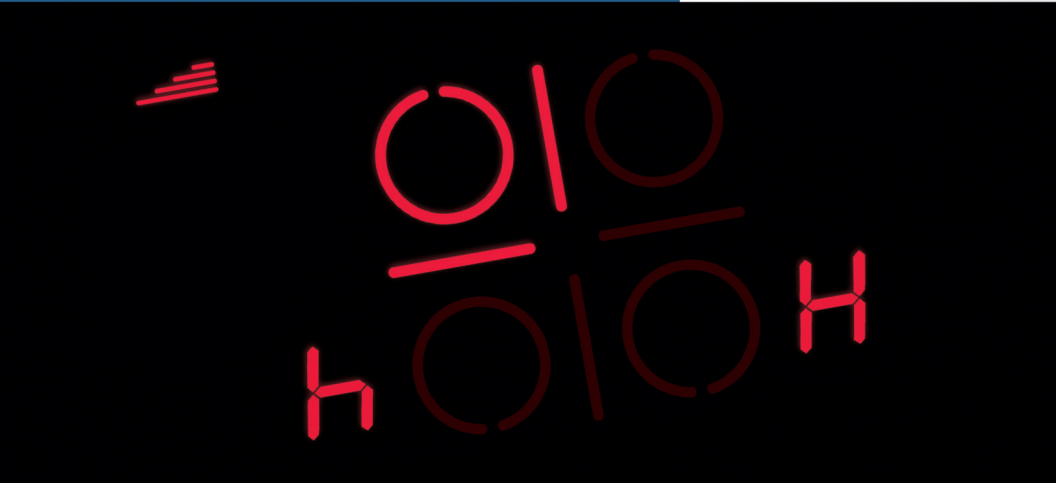




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Pliidipaak
PVS...B...**



BOSCH

[et] Kasutusjuhend



			g^*	b^*
A	Ø 21		2.200 W	3.700 W
	Ø 21 + 21		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 18		1.800 W	3.100 W

* IEC 60335-2-6

Sisukord

 Nõuetekohane kasutamine	4	 Korduma kippuvad küsimused (KKK)	19
 Olulised ohutusnõuded	5	 Mida teha tõrgete korral?	20
 Kahjustuste põhjused	6	 Hooldekeskus	21
Ülevaade	6	E-number ja FD-number	21
 Keskkonnakaitse	7	 Kontrollroad	22
Nõuanded energia säästmiseks	7		
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7		
 Induktsiooniga toiduvalmistamine	7		
Induktsioonkuumutuse eelised	7		
Nõud	7		
 Seadmega tutvumine	9		
Juhtpaneel	9		
Keedualad	9		
Jääkkuumuse näit	9		
 Seadme kasutamine	10		
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	10		
Võimsusastme seadistamine	10		
Soovitusi toiduvalmistamiseks	10		
 Kombineeritud tsoon	13		
Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest	13		
Aktiveerimine	13		
Inaktiveerimine	13		
 Ajafunktsioonid	13		
Keeduaja programmeerimine	13		
Signaalkell	14		
 PowerBoost-funktsioon	14		
Aktiveerimine	14		
Inaktiveerimine	14		
 Lapselukk	15		
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine	15		
Automaatne lapselukk	15		
 Automaatne väljalülitus	15		
 Põhiseaded	16		
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:	17		
 Keedunõu test	17		
 Puhastamine	18		
Pliidiplaat	18		
Pliidiplaadi raam	18		

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

Teavet toote kohta ning kasutus- ja käsitsusnõuandeid annab **Bosch-Infoteam** telefonil **089 69 339 339** (E-R: 8.00-18.00) Käib vaid Saksamaa kohta.

Nõuetekohane kasutamine

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

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

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

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

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

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

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

Kasutage ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid või lastekaitsevõresid.

Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

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

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

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induktsioonplaadile lähenedes või seda kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Tuleoht!

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

Hoiatus – Põletuse oht!

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

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

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

Hoiatus – Rikke oht!

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

Hoiatus – Vigastuste oht!

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

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

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

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

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

Keskonnakaitse

Sellest peatükist leiate teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.
- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu väheses veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

Keskonnasäästlik jäätmekäitlus

Utiliseerige pakend keskkonnasäästlikult.



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

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

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

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

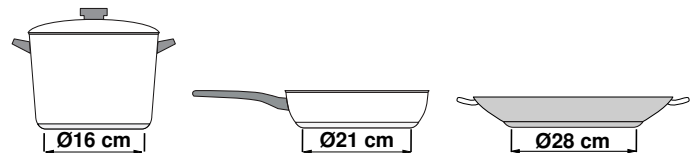
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

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

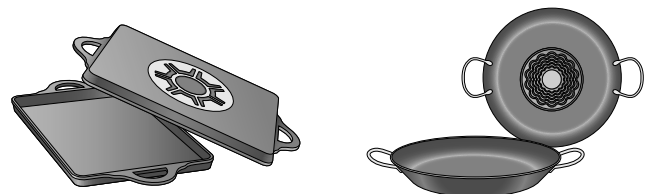
Selleks et teada saada, kas keedunõu on sobiv kasutamiseks induktsioonkuumutusel, tutvuge peatükiga → "Keedunõu test".

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

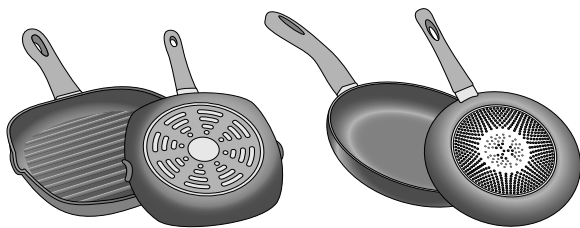


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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.



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.

Sobimatud anumad

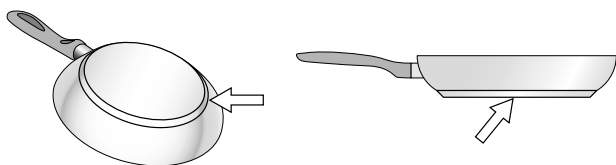
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikust õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

Nõu põhja omadused

Nõu põhja omadused võivad keetmistulemust mõjutada. Kasutage sellistest materjalidest potte ja panne, mis jaotavad kuumuse potis ühtlaselt, nt roostevabast terasest "sandwich"-põhjaga potte, nii säästate aega ja energiat.

Kasutage sileda põhjaga nõusid, ebaühtlane põhi mõjutab kuumuse lisandumist.



Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumad või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

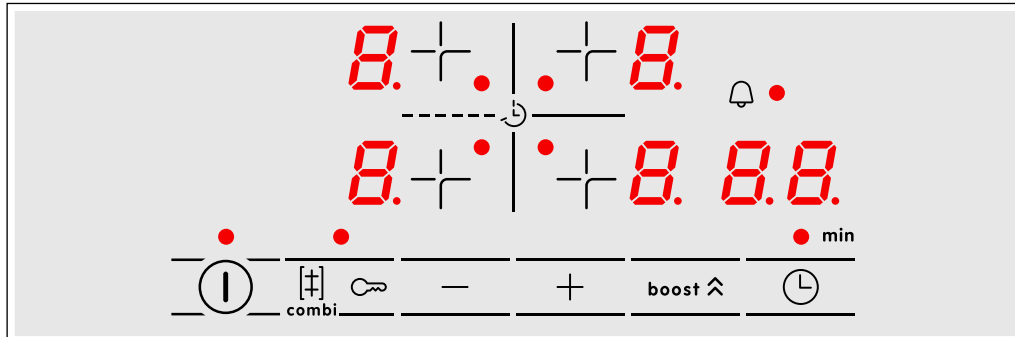
Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon "automaatne väljalülitumine" ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumad ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.






Seadmega tutvumine

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

Juhtpaneel



Sensorlülid	
	Pealüliti
	Keeduala väljavalimine
	Reguleerimisväljad
	Kombineeritud tsooni funktsioon
	PowerBoost-funktsioon
	Taimeri funktsioon
	Lapselukk

Näidikud	
	Olek
	Võimsusastmed
	Jääkkuumus
	PowerBoost-funktsioon
	Taimer



Sensorlülid

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkused

- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus mõjutab selle toimivust.
- Ärge tõmmake keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keedualad

Keedualad		
	Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud
	Kombineeritud keeduala	Vt jaotist → "Kombineeritud tsoon"

Kasutage üksnes induktioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"

Jääkkuumuse näit

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

Sõltuvalt jääkkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

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

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



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


Seadme kasutamine

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

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit . Kõlab helisignaali. Pealülitit juures olev näit ja keedualade näidud  süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  seni, kuni näit kustub. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Valitud seadistused jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

Võimsusastme seadistamine

Sümbolitega **+** ja **-** valige välja soovitud võimsusaste.

Võimsusaste **1** = väiksem võimsus.

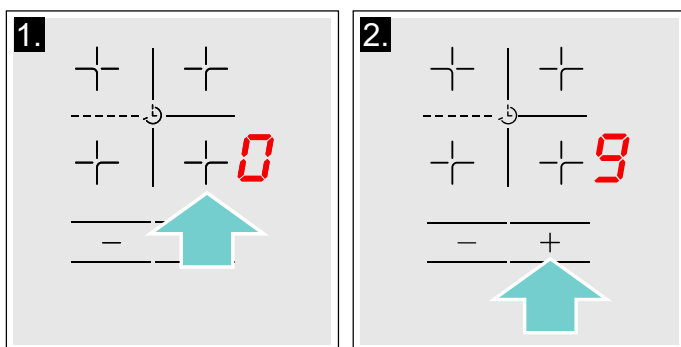
Võimsusaste **9** = suurim võimsus.

Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud punktiga.

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Sümboliga **+** valige välja keeduala.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit **+** või **-**. Näidikule ilmub järgmine põhiseadistus:
Sümbol **+**: võimsusaste **9**
Sümbol **-**: võimsusaste **4**




Võimsusaste on seadistatud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja keeduala ja puudutage sümbolit **+** või **-**, kuni näidikule ilmub soovitud võimsusaste.

Pliidiplaadi väljalülitamine

Valige välja keeduala ja seejärel puudutage sümbolit **+** või **-**, kuni ilmub .

Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Märkused

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

Soovitusi toiduvalmistamiseks

Soovitused

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

Toiduvalmistustabel

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

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

* ilma kaaneta

** mitu korda keerata

*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8

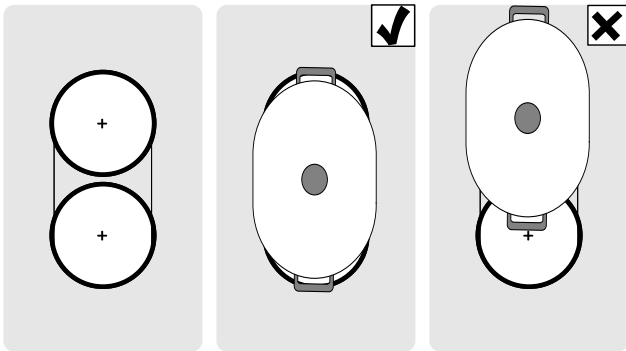
	Võimsusaste	Keeduaeg (min)
Moorimine / praadimine vähese õliga*		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6-7	6-10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6-7	8-12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud**	6-7	8-12
Lihalõigud (3 cm paksused)	7-8	8-12
Linnulihafilee (2 cm paksune)**	5-6	10-20
Linnulihafilee, sügavkülmutatud**	5-6	10-30
Lihapallid (3 cm paksused)**	4.-5.	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, köögivili, aasiapäraseid liharibad	7-8	15-20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6-7	6-10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6.-7.	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3.-4.	3-6
Härjasilmad	5-6	3-6
Frittimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval)		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6-7	-
Köögivili, seened, paneeritud või õlletainas, tempura	6-7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		

Kombineeritud tsoon

Selle funktsiooni abil saab omavahel ühendada kaks ühesuurust vasakpoolset keeduala. Seejuures reguleeritakse mõlema keeduala jaoks välja sama võimsusaste. See sobib eelkõige pikerguse keedunõu kasutamise korral.

Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest.

Parima tulemuse tagamiseks kasutage sobivat ovaalset keedunõud, mis ulatub mõlemale keedualale. Asetage keedunõu nii, et see katab keedualade keskmee.



Kui kasutate ühel nimetatud keedualadest vaid ühte keedunõud, võite selle nihutada teisele keedualale. Sellisel juhul jäävad võimsusaste ja valitud seadistused samaks.

Aktiveerimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Valige välja üks kahest kombineeritud tsooni juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Näit ● süttib. Võimsusaste põleb mõlema keeduala näidikul. Funktsioon on aktiveeritud.

Võimsusastme muutmine

Valige välja üks kahest kombineeritud tsooni juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusastmed sümboliga + või -.

Inaktiveerimine

Valige välja üks kahest selle funktsiooni juurde kuuluvast keedualast ja puudutage sümbolit .

Funktsioon on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad endiselt kahe eraldiseisva keedualana.

Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kaks taimeri funktsiooni:

