



**BOSCH**



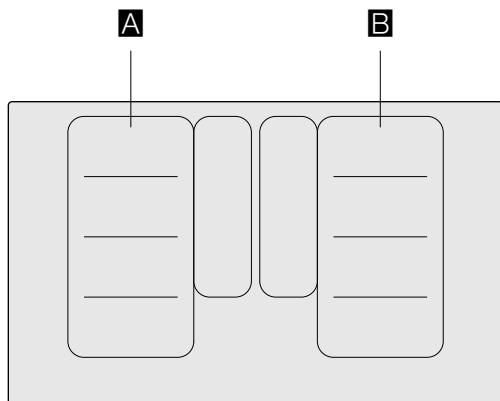
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Pliidiplaat

PXY8..D...

**[et]** Kasutusjuhend

Pliidiplaat






		$g^*$	$b^*$
<b>A / B</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\* IEC 60335-2-6

# Sisukord

	<b>Nõuetekohane kasutamine</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>ShortBoost-funktsioon</b> . . . . .	<b>19</b>
	<b>Olulised ohutusnõuded</b> . . . . .	<b>5</b>		Soovitused kasutamiseks . . . . .	19
	<b>Kahjustuste põhjused</b> . . . . .	<b>6</b>		Aktiveerimine . . . . .	19
	Ülevaade . . . . .	6		Inaktiveerimine . . . . .	19
	<b>Keskkonnakaitse</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Soojana hoidmise funktsioon</b> . . . . .	<b>19</b>
	Nõuanded energia säästmiseks . . . . .	7		Aktiveerimine . . . . .	19
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitus . . . . .	7		Inaktiveerimine . . . . .	19
	<b>Induktsiooniga toiduvalmistamine</b> . . . . .	<b>7</b>		<b>Seadistuste ülekandmine</b> . . . . .	<b>20</b>
	Induktsioonkuumutuse eelised . . . . .	7		Aktiveerimine . . . . .	20
	Nõud . . . . .	7		<b>Keeduabi funktsioonid</b> . . . . .	<b>21</b>
	<b>Seadmega tutvumine</b> . . . . .	<b>9</b>		Keeduabi funktsioonide liigid . . . . .	21
	Juhtpaneel . . . . .	9		Sobivad keedunõud . . . . .	22
	Keedualad . . . . .	10		Sensorid ja täiendavad lisatarvikud . . . . .	22
	Jääkkuumuse näit . . . . .	10		Funktsioonid ja võimsusastmed . . . . .	22
	<b>Seadme kasutamine</b> . . . . .	<b>11</b>		Soovituslikud road . . . . .	26
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine . . . . .	11		Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks . . . . .	34
	Keeduala seadistamine . . . . .	11		<b>Juhtmeta temperatuurisensor</b> . . . . .	<b>36</b>
	Soovitusi toiduvalmistamiseks . . . . .	11		Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja	
	<b>Paindlik tsoon</b> . . . . .	<b>14</b>		hooldamine . . . . .	36
	Nõuanded nõude kasutamiseks . . . . .	14		Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine	
	Kahe eraldiseisva keedualana . . . . .	14		juhtpaneeliga . . . . .	36
	Üheainsa keedualana . . . . .	14		Puhastamine . . . . .	37
	<b>Move-funktsioon</b> . . . . .	<b>15</b>		Patarei vahetamine . . . . .	37
	Aktiveerimine . . . . .	15		Vastavusdeklaratsioon . . . . .	38
	Inaktiveerimine . . . . .	15		<b>Lapselukk</b> . . . . .	<b>39</b>
	<b>FlexPlus-tsoon</b> . . . . .	<b>16</b>		Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine . . . . .	39
	Juhiseid keedunõude kohta . . . . .	16		Automaatne lapselukk . . . . .	39
	Aktiveerimine . . . . .	16		<b>Pühkimiskaitse</b> . . . . .	<b>39</b>
	Inaktiveerimine . . . . .	16		<b>Automaatne väljalülitus</b> . . . . .	<b>39</b>
	<b>Ajafunktsioonid</b> . . . . .	<b>17</b>		<b>Põhiseaded</b> . . . . .	<b>40</b>
	Keeduaja programmeerimine . . . . .	17		Põhiseadistuste juurde pääsete nii: . . . . .	41
	Signaalkell . . . . .	17		<b>Energiatarbimise näit</b> . . . . .	<b>42</b>
	Stopperi funktsioon . . . . .	18		<b>Keedunõu test</b> . . . . .	<b>42</b>
	<b>PowerBoost-funktsioon</b> . . . . .	<b>18</b>		<b>PowerManager</b> . . . . .	<b>43</b>
	Aktiveerimine . . . . .	18		<b>Puhastamine</b> . . . . .	<b>43</b>
	Inaktiveerimine . . . . .	18		Pliidiplaat . . . . .	43
				Pliidiplaadi raam . . . . .	43

	<b>Korduma kippuvad küsimused (KKK) . . . . .</b>	<b>44</b>
	<b>Mida teha tõrgete korral? . . . . .</b>	<b>45</b>
	<b>Hooldekeskus. . . . .</b>	<b>47</b>
	E-number ja FD-number . . . . .	47
	<b>Kontrollroad . . . . .</b>	<b>48</b>

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 kodus 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 õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Kasutage ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid või lastekaitsevõresid. Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

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

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

## Olulised ohutusnõuded

### Hoiatus – Tuleoht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Pliidiplaadi katteid ei tohi kasutada. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

### Hoiatus – Põletuse oht!

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

### Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

### Hoiatus – 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 – 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!**

- Juhtmeta keetmissensor on varustatud patareiga, mis võib kahjustada saada, kui see jääb kõrge temperatuuri kätte. Võtke sensor keedunõu küljest ära ja hoidke seda eemal kuumadest kohtadest.
- 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 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 vähese veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

### Keskonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



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

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

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 käsitsemist. Induktsiooniga keeduala katkestab kuumutuse kohe, kui keedunõu keedualalt ära tõstetakse, ilma et keeduala oleks vaja eelnevalt välja lülitada.

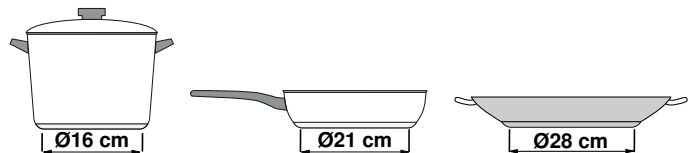
### Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

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

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

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

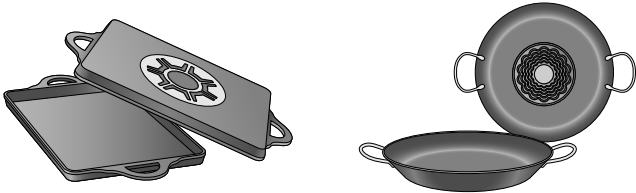


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon".

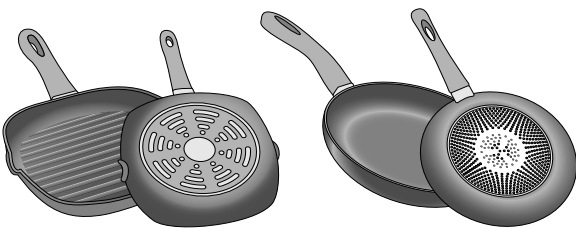


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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

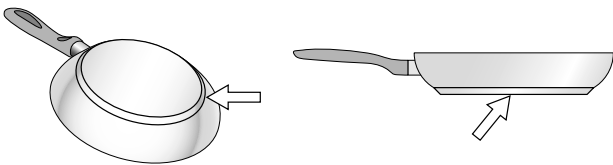
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- 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.

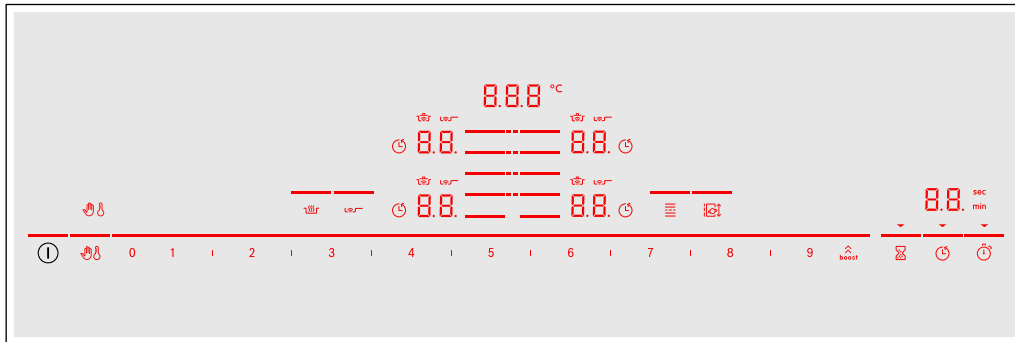














## Seadmega tutvumine






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 3 4 5 6 7 8 9	Reguleerimisala
	PowerBoost- ja ShortBoost-funktsioon
	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
	Lapselukk
	Soojana hoidmise funktsioon
	Praadimissensor
	Paindlik keedutsoon
	Move-funktsioon
	Signaalkell
	Taimeri funktsioon
	Signaalkell

Näidikud	
0.0	Olek
1-9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
00	Taimeri funktsioon
000°C	Temperatuur Keedufunktsioonid
	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
	Lapselukk
	Keeduaaja väljareguleerimine
min/sec	Taimeri näidud
b.	Powerboost-funktsioon
Pb.	Funktsioon ShorBoost
	Keedufunktsioonid
	Praadimissensor
⋮	FlexPlus-keedutsoon
t	Seadistuste ülekanndmine
Lo	Soojana hoidmise funktsioon

### Sensorlülitid




Pliidiplaadi kuumenemise ajal põlevad nende sensorlülitite sümbolid, mida saab sellel hetkel kasutada.

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

### Märkused

- Sensorlülitite vastavad sümbolid süttivad olenevalt nende kasutatavusest. Keedualade või valitud funktsioonide näidud süttivad eredamalt.
- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus võib avaldada toimimisele negatiivset mõju.
- Ärge tõmmake keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

## Keedualad

Keeduala		
	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud.
	Paindlik keedutsoon	Vt jaotist → "Paindlik tsoon"
	FlexPlus-keedutsoon	FlexPlus-keedutsoonid lülituvad alati sisse kombinatsioonis asjaomase parema või vasaku paindliku keedutsooniga. Vt jaotist → "FlexPlus-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. 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.

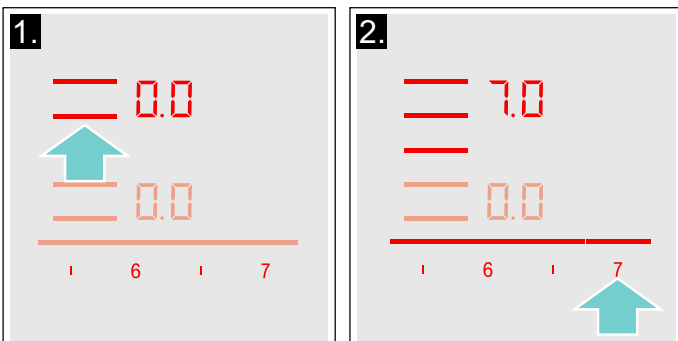
#### Märkused

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

### Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit ③. 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 pliidiplaadile 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)
<b>Sulatamine</b>		
šokolaad, glasuur	1 - 1.5	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>		
Supp, nt läätsesupp	1.5 - 2	-
Piim*	1.5 - 2.5	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
Kartuliklimbid*	4.5 - 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
<b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
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
Köögivili	2.5 - 3.5	10 - 20
Köögivili, sügavkülmutatud	3.5 - 4.5	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4.5 - 5.5	-
<b>Moorimine</b>		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60

\* ilma kaaneta

\*\* mitu korda keerata

\*\*\* eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
<b>Moorimine / praadimine vähese õliga*</b>		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	6-12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6-7	8-12
Lihalõigud (3 cm paksused)	7-8	8-12
Linnulihafilee (2 cm paksune)**	5-6	10-20
Linnulihafilee, sügavkülmutatud**	5-6	10-30
Lihapallid (3 cm paksused)**	4.5-5.5	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	-
Omllett (küpsetada üksteise järel)	3.5-4.5	3-10
Härjasilmad	5-6	3-6
<b>Fritimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, fritida portsjoni haaval)</b>		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6-7	-
Köögivilja, 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		

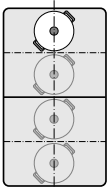
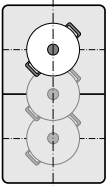
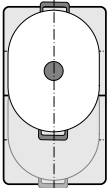
## Paindlik tsoon

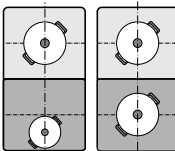
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

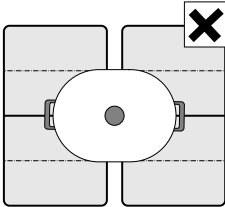
See koosneb neljast induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui paindlik keeduala on töös, aktiveerub vaid see ala, millel on keedunõu.

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

Soovitused	
	Rohkem kui ühe paindliku keedualaga pliidiplaatide puhul asetage nõu selliselt, et see katab ainult ühe paindliku keeduala. Vastasel korral ei aktiveerita keedualasid nõuetekohaselt ja keetmisel ei saavutata head tulemust.

## 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 võimsusastet.

### 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

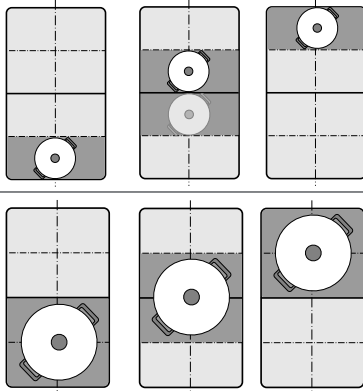
- Kui pliidiplaat lülitatakse välja ja hiljem uuesti sisse, muutub paindlik keedutsoon uuesti kaheks eraldiseisvaks keedualaks.
- Paindliku keedutsooni konfiguratsiooni seadistamise juhised leiate peatükist → "Põhiseaded".

## Move-funktsioon

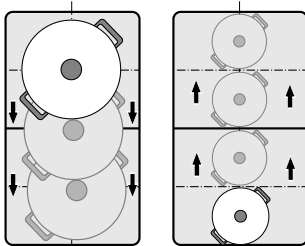
See funktsiooni aktiveerib kogu paindliku keedutsooni, mis on jagatud kolmeks keedupiirkonnaks ja mille võimsusastmed on eelnevalt seadistatud.

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

## Aktiveerimine

1. Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast.
2. Puudutage sümbolit . Näit sümboli  kõrval süttib. Paindlik keedutsoon aktiveerub üheainsa keedualana. Selle 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 seatud väärtustele.

## Inaktiveerimine

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

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

## FlexPlus-tsoon

Pliidiplaadil on kaks FlexPlus-keedutsooni, mis asuvad kahe paindliku keedutsooni vahel ja lülituvad alati sisse koos asjaomase parema või vasaku paindliku keedutsooniga. Nii saab kasutada suuremaid keedunõusid ja saavutada keetmisel paremaid tulemusi.

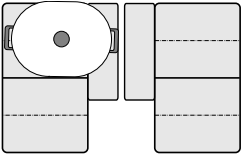
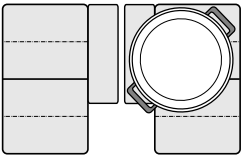
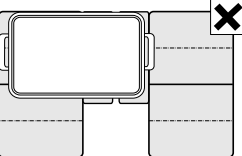
Kumbki FlexPlus-keedutsoon lülitub alati sisse koos asjaomase parema või vasaku paindliku keedutsooniga. Neid ei saa sisse lülitada üksteisest sõltumatult.

### Juhiseid keedunõude kohta

Kuumuse hea vastuvõtmise ja jaotuse tagamiseks tuleks keedunõu asetada keeduala keskele.

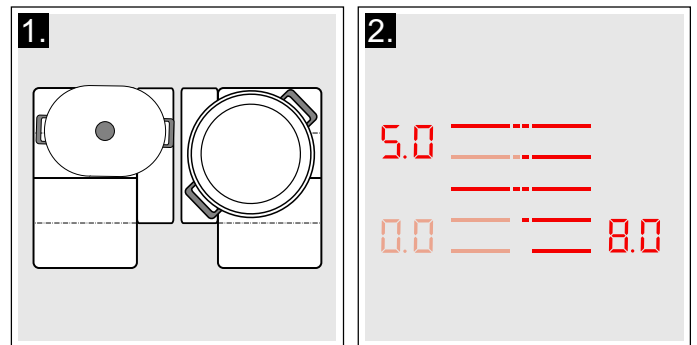
Keedunõu peaks katma külgmise keeduala ja FlexPlus-keedutsooni.

Olenevalt keedunõu suurusest võib paindliku keedutsooni aktiveerida kahe eraldiseisva keedualana või ühe keedualana:

Keedunõu pealeasetamine	
	Piklik keedunõu: Aktiveerige paindlik keedutsoon kahe eraldiseisva keedualana või ühe keedualana.
	Suur ümmargune keedunõu: Aktiveerige paindlik keedutsoon üheainsa keedualana.
	Keedunõu ei tohi üheaegselt katta mõlemat FlexPlus-keedutsooni.

### Aktiveerimine

1. Asetage keedunõu keedualale ja jälgige, et see katab ka FlexPlus-keedutsooni.
2. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste. Keeduala ja FlexPlus-keedutsooni näidikud süttivad.



FlexPlus-keedutsoon on aktiveeritud.

### Inaktiveerimine

Tõstke keedunõu keedualalt ära. Näidud kustuvad. FlexPlus-keedutsoon on inaktiveeritud.



## Ajafunktsioonid





Pliidiplaadil on kolm taimerifunktsiooni:

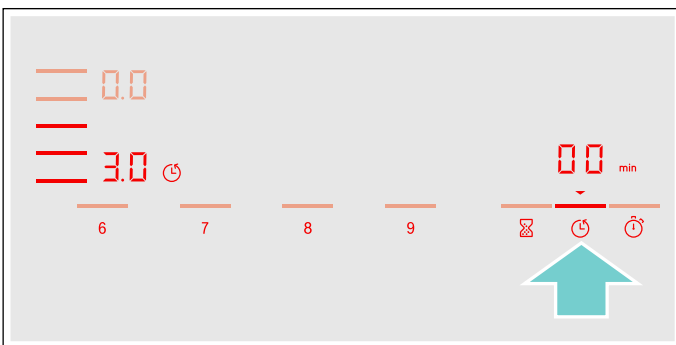
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell
- Stopper

### Keeduaja programmeerimine

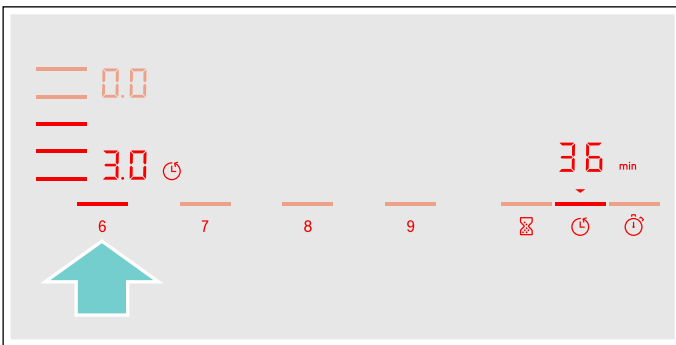
Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.


#### 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 temperatuuristmele.


### 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 **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.
- Keeduaeg saate seada kuni **99** minutit.

### Signaalkell


Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.


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


### Seadistamine käib nii

1. 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 jooksuma.


### Inaktiveerimine

Sümboli  puudutamine peatab stopperi funktsiooni. Taimeri näidikud põlevad edasi

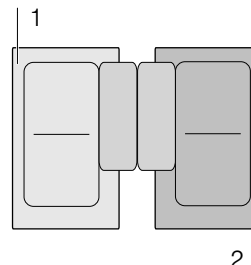
Kui puudutate uuesti sümbolit , siis näidud kustuvad.

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.

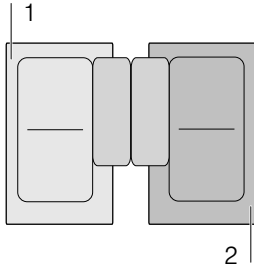
**Märkus:** Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektoonilisi elemente.

## 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:** 30 sekundi pärast lülitub see funktsioon automaatselt välja.

## Soojana hoidmise funktsioon

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


### Aktiveerimine

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

Näit **L** süttib.

Funktsioon on aktiveeritud.

### Inaktiveerimine

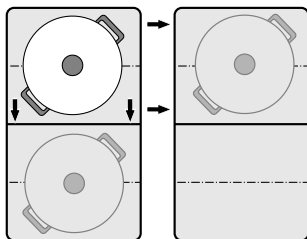
1. Valige välja keeduala.
  2. Puudutage sümbolit .
- Näit **L** kustub. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Funktsioon on inaktiveeritud.

## Seadistuste ülekanndmine

Selle funktsiooniga saab võimsusasetet, programmeeritud keeduaega ja valitud keedufunktsiooni kanda ühelt keedualalt üle teisele keedualale.

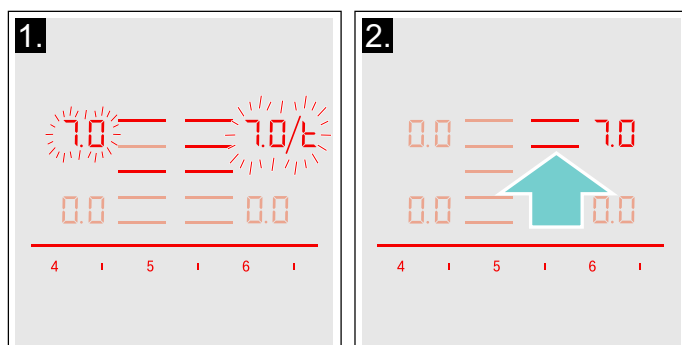
Seadistuste ülekanndmiseks nihutage keedunõu sisselülitatud keedualalt mõnele teisele keedualale.



**Märkus:** Teavet keedunõu korrektse asetuse kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon"

### Aktiveerimine

1. Nihutage keedunõu sisselülitatud keedualalt mõnele teisele keedualale.  
Esialgse keeduala võimsusaste vilgub. Keedunõu tuvastatakse ja uue keeduala näidikul vilguvad eelnevalt valitud võimsusaste ja sümbol **t**.
2. Seadistuste kinnitamiseks valige välja uus keeduala.  
Esialgse keeduala võimsusaste seatakse **00** peale.



Seadistused kanti uuele keedualale üle.

### Märkused

- Nihutage keedunõu keedualale, mis ei ole sisse lülitatud, mida Te ei ole eelnevalt seadistanud või millel ei ole varem olnud ühtegi teist keedunõud.
- PowerBoost- või ShortBoost-funktsiooni saab ümber lülitada vaid siis vasakult paremale või paremalt vasakule, kui ükski keeduala ei ole aktiivne.
- Kui uus keedunõu asetatakse mõnele teisele keedualale enne seadistuste kinnitamist, saab seda funktsiooni kasutada mõlema keedunõu puhul.
- Kui ümber tõstetakse mõlemad keedunõud, on funktsioon kasutatav vaid viimasena ümber tõstetud keedunõu puhul.

## Keeduabi funktsioonid

Keeduabi funktsioonidega on toiduvalmistamine väga lihtne ja tulemus on alati suurepärase. Soovituslikud temperatuuristmed 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.

Sensordid 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 praadimissensoriga sümboliga.

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




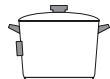



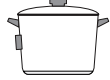

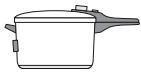

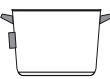

Sellest peatükist saate järgmist teavet:

- Keeduabi funktsioonide liigid
- Sobivad keedunõud
- Sensorid ja täiendavad lisatarvikud
- Funktsioonid ja võimsusastmed
- Soovituslikud road

### Keeduabi funktsioonide liigid

Keeduabi funktsioonidega saate iga roa jaoks valida kõige sobivama valmistusviisi.

Tabel näitab erinevaid olemasolevaid võimalusi keeduabi funktsioonide seadistamiseks.

Keeduabi funktsioonid	Temperatuuristmed	Keedunõud	Olemasolu	Aktiveerimine
<b>Praadimissensor</b>				
Moorimine / praadimine vähese õliga	1, 2, 3, 4, 5			
<b>Keedufunktsioonid</b>				
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 keetmissensor puudub, saab seda osta müügiesindusest, hooldekeskusest või meie ametlikult veebisaidilt.

## Sobivad keedunõud

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

Kasutage keetmisfunktsioonide jaoks nõud, mis on nii kõrge, et vajalik veekogus ulatub üle juhtmeta keetmissensori silikoonpadja.

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

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

Need pannid on mittenakkuva kattega, nii et võimalik on praadida vähese õliga.

### 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 temperatuuriaste 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 poti 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.

Keetmissensor on keedufunktsioonide kasutamiseks vältimatult vajalik.

Kui pliidiplaadil juhtmeta keetmissensor puudub, saate selle tellida müügiesindustest, hooldekeskusest või meie ametlikult veebisaidilt viitenumbri HEZ39050 all.

Infot keetmissensori 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 helisignaal.

### 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 rasva või õli kuumale pannile 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.

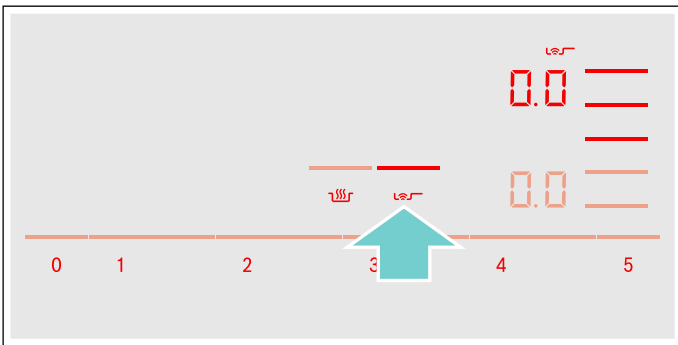
## Temperatuuriastmed

Temperatuuriaste	Sobib
1 väga madal	Kastmete valmistamine ja kokkukeetmine, köögivilja hautamine ja roogade praadimine neitsioliiviõli, või ja margariiniga.
2 madal	Roogade praadimine neitsioliiviõli, või ja margariiniga, nt omleti valmistamine.
3 keskmine - madal	Kala ja paksemate praepalade, nt frikadellide ja vorstikeste praadimine.
4 keskmine - kõrge	Kõrge küpsusastmega lihalõikude, paneeritud sügavkülmutatud toodete ja õhukeste roogade, nt šnitsli, lihaviilude ja juurviljade praadimine.
5 kõrge	Roogade praadimine kõrgel temperatuuril, nt lihalõikude valmistamine küpsusastmel pooltoores, kartulipannkookide ja praekartulite valmistamine.

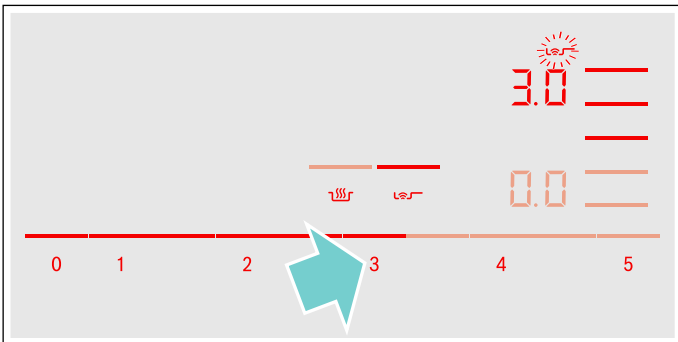
### Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi keedunõu 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 helisignaal 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

- Keedutsoon kuumeneb vaid siis, kui see on temperatuuri säilitamiseks vajalik. See hoiab kokku energiat ning õli ja rasv ei kuumene üle.
- Temperatuuri kontrollitakse pidevalt. Sellisel viisil hoitakse ära roogade ülekeemine. Lisaks ei pea muutma temperatuuriastet.
- Kui vesi või õli on kuumenenud toidu sissepanekuks sobiva temperatuurini, kõlab helisignaal. Kui toiduaine on vaja lisada kohe alguses, siis on see tabelis vastavalt ära märgitud.

### Märkused

- Kasutage sileda ja paksu põhjaga potte ja panne. Ärge kasutage õhukese või deformeerunud põhjaga potte ja panne.
- Täitke pott sellises ulatuses, et poti sisu katab kinni keetmissensori silikoonpadja.
- Väheses õlis praadimiseks kasutage praadimissensorit.
- Asetage keedupott keedualale nii, et keetmissensor on suunatud pliidiplaadi külgmise välispinna poole.
- Keetmise ajal ärge eemaldage temperatuurisensorit poti küljest.
- Pärast keetmist võtke keetmissensor poti küljest maha. Ettevaatust, keetmissensor 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, hakklihapallid

### 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. Aeg-ajalt segage.
- Madalal kuumusel kuumutamine: See funktsioon sobib toiduainete hautamiseks madalal temperatuuril ning kastmete ja ühepajatoitude paksendamiseks. Valige aste 2 / 90 °C.
- Keetmise funktsioon: See funktsioon võimaldab keeta vett kaane all, ilma et see üle keeks. Tänu temperatuurikontrollile saate tõhusalt keeta. Valige aste 3 / 100 °C.
- Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis: Järgige tootja soovitusi. Pärast helisignaali jätkake keetmist soovitatud aja jooksul. Valige aste 4 / 120 °C.
- Funktsioon Frittimine potis rohkes õlis: Kuumutage õli kaane all. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ja lisage toiduained (kui tabelis Soovituslikud road ei ole teistsuguseid juhiseid). Valige aste 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 jätk 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 <b>4</b>
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

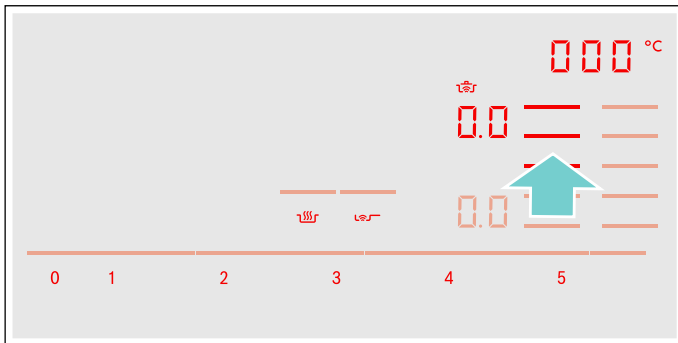
**Märkus:** Temperatuuriaste 3/100 °C on piisav tõhusaks keetmiseks, kuigi vesi ei kee seejuures väga tugevalt. Keemispunkti saab aga muuta. Kui näiteks soovite, et vesi tõuseks tugevamini keema, võite valida väiksema kõrguse üle merepinna.



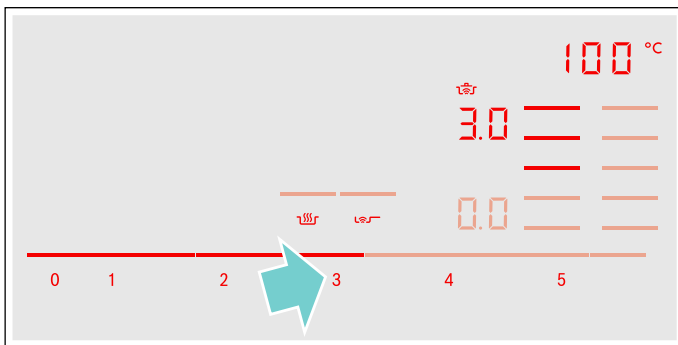
**Seadistamine käib nii**

Enne keedufunktsioonide esmakordset kasutamist tuleb luua ühendus juhtmeta keedusensori ja juhtpaneeli vahel. Selleks tutvuge peatükiga → "Juhtmeta temperatuurisensor"


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.

Temperatuurisümbol  vilgub seni, kuni vesi või õli on kuumenenud toiduaine sissepanekuks sobiva temperatuurini. Kõlab helisignaali ja temperatuurisümbol ei vilgu enam.

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

**Märkus:** Funktsiooni "Potis rohkes õlis frittimine" 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.

Keeduabifunktsioonid:

	Praadimissensori jaoks sobivad pannid
	Keetmissensor

Liha	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Praadimine vähese õliga</b>			
Šnitsel, naturaalne <sup>1</sup>		4	6 - 10
Šnitsel, paneeritud <sup>1</sup>		4	6 - 10
Filee <sup>2</sup>		4	6 - 10
Karbonaadilõigud <sup>1</sup>		3	10 - 15
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10 - 15
Viini šnitsel <sup>1</sup>		4	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) <sup>2</sup>		5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) <sup>2</sup>		5	8 - 12
Lihalõigud, küpsed (3 cm paksused) <sup>1</sup>		4	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Liharibad <sup>3</sup>		4	7 - 12
Gyros <sup>3</sup>		4	7 - 12
Peekon <sup>1</sup>		2	5 - 8
Hakkliha <sup>3</sup>		4	6 - 10
Pihv (1,5 cm paksune) <sup>1</sup>		3	6 - 15
Lihapallid (2 cm paksused) <sup>1</sup>		3	10 - 20
Täidetud lihapallid <sup>1</sup>		3	10 - 20
Keeduvorstikesed <sup>1</sup>		3	8 - 20
Vorstikesed, toored <sup>1</sup>		3	8 - 20
<b>Hautamine</b>			
Vorstikesed <sup>4</sup>		2 - 90 °C	10 - 20
<b>Keetmine</b>			
Lihapallid <sup>4</sup>		3 - 100 °C	20 - 30
Supikana <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Kooreklops <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90

<sup>1</sup> Korduvalt keerata.





<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

<sup>3</sup> Segage regulaarselt.

<sup>4</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>6</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

Liha	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Keetmine kiirkeedupotis</b>			
Supikana <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
Kooreklops <sup>5</sup>		4 - 120 °C	15 - 25
<b>Frittimine rohkes õlis</b>			
Kanatükkide frittimine <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Lihapallide frittimine <sup>6</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Korduvalt keerata.









<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

<sup>3</sup> Segage regulaarselt.

<sup>4</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>6</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

Kala	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Praadimine vähese õliga</b>			
Kalafilee, naturaalne <sup>1</sup>		4	10 - 20
Kalafilee, paneeritud <sup>1</sup>		3	10 - 20
Krabid <sup>1</sup>		4	4 - 8
Krevetid <sup>1</sup>		4	4 - 8
Terve praetud kala <sup>1</sup>		3	10 - 20
<b>Hautamine</b>			
Hautatud kala <sup>2</sup>		2 - 90 °C	15 - 20
<b>Frittimine rohkes õlis</b>			
Õlletainas kala frittimine <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15
Paneeritud kala frittimine <sup>3</sup>		5 - 170 °C	10 - 15

<sup>1</sup> Korduvalt keerata.

<sup>2</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>3</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

Munaroad	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Praadimine vähese õliga</b>			
Härjasilmad võis <sup>1</sup>		2	2 - 6
Härjasilmad <sup>2</sup>		4	2 - 6
Munapuder <sup>3</sup>		2	4 - 9
Omlett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Õhukesed pannkoogid <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Praesai <sup>4</sup>		3	4 - 8
Rebitud pannkoogid <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Keetmine</b>			
Keedetud munad <sup>5</sup>		3 - 100 °C	5 - 10

<sup>1</sup> Pärast helisignaali lisage või ja toiduained.

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage pannile õli ja toiduained.

<sup>3</sup> Segage regulaarselt.

<sup>4</sup> Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

Köögivilja ja kaunviljad	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Praadimine vähese õliga</b>			
Küüslauk <sup>1</sup>		2	2 - 10
Sibulad, hautatud <sup>1</sup>		2	2 - 10
Sibularõngad <sup>1</sup>		3	5 - 10
Suvikõrvits <sup>2</sup>		3	4 - 12
Baklažaanid <sup>2</sup>		3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>		3	4 - 15
Rohelise spargli paadimine <sup>2</sup>		3	4 - 15
Seened <sup>1</sup>		4	10 - 15
Köögivilja hautamine õlis <sup>1</sup>		1	10 - 20
Glasuuritud köögivilja <sup>1</sup>		3	6 - 10

<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Korduvalt keerata.

<sup>3</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Pange toiduained pannile pärast helisignaali.

<sup>4</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>5</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

Köögivilja ja kaunviljad	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Keetmine</b>			
Brokoli <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Lillkapsas <sup>3</sup>		3 - 100 °C	10 - 20
Rooskapsas <sup>3</sup>		3 - 100 °C	30 - 40
Rohelised oad <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 30
Kikerhersed <sup>4</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Hersed <sup>3</sup>		3 - 100 °C	15 - 20
Läätsed <sup>4</sup>		3 - 100 °C	45 - 60
<b>Keetmine kiirkeedupotis</b>			
Köögivilja kiirkeedupotis <sup>4</sup>		4 - 120 °C	3 - 6
Kikerhersed kiirkeedupotis <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Valged oad kiirkeedupotis <sup>4</sup>		4 - 120 °C	25 - 35
Läätsed kiirkeedupotis <sup>4</sup>		4 - 120 °C	10 - 20
<b>Frittimine rohkes õlis</b>			
Paneeritud köögivilja frittimine <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Tainas köögivilja frittimine <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Paneeritud seente frittimine <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8
Õlletainas seente frittimine <sup>5</sup>		5 - 170 °C	4 - 8







<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Korduvalt keerata.

<sup>3</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Pange toiduained pannile pärast helisignaali.

<sup>4</sup> Lisage toiduained alguses.

<sup>5</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

Kartulid	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Praadimine vähese õliga</b>			
Praekartulid keedukartulitest <sup>1</sup>		5	6 - 12
Friikartulid (toorestest kartulitest) <sup>1</sup>		4	15 - 25
Kartulikottletid <sup>2</sup>		5	2,5 - 3,5
Kartulirösti <sup>3</sup>		2	50 - 55
Glaseeritud kartulid <sup>1</sup>		3	10 - 15
<b>Hautamine</b>			
Kartuliklompide hautamine <sup>4</sup>		2 - 90 °C	30 - 40



<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage pannile õli ja toiduained.

<sup>4</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

Kartulid	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Keetmine</b> Kartulite keetmine <sup>5</sup>		3 - 100 °C	30 - 45
<b>Keetmine kiirkeedupotis</b> Kartulid kiirkeedupotis <sup>5</sup>		4 - 120 °C	10 - 20







<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage pannile õli ja toiduained.

<sup>4</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.





<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

Nuudlid ja teravili	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Hautamine</b> Riis <sup>1</sup>		2 - 90 °C	25 - 35
Polenta <sup>2</sup>		2 - 90 °C	3 - 8
Mannapuder <sup>2</sup>		2 - 90 °C	5 - 10
<b>Keetmine</b> Tainatooted <sup>2</sup>		3 - 100 °C	7 - 10
Tainataskud <sup>2</sup>		3 - 100 °C	6 - 15
<b>Keetmine kiirkeedupotis</b> Riis kiirkeedupotis <sup>3</sup>		4 - 120 °C	5 - 8

<sup>1</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.






<sup>2</sup> Segage regulaarselt.








<sup>3</sup> Lisage toiduained alguses.

Supid	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Hautamine</b> Püreesupid <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
<b>Keetmine</b> Kondipuljong <sup>2</sup>		3 - 100 °C	60 - 90
Kiirsupid <sup>1</sup>		3 - 100 °C	5 - 10
<b>Keetmine kiirkeedupotis</b> Kondipuljong kiirkeedupotis <sup>2</sup>		4 - 120 °C	20 - 30

<sup>1</sup> Segage regulaarselt.

<sup>2</sup> Lisage toiduained alguses.

Kastmed	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Praadimine vähese õliga</b>			
Tomatikaste köögiviljaga <sup>1</sup>		1	25 - 35
Béchameli kaste <sup>1</sup>		1	10 - 20
Juustukaste <sup>1</sup>		1	10 - 20
Kastme kokkukeetmine <sup>1</sup>		1	25 - 35
Magusad kastmed <sup>1</sup>		1	15 - 25
<sup>1</sup> Segage regulaarselt.			

Dessert	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Hautamine</b>			
Riisipuder <sup>1</sup>		2 - 90 °C	40 - 50
Kaerahelbepuder <sup>1</sup>		2 - 90 °C	10 - 15
Šokolaadipuding <sup>1</sup>		2 - 90 °C	3 - 5
<b>Keetmine</b>			
Kompott <sup>2</sup>		3 - 100 °C	15 - 25
<b>Fritimine rohkes õlis</b>			
Moosipallide fritimine <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Sõõrikute fritimine <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
Pontšikute fritimine <sup>3</sup>		5 - 170 °C	5 - 10
<sup>1</sup> Segage regulaarselt.			
<sup>2</sup> Lisage toiduained alguses.			
<sup>3</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.			

Külmutatud tooted	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keedu-aeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Praadimine vähese õliga</b>			
Šnitsel <sup>1</sup>		4	15-20
Cordon bleu <sup>1</sup>		4	10-30
Linnulihafilee <sup>1</sup>		4	10-30
Kananagitsad <sup>1</sup>		4	10-15
Gyros <sup>2</sup>		4	10-15
Kebab <sup>2</sup>		4	10-15
Kalafilee, naturaalne <sup>1</sup>		3	10-20
Kalafilee, paneeritud <sup>1</sup>		3	10-20
Kalapulgad <sup>1</sup>		4	8-12
Friikartulite praadimine <sup>2</sup>		5	4-6
Panniroad <sup>2</sup>		3	6-10
Kevadrullid <sup>1</sup>		4	10-30
Camembert <sup>1</sup>		3	10-15
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>			
Köögivilja koorekastmes <sup>2</sup>		1-70 °C	15-20
<b>Keetmine</b>			
Rohelised oad, külmutatud <sup>3</sup>		3-100 °C	15-30
<b>Frittimine rohkes õlis</b>			
Friikartulite frittimine <sup>4</sup>		5-170 °C	4-8










<sup>1</sup> Korduvalt keerata.

<sup>2</sup> Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toidained pärast helisignaali.

<sup>4</sup> Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.



Muu	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuraste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
<b>Praadimine vähese õliga</b>			
Camembert <sup>1</sup>		3	7 - 10
Saiakuubikud <sup>2</sup>		3	6 - 10
Kuivad valmisroad <sup>3</sup>		1	5 - 10
Mandlite röstimine <sup>4</sup>		4	3 - 15
Pähklite röstimine <sup>4</sup>		4	3 - 15
Piiniaseemnete röstimine <sup>4</sup>		4	3 - 15
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>			
Guljašš-supi soojendamine <sup>5</sup>		1 - 70 °C	10 - 20
Hõõgveini soojendamine <sup>5</sup>		1 - 70 °C	5 - 15
<b>Hautamine</b>			
Piima kuumutamine <sup>5</sup>		2 - 90 °C	3 - 10

<sup>1</sup> Korduvalt keerata.

<sup>2</sup> Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Lisada vesi pärast helisignaali. Lisage toiduained, kui vesi tõuseb keema.

<sup>4</sup> Lisage toiduained pärast helisignaali.

<sup>5</sup> Lisage toiduained alguses.

## Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks

Lisatarvikud Teppan Yaki ja Grill on ideaalsed kasutamiseks Flex-alal ja optimaalsed praadimissensori puhul.

### Grill

































Grill sobitub Flex-alaga. Saate väheses 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 sobitub 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	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
<b>Liha</b>			
Šnitsel, naturaalne <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Filee <sup>1</sup>	 / 	4	6 - 10
Karbonaadilõigud <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) <sup>1</sup>	 / 	5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) <sup>1</sup>	 / 	5	8 - 12
Lihalõigud, küpsed (3 cm paksused) <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune) <sup>1</sup>	 / 	3	10 - 20
Peekon <sup>1</sup>	 / 	3	5 - 8
Pihv <sup>1</sup>	 / 	3	6 - 15
Keeduvorstikesed <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Vorstikesed, toored <sup>1</sup>	 / 	4	8 - 20
Gyros <sup>2</sup>		4	7 - 12
Hakkliha <sup>2</sup>		4	6 - 10
<b>Kala ja mereannid</b>			
Kalafilee, naturaalne <sup>1</sup>	 / 	4	10 - 20
Krabid <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Krevetid <sup>1</sup>	 / 	4	4 - 8
Terve kala praadimine <sup>1</sup>	 / 	3	15 - 30

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



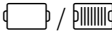

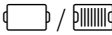

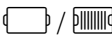

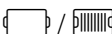

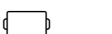
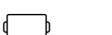
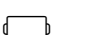


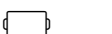





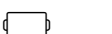

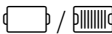



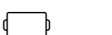

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>4</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

<sup>5</sup> Pärast helisignaali lisage õli (hõõrüge toiduaine pinda õliga) ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>6</sup> Pärast helisignaali lisage toiduained.

	Keedunõu	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
<b>Köögivilid</b>			
Suvikõrvits <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Baklažaanid <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 12
Paprika <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Rohelise spargli paadimine <sup>1</sup>	 / 	3	4 - 15
Seened <sup>2</sup>	 / 	4	10 - 15
Küüslauk <sup>2</sup>		2	2 - 10
Sibulate klaasjaks hautamine <sup>2</sup>		2	2 - 10
Köögivilja glaseerimine <sup>2</sup>		3	6 - 10
<b>Kartulid</b>			
Praekartulid keedukartulitest <sup>2</sup>		5	6 - 12
Kartulikotletid <sup>4</sup>		5	2,5 - 3,5
Glaseeritud kartulid <sup>2</sup>		3	10 - 15
<b>Munaroad</b>			
Härjasilmad võis <sup>3</sup>		2	2 - 6
Härjasilmad õlis <sup>1</sup>		4	2 - 6
Munapuder <sup>2</sup>		2	4 - 9
Omlett <sup>4</sup>		2	3 - 6
Pannkoogid <sup>4</sup>		5	1,5 - 2,5
Praesai <sup>4</sup>		3	4 - 8
Rebitud pannkoogid <sup>4</sup>		3	10 - 15
<b>Muu</b>			
Röstimine <sup>5</sup>	 / 	4	4 - 6
Krutoonid <sup>2</sup>		3	6 - 10
Mandlite röstimine <sup>6</sup>		4	3 - 15
Pähklite röstimine <sup>6</sup>		4	3 - 15
Piiniaseemnete röstimine <sup>6</sup>		4	3 - 15

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

<sup>2</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Segage regulaarselt.

<sup>3</sup> Pärast helisignaali lisage või ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

<sup>4</sup> Pärast helisignaali lisage (vajaduse korral) õli ja toiduained. Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

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

<sup>6</sup> Pärast helisignaali lisage toiduained.

## Juhtmeta temperatuurisensor

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

### Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine

Sellest punktist saate järgmist teavet:

- Silikoonpadja külgekleepimine
- Juhtmeta keetmissensori paigaldamine
- Puhastamine
- Patarei vahetamine

Silikoonpadja ja keetmissensorit on võimalik osta müügiesindustest, hooldekeskusest või meie ametlikult veebisaidilt. Tehke teatavaks vastav tootenumber:

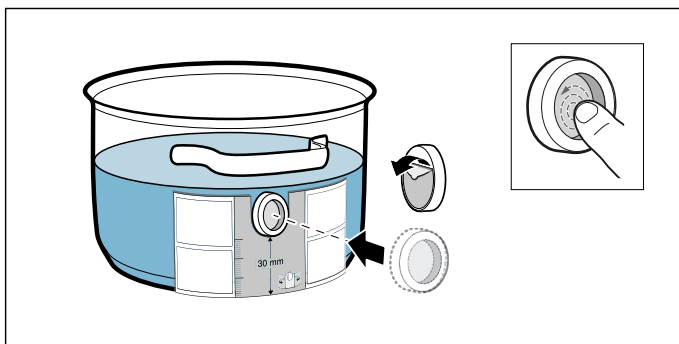
00577921	5 silikoonpadjast koosnev komplekt
HEZ39050	Keetmissensor ja 5 silikoonpadjast koosnev komplekt

### Silikoonpadja pealekleepimine

Silikoonpadi fikseerib temperatuurisensori keedunõu külge.

Kui keedupotti kasutatakse keedufunktsioonidega esmakordselt, tuleb silikoonpadi paigaldada otse selle nõu külge. Seejuures on oluline:

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 šabloni abil kleepige silikoonpadi vastaval kõrgusel poti väliskülje külge.



3. Suruge silikoonpadi kogu pinna ulatuses vastu potti, avaldage survet ka siseosale.

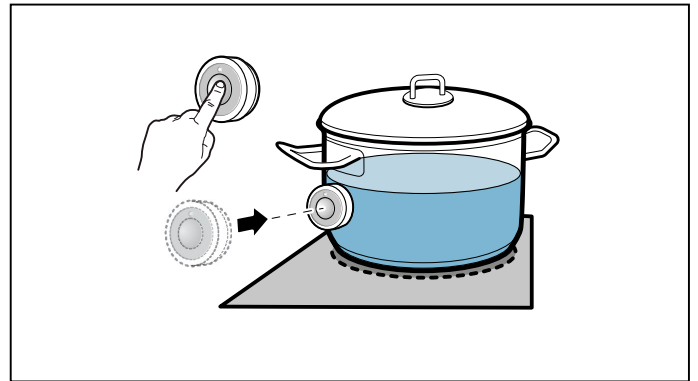
Liim kuivab täielikult 1 tunniga. Selle aja jooksul ärge potti kasutage ega puhastage.

### Märkused

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

### Juhtmeta temperatuurisensori paigaldamine

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 kuuma keedunõu poole.
- Pärast keetmist võtke temperatuurisensor poti küljest maha. Hoidke seda puhtas ja ohutus kohas ja eemal tulekolletest.
- Üheaegselt võite kasutada kuni kolme temperatuurisensorit.

### Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga

Juhtmeta temperatuurianduri ühendamiseks juhtpaneeliga toimige järgmiselt.


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

### Tulemus

<b>0</b>	Veatu ühendus
<b>1</b>	Vigane ühendus: tingitud ülekandevaest.
<b>2</b>	Vigane ühendus: tingitud temperatuurianduri vaest.

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

### Juhtmeta temperatuurinduri lähtestamine

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

### Puhastamine

Juhtmeta temperatuurisensorit ei tohi pesta nõudepesumasinas.

### 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.

### Silikonpadid

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

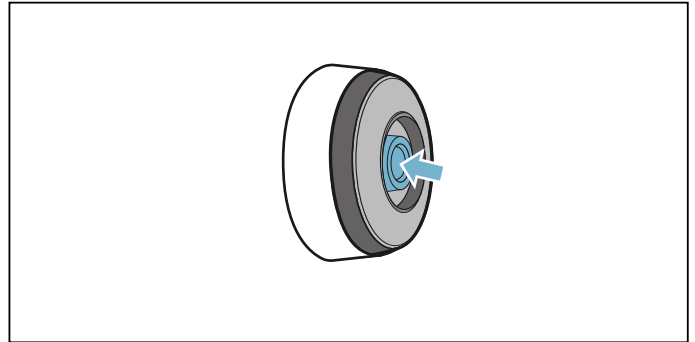
### Märkus:

Ärge jätke silikonpadjaga 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

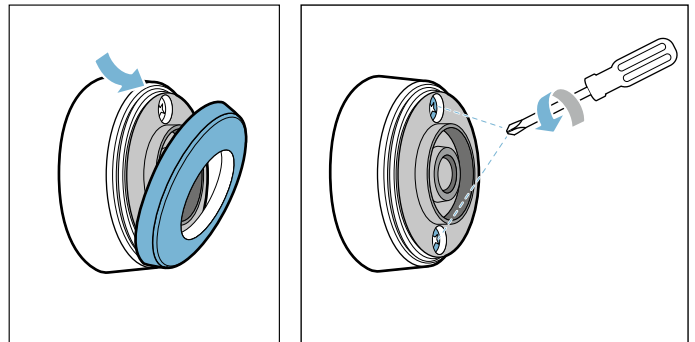
- Ärge kasutage kraapivaid puhastusvahendid, nagu küürimiskäsna ja harjad, ega viskoosid puhastusaineid.
- Ärge puudutage sensori akend sõrmedega. See võib määrdua või kriimustada saada.

### Patarei vahetamine

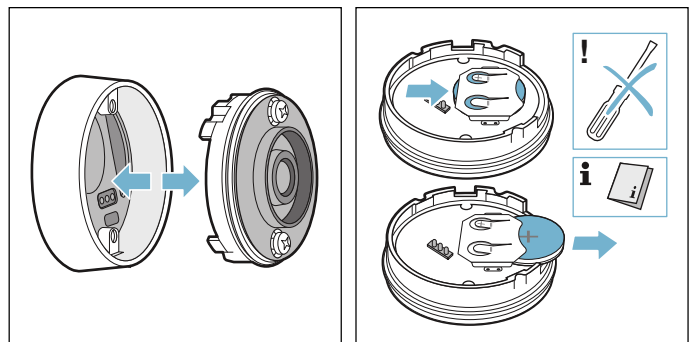
Kui temperatuurisensor sümbolile vajutamise korral ei sütti, on patarei tühi.

Patarei vahetamine:

1. Tõmmake silikoonkate temperatuurisensori korpuse alaosal maha ja eemaldage mõlemad kruvid kruvikeeraja abil.

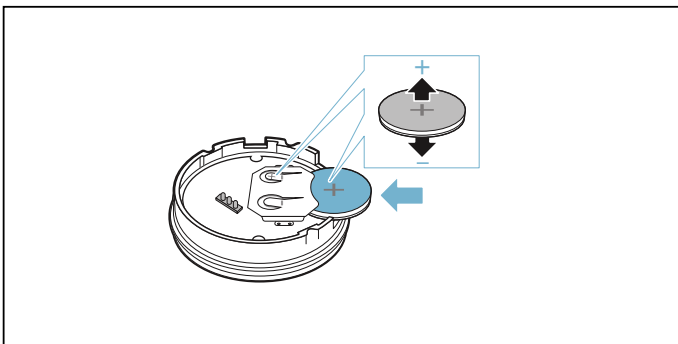


2. Avage temperatuurisensori sulgur. Võtke patarei korpuse alaosal välja ja pange sisse uus patarei (seejuures jälgige patareide polaarsust).

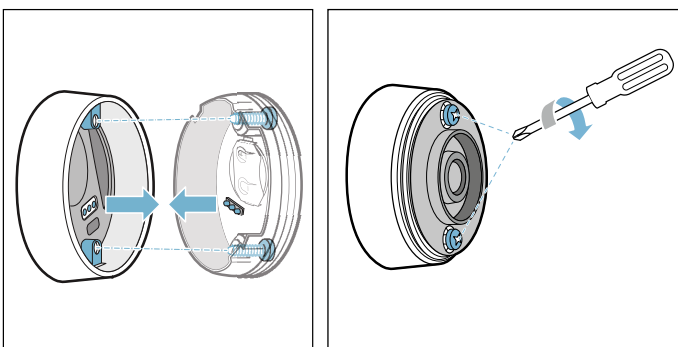


### Tähelepanu!

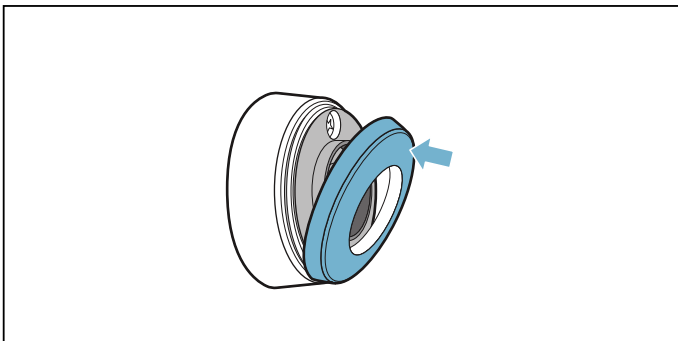
Patarei eemaldamiseks ärge kasutage metallist esemeid. Ärge puudutage patarei ühenduspunkte.



3. Sulgege temperatuurisensori sulgur (sulguris kruvide jaoks ette nähtud väljalõiked peavad olema kohakuti korpuse alaosa süvenditega). Pingutage kruvid kruvikeerajaga kinni.



4. Paigaldage silikoonkate uuesti temperatuurisensori korpuse alaosa külge.



### Märkus:

Pikema tööea tagamiseks kasutage üksnes kvaliteetseid CR2032 tüüpi patareisid.

### Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib Robert Bosch Hausgeräte GmbH, et juhtmeta temperatuurisensoriga varustatud seade vastab direktiivi 2014/53/EL põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku RED vastavusdeklaratsiooni leiata internetist [www.bosch-home.com](http://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 jääkuumuse näit **h** või **H**.

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

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

## Põhiseaded

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

Näit	Funktsioon
c 1	<b>Lapselukk</b> 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c 2	<b>Helisignaaliid</b> 0 Kinnitus-ja veasignaali on välja lülitatud. 1 Ainult veasignaali on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud. 3 Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud.*
c 3	<b>Energiakulu kuvamine</b> 0 Inaktiveeritud.* 1 Aktiveeritud.
c 4	<b>Seadistus olenevalt kõrgusest üle merepinna</b> 1-2 vähendamine 3 Põhiseadistus 4-9 suurendamine
c 5	<b>Keeduaja automaatne programmeerimine</b> 00 Välja lülitatud.* 0 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	<b>Taimeri funktsiooni helisignaali kestus</b> 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c 7	<b>Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine</b> <b>Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest.</b> 0 Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */** 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W ... 3 3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks. 4 4000 W 4. 4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.**
c 11	<b>Move-funktsiooni jaoks eelseadistatud võimsusastmete muutmine</b> -9 Eelseatud võimsusaste eespoolse keedupiirkonna jaoks. -5 Eelseatud võimsusaste keskmise keedupiirkonna jaoks. -1. Eelseatud võimsusaste tagapoolse keedupiirkonna jaoks.




<b>c 12</b>	<b>Kontrollida keedunõud ja keeduprotsessi tulemust</b>
0	Ei sobi
1	Ei ole kõige sobivam
2	Sobib
<b>c 13</b>	<b>Paindliku keedutsooni aktiveerimise konfigurimine</b>
0	Kahe eraldiseisva keedualana.*
1	Üheainsa keedualana.
<b>c 14</b>	<b>Ühendage juhtmeta keetmissensor pliidiplaadiga</b>
0	Veatu ühendus
1	Vigane ühendus: tingitud ülekandmise veast.
2	Vigane ühendus: tingitud keetmissensori veast.
<b>c 0</b>	<b>Standardseadistustele lähtestamine</b>
0	Individaalsed seadistused.*
1	Lähtestage tehase seadistustele.

\* vaikimisi seadistus


\*\*Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.

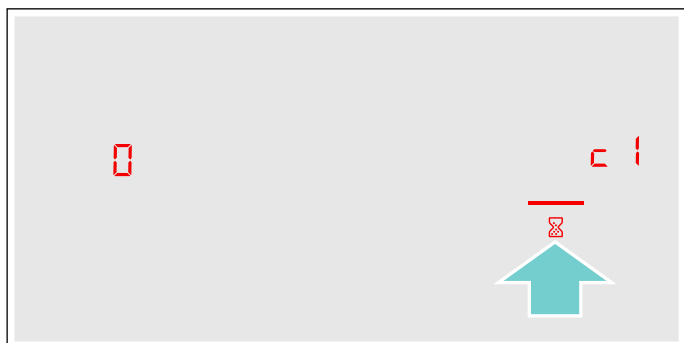
## Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

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	01
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.

## 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 pingest kvaliteedist.

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

## Keedunõu test

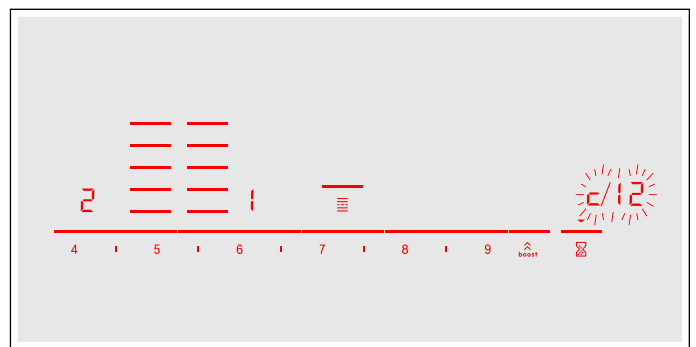
Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

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 **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

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

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

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 pakendiile kantud juhiseid.

Mingil juhul ärge kasutage:

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

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

Sobivad klaasist kaabitsad on saadaval müügiesindustes ja meie veeibpoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

#### Võimalikud plekid

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

\* Seejärel puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.

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

### Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.
- Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage puhastamiseks klaasist kaabitsat ega teravaid esemeid.

## Korduma kippuvad küsimused (KKK)

### Otstarve

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

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

#### Miks näidud vilguvad ja miks kõlab helisignaali?

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

#### Miks ei saa aktiveerida keeduabifunktsioone?

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

### 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*", → "*Paindlik tsoon*" ja → "*Move-funktsioon*".

**Keedunõud****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 induktsoonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsoonpliidiplaadil 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.  Häire 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 hooldekeskusse.
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.
<b>F2 / E8207</b>	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaati mis tahes sümbolit.
<b>F4 / E8208</b>	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	
<b>F5</b> + võimsusaste ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage nõu. Veateade kustub veidi peale seda. Keetmist saab jätkata.
<b>F5</b> ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage nõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui veateade kustub, saab keetmist jätkata.
<b>F1 / F6</b>	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsemiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
<b>F0</b>	Seadistuste ülekandmise funktsiooni ei ole võimalik aktiveerida.	Kontrollige veanäidikut, selleks puudutage mis tahes sensorlülitit. Võite keetmist tavalisel viisil jätkata, ilma et kasutate seadistuste ülekandmise funktsiooni. Võtke ühendust hooldekeskusega.
<b>F9</b>	FlexPlus-keedutsooni ei ole võimalik aktiveerida	Kontrollige veanäidikut, selleks puudutage mis tahes sensorlülitit. Ülejäänud keedualadel võite keetmist tavalisel viisil jätkata. Võtke ühendust hooldekeskusega.
<b>F8</b>	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükki
<b>E8202</b>	Temperatuurisensor kuumenes üle ja keeduala lülitus välja.	Oodake, kuni temperatuurisensor on piisavalt jahtunud ja aktiveerige funktsioon uuesti.
<b>E8203</b>	Temperatuurisensor kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	Kui temperatuurisensorit ei kasutata, eemaldage see keedunõu küljest ja hoidke seda eemal teistest keedualadest ja tulekollettist. Lülitage keedualad uuesti sisse.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi keedunõusid.

Näit	Võimalik põhjus	Abi
<i>E8204</i>	Temperatuurisensori patarei on peaaegu tühi.	Patarei 3V CR2032 vahetamine. Vt jaotist → "Patarei vahetamine"
<i>E8205</i>	Raadioside temperatuurisensoriga on katkenud.	Lülitage funktsioon välja ja seejärel uuesti sisse.
<i>E8206</i>	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 8-10 sekundit ja ühendage temperatuurisensor uuesti pliidiplaadiga. Vt jaotist → "Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga" Kui probleem püsib, võtke ühendust hooldekeskusega.
Sensori näidik vilgub kaks korda	Temperatuurisensori patarei on peaaegu tühi. Järgmine keeduprotsess võib tühja patarei tõttu katkeda.	Patarei 3V CR2032 vahetamine. Vt jaotist → "Patarei vahetamine"
Sensori näidik vilgub kolm korda	Raadioside temperatuurisensoriga on katkenud.	Vajutage temperatuurisensori sümbolile 8-10 sekundit ja ühendage temperatuurisensor uuesti pliidiplaadiga. Vt jaotist → "Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga"
<i>E9000</i> <i>E90 10</i>	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrienergia tarnijaga.
<i>U400</i>	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et see on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.
<i>dE</i>	Aktiveeritud on demorežiim	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage see uuesti vooluvõrku. Järgneva 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorilülit. Demorežiim on inaktiveeritud.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi keedunõusid.

### 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 kodumasinate testimist.

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

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

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

\*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

\*\*Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2



Kontrollroad	Nõu	Võimsusaste	eelkuumutada		Toiduvalmistamine		
			Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste	Kaas	
<b>Riisipudru keetmine</b>							
Riis, kaane all keeta Piima temperatuur: 7°C Kuumutage piim keemiseni. Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga. Keeduaeg koos eelkuumutamisega ca 45 min.							
Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola	Pott Ø 16 cm	8.5	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 keemiseni. Valige välja soovituslik võimsusaste, kui piim on kuumenenud 90 °C-ni ja laske madalal võimsusastmel haududa umbes 50 min.							
Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola	Pott Ø 16 cm	8.5	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	
<b>Riisi keetmine*</b>							
Veetemperatuur 20 °C							
Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola	Pott Ø 16 cm	9	ca 2:30	Jah	2	Jah	
Koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30	Jah	2.5	Jah	
<b>Seafilee praadimine</b>							
Filee algtemperatuur: 7 °C							
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, 1 cm paksused) ja 15 ml päevalilleõli	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei	
<b>Pannkookide valmistamine**</b>							
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei	
<b>Sügavkülmutatud friikartulite frittimine</b>							
Kogus: 2 l päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Pott Ø 22 cm	9	kuni õli kuuneb temperatuurile 180 °C	Ei	9	Ei	

\*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

\*\*Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001379310

981025(01)