



BOSCH



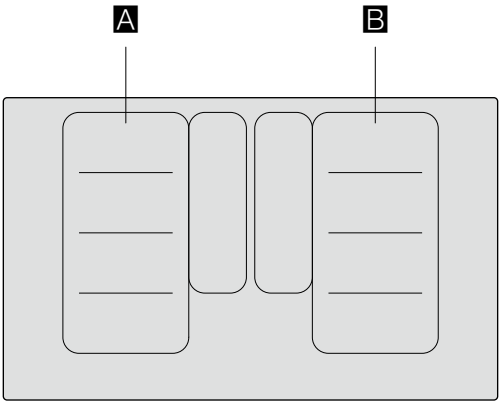
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Pliidiplaat

PXY8..D...

[et] Kasutusjuhend

Pliidiplaat



		g^*	b^*
A / 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

	Nõuetekohane kasutamine	5		Soojana hoidmise funktsioon	20
	Olulised ohutusnõuded	6	Aktiveerimine	20	
	Kahjustuste põhjused	7	Inaktiveerimine	20	
Ülevaade	7			Seadistuste ülekandmine	21
	Keskkonnakaitse	8	Aktiveerimine	21	
Nõuanded energia säästmiseks	8			Keeduabi funktsioonid	22
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	8		Keeduabi funktsioonide liigid	22	
	Induktsiooniga toiduvalmistamine	8	Sobivad keedunõud	23	
Induktsioonkuumutuse eelised	8		Sensorid ja täiendavad lisatarvikud	23	
Nõud	8		Funktsioonid ja võimsusastmed	23	
	Seadmega tutvumine	10	Soovituslikud road	27	
Juhtpaneel	10		Teppan Yaki ja Grill Flex-ala jaoks	35	
Keedualad	11			Juhtmeta temperatuurisensor	37
Jääkkuumuse näit	11		Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja		
	Seadme kasutamine	12	hooldamine	37	
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	12		Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine		
Keeduala seadistamine	12		juhtpaneeliga	37	
Soovitusi toiduvalmistamiseks	13		Puhastamine	38	
	Paindlik tsoon	15	Patarei vahetamine	38	
Nõuanded nõude kasutamiseks	15		Vastavusdeklaratsioon	39	
Kahe eraldiseisva keedualana	15			Lapselukk	39
Üheainsa keedualana	15		Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine	39	
	Move-funktsioon	16	Automaatne lapselukk	39	
Aktiveerimine	16			Pühkimiskaitse	40
Inaktiveerimine	16			Automaatne väljalülitus	40
	FlexPlus-tsoon	17		Põhiseaded	41
Juhiseid keedunõude kohta	17		Põhiseadistuste juurde pääsete nii:	43	
Aktiveerimine	17			Energiatarbimise näit	43
Inaktiveerimine	17			Keedunõu test	44
	Ajafunktsioonid	18		PowerManager	44
Keeduaja programmeerimine	18			Home Connect	45
Signaalkell	18		Seadistamine	45	
Stopperi funktsioon	19		Home Connecti seadistused	46	
	PowerBoost-funktsioon	19	Tarkvara värskendus	48	
Aktiveerimine	19		Kaugdiagnostika	48	
Inaktiveerimine	19		Andmekaitse viide	49	
	ShortBoost-funktsioon	20	Vastavusdeklaratsioon	49	
Soovitused kasutamiseks	20				
Aktiveerimine	20				
Inaktiveerimine	20				

	Õhupuhasti ühendus.....	49
	Seadistamine	50
	Võrgust lahutamine	50
	Õhupuhasti juhtimine pliidiplaadi kaudu.....	50
	Õhupuhasti juhtsüsteemi seadistused	51
	Puhastamine.....	52
	Pliidiplaat	52
	Pliidiplaadi raam.....	52
	Korduma kippuvad küsimused (KKK)	53
	Mida teha tõrgete korral?	55
	Hooldekeskus.....	57
	E-number ja FD-number	57
	Kontrollroad	58

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

Nõuetekohane kasutamine

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

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

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

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

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

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

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

Kasutage ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid või lastekaitsevõresid.

Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtimest eemal.

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 induktioonpliidiplaadi nõuetekohane kasutamine ohutu.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Lämpumisoht!

Pakkematerjal on lastele ohtlik. Lastel ei tohi kunagi lubada pakkematerjaliga mängida.

Hoiatus – Tuleoht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuumat õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- 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 hooldekeskusesse.

- 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 keedunõusid juhtpaneelile, näidikualale, pliidiplaadi raamile ega süttivatele ZoneLight tuledele. See võib kaasa tuua kahjustusi.
- 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.

Keskkonnakaitse

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.

Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



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

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

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

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

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

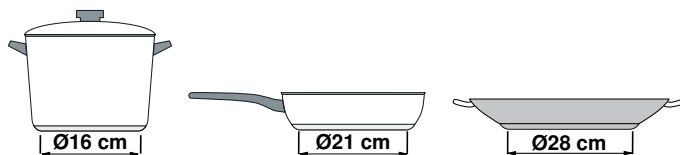
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

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

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

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

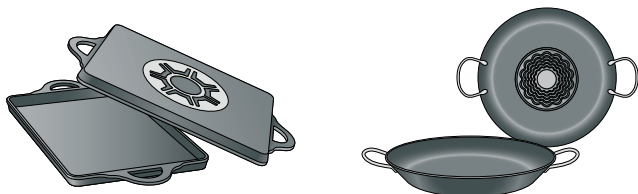


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon".

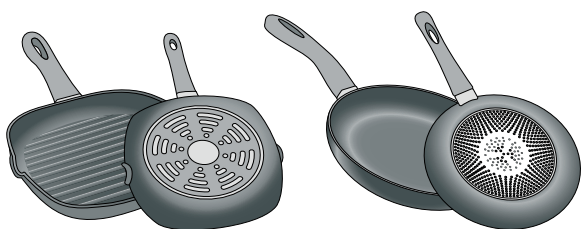


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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

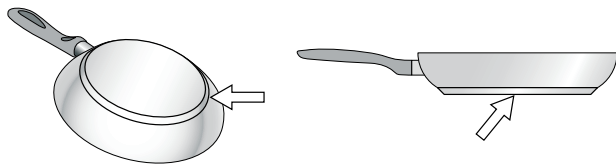
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- 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.



Keedunõu puudub või on ebasobiva suurusega

Kui valitud keedualal ei ole ühtegi nõud või kui nõu on ebasobivast materjalist või ebasobiva suurusega, siis ZoneLight-tuled vilguvad ja keeduala näidikule ilmub võimsusaste. Vilkumise lõpetamiseks asetage keedualale sobiv keedunõu. Kui te ei aseta 90 sekundi jooksul keedualale ühtegi nõud, lülitub keeduala 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

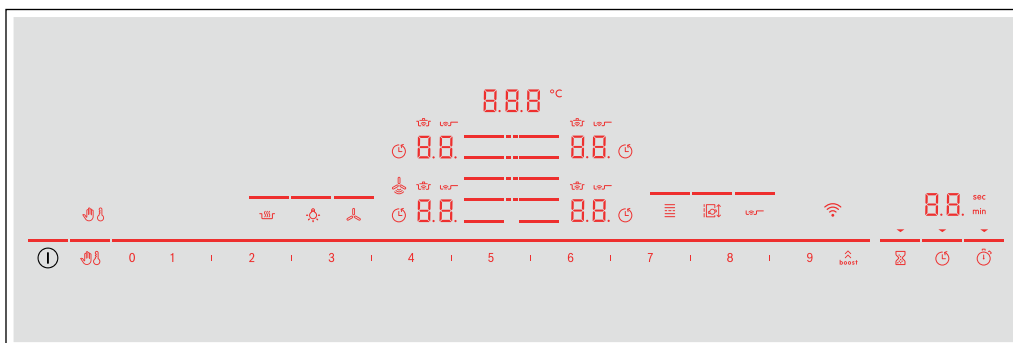
Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.

Seadmega tutvumine

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

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

Juhtpaneel



Sensorilülitid	
①	Pealüliti
≡	Keeduala väljalimine
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	Reguleerimisala
boost	Powerboost- ja Shortboost-funktsioon
☞	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
🔒	Lapselukk
🔥	Soojana hoidmise funktsioon
🔧	Praadimissensor
≡	Paindlik keedutsoon
📏	Move-funktsioon
⌚	Lühiajataimer
🕒	Keeduaja väljareguleerimine
⏸	Stopperi funktsioon
📶	WLAN
🌀	Õhupuhasti juhtimine
💡	Õhupuhasti valgustus

Näidikud	
0.0	Olek
1.9	Võimsusastmed
H/h	Jääkkuumus
00	Taimeri funktsioon
000°C	Temperatuur Keedufunktsioonid
☞	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
🔒	Lapselukk
🕒	Keeduaja väljareguleerimine
min/sec	Taimeri näidud
b.	Powerboost-funktsioon
Pb.	Funktsioon ShortBoost
🔥	Keedufunktsioonid
🔧	Praadimissensor
⋮	FlexPlus-keedutsoon
⌚	Seadistuste ülekandmine
Lo	Soojana hoidmise funktsioon
📶	WLAN
🌀	Õhupuhasti automaatrežiim

Sensorlülid

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

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkused

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

Keedualad

Kui lülitate pliidiplaadi sisse, süttivad pliidiplaati ümbritsevad tuled. Neid tulesid nimetatakse ZoneLight-tuledeks. Pärast ühe või mitme keedunõu kohaleasetamist süttivad vastavate keedualade tuled.

Kuidas reguleerida ZoneLight-tulede pidevat põlemist, saate teada peatükist → "*Põhiseaded*".

Keeduala		
	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud.
	Paindlik keedutsoon	Vt jaotist → " <i>Paindlik tsoon</i> "
	FlexPlus-keedutsoon	FlexPlus-keedutsoonid lülituvad alati sisse kombinatsioonis asjaomase parema või vasaku paindliku keedutsooniga. Vt jaotist → " <i>FlexPlus-tsoon</i> "
Kasutage üksnes induktioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist → " <i>Induktsiooniga toiduvalmistamine</i> "		

Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks kaks jääkkuumuse näitu. Need näitavad, et keeduala on veel kuum. Nende näitude põlemise ajal ja vahetult pärast nende kustumist ärge puudutage keeduala.

