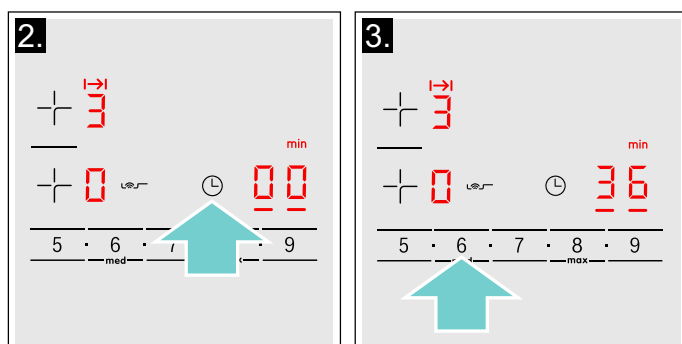
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell

Keeduaja programmeerimine

Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Keeduala näidikul süttib . Taimeri näidikul süttib .
3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud keeduaeg.



Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Märkused

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

Praadimissensor

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

Aja muutmine või tühistamine

Valige keeduala ja seejärel vajutage tähist .

Muutke toiduvalmistusaega programmeerimisalal või reguleerige aja tühistamiseks .

Kui aeg saab täis

Keeduala lülitub välja. Kostab hoiatussignaal. Taimeri näidikule ilmub 10 sekundiks .

Tähist  vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

Märkused

- Lühema kui 10-minutilise keeduaega väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt **0** ja alles siis valige soovitud aeg.
- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Järelejäänud keeduaega teadasaamiseks valige vastav keeduala välja.
- Keedujaks 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.

Seadmine

1. Puudutage korduvalt sümbolit , kuni süttib näit . Taimeri näidikul süttib .
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Aja muutmine või kustutamine

Puudutage korduvalt sümbolit , kuni süttib näit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud aega kustutada.

Pärast aja möödumist

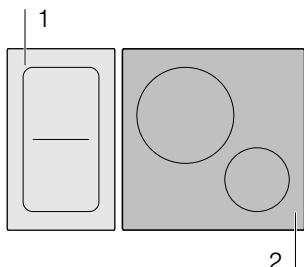
Kõlab helisignaal. Taimeri näidikule ilmub  ja näit  süttib. 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

Sümboli  puudutamisel näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

PowerBoost-funktsioon

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

Seda funktsiooni saab keeduala puhul aktiveerida siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös (vt joonist). Vastasel juhul vilguvad väljavalitud keeduala näidikul **b** ja **9**; seejärel reguleeritakse automaatselt välja võimsusaste **9**, ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



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

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näidikul põleb **b**. Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näit **b** kustub 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.

Praadimissensor

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

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimisfunktsiooni sümboliga.

Eelised praadimisel

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

Märkused

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

Praadimissensoriga sobivad pannid

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

- HEZ390210 pann läbimõõduga 15 cm.
- HEZ390220 pann läbimõõduga 19 cm.
- HEZ390230 pann läbimõõduga 21 cm.
- HEZ390250 pann läbimõõduga 28 cm. Soovitav kasutada vaid üheringilisel keedualal läbimõõduga 28 cm.
- HEZ390512 Teppan Yaki. Soovitav vaid Flex-keedualal kasutamiseks.
- HEZ390522 grillplaat. Soovitav vaid Flex-keedualal kasutamiseks.

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

Märkused

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

Temperatuuriastmed

Temperatuuriaste		Sobib
min	madal	Roogade praadimine oliiviõli, võ ja margariiniga, nt omleti valmistamine.
low	keskmine - madal	Liha ja tahkete roogade, nt hakklihapallide ja vorstikeste praadimine.
med	keskmine - kõrge	Lihalõikude praadimine küpsusastmeni poolküps või küps, sügavkülmutatud, paneeritud ja pehmete roogade praadimine, nt šnitsli, ragu või köögivilja valmistamine.
max	kõrge	Roogade praadimine kõrge temperatuuril, nt lihalõikude valmistamine küpsusastmel pooltoores, kartulipannkookide ja praekartulite valmistamine.

Tabel

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

Väljareguleeritud temperatuuriaste oleneb kasutatud pannist.

