



BOSCH



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

Pliidiplaat

PXX...D...

[et] Kasutusjuhend



		g*	b*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Sisukord

 Nõuetekohane kasutamine	4	 Praadimissensor	19
 Olulised ohutusnõuded	5	Eelised praadimisel	19
 Kahjustuste põhjused	6	Praadimissensoriga sobivad pannid.	19
Ülevaade	6	Temperatuuristmed.	20
 Keskkonnakaitse	7	Tabel	20
Nõuanded energia säästmiseks.	7	Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks.	23
Keskkonnasäästlik jäätmekäitus	7	Seadistamine käib nii	25
 Induktsiooniga toiduvalmistamine	7	 Lapselukk	25
Induktsioonkuumutuse eelised.	7	Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine	25
Nõud	7	Automaatne lapselukk	25
 Seadmega tutvumine	9	 Pühkimiskaitse	26
Juhtpaneel	9	 Automaatne väljalülitus	26
Keedualad	10	 Põhiseaded	27
Jääkkuumuse näit	10	Põhiseadistuste juurde pääsete nii:	28
 Seadme kasutamine	11	 Energiatarbimise näit	29
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine.	11	 Keedunõu test	29
Keeduala seadistamine	11	 PowerManager	30
Soovitusi toiduvalmistamiseks	11	 Puhastamine	30
 Paindlik tsoon	14	Pliidiplaat	30
Nõuanded nõude kasutamiseks.	14	Pliidiplaadi raam.	30
Kahe eraldiseisva keedualana	14	 Korduma kippuvad küsimused (KKK)	31
Üheainsa keedualana.	14	 Mida teha tõrgete korral?	32
 Move-funktsioon	15	 Hooldekeskus	33
Aktiveerimine	15	E-number ja FD-number	33
Inaktiveerimine	15	 Kontrollroad	34
 Ajafunktsioonid	16		
Keeduaja programmeerimine.	16		
Signaalkell	16		
Stopperi funktsioon	17		
 PowerBoost-funktsioon	17		
Aktiveerimine	17		
Inaktiveerimine	17		
 ShortBoost-funktsioon	18		
Soovitused kasutamiseks.	18		
Aktiveerimine	18		
Inaktiveerimine	18		
 Soojana hoidmise funktsioon	18		
Aktiveerimine	18		
Inaktiveerimine	18		

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

Nõuetekohane kasutamine

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

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

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

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

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

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

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Kasutage ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid või lastekaitsevõresid.

Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

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

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Tuleoht!

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Tõrgete oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

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

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

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

Keskonnakaitse

Sellest peatükist leiate teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.
- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu 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.

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

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

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

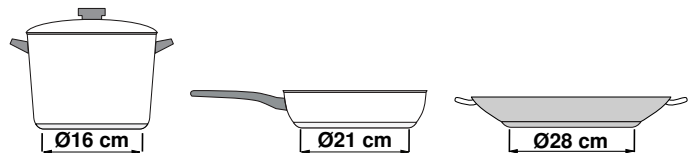
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

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

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

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

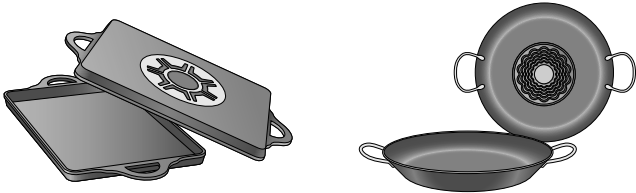


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiate peatükist → "*Paindlik tsoon*".

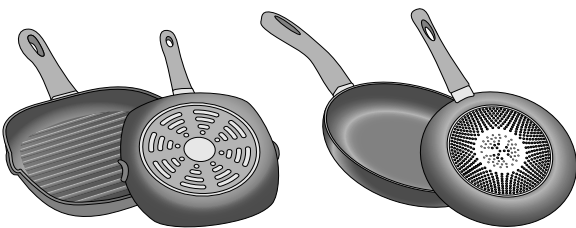


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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 anumaid 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 anumaid ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

Keedupoti tuvastamine

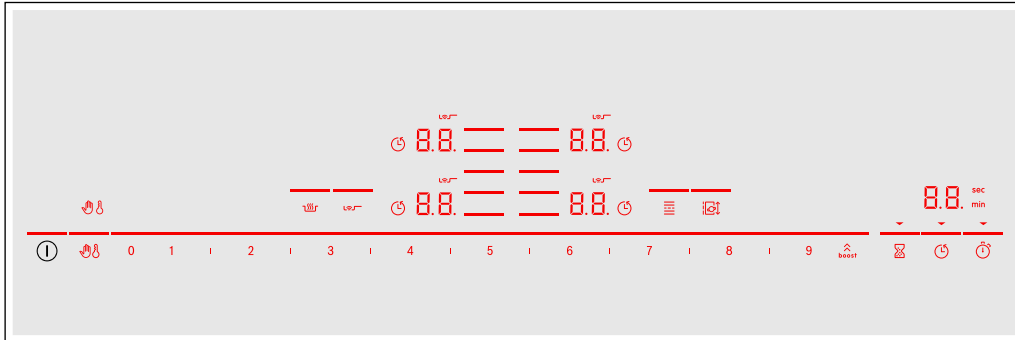
Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.













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 väljavahimine
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
0.0	Taimeri funktsioon
	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
	Lapselukk
	Keeduaaja väljareguleerimine
min / sec	Taimeri näidud
b.	PowerBoost-funktsioon
Pb.	ShortBoost-funktsioon
	Paindlik keedutsoon
	Praadimissensor
Lo	Soojana hoidmine

Sensorlülitid

Pliidiplaadi kuumenemise ajal põlevad nende sensorlülite sümboolid, mida saab sellel hetkel kasutada.

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkused

- Sensorlülite vastavad sümboolid 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 → " <i>Paindlik tsoon</i> "

Kasutage üksnes induktsoonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist → "*Induktsiooniga toiduvalmistamine*"

Jääkuumuse näit

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

Sõltuvalt jääkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

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

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



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


Seadme kasutamine

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

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: Puudutage sümbolit . Kõlab helisignaali. Keedualade juurde kuuluvad sümbolid ja funktsioonid, mida saab sellel hetkel kasutada, põlevad. Keedualade kõrval põleb sümbol . Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  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**.

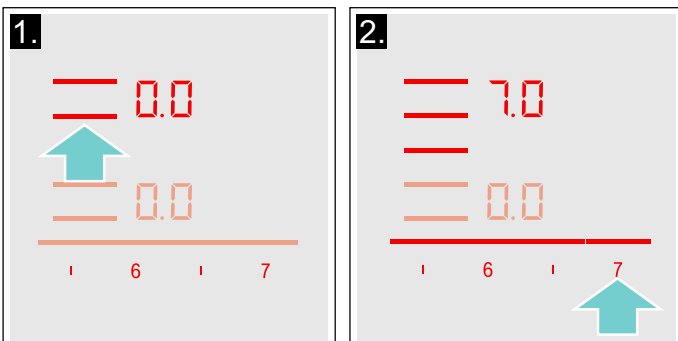
Märkused

- 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 . Näit  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  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)
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1 - 1.5	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1.5 - 2	-
Piim*	1.5 - 2.5	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid*	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala*	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt Béchamelkastme	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4.5 - 5.5	25 - 35
Kooritud kartulid	4.5 - 5.5	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3.5 - 4.5	120 - 180
Supid	3.5 - 4.5	15 - 60
Köögivili	2.5 - 3.5	10 - 20
Köögivili, sügavkülmutatud	3.5 - 4.5	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4.5 - 5.5	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60

* ilma kaaneta

** mitu korda keerata

*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Moorimine / praadimine vähese õliga*		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	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
Frittimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6-7	-
Köögivilja, seened, paneeritud või õlletainas, tempura	6-7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5		

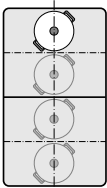
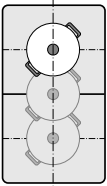
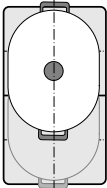
Paindlik tsoon

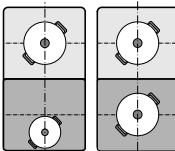
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

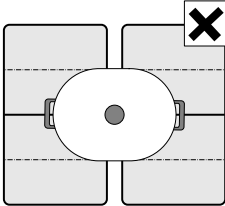
See koosneb neljast induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui paindlik keeduala on töös, aktiveerub vaid see ala, millel on keedunõu.

Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

vÜheainsa keedualana	
	Läbimõõt väiksem kui 13 cm või sellega võrdne Asetage nõu ühte neljast joonisel kujutatud asendist.
	Läbimõõt suurem kui 13 cm Asetage nõu ühte kolmest joonisel kujutatud asendist.
	Kui nõu jaoks on vaja rohkem kui ühte keeduala, asetage nõu nii, et esmalt katate paindliku keeduala ülemise või alumise serva.

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

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

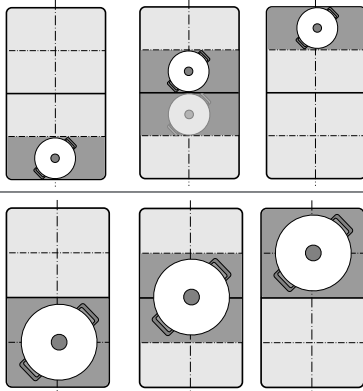
- Kui pliidiplaat lülitatakse välja ja hiljem uuesti sisse, muutub paindlik keedutsoon uuesti kaheks eraldiseisvaks keedualaks.
- Paindliku keedutsooni konfiguratsiooni seadistamise juhised leiate peatükist → "Põhiseaded".

Move-funktsioon

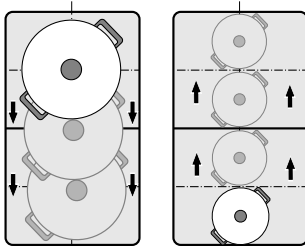
See funktsiooni aktiveerib kogu paindliku keedutsooni, mis on jagatud kolmeks keedupiirkonnaks ja mille võimsusastmed on eelnevalt seadistatud.

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

Aktiveerimine

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

Ajafunktsioonid





Pliidiplaadil on kolm taimerifunktsiooni:

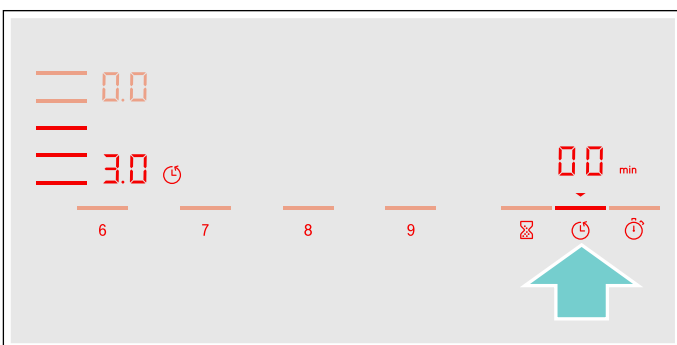
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell
- Stopper

Keeduaja programmeerimine

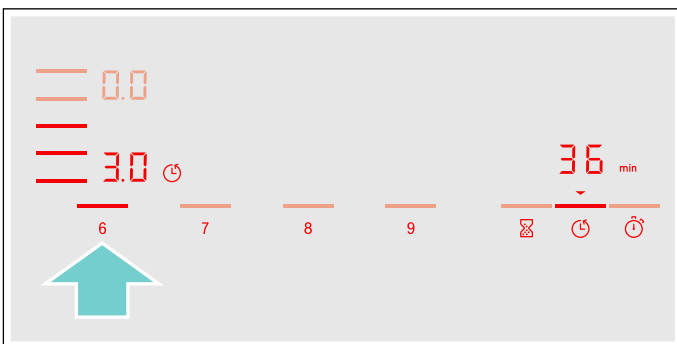
Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.


Seadistamine käib nii:

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



3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud keedu-aeg.



4. Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Keedu-aeg hakkab jooksmas.


Märkused


- Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaja. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaja automaatse programmeerimise kohta leiate teavet jaotisest → "Põhiseaded"
- 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 keedu-aeg ja praadimissensor on aktiveeritud, hakkab keedu-aeg jooksmas alles siis, kui keeduala on jõudnud valitud temperatuuriastmele.

Aja muutmise või kustutamise

Valige välja keeduala ja seejärel puudutage sümbolit .


Muutke keedu-aega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keedu-aega 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 keeduaja väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt **0** ja alles siis valige soovitud aeg.
- Kui keedu-aeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Järelejäänud keeduaja teadaasaamiseks valige vastav keeduala välja.
- Keeduajaks saate seada kuni **99** minutit.

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.