Sõltuvalt jääkkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

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

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

Kui lülitate keeduala välja, siis jääkkuumuse näit põleb. Ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, põleb jääkkuumuse näit seni, kuni keeduala on veel kuum.

Kui lülitate keedualad välja, siis ZoneLight-tuled ja jääkkuumuse näit põlevad.



Seadme kasutamine

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

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat lülitatakse sisse ja välja pealülitist.

Seadme esmakordsel sisselülitamisel avaneb koduvõrgu seadistus. Ekraanil süttib mõneks sekundiks sümbol . Järgneva seadistuse käivitamiseks puudutage sensorit ja järgige peatükis → "Home Connect" toodud juhiseid. Esmaseadistusest väljumiseks puudutage mis tahes sensorilülitit.

Pliidiplaadi sisselülitamine: Puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaal. Keedualade ZoneLight-tuled lülituvad sisse ja juhtpaneelil põlevad keedualade juurde kuuluvad sümbolid ja funktsioonid, mida saab parasjagu kasutada. Keedualade näidikutel põleb . Pliidiplaat on kasutusvalmis.

Pliidiplaadi väljalülitamine: Puudutage sümbolit ① seni, kuni kõik näidud kustuvad. Jääkkuumuse näidud juhtpaneelil ja keedualadel põlevad seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Kui ühendust koduvõrguga ei loodud või kui ühendus katkes, aktiveerib pliidiplaadi sisselülitumisel alati võrguühenduse esmaseadistuse.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui keedualad on olnud mõne sekundi välja lülitatud.
- Valitud seadistused jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui pliidiplaat lülitatakse selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab see 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**.

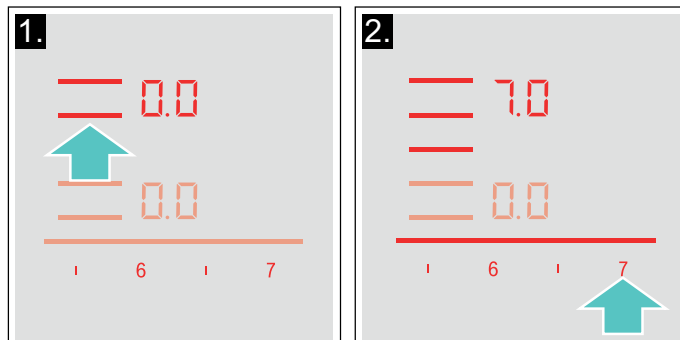
Märkused

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

Märkus: Kui asetate keedunõu Flex-tsoonile, tuvastab pliidiplaat keedunõu ja keeduala valitakse automaatselt välja. Lisateavet Flex-ala kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon".

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 keedualal ei ole ühtegi nõud, vilguvad valitud võimsusaste ja ZoneLight-tuled. Teatava aja pärast lülitub keeduala välja.
- Kui asetate keedualale nõu enne pliidiplaadi sisselülitamist, tuvastatakse see 20 sekundi jooksul pärast pealülitit puudutamist ja keeduala valitakse automaatselt välja. Kui nõu on tuvastatud, valige 20 sekundi jooksul välja võimsusaste, vastasel korral lülitub keeduala välja. Kui lülitate pliidiplaadi sisse ja asetate pliidiplaadile rohkem kui ühe nõu, siis annab nõude tuvastamisest märku nende keedualade ZoneLight-tuled süttimine ja juhtpaneelil ühe keeduala automaatne väljavahimine.

Soovitusi toiduvalmistamiseks

Soovitused

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

Toiduvalmistustabel

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

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Sulatamine		
šokolaad, glasuur	1 - 1.5	-
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
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5		

	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4.5 - 5.5	25 - 35
Kooritud kartulid	4.5 - 5.5	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3.5 - 4.5	120 - 180
Supid	3.5 - 4.5	15 - 60
Köögivilid	2.5 - 3.5	10 - 20
Köögivilid, sügavkülmutatud	3.5 - 4.5	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4.5 - 5.5	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60
Moorimine / praadimine väheses õliga*		
Šnitset, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitset, 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, köögivilid, aasiapärsed liharibad	7 - 8	15 - 20
Panniroad, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6.5 - 7.5	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3.5 - 4.5	3 - 10
Härjasilmad	5 - 6	3 - 6
Fritimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, fritida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kanagitsad	8 - 9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivilid, seemed, 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

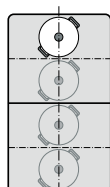
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

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

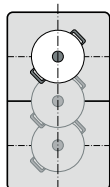
Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

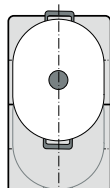
vÜheainsa keedualana



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

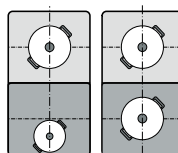


Läbimõõt suurem kui 13 cm
Asetage nõu ühte kolmest joonisel kujutatud asendist.



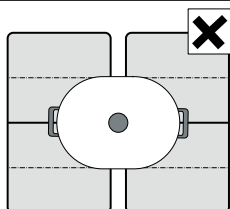
Kui nõu jaoks on vaja rohkem kui ühte keeduala, asetage nõu nii, et esmalt katate paindliku keeduala ülemise või alumise serva.

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.

Kahe keeduala ühendamine

Olenevalt keedunõu asetusest keedualad automaatselt ühendatakse või lahutatakse.

Manuaalne ühendamine:

1. Asetage keedunõu peale. Valige välja üks kahest Flex-tsooni juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit Näidik süttib. Võimsusaste ilmub keeduala näidikule. Flex-tsoon on aktiveeritud.

Võimsusastme muutmine

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

Uue keedunõu lisamine

1. Asetage uus nõu suuruse poolest sobivasse asukohta. Kui keeduala on korrektselt peale asetatud, tuvastab seade selle. Seade lahutab tasoonid ja valib need automaatselt välja.
2. Valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste.

Märkused

- Kui tõstate aktiivse keeduala keedunõu ümber või kergitate seda, käivitab keeduala automaatse otsingu ja eelnevalt valitud võimsusaste säilib.
- Keeduala automaatse tuvastamise võite välja lülitada. Lisateavet leiate peatükist → "Põhiseaded".

Kahe keeduala lahutamine

Olenevalt keedunõu asetusest keedualad automaatselt ühendatakse või lahutatakse.

Keedualade manuaalseks lahutamiseks valige välja üks kahest Flex-ala juurde kuuluvast keedualast ja puudutage sümbolit .

Flex-tsoon on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad edasi kahe eraldiseisva keedualana.

Märkused

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

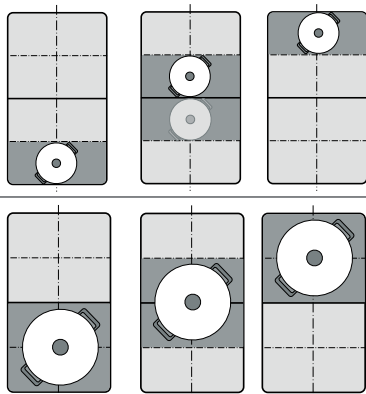


Move-funktsioon

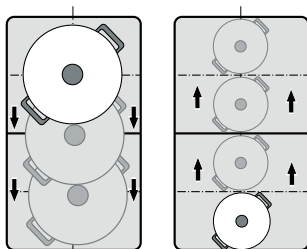
See funktsiooni aktiveerib kogu paindliku keedutsooni, mis on jagatud kolmeks keedupiirkonnaks ja mille võimsusastmed on eelnevalt seadistatud.

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

Keedupiirkonnad



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



Eelseadistatud võimsusastmed:

Eesmine ala = võimsusaste 9

Keskmine ala = võimsusaste 5

Tagumine ala = võimsusaste 1.5

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

Märkused

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

Aktiveerimine

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

Funktsioon on aktiveeritud.

Võimsusastme muutmine

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

Märkused

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

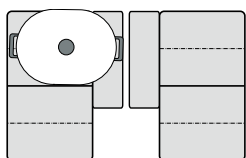
Juhiseid keedunõude kohta

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

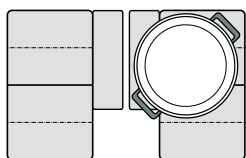
Keedunõu peaks katma külgmise keeduala ja FlexPlus-keedutsooni.

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

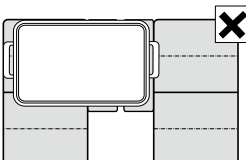
Seadme kohaleasetamine



Piklik keedunõu:
Paindlik keedutsoon kahe eraldiseisva keedutsoonina või ühe keedutsoonina.



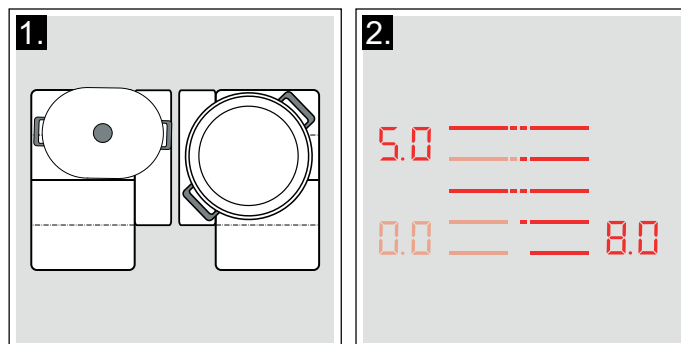
Suur ümar keedunõu:
Paindlik keedutsoon üheainsa keedutsoonina.



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:

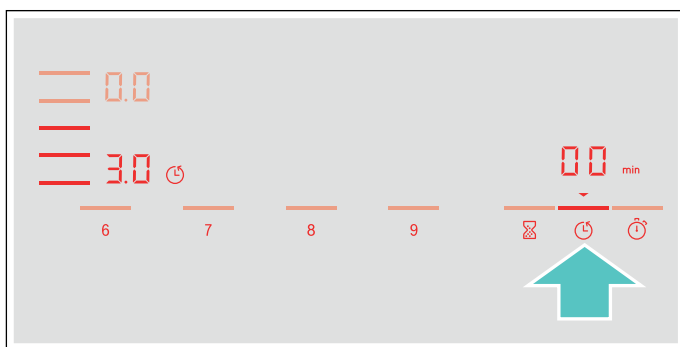
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell
- Stopper

Keeduaja programmeerimine

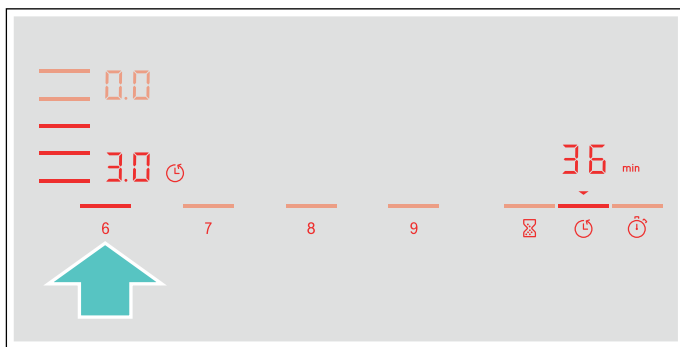
Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

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



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



4. Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Keeduaeg hakkab jooksmas.

Märkused

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

Praadimissensor

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

Keedufunktsioonid

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

Aja muutmine või kustutamine

Valige välja keeduala ja seejärel puudutage sümbolit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keeduaega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Pärast aja möödumist

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

Taimeri näidikul vilguvad  ja sümbol .

Sümboli  puudutamisel näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Märkused

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

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.

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

Seadistamine käib nii

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

Aja muutmine või kustutamine

Puudutage sümbolit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keeduaega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Pärast aja möödumist

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

Pärast sümboli  puudutamist näidud kustuvad.

Stopperi funktsioon

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

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

Aktiveerimine

Puudutage sümbolit . Taimeri näidikul põlevad sümbol  ja näit .

Aeg hakkab jooksmas.

Inaktiveerimine

Sümboli  puudutamine peatab stopperi funktsiooni. Taimeri näidikud põlevad edasi.

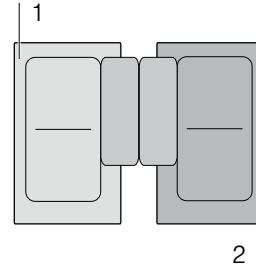
Kui puudutate uuesti sümbolit , siis näidud kustuvad. Funktsioon on inaktiveeritud.



PowerBoost-funktsioon

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

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



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

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit  ^{boost}. Näit  süttib. Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit  ^{boost}. 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.

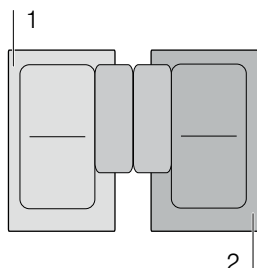


ShortBoost-funktsioon

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

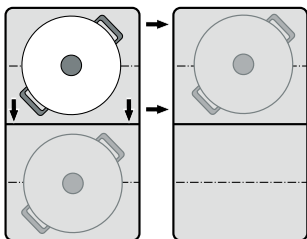
1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit . Näit **L** kustub. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Funktsioon on inaktiveeritud.

Seadistuste ülekanndmine

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

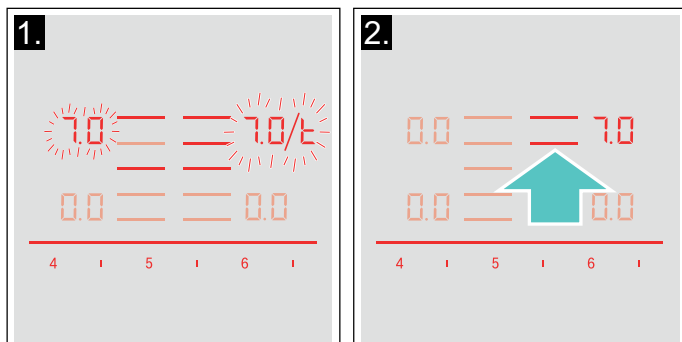
Seadistuste ülekanndmiseks nihutage keedunõu sisselülitatud keedualalt mõnele teisele keedualale.



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 ϵ .
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

Keeduabifunktsioonid teevad keetmise lihtsaks ja tagavad suurepärase tulemuse. Soovituslikud temperatuuristmed sobivad mis tahes toiduvalmistusviisi jaoks.

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

Sensorid mõõdavad keetmise ajal pidevalt keedunõu temperatuuri. Nii saab võimsusastet õige temperatuuri säilitamiseks reguleerida.

Kui valitud temperatuur on saavutatud, võib lisada toiduained. Temperatuuri hoitakse automaatselt ühtlasena, ilma et peaks muutma temperatuuristet.

Keedufunktsioone saab kasutada kõigil keedutsoonidel, mis on varustatud juhtmeta keetmissensoriga.

Sellest peatükist saate järgmist teavet:

- Keeduabifunktsioonid
- Sobivad keedunõud
- Sensorid ja lisatarvikud
- Funktsioonid ja võimsusastmed
- Soovituslikud road

Keeduabi funktsioonide liigid

Keeduabi funktsioonidega saate iga roa jaoks valida kõige sobivama valmistusviisi.

Tabel näitab erinevaid võimalusi keeduabi funktsiooni seadistamiseks:

Keeduabi funktsioonid	Temperatuuristmed	Keedunõud	Olemasolu	Aktiveerimine
Praadimisandur				
Moorimine / praadimine väheses õlis	1, 2, 3, 4, 5		Kõik keedualad	
Keedufunktsioonid				
Soojendamine / soojana hoidmine	1 / 70 °C		Kõik keedualad	
Hautamine	2 / 90 °C		Kõik keedualad	
Keetmine	3 / 100 °C		Kõik keedualad	
Valmistamine kiirkeedupotis	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 väheste 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 temperatuuraste ja vajaduse korral muutke seda.

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

Keeduabi funktsioonide tabelis on iga funktsiooni jaoks nimetatud sobiv keedunõu.

Sensorid ja täiendavad lisatarvikud

Sensorid mõõdavad keeduprotsessi ajal pidevalt 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.

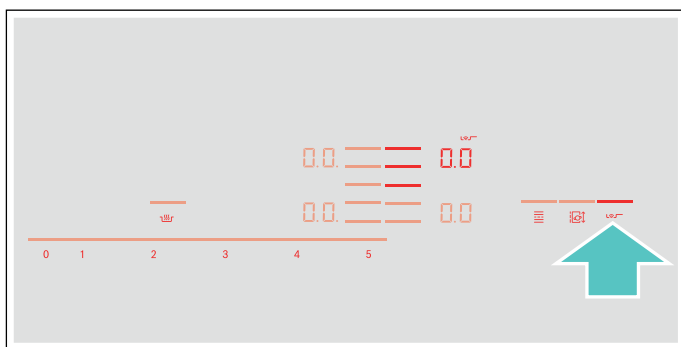
Temperatuuriastmed

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.

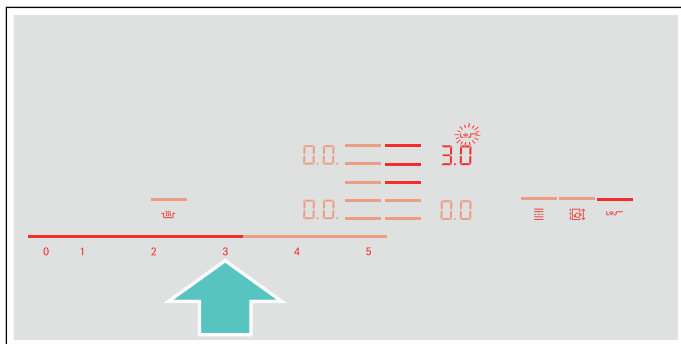
Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi keedunõu keedualale.

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



- Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud temperatuuriaste.



Funktsioon on aktiveeritud.

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

- 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 jääkuumuse 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 jätke samaks.

Keemispunkti seadistamine

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

- Valige põhiseadistus **C4**, 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.

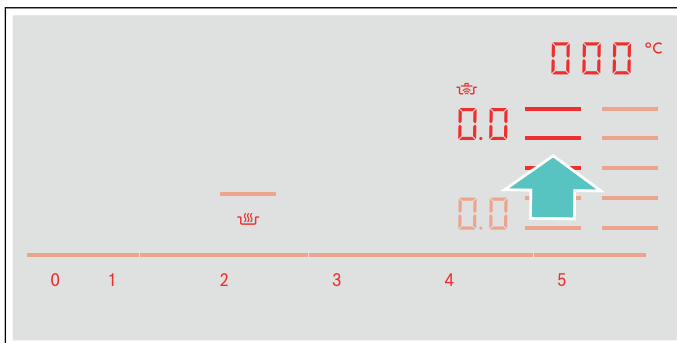
Kõrgus	Väärtus C4
0 - 100 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3*
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
üle 1400 m	9
* Põhiseadistus	

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.

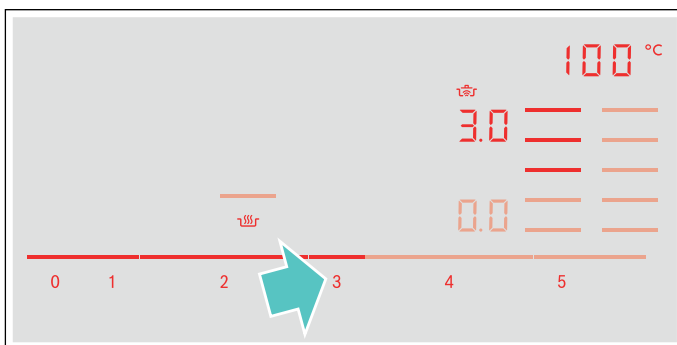
Seadistamine käib nii

Enne keedufunktsioonide esmakordset kasutamist tuleb luua ühendus juhtmeta keedusensori ja juhtpaneeli vahel. Selleks tutvuge peatükiga → "⑩ 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 helisignaal 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)
Praadimine vähese õliga			
Šnitsel, naturaalne ¹		4	6 - 10
Šnitsel, paneeritud ¹		4	6 - 10
Filee ²		4	6 - 10
Karbonaadilõigud ¹		3	10 - 15
Cordon bleu ¹		4	10 - 15
Viini šnitsel ¹		4	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) ²		5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed (3 cm paksused) ²		5	8 - 12
Lihalõigud, küpsed (3 cm paksused) ¹		4	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune) ¹		3	10 - 20
Liharibad ³		4	7 - 12
Gyros ³		4	7 - 12
Peekon ¹		2	5 - 8
Hakkliha ³		4	6 - 10
Pihv (1,5 cm paksune) ¹		3	6 - 15
Lihapallid (2 cm paksused) ¹		3	10 - 20
Täidetud lihapallid ¹		3	10 - 20
Keeduvorstikesed ¹		3	8 - 20
Vorstikesed, toored ¹		3	8 - 20
Hautamine			
Vorstikesed ⁴		2 - 90 °C	10 - 20
Keetmine			
Lihapallid ⁴		3 - 100 °C	20 - 30
Supikana ⁴		3 - 100 °C	60 - 90
Kooreklops ⁴		3 - 100 °C	60 - 90

¹ Korduvalt keerata.

² Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

³ Segage regulaarselt.

⁴ Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

⁵ Lisage toiduained alguses.

⁶ Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

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

¹ Korduvalt keerata.

² Pärast helisignaali lisage õli ja toiduained.

³ Segage regulaarselt.

⁴ Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

⁵ Lisage toiduained alguses.

⁶ Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

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

¹ Korduvalt keerata.

² Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

³ Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

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

¹ Pärast helisignaali lisage või ja toiduained.

² Pärast helisignaali lisage pannile õli ja toiduained.

³ Segage regulaarselt.

⁴ Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

⁵ Lisage toiduained alguses.

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

¹ Segage regulaarselt.

² Korduvalt keerata.

³ Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Pange toiduained pannile pärast helisignaali.

⁴ Lisage toiduained alguses.

⁵ Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

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

¹ Segage regulaarselt.

² Korduvalt keerata.

³ Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Pange toiduained pannile pärast helisignaali.

⁴ Lisage toiduained alguses.

⁵ Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

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

¹ Segage regulaarselt.

² Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.

³ Pärast helisignaali lisage pannile õli ja toiduained.

⁴ Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.

⁵ Lisage toiduained alguses.

Kartulid	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuraste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Keetmine Kartulite keetmine ⁵		3 - 100 °C	30 - 45
Keetmine kiirkeedupotis Kartulid kiirkeedupotis ⁵		4 - 120 °C	10 - 20

¹ Segage regulaarselt.² Kogukestus portsjoni kohta. Praadige üksteise järel.³ Pärast helisignaali lisage pannile õli ja toiduained.⁴ Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.⁵ Lisage toiduained alguses.

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

¹ Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.² Segage regulaarselt.³ Lisage toiduained alguses.

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

¹ Segage regulaarselt.² Lisage toiduained alguses.

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

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

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

¹ Korduvalt keerata.² Segage regulaarselt.³ Kuumutamine ja toiduvalmistamine kaane all. Lisage toiduained pärast helisignaali.⁴ Kuumutage õli kaane all. Praadige üksteise järel ja ilma kaaneta.

Muu	Keeduabifunktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Praadimine vähese õliga			
Camembert ¹		3	7 - 10
Saiakuubikud ²		3	6 - 10
Kuivad valmisroad ³		1	5 - 10
Mandlite röstimine ⁴		4	3 - 15
Pähklite röstimine ⁴		4	3 - 15
Piiniaseemnete röstimine ⁴		4	3 - 15
Soojendamine ja soojana hoidmine			
Guljašš-supi soojendamine ⁵		1 - 70 °C	10 - 20
Hõõgveini soojendamine ⁵		1 - 70 °C	5 - 15
Hautamine			
Piima kuumutamine ⁵		2 - 90 °C	3 - 10
¹ Korduvalt keerata. ² Segage regulaarselt. ³ Lisada vesi pärast helisignaali. Lisage toiduained, kui vesi tõuseb keema. ⁴ Lisage toiduained pärast helisignaali. ⁵ 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)
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
Krabi 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 ärast 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.

	Keedunõu	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
Köögivili			
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
Kartulikotletid 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.

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:

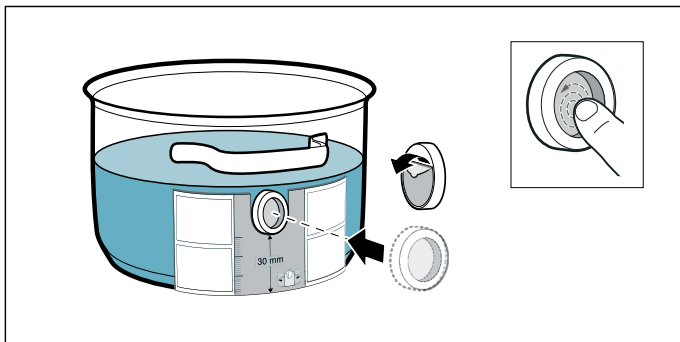
00577921	5 silikoonpadjast koosnev komplekt
HEZ39050	Keetmissensor ja 5 silikoonpadjast koosnev komplekt

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 šablooni abil kleepige silikoonpadi vastaval kõrgusel poti väliskülje külge.



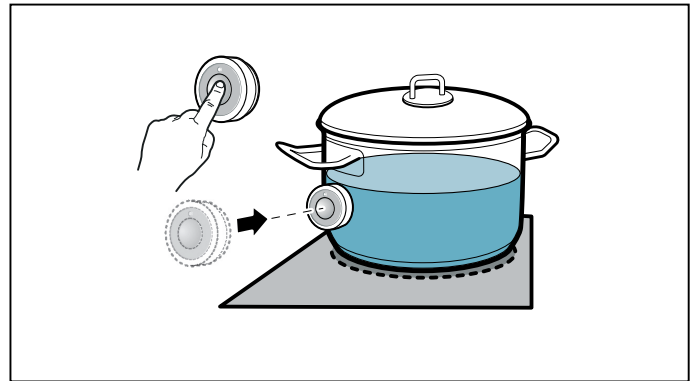
3. Suruge silikoonpadi kogu pinna ulatuses vastu potti, avaldage survet ka siseosale. Liim kuivab täielikult 1 tunniga. Selle aja jooksul ärge potti kasutage ega puhastage.

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 kuumade 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 . Mõne sekundi pärast ilmub keeduala näidikule temperatuurianduri ja juhtpaneeli ühendamise tulemus.

Tulemus

	Veatu ühendus
1	Vigane ühendus: tingitud ülekandevaest.
2	Vigane ühendus: tingitud temperatuurianduri vaest.

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

Juhtmeta temperatuurianduri lähtestamine

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

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.

Silikoonpadi

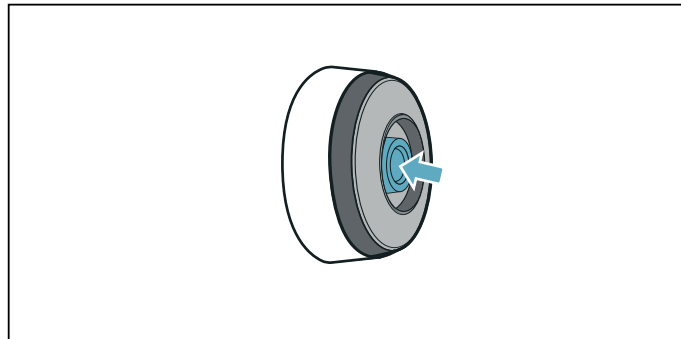
Enne temperatuurisümboli külge kinnitamist puhastage ja kuivatage. Võib pesta nõudepesumasinas.

Märkus: Ärge jätke silikoonpadjaga nõud pikemaks ajaks nõudepesuvedelikku.

Temperatuurisensori aken

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

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



Märkused

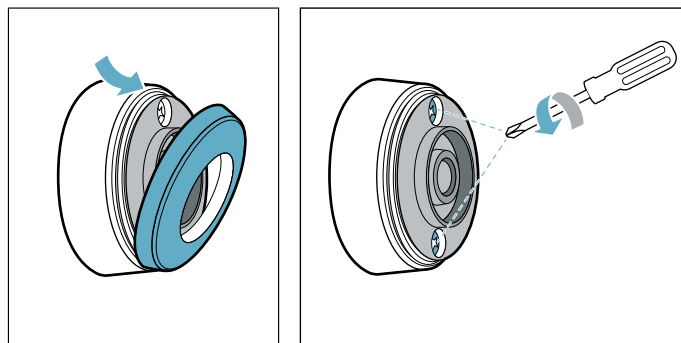
- Ärge kasutage kraapivaid puhastusvahendeid, nagu küürimiskäsnad ja harjad, ega viskoosseid puhastusaineid.
- Ärge puudutage sensorit sõrmedega. See võib määrdua või kriimustada saada.

Patarei vahetamine

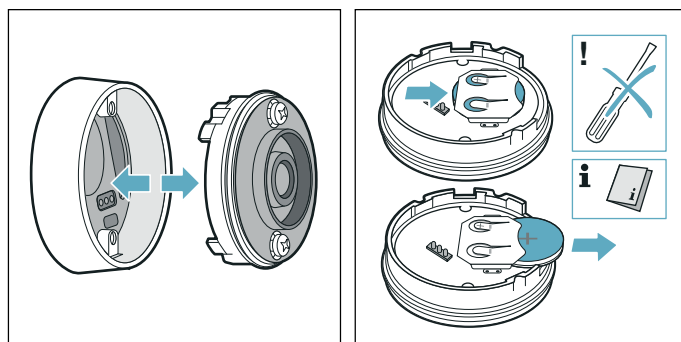
Kui temperatuurisensor sümbolile vajutamise korral ei sütti, on patarei tühi.

Patarei vahetamine:

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

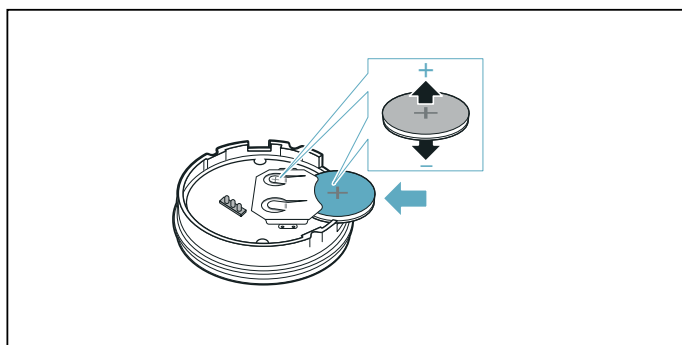


2. Avage temperatuurisensori sulgur. Võtke patarei korpuse alaosal välja ja pange sisse uus patarei (seejuures jälgige patareide polaarsust).

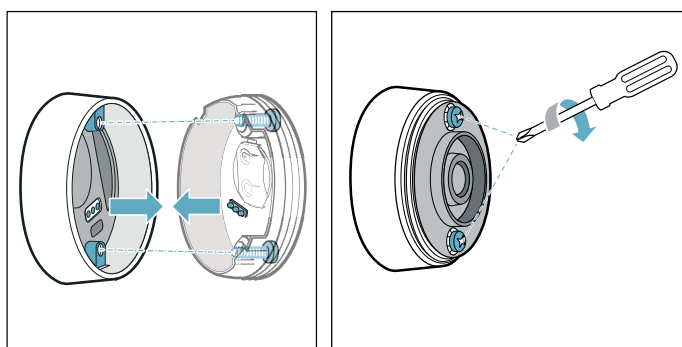


Tähelepanu!

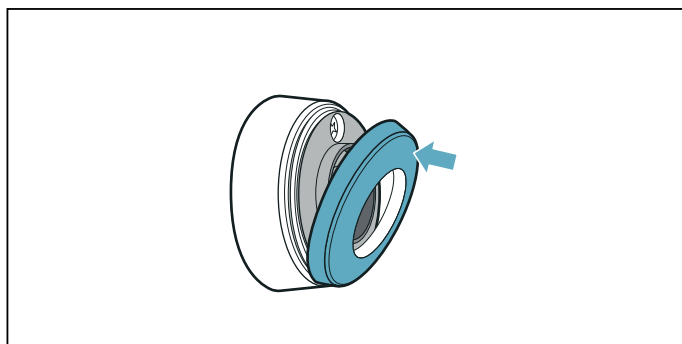
Patarei eemaldamiseks ärge kasutage metallist esemeid. Ärge puudutage patarei ühenduspunkte.



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 patareid.

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 leiate internetist 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 helisignaali. 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 helisignaali. See näitab, et funktsioon lõpeb peagi.
- Puhastuse eesmärgil lukustamine ei mõjuta pealülitit. Pliidiplaati saab igal ajal välja lülitada.



Automaatne väljalülitus

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

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

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

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

Põhiseaded

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

Näit	Funktsioon
	Lapselukk  manuaalselt*.  automaatselt.  Funktsioon on inaktiveeritud.
	Helisignaaliid  Kinnitus-ja veasignaali on välja lülitatud.  Ainult veasignaali on sisse lülitatud.  Ainult kinnitussignaali on sisse lülitatud.  Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud.*
	Energiakulu kuvamine  Inaktiveeritud.*  Aktiveeritud.
	Seadistus olenevalt kõrgusest üle merepinna  vähendamine  Põhiseadistus  suurendamine
	Keeduaja automaatne programmeerimine  Välja lülitatud.*  Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
	Taimeri funktsiooni helisignaali kestus  10 sekundit.*  30 sekundit.  1 minut.
	Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest.  Inaktiveeritud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. */**  1000 W miinimumvõimsus.  1500 W ...  3000 W on soovituslik 13 ampri jaoks.  3500 W on soovituslik 16 ampri jaoks.  4000 W  4500 W on soovituslik 20 ampri jaoks. ...  Pliidiplaadi maksimumvõimsus.**
	Move-funktsiooni jaoks eelseadistatud võimsusastmete muutmine  Eelseatud võimsusaste eespoolse keedupiirkonna jaoks.  Eelseatud võimsusaste keskmise keedupiirkonna jaoks.  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 0 Kahe eraldiseisva keedualana.* 1 Üheainsa keedualana.
c 14	Ühendage juhtmeta keetmissensor pliidiplaadiga 0 Veatu ühendus 1 Vigane ühendus: tingitud ülekandmise veast. 2 Vigane ühendus: tingitud keetmissensori veast.
c 24	ZoneLight-tuled 0 Dünaamiline režiim: aktiivsete keedualade tuled lülituvad sisse.* 1 Püsirežiim: aktiivsete keedualade tuled lülituvad püsivalt sisse.
c 25	Keedupoti automaatne tuvastamine 0 Inaktiveeritud: valige soovitud keeduala manuaalselt. 1 Aktiveeritud: pliidiplaat tuvastab keedunõu suuruse ja asukoha ning valib vastava keeduala/vastavad keedualad*.
c 0	Standardseadistustele lähtestamine 0 Individuaalsed seadistused.* 1 Lähtestage tehase seadistustele.

* vaikimisi seadistus

**Pliidiplaadi maksimumvõimsus on kirjas andmesildil.

Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

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

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

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



4. Puudutage sümbolit  korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
5. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



6. Puudutage sümbolit  vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.



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 pinge kvaliteedist.

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

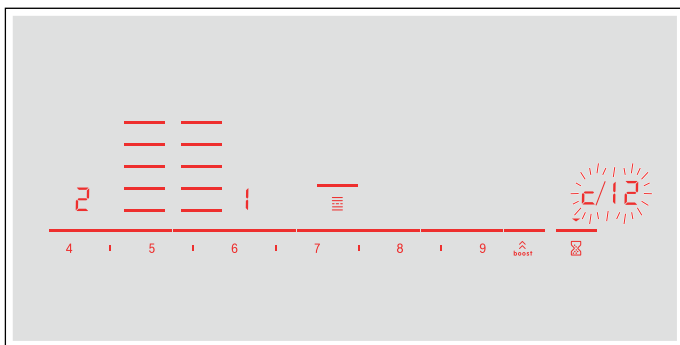


Keedunõu test

Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage pott, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt poti põhjaga kõige paremini sobib.
2. Valige põhiseadistuste alt seadistus **c 12**.
3. Puudutage reguleerimisala. Keedualade näidikute vilgub –
Funktsioon on aktiveeritud.
10 sekundi pärast ilmub keeduala näidikule keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

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

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

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

Märkused

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



PowerManager

Power-Manager funktsiooniga saab reguleerida pliidiplaadi koguvõimsust.

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

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

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

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

Home Connect

See seade on WLANi toega, seadistusi saab seadmele saata mobiilse lõppseadme kaudu.

Kui seadet koduvõrku ei ühendata, töötab seade nagu ilma võrguühenduseta pliidiplaat. Pliidiplaat on alati juhtpaneeli kaudu käsitsetav.

Home Connecti funktsiooni kasutatavus sõltub Home Connecti teenuse kättesaadavusest teie riigis. Home Connecti teenused ei ole igas riigis kasutatavad. Lisateavet selle kohta leiate aadressilt www.home-connect.com.

Märkused

- Pliidiplaadid ei ole ette nähtud ilma järelevalveta kasutamiseks - keetmist tuleb jälgida.
- Järgige selle kasutusjuhendi ohutusjuhiseid ja tagage, et neid järgitakse ka siis, kui te juhite seadet Home Connecti rakenduse abil ja ei ole sealjuures kodus. Järgige ka Home Connect rakenduses esitatavaid juhiseid. → "Olulised ohutusnõuded" lk 6
- Home Connecti rakendusega saate saata oma seadmele seadistusi ja peate need seadmel kinnitama. Seadme käsitsemine teel olles ei ole võimalik.
- Käsitsemine seadmel on alati eelistatud. Sellel ajal ei ole käsitsemine Home Connecti rakenduse kaudu võimalik.

Seadistamine

Seadistuste tegemiseks Home Connecti kaudu peab Home Connecti rakendus olema paigaldatud teie mobiilsele lõppseadmele ja seadistatud.

Järgige selleks Home Connecti juurde kuuluvat dokumentatsiooni.

Täitke seadistuste tegemiseks kõik rakenduse ettenähtud toimingud.

Seadistamiseks peab rakendus olema avatud.

Automaatne sisselogimine koduvõrku

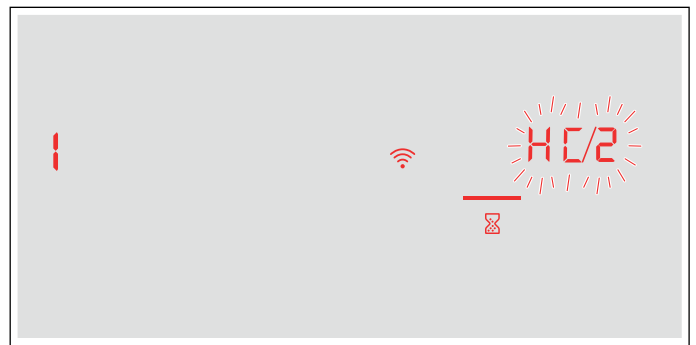
Vajate WPSi funktsiooniga ruuterit.

Teil peab olema oma ruuterile ligipääs. Kui see ei peaks olema nii, järgige samme "Manuaalne sisselogimine koduvõrku".

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi kuvatakse **HC** ja **1**. Keeduala näidikul põleb .



4. Seadistage reguleerimisalal väärtus **1**. Juhtpaneelil vilguvad **1** ja sümbol .
5. 2 minuti jooksul vajutage ruuteri WPS-nupule. Pliidiplaat on võrguga ühendatud, kui juhtpaneelil sümbol  enam ei vilgu, vaid põleb pideva tulega.
Märkus: Kui ühendust ei saa luua, ilmub väärtus **2** "Manuaalselt ühendada". Logige seade koduvõrku manuaalselt sisse või käivitage automaatne ühendus uuesti.
Kui seade üritab automaatselt rakendusega ühenduda, siis süttivad vaheldumisi **HC** ja **2**. Reguleerimisalal vilgub väärtus **1**.



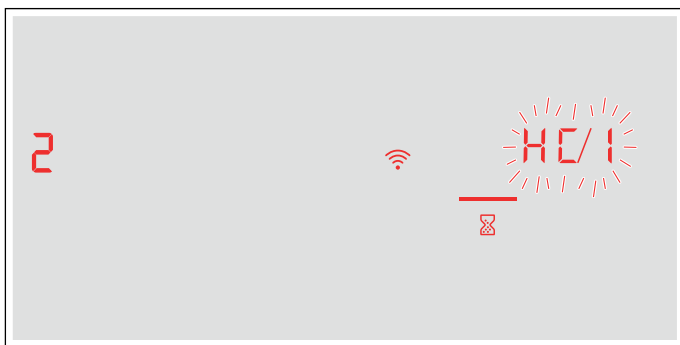
6. Käivitage mobiilsel lõppseadmel rakendus ja järgige võrku automaatse sisselogimise juhiseid. Sisselogimistoiming on lõppenud, kui keeduala näidikule ilmub väärtus .

Käsitsi sisselogimine koduvõrku

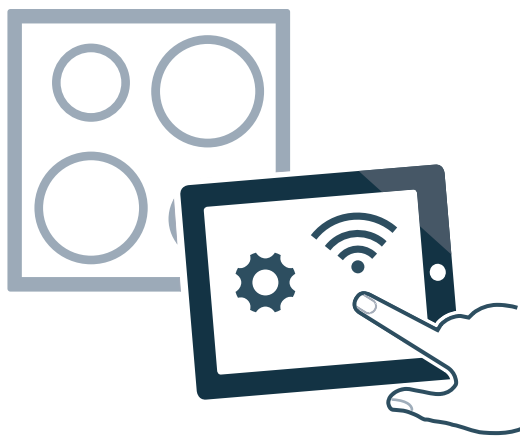
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi kuvatakse HC ja 1. Keeduala näidikul põleb 0.



4. Seadistage reguleerimisalal väärtus 2. Juhtpaneelil vilguvad 2 ja sümbol .

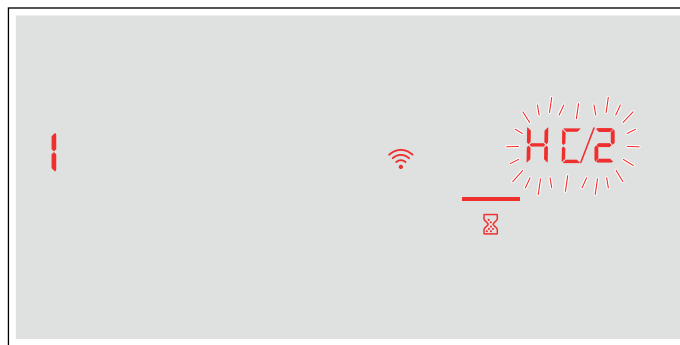


5. Logige mobiilne lõppseade pliidiplaadi võrku, kasutades SSID "HomeConnect" ja võtit "HomeConnect".



Pliidiplaat on võrguga ühendatud, kui juhtpaneelil sümbol  enam ei vilgu, vaid põleb pideva tulega.

Kui seade üritab automaatselt rakendusega ühenduda, siis süttivad vaheldumisi HC ja 2. Reguleerimisalal vilgub väärtus 1.



6. Käivitage mobiilsel lõppseadmel rakendus ja järgige võrku käsitsi sisselogimise juhiseid. Sisselogimistoiming on lõppenud, kui keeduala näidikule ilmub väärtus 0.

Home Connecti seadistused

Home Connecti saate alati kohandada vastavalt oma vajadustele.

Võrgu ja seadme teabe kuvamiseks navigeerige oma pliidiplaadi põhiseadistustes Home Connecti seadistustesse.

Näit	Funktsioon
HC 1	Sisselogimine koduvõrku (WLAN)
0	Pole ühendatud / võrguühenduse lahutamine.
1	Automaatne ühendamine.
2	Käsitsi ühendamine.
3	Ühendatud.
HC 2	Ühendus rakendusega
0	Pole ühendatud.
1	Ühenduse loomine.
HC 3	Ühendamine WLANiga
0	Raadiomoodul välja lülitatud.
1	Raadiomoodul sisse lülitatud.
HC 4	Seadistused rakenduse kaudu
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud.*
HC 5	Tarkvara värskendus
1	Värskendus saadaval ja installimiseks valmis.
2	Installimise käivitamine.
HC 6	Kaugligipääs klienditeenindusele
0	Pole lubatud.
1	Lubatud.

* Põhiseadistus

Näit	Funktsioon
HC 7	WLANi signaalitugevus
0	Pole koduvõrguga (WLAN) ühendatud.
1	Signaali tugevus 1 (halb)
2	Signaali tugevus 2 (keskmine)
3	Signaali tugevus 3 (hea)
HC 8	Ühendus Home Connecti serveriga
0	Pole ühendatud.
1	Ühendatud.
* Põhiseadistus	

Märkused

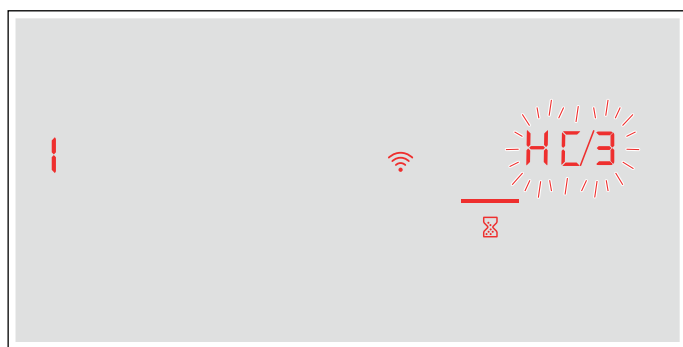
- Seadistus **HC 2** kuvatakse ainult siis, kui seade on koduvõrguga ühendatud.
- Seadistus **HC 3** kuvatakse ainult siis, kui seade oli juba kord koduvõrguga ühendatud.
- Seadistus **HC 5** kuvatakse ainult siis, kui värskendus on saadaval.
- Seadistus **HC 6** kuvatakse ainult siis, kui klienditeenindus üritab seadmega ühenduda. Pärast ligipääsu andmist saate selle igal ajal lõpetada.
- Seadistused **HC 7** ja **HC 8** kuvatakse ainult siis, kui on olemas ühendus WLANiga.

WLANi inaktiveerimine

Kui Wifi on aktiveeritud, saate kasutada Home Connect funktsiooni.

Märkus: Võrku ühendatud ooterežiimis tarbib teie seade max 2 W.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit .
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad **HC** ja **3**. Keeduala näidikul põleb **1**.



4. Seadistage reguleerimisalal väärtus **0**. WLAN on inaktiveeritud ja juhtpaneelilt kustub sümbol .

Võrgust lahutamine

Oma pliidiplaadi saate igal ajal võrgust lahutada.

Märkus:

Kui teie pliidiplaat on võrgust lahutatud, siis ei ole Home Connect kaudu käsitsemine võimalik.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit .
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad **HC** ja **1**. Keeduala näidikul põleb **3**.
4. Seadistage reguleerimisalal väärtus **0**. Seade on koduvõrgust lahutatud ja juhtpaneelilt kustub sümbol .

Võrguühenduse loomine

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit .
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi kuvatakse **HC** ja **1**. Keeduala näidikul põleb **0**.



4. Seadistage reguleerimisalal väärtus **1** "Automaatne ühendamine" või väärtus **2** "Käsitsi ühendamine".
5. Järgige juhiseid vastavalt → "Automaatne sisselogimine koduvõrku" või → "Käsitsi sisselogimine koduvõrku".

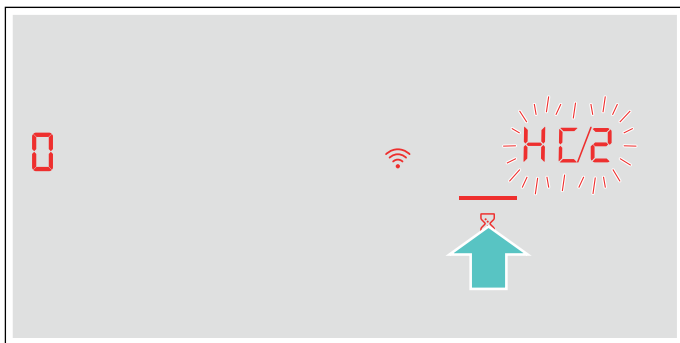
Rakendusega ühendamine

Kui teie mobiilsel lõppseadmel on Home Connect rakendus installitud, saate selle ühendada oma pliidiplaadiga.

Märkused

- Seade peab olema võrguga ühendatud.
- Rakendus peab olema avatud ja seadistatud.
- Kui õhupuhaastiga on otseühendus, lahutage pliidiplaat esmalt koduvõrgust ja käivitage ühendus uuesti. → "Võrgust lahutamine" lk 47
→ "Võrguühenduse loomine" lk 47

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad HC ja 2. Keeduala näidikul põleb .



4. Seadistage reguleerimisalal väärtus 1.
5. Järgige ühendamistoimingu lõpetamiseks rakenduse antavaid juhiseid.

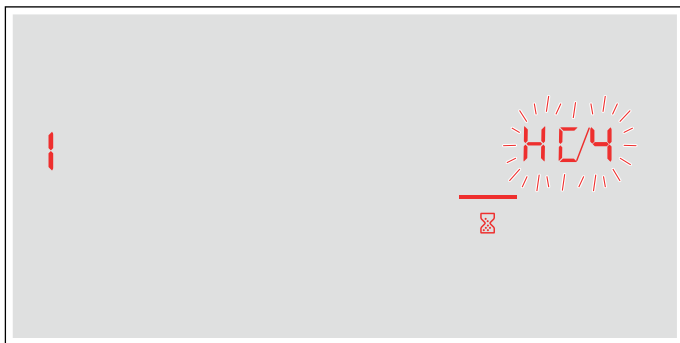
Seadistused rakenduse kaudu

Home Connecti rakendusega pääsete mugavalt ligi oma pliidiplaadi põhiseadistustele ja saate pliidiplaadile saata keedualade seadistusi.

Märkused

- Põhiseadistuste muutmiseks peab pliidiplaat olema välja lülitatud.
- Alati tuleks eelistada käsitsemist seadme enda kaudu. Sel ajal ei ole käsitsemine Home Connecti rakenduse kaudu võimalik.
- Tarnitud seadmel on seadistuste edastamine aktiveeritud.
- Kui seadistuste edastamine on inaktiveeritud, kuvatakse Home Connecti rakenduses eranditult ainult pliidiplaadi olekud.

1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
3. Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad HC ja 4.
4. Edastamise aktiveerimiseks valige reguleerimisalas väärtus 1, edastamise inaktiveerimiseks valige väärtus 0.



Keeduseadistuste kinnitamine

Niipea kui keetmiseseadistused edastatakse keedualale, hakkavad olenevalt seadistusest keeduala näidik, ZoneLight-tuled, taimeri näidik või muudetud funktsioon vilkuma. Seadistuste kinnitamiseks puudutage soovitud keeduala näidikut. Seadistuste tühistamiseks puudutage mis tahes sensorlüliti.

Tarkvara värskendus

Tarkvara värskendamise funktsiooniga värskendatakse teie pliidiplaadi tarkvara (nt optimeerimine, vigade kõrvaldamine, ohutuse seisukohalt olulised värskendused). Eelduseks on, et olete Home Connecti registreeritud kasutaja, olete rakenduse installeerinud oma mobiilsesse lõppseadmesse ja olete ühendatud Home Connecti serveriga.

Kui saadaval on tarkvara värskendus, antakse teile Home Connect rakenduse teada, kust saate värskenduse alla laadida.

Pärast edukat allalaadimist saate värskenduse pliidiplaadi kaudu (põhiseadistused, seadistus HC5) või Home Connect rakenduse kaudu käivitada, kui olete kohalikus võrgus.

Pärast edukat installimist teavitatakse teid Home Connecti rakenduse kaudu.

Märkused

- Allalaadimise ajal saate oma pliidiplaati edasi kasutada.
- Olenevalt isiklikest seadistustest rakenduses saab tarkvara värskenduse alla laadida ka automaatselt.
- Turvalisuse seisukohalt olulise värskenduse soovime installida võimalikult kiiresti.

Kaugdiagnostika

Kui pöördate asjaomase sooviga hooldekeskuse poole, saab hooldekeskus kaugdiagnostika abil teie seadmele ligi pääseda, tingimusel et teie seade on Home Connect serveriga ühendatud ning riigis, kus seadet kasutate, on kaugdiagnostika kättesaadav.

Märkus: Lisateabe ning märkused kaugdiagnostika kättesaadavuse kohta teie riigis leiate veebisaidilt www.home-connect.com rubriigist "teenindus/abi".

Andmekaitse viide

Teie Home Connecti seadme esmakordsel ühendamisel Internetiga ühendatud WLAN-võrku edastab teie seade Home Connecti serverile järgmised andmete kategooriad (esmaregistreerimine):

- Ühene seadme ID (koosneb seadmevõtmetest ning paigaldatud Wi-Fi sidemooduli MAC-aadressist).
- Wi-Fi-sidemooduli turvasertifikaat (ühenduse infotehniliseks kaitsmiseks).
- Teie koduseadme aktuaalne riist- ja tarkvara versioon.
- Võimaliku eelnenud tehaseseadistustele lähtestamise olek.

See esmaregistreerimine valmistab kasutamiseks ette Home Connecti funktsionaalsused ja on vajalik alles sellel ajahetkel, kui te soovite Home Connecti funktsionaalsusi esmakordselt kasutada.

Märkus: Arvestage, et Home Connecti funktsionaalsused on kasutatavad ainult koos Home Connecti rakendusega. Teavet andmekaitse kohta saab avada Home Connecti rakenduses.

Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib Robert Bosch Hausgeräte GmbH, et Home Connect funktsiooniga seade vastab direktiivi 2014/53/EL põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku RED vastavusdeklaratsiooni leiate internetist www.bosch-home.com seadme tootelehel täiendavate dokumentide alt.



2,4 GHz riba: 100 mW max.
5 GHz riba: 100 mW max.



BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz WLAN (Wi-Fi): kasutamiseks ainult siseruumides



Õhupuhasti ühendus

Selle seadme võite ühendada sobiva õhupuhastiga ning nii juhtida oma pliidiplaadi kaudu õhupuhasti funktsioone.

Seadmete omavahel ühendamiseks on erinevaid võimalusi:

Home Connect

Kui mõlemad seadmed on Home Connecti toega, on ühendamine võimalik Home Connecti rakenduse kaudu.

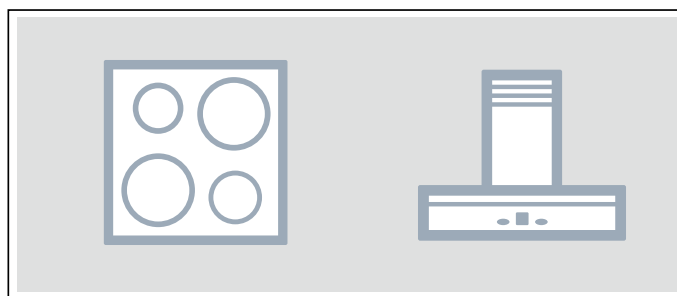
Mõlemat seadet saab käsitseda rakendusega ja juhtpaneeli kaudu.

Selleks järgige kaasasolevaid Home Connect kasutusjuhendit ja Home Connect peatükki. → "Home Connect" lk 45



Seadmete otse ühendamine

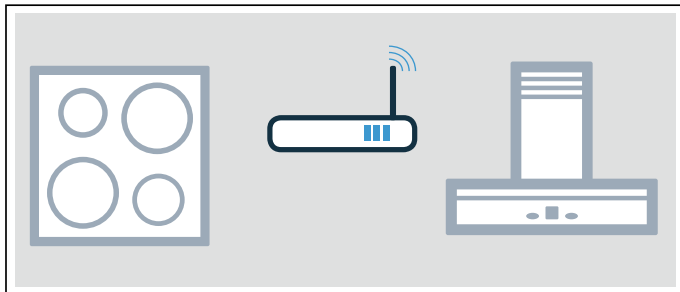
Kui seade ühendatakse õhupuhastiga otse, ei saa õhupuhastit pliidiplaadi kaudu käsitseda. Ühendamine koduvõrguga või rakendusega ei ole mõlema seadme puhul enam võimalik. Mõlemat seadet saab käsitseda juhtpaneeli kaudu.



Seadmete ühendamine koduvõrgu kaudu

Kasutage seda ühendusviisi siis, kui Home Connect rakendusega ei ole ühendatud ükski seade või on ühendatud vaid üks kahest seadmest.

Kui seadmed ühendatakse omavahel koduvõrgu kaudu, siis saab pliidiplaadi käsitlemiseks kasutada nii õhupuhasti juhtsüsteemi kui ka Home Connecti.



Märkused

- Järgige õhupuhasti kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid ja tagage nendest kinnipidamine ka siis, kui käsitsete seadet pliidiplaadipõhise õhupuhasti juhtimise kaudu. → "Olulised ohutusnõuded" lk 6
- Käsitlemine õhupuhastil on alati eelistatud. Sel ajal ei saa õhupuhastit käsitseda pliidiplaadipõhiselt.
- Võrku ühendatud ooterežiimis tarbib teie seade max 2 W.

Seadistamine

Ühenduse loomiseks pliidiplaadi ja õhupuhasti vahel peab pliidiplaat olema sisse lülitatud.

Otseühendus

Veenduge, et õhupuhasti on välja lülitatud.

Selleks järgige oma õhupuhasti kasutusjuhendis peatükki "Pliidiplaadi ühendamine".

Märkus: Kui ühendate oma pliidiplaadi otse õhupuhastiga, ei ole ühendus koduvõrguga enam võimalik ja te ei saa Home Connecti enam kasutada.

- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
- Puudutage sümbolit seni, kuni vaheldumisi ilmuvad **c** ja **15**. Keeduala näidikul põleb .
- Seadistage reguleerimisalal väärtus **1**. Keeduala näidikul vilgub **1**.
- Käivitage 2 minuti jooksul õhupuhastil ühendus. Pliidiplaat on õhupuhastiga ühendatud, kui keeduala näidikule ilmub väärtus **3**. Pärast seadistusmenüüst väljumist kuvatakse pliidiplaadi juhtpaneelile õhupuhasti pliidiplaadipõhise juhtimise sümbolid.

Ühendus koduvõrgu kaudu

Vajate WPSi funktsionaalsusega ruuterit.

Teil peab olema oma ruuterile ligipääs. Kui see ei peaks olema nii, järgige toiminguid osas "Otse ühendamine".

Veenduge alguses, et õhupuhasti on rakendusega ühendatud või asub koduvõrgus.

- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
- Puudutage sümbolit niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad **c** ja **15**. Keeduala näidikul põleb (ei ole ühendatud) või **2** (koduvõrguga ühendatud).
- Seadistage reguleerimisalal väärtus **1**. Keeduala näidikul vilgub **1**.
- Kui seade ei olnud veel koduvõrguga ühendatud, vajutage 2 minuti jooksul ruuteril WPS-nuppu. Pliidiplaat ühendatakse koduvõrguga, keeduala näidikule ilmub väärtus **2**. Ühenduse loomine õhupuhastiga käivitub automaatselt ja on 2 minuti vältel aktiivne. Kui seade on koduvõrguga juba ühendatud, jätkake järgmise sammuga.
- Käivitage õhupuhastil ühendamine. Pliidiplaat on õhupuhastiga ühendatud, kui keeduala näidikule ilmub väärtus **3**. Pärast seadistusmenüüst väljumist kuvatakse pliidiplaadi juhtpaneelile õhupuhasti pliidiplaadipõhise juhtimise sümbolid.

Märkus: Ühendust saab luua ainult siis, kui mõlemad seadmed on koduvõrguga ühendatud ja asuvad ühendamistoimingus. Kui ühendamistoimingu aeg peaks olema ühel kahest seadmest juba möödunud, käivitage ühendamine uuesti (põhiseadistused, seadistus **c 15**).

Võrgust lahutamine

Salvestatud ühendusi koduvõrguga ja õhupuhastiga saate igal ajal lähtestada.

- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Puudutage 4 sekundit sümbolit . Kuvatakse tooteinfot.
- Puudutage sümbolit niimitu korda, kuni vaheldumisi ilmuvad **c** ja **15**.
- Seadistage reguleerimisalal väärtus . Ühendus on taastatud.

Õhupuhasti juhtimine pliidiplaadi kaudu

Oma pliidiplaadi põhiseadistustes saate seadistada oma õhupuhasti toimimist olenevalt pliidiplaadi või üksikute keedualade sisselülitamisest ja väljalülitamisest. → "Õhupuhasti juhtsüsteemi seadistused" lk 51

Juhtpaneeli kaudu saate teha täiendavaid seadistusi.

Ventilaatori seadistamine

Aktiveerimine

1. Puudutage sümbolit .
2. Valige ventilaatori kiirus. Te saate valida astmete 1, 2, ja 3 vahel. Astmete Boost ja PowerBoost valimiseks puudutage nuppe 4 või 5 või nuppu  niimitu korda, kuni soovitus intensiivsuseaste on seadistatud. Õhupuhasti on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

1. Puudutage sümbolit .
2. Valige ventileerimisaste 0. Õhupuhasti on inaktiveeritud.

Automaatrežiimi seadistamine

Aktiveerimine

Puudutage sümbolit  niimitu korda, kuni juhtpaneelile ilmub sümbol .

Suitsu tekkimisel käivitub ventilaator automaatselt.

Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit  seni, kuni sümbol  kustub või seadistage mõni teine ventilaatori kiirus.

Automaatrežiim on välja lülitatud.

Õhupuhasti valgustuse seadistamine

Õhupuhasti valgustust saate lülitada pliidiplaadi juhpaneeli kaudu sisse ja välja.

Puudutage sümbolit .

Õhupuhasti juhtsüsteemi seadistused

Keeduplaadipõhist õhupuhasti juhtsüsteemi saate alati kohandada vastavalt oma vajadustele.

Näit	Funktsioon
c 16	Ühendus pliidiplaat - õhupuhasti
0	Pole ühendatud / ühenduse lahutamine.
1	Ühenduse käivitamine.
2	Koduvõrguga (WLAN) ühendatud.
3	Õhupuhastiga ühendatud.
c 18	Ventilaatori automaatne käivitamine
0	Välja lülitatud. Õhupuhasti tuleb vajadusel käsitsi sisse lülitada.
1	Sisse lülitatud automaatrežiimiga.* Õhupuhasti lülitub keeduala sisselülitamisel automaatrežiimis sisse.
2	Sisse lülitatud käsirežiimiga. Õhupuhasti lülitub keeduala sisselülitamisel kindlas astmes sisse.
c 20	Ventilaatori viivitusega seiskumine
0	Ventilaator lülitub koos pliidiplaadiga välja.
1	Sisse lülitatud automaatrežiimiga.*
2	Sisse lülitatud ventilaatori standardse viivitusega.
3	Seadistuste muudatusi ei tehta.
c 21	Valgustuse automaatne sisselülitamine
0	Välja lülitatud.
1	Sisse lülitatud.* Valgustus lülitub pliidiplaadi sisselülitamisel sisse.
c 22	Valgustuse automaatne väljalülitamine
0	Välja lülitatud.*
1	Sisse lülitatud. Valgustus lülitub pliidiplaadi väljalülitamisel sisse.
* Põhiseadistus	

Märkus: Seadistused **c 18**, **c 20**, **c 21** ja **c 22** kuvatakse ainult siis, kui seade on õhupuhastiga ühendatud.

Puhastamine

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

Pliidiplaat

Puhastamine

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

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

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

Mingil juhul ärge kasutage:

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

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

Sobivad klaasist kaabitsad on saadaval müügiesindustes ja meie veeibpoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Võimalikud plekid	
Katlakivi- ja veejäägid	Puhastage pliidiplaat kohe, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaaskeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit.*
Suhkur, riisitärklis või plast	Puhastage kohe. Kasutage klaasist kaabitsat. Ettevaatust: Põletusoht.*
* Seejärel puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.	

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

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

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

Korduma kippuvad küsimused (KKK)

Otstarve

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

Lapselukk on aktiveeritud.

Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "*Lapselukk*"

Miks näidud vilguvad ja miks kõlab helisignaali?

Eemaldage juhtpaneeli ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneeli kõik esemed.

Juhised helisignaali väljalülitamise kohta leiate peatükist → "*Põhiseaded*"

Miks ei saa aktiveerida keedubifunktsioone?

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*"

Müra

Miks on keetmise ajal kuulda müra?

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

Võimalik müra:

Madalatooniline põrin nagu transformaatoril:

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 induktsioonpliidiplaadile?

Teavet induktsioonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → *"Induktsiooniga toiduvalmistamine"*.

Miks ei lähe keeduala kuumaks ja miks võimsusaste ja ZoneLight-tuled vilguvad?

Sisselülitatud keeduala ei kattu keedunõu asukohaga.

Veenduge, et võimsusaste on aktiveeritud sellel keeduala, millel paikneb keedunõu.

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsioonkuumutusega.

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

Miks soojeneb keedunõu nii aeglaselt või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi välja on reguleeritud kõrge võimsusaste?

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsioonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini. Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetamise 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 juhiste.

Näit	Võimalik põhjus	Abi
Puudub	Vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Tõrge elektroonika töös.	Kontrollige teiste elektritarvitite 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 kaetud mingi esemega.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Keeduala näidikutel vilgub näit –	Elektroonika töös on tekkinud tõrge.	Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega.
<i>F2/E8207/E70 15</i>	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage juhtpaneelil mis tahes sümbolit.
<i>F4/E8208/E70 15 / E0722/E0822/E0922/E0723/E0823/E0923</i>	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitasid välja.	
<i>F5</i> + võimsusaste ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage vastav nõu. Veateade kustub veidi peale seda. Keetmist saab jätkata.
<i>F5</i> ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum nõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage vastav nõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorilüliti. Kui veateade kustub, saab keetmist jätkata.
<i>F1/F6</i>	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel lülitage keeduala uuesti sisse.
<i>F0</i>	Seadistuste ülekandmise funktsiooni ei ole võimalik aktiveerida.	Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Võite keetmist tavalisel viisil jätkata, ilma et kasutaksite seadistuste ülekandmise funktsiooni. Teavitage hooldekeskust.
<i>F9</i>	FlexPlus-keedutsooni ei ole võimalik aktiveerida.	Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Ülejäänud keedualadel võite keetmist tavalisel viisil jätkata. Teavitage hooldekeskust.
<i>F8</i>	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükk
<i>E70 10</i>	Pliidiplaat ei saa koduvõrguga või õhupuastiga ühendust luua.	Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Keetmist võite ilma ühenduseta tavalisel viisil jätkata. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega.
<i>E8202</i>	Keetmissensor kuumenes üle ja keeduala lülitas välja.	Oodake, kuni keetmissensor on piisavalt jahtunud ja aktiveerige funktsioon uuesti.
<i>E8203</i>	Keetmissensor kuumenes üle ja kõik keedualad lülitasid välja.	Kui keetmissensorit ei kasutata, eemaldage see keedunõu küljest ja hoidke seda eemal teistest keedualadest ja tulekolletest. Lülitage keedualad uuesti sisse.
<i>E8204</i>	Keetmissensori patarei on peaaegu tühi.	Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Vt jaotist → "Patarei vahetamine"
<i>E8205</i>	Ühendus keetmissensoriga on katkenud.	Lülitage funktsioon välja ja seejärel uuesti sisse.
<i>E8206</i>	Keetmissensor on katki/defektne.	Teavitage hooldekeskust.
Keetmissensori näit ei põle.	Keetmissensor ei reageeri ja näit ei sütti.	Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Vt jaotist → "Patarei vahetamine" Kui probleem püsib, vajutage keetmissensori sümbolile 8-10 sekundit ja ühendage keetmissensor uuesti pliidiplaadiga. Vt jaotist → "Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga" Kui probleem ei kao, siis teavitage hooldekeskust.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi keedunõusid.

Näit	Võimalik põhjus	Abi
Sensori näit vilgub kaks korda.	Keetmissensori patarei on peaaegu tühi. Järgmine keeduprotsess võib tühja patarei tõttu katkeda.	Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Vt jaotist → "Patarei vahetamine"
Sensori näit vilgub kolm korda.	Ühendus keetmissensoriga on katkenud.	Vajutage keetmissensori sümbolile 8-10 sekundit ja ühendage keetmissensor uuesti pliidiplaadiga. Vt jaotist → "Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga"
E9000 E90 10	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrienergia tarnijaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud.	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et pliidiplaat on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.
dE	Aktiveeritud on demorežiim.	Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage see uuesti vooluvõrku. Järgneva 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorilüliti. 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.



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

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel tehke palun teatavaks seadme E-number ja FD-number.

Numbreid sisaldava andmeplaadi asukoht:

- Seadme pass.
- Pliidiplaadi alumine osa.

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

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

Lähima hooldekeskuse kontaktandmed leiate siit või lisatud hooldekeskuste loetelust.

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

Kontrollroad

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinade testimist.

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

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

Kontrollroad		eelkuumutada			Toiduvalmis- tamine		
		Nõu	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 keemi- seni.		7	ca 6:30	Ei	-	-
	3. Kui Béchamelkaste on tõusnud keema, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt.		-	-	-	2	Ei
*Retsept vastavalt standardile DIN 44550							
**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2							

Kontrollroad	eelkuumutada			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



9001557331

000420(00)