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

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

** mitu korda keerata.

** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.

	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Kartulid		
Praekartulid (keedukartulitest)	max	6 - 12
Friikartulid (tooretest kartulitest)	med	15 - 25
Kartulikroketid**	max	2,5 - 3,5
Glasuuritud kartulid	low	15 - 20
Köögiviljad		
Küüslauk, sibul	min	2 - 10
Suvikõrvits, baklažaan	low	4 - 12
Paprika, roheline spargel	low	4 - 15
Seened	med	10 - 15
Glasuuritud köögiviljad	low	6 - 10
Sügavkülmutatud tooted		
Šnitsel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Linnulihafilee*	med	10 - 30
Kananagitsad	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	low	10 - 20
Kalapulgad	med	8 - 12
Friikartulid	max	4 - 6
Panniroad, nt köögiviljapada kanaga	low	6 - 10
Kevadrullid	med	10 - 30
Camembert / juust	low	10 - 15
Muu		
Camembert / juust	low	7 - 10
Eelkeedetud kuivtooted, millele tuleb lisada vett, nt nuudlid	min	5 - 10
Saiakuubikud	low	6 - 10
Mandlid/pähklid/piiniaseemned	med	3 - 15
** mitu korda keerata.		
** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.		

Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks

Grill

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

Teppan Yaki

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

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

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

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

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

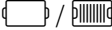
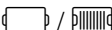
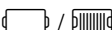
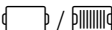
² Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

³ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool

⁴ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

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

⁶ Pärast helisignaali lisage toiduained.

	Keedunõu	Temperatuuraste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Köögivil			
Suvikõrvits ¹		low	4 - 12
Baklažaanid ¹		low	4 - 12
Paprika ¹		low	4 - 15
Rohelise spargli paadimine ¹		low	4 - 15
Seened ²		med	10 - 15
Küüslauk ²		min	2 - 10
Sibulad, hautatud ²		min	2 - 10
Köögivilja glaseerimine ²		low	6 - 10
Kartulid			
Praekartulid keedukartulitest ²		max	6 - 12
Kartulikotletid ⁴		max	2,5 - 3,5
Glaseeritud kartulid ²		low	10 - 15
Munaroad			
Härjasilmad võis ³		min	2 - 6
Härjasilmad ¹		med	2 - 6
Munapuder ²		min	4 - 9
Omlett ⁴		min	3 - 6
Pannkoogid ⁴		max	1,5 - 2,5
Praesai ⁴		low	4 - 8
Rebitud pannkoogid ⁴		low	10 - 15
Muu			
Leiva röstimine ⁵		med	4 - 6
Krutoonide praadimine ²		low	6 - 10
Mandlite röstimine ⁶		med	3 - 15
Pähklite röstimine ⁶		med	3 - 15
Piiniaseemnete röstimine ⁶		med	3 - 15

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

² Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

³ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool

⁴ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

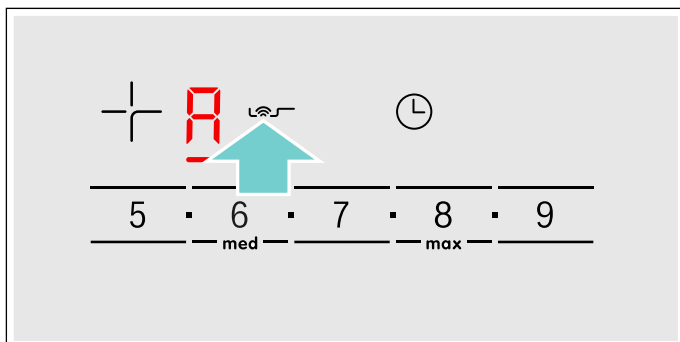
⁵ Pärast helisignaali lisage õli (hõõruge toiduaine pinda õliga) ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

⁶ Pärast helisignaali lisage toiduained.

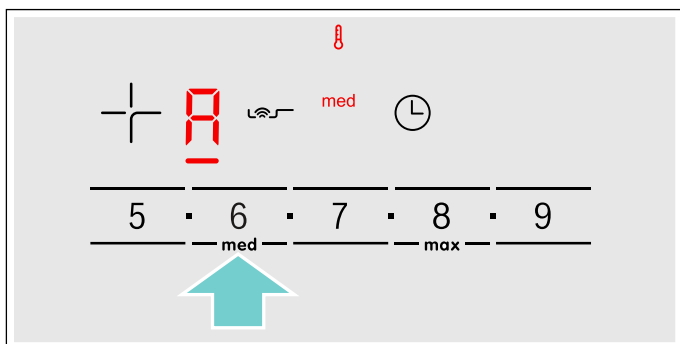
Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi keedunõu keedualale.

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



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



Funktsioon on aktiveeritud.

Temperatuurisümbol  põleb seni, kuni on saavutatud praadimistemperatuur. Seejärel kõlab helisignaal ja temperatuurisümbol kustub.

Märkused

- Kõrbemise vältimiseks keerake roogadel teine pool.
- Temperatuurinäidu  ja temperatuuriastme kuvamiseks peab olema välja valitud keeduala.

Praadimissensori väljalülitamine

Valige välja keeduala ja puudutage sümbolit . Funktsioon on inaktiveeritud.

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"



Pühkimiskaitse

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

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

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

Märkused

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



Automaatne väljalülitus

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

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

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

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

Põhiseaded

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

Näit	Funktsioon
c 1	Lapselukk 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c 2	Helisignaaliid 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 3	Energiakulu kuvamine 0 Inaktiveeritud.* 1 Aktiveeritud.
c 5	Keeduaia automaatne programmeerimine 00 Välja lülitatud.* 0 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri funktsiooni helisignaali kestus 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. 0 Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */** 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W ... 3 3000 W 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	Keeduala väljavalimise aeg 0 Piiratu: Viimati seadistatud keeduala jääb väljavalituks.* 1 Piiratud: Keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljavalituks.
c 12	Kontrollida keedunõud ja keeduprotsessi tulemust 0 Ei sobi 1 Ei ole kõige sobivam 2 Sobib
c 0	Standardseadistustele lähtestamine 0 Individuaalsed seadistused.* 1 Lähtestage tehase seadistustele.

* vaikimisi seadistus

**Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.

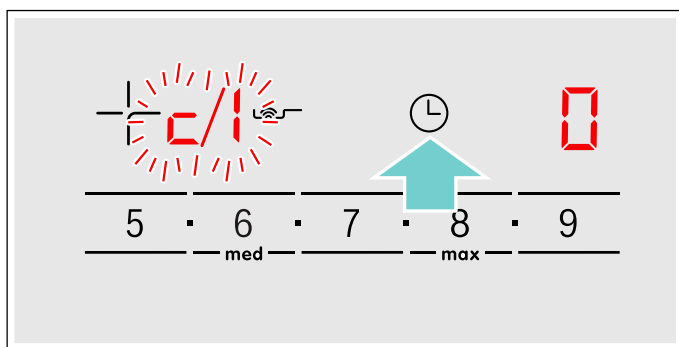
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

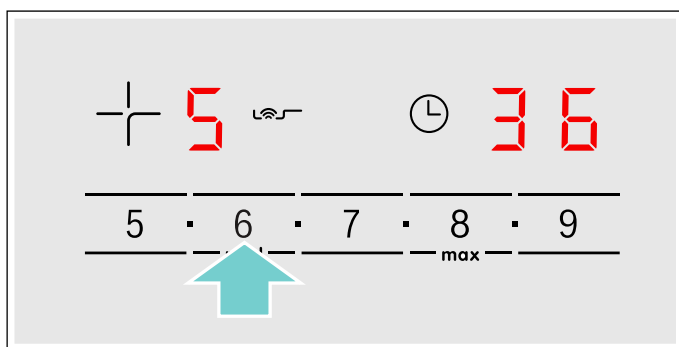
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel.
Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta.
Üksikute näitude nägemiseks puudutage reguleerimisala.

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 reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



6. Puudutage sümbolit  vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

**Energiatarbimise näit**

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiatarbimist.

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

Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pinge kvaliteedist.

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

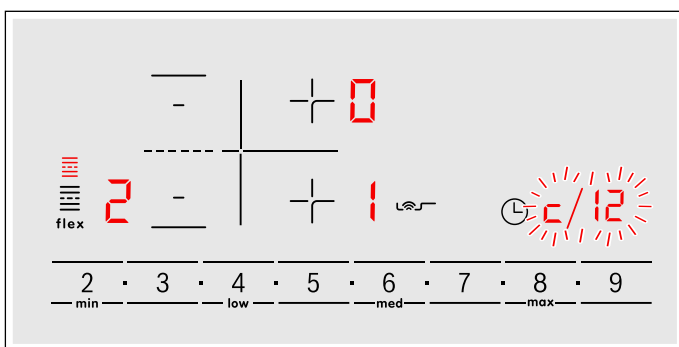
Keedunõu test

Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml vett, keedualale, mis on keedunõu põhjaga võimalikult ühesuurune.
2. Minge põhiseadistuste juurde ja valige seadistus **c** / **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 veelkord väiksemal keedualal.

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

Märkused

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

PowerManager

Power-Manager funktsiooniga saab reguleerida pliidiplaadi koguvõimsust.

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

Et seda väärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt sisse lülitatud keedualade vahel.

Seni kuni Power-Manager funktsioon on aktiveeritud, või mõne keeduala võimsus väheneda ajutiselt nimiväärtusest madalamaks. Kui keeduala lülitatakse sisse ja jõuab võimsuspiirini, ilmub keeduala näidikule korraks **_**. Seade reguleerib ja valib kõrgeima võimsusastme automaatselt.

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

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.

Korduma kippuvad küsimused (KKK)

Otstarve

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

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

Miks näidud vilguvad ja miks kõlab helisignaal?

Eemaldage juhtpaneelilt ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneelilt kõik esemed.
Juhised helisignaali väljalülitamise kohta leiate peatükist → *"Põhiseaded"*

Miks ei saa aktiveerida praadimissensorit?

Seadme maksimaalset sisendvõimsust on ületatud või on aktiveeritud seadistus Power-Manager. Lülitage aktiivsete keedualade võimsusastmed välja või vähendage neid.
Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → *"PowerManager" lk 24*

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

Madalatooniline vilin:

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

Pragisemine:

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

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"* ja → *"Paindlik tsoon"*.

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"* ja → *"Paindlik tsoon"*.

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 juhisteile.

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 —.	Elektroonika töös on tekkinud tõrge.	Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
F2	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
F4	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake paar sekundit. Puudutage suvalist sensorilüliti. Kui veateade kustub, võite 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 peatükki
E9000 E90 10	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrivarustusevõtjaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud.	Lahutage pliidiplaat 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 pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.



Hooldekeskus

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

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel 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 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		Toiduvalmis-tamine		
			Võimsu-saste	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste	Kaas
Šokolaadi sulatamine							
Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g)		Varrega kastrul Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine							
Läätsesupp*							
Algtemperatuur 20 °C							
Kogus: 450 g	Pott Ø 16 cm	9	1:30 (segamata)	Jah	1.	Jah	
Kogus: 800 g	Pott Ø 22 cm	9	2:30 (segamata)	Jah	1.	Jah	
Läätsesupp konservist							
nt Erasco läätsesupp viineritega							
Algtemperatuur 20 °C							
Kogus: 500 g	Pott Ø 16 cm	9	ca 1:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.	Jah	
Kogus: 1 kg	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.	Jah	
Béchamelkastme valmistamine							
Piima temperatuur: 7°C							
Koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola							
1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.	Varrega kastrul Ø 16 cm	2	ca 6:00	Ei	-	-	
2 Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades 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.	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 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.	ca 5:30	Ei	3	Ei
	Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola	Pott Ø 22 cm	8.	ca 5:30	Ei	2.	Ei
Riisi keetmine*							
Veetemperatuur 20 °C							
	Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola	Pott Ø 16 cm	9	ca 2:30	Jah	2	Jah
	Koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30	Jah	2.	Jah
Seafilee praadimine							
Filee algtemperatuur: 7 °C							
	Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, 1 cm paksused) ja 15 ml päevalilleõli	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
Pannkookide valmistamine**							
	Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
Sügavkülmutatud friikartulite fritimine							
	Kogus: 2 l päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmuta- tud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Pott Ø 22 cm	9	kuni õli kuume- neb tempertuu- 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



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

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



9001379309

980824(01)