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


Seadistamine käib nii

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



Aja muutmise või kustutamise

Puudutage sümbolit .

Muutke keedu-aega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keedu-aega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kõlab helisignaali. 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

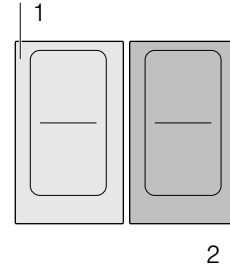
Sümboli  puudutamine peatab stopperi funktsiooni. Taimeri näidikud põlevad edasi

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.

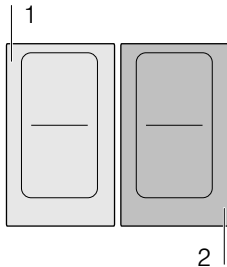
Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektoonilisi elemente.

ShortBoost-funktsioon

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

Pärast funktsiooni väljalülitumist valige välja roa jaoks sobiv võimsusaste.

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




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 **5**.


Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: 30 sekundi pärast lülitub see funktsioon automaatselt välja.

Soojana hoidmise funktsioon

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


Aktiveerimine

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

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.

Praadimissensor

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

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimisfunktsiooni sümboliga.

Eelised praadimisel

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

Märkused

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

Praadimissensoriga sobivad pannid

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

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

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

Märkused

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

Temperatuuriastmed

Temperatuuriaste	Sobib
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 šnitсли, lihaviilude ja juurviljade praadimine.
5 kõrge	Roogade praadimine kõrgel temperatuuril, nt lihalõikude valmistamine küpsusastmel pooltoores, kartulipannkookide ja praekartulite valmistamine.

Tabel

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

Väljareguleeritud temperatuuriaste oleneb kasutatud pannist.

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

	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Liha		
Šnitسل, naturaalne ¹	4	6 - 10
Šnitسل, paneeritud ¹	4	6 - 10
Filee ²	4	6 - 10
Karbonaadilõigud ¹	3	10 - 15
Cordon bleu ¹	4	10 - 15
Viini šnitسل ¹	4	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) ²	5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) ²	5	8 - 12
Lihalõigud, läbiküpsetatud, (3 cm paksused) ¹	4	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune) ¹	3	10 - 20
Strooganov ³	4	7 - 12
Gyros ³	4	7 - 12
Peekon ¹	2	5 - 8
Hakkliha ³	4	6 - 10
Kotlett (1,5 cm paksune) ¹	3	6 - 15
Lihapallid (2 cm paksused) ¹	3	10 - 20
Täidetud lihapallid ¹	3	10 - 20
Keedetud praevorstid ¹	3	8 - 20
Toored praevorstid ¹	3	8 - 20

¹ Keerake mitu korda.

² Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

³ Segage regulaarselt.

⁴ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained.

⁵ Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

⁶ Pärast helisignaali lisage vesi. Lisage toiduained, kui vesi tõuseb keema.

⁷ Pärast helisignaali lisage toiduained.

	Temperatuurriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Kala		
Kalafilee, naturaalne ¹	4	10 - 20
Kalafilee, paneeritud ¹	3	10 - 20
Krevetid ¹	4	4 - 8
Krabid ¹	4	4 - 8
Praetud kala, terve ¹	3	10 - 20
Munaroad		
Härjasilmad võis ⁴	2	2 - 6
Härjasilmad õlis ²	4	2 - 6
Munapuder ³	2	4 - 9
Omllett ⁵	2	3 - 6
Pannkoogid ⁵	5	1,5 - 2,5
Praesai ⁵	3	4 - 8
Rebitud pannkoogid ⁵	3	10 - 15
Köögivilja ja kaunviljad		
Küüslauk ³	2	2 - 10
Sibulate klaasjaks hautamine ³	2	2 - 10
Praetud sibul ³	3	5 - 10
Suvikõrvits ¹	3	4 - 12
Baklažaanid ¹	3	4 - 12
Paprika ¹	3	4 - 15
Rohelise spargli paadimine ¹	3	4 - 15
Seened ³	4	10 - 15
Köögivilja hautamine õlis ³	1	10 - 20
Köögivilja hautamine ³	3	6 - 10
Kartulid		
Praekartulid koorega keedetud kartulitest ³	5	6 - 12
Praekartulid toretest kartulitest ³	4	15 - 25
Kartulikottletid ⁵	5	2,5 - 3,5
Kartulirösti ⁴	2	50 - 55
Glasuuritud kartulid ³	3	10 - 15

¹ Keerake mitu korda.

² Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

³ Segage regulaarselt.

⁴ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained.

⁵ Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

⁶ Pärast helisignaali lisage vesi. Lisage toiduained, kui vesi tõuseb keema.

⁷ Pärast helisignaali lisage toiduained.

	Temperatuur-riaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Kastmed		
Tomatikaste köögiviljaga ³	1	25 - 35
Bechameli kaste ³	1	10 - 20
Juustukaste ³	1	10 - 20
Kastme kokkukeetmine ³	1	25 - 35
Magusad kastmed ³	1	15 - 25
Külmutatud tooted		
Šnitsel ¹	4	15 - 20
Cordon bleu ¹	4	10 - 30
Linnufilee ¹	4	10 - 30
Kananagitsad ¹	4	10 - 15
Gyros ³	4	10 - 15
Kebab ³	4	10 - 15
Kalafilee, naturaalne ¹	3	10 - 20
Kalafilee, paneeritud ¹	3	10 - 20
Kalapulgad ¹	4	8 - 12
Friikartulite praadimine ³	5	4 - 6
Panniroad ³	3	6 - 10
Kevadrullid ¹	4	10 - 30
Camembert ¹	3	10 - 15
Muu		
Camembert ¹	3	7 - 10
Krutoonid ³	3	6 - 10
Kuivad valmisroad ⁶	1	5 - 10
Mandlite röstimine ⁷	4	3 - 15
Pähklite röstimine ⁷	4	3 - 15
Piiniaseemnete röstimine ⁷	4	3 - 15

¹ Keerake mitu korda.

² Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

³ Segage regulaarselt.

⁴ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained.

⁵ Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

⁶ Pärast helisignaali lisage vesi. Lisage toiduained, kui vesi tõuseb keema.

⁷ Pärast helisignaali lisage toiduained.

Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks

Grill

































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

Teppan Yaki

Teppan Yaki võimaldab väheses õlis tervislikult ja lihtsalt valmistada liha, kala, värsket köögivilja ja leiba. Teppan Yaki 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	Temperatuuride	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Liha			
Šnitsel, naturaalne ¹	 / 	4	6 - 10
Filee ¹	 / 	4	6 - 10
Karbonaadilõigud ¹	 / 	3	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) ¹	 / 	5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) ¹	 / 	5	8 - 12
Lihalõigud, küpsed (3 cm paksused) ¹	 / 	4	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune) ¹	 / 	3	10 - 20
Peekon ¹	 / 	3	5 - 8
Pihv ¹	 / 	3	6 - 15
Keeduvorstikesed ¹	 / 	4	8 - 20
Vorstikesed, toored ¹	 / 	4	8 - 20
Gyros ²		4	7 - 12
Hakkliha ²		4	6 - 10
Kala ja mereannid			
Kalafilee, naturaalne ¹	 / 	4	10 - 20
Kravid ¹	 / 	4	4 - 8
Krevetid ¹	 / 	4	4 - 8
Terve kala praadimine ¹	 / 	3	15 - 30

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






























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

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

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

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

⁶ Pärast helisignaali lisage toiduained.

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

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

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

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



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

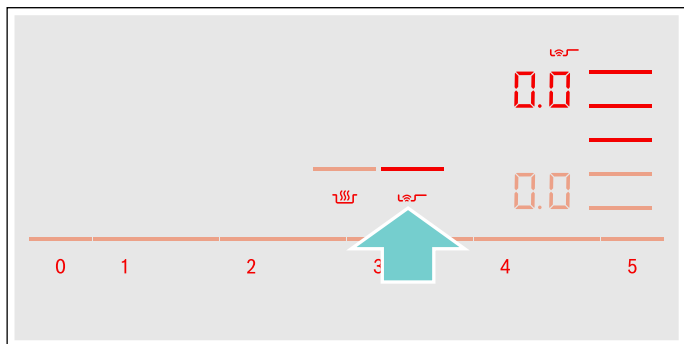
⁵ Pärast helisignaali lisage õli (hõõruge toiduaine pinda õliga) ja toiduained. Vajaduse korral keerake teine pool.

⁶ Pärast helisignaali lisage toiduained.

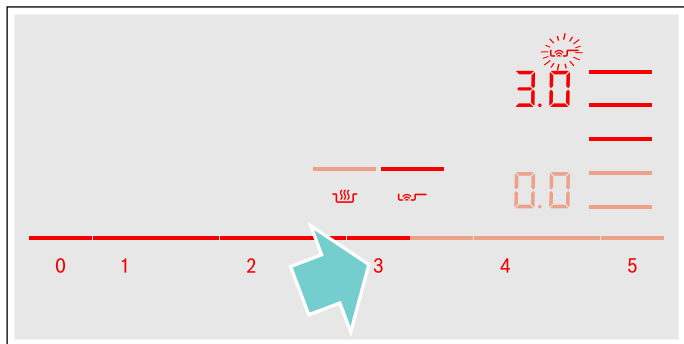
Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi keedunõu keedualale.

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



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.



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	Lapselukk 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c 2	Helisignaaliid 0 Kinnitus-ja veasignaali on välja lülitatud. 1 Ainult veasignaali on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud. 3 Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud.*
c 3	Energiakulu kuvamine 0 Inaktiveeritud.* 1 Aktiveeritud.
c 5	Keeduaja automaatne programmeerimine 00 Välja lülitatud.* 0 1:99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri funktsiooni helisignaali kestus 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. 0 Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */** 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W ... 3 3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks. 4 4000 W 4. 4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.**
c 11	Move-funktsiooni jaoks eelseadistatud võimsusastmete muutmine _9 Eelseatud võimsusaste eespoolse keedupiirkonna jaoks. -5 Eelseatud võimsusaste keskmise keedupiirkonna jaoks. -1. Eelseatud võimsusaste tagapoolse keedupiirkonna jaoks.
c 12	Kontrollida keedunõud ja keeduprotsessi tulemust 0 Ei sobi 1 Ei ole kõige sobivam 2 Sobib

c 13	Paindliku keedutsooni aktiveerimise konfigureerimine <input type="checkbox"/> Kahe eraldiseisva keedualana.* <input type="checkbox"/> Üheainsa keedualana.
c 0	Standardseadistustele lähtestamine <input type="checkbox"/> Individuaalsed seadistused.* <input type="checkbox"/> Lähtestage tehase seadistustele.


* vaikumisi seadistus
 **Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.

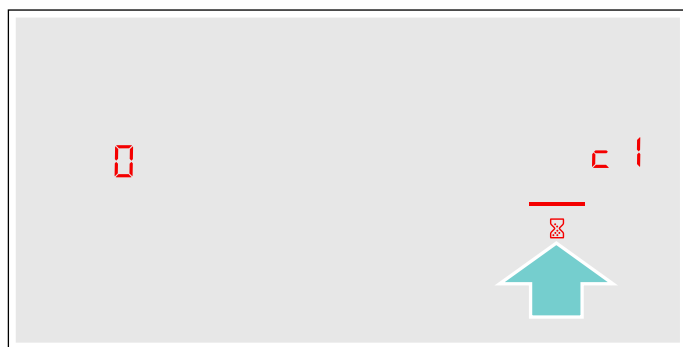
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:


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.

Energiaarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiaarbimist.

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"

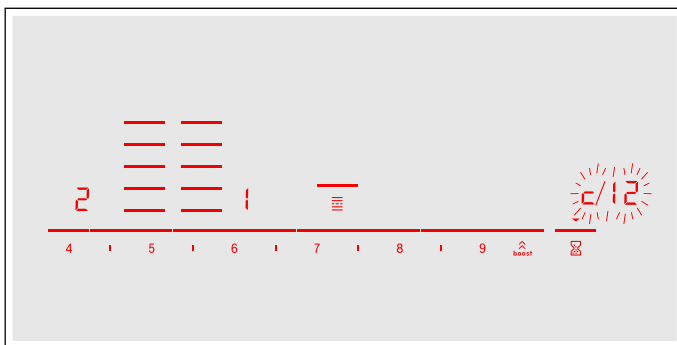
Keedunõu test

Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage pott, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt poti põhjaga kõige paremini sobib.
2. Valige põhiseadistuste alt seadistus **2**.
3. Puudutage reguleerimisala. Keedualade näidikutel vilgub **—**
Funktsioon on aktiveeritud.

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



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

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

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

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

Märkused

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

PowerManager

Power-Manager funktsiooniga saab reguleerida pliidiplaadi koguvõimsust.

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

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

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

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

Puhastamine

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

Pliidiplaat

Puhastamine

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

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

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

Mingil juhul ärge kasutage:

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

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

Sobivad klaasist kaabitsad on saadaval müügiesindustes ja meie veeibpoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Võimalikud plekid

Katlakivi- ja veejäägid	Puhastage pliidiplaat kohe, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaasikeraamiliste 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 praadimissensorit?

Seadme maksimaalset sisendvõimsust on ületatud või on aktiveeritud seadistus Power-Manager. Lülitage aktiivsete keedualade võimsusastmed välja või vähendage neid.

Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "*PowerManager*" lk 30

Müra

Miks on keetmise ajal kuulda müra?

Olenevalt keedunõu põhja struktuurist võib pliidiplaadi töösoleku ajal kuulda müra. See müra on tavapärane, kuna see kuulub induktioontehnoloogia juurde ja ei tähenda, et tegemist on rikkega.

Võimalik müra:

Madalatooniline põrin nagu transformatoril:

Tekib kõrge 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 induktioonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini. Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine", → "Paindlik tsoon" ja → "Move-funktsioon".

Puhastamine

Kuidas pliidiplaati puhastada?

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

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

? Mida teha tõrgete korral?

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

Näidik	Võimalik põhjus	Tõrgete kõrvaldamine
puudub	Vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Tõrge elektroonika töös.	Kontrollige teiste elektriseadmete abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis. Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud skeemi kohaselt. Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskuse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Keedualade näidikutel vilgub näit —.	Elektroonika töös on tekkinud tõrge.	Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
F2	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
F4	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake paar sekundit. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
F1 / F6	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsemiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükki
E9000 E90 10	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrivarustusettevõtjaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud.	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et see on ühendatud vooluvõrku vastavalt skeemile.
DE	Aktiveeritud on demorežiim.	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage see uuesti vooluvõrku. Järgmise 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorlülitit. Demorežiim on inaktiveeritud.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

Märkused

- Kui näidikule ilmub **E**, peate vajutama vastava keeduala sensorväljale, et lugeda veakoodi.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.


Hooldekeskus

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

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel 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
Šokolaadi sulatamine						
Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g)	Varrega kastrul Ø 16 cm	-	-	-	1.5	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine						
Läätsesupp* Algtemperatuur 20 °C						
Kogus: 450 g	Pott Ø 16 cm	9	1:30 (segamata)	Jah	1.5	Jah
Kogus: 800 g	Pott Ø 22 cm	9	2:30 (segamata)	Jah	1.5	Jah
Konserveeritud läätsesupp nt Erasco läätsesupp viineritega Algtemperatuur 20 °C						
Kogus: 500 g	Pott Ø 16 cm	9	ca 1:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.5	Jah
Kogus: 1 kg	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.5	Jah
Béchamelkastme valmistamine						
Piima temperatuur: 7°C Koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola						
1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.	Varrega kastrul Ø 16 cm	2	ca 6:00	Ei	-	-
2 Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades 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	eelkuumutada			Toiduvalmistamine		
	Nõu	Võimsusaste	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste	Kaas
Riisipudru keetmine						
Riis, kaane all keeta Piima temperatuur: 7°C Kuumutage piim keemiseni. Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga. Keeduaeg koos eelkuumutamisega ca 45 min.						
Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola	Pott Ø 16 cm	8.5	ca 5:30	Ei	3 (segada, kui möödunud on 10 min)	Jah
Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola	Pott Ø 22 cm	8.5	ca 5:30	Ei	3 (segada, kui möödunud on 10 min)	Jah
Riis, keeta ilma kaaneta Piima temperatuur: 7°C Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades 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
Riisi keetmine*						
Veetemperatuur 20 °C						
Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola	Pott Ø 16 cm	9	ca 2:30	Jah	2	Jah
Koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30	Jah	2.5	Jah
Seafilee praadimine						
Filee algtemperatuur: 7 °C						
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, 1 cm paksused) ja 15 ml päevalilleõli	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
Pannkookide valmistamine**						
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
Sügavkülmutatud friikartulite frittimine						
Kogus: 2 l päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Pott Ø 22 cm	9	kuni õli kuume- neb tempera- tuurile 180 °C	Ei	9	Ei

*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001437989

990121(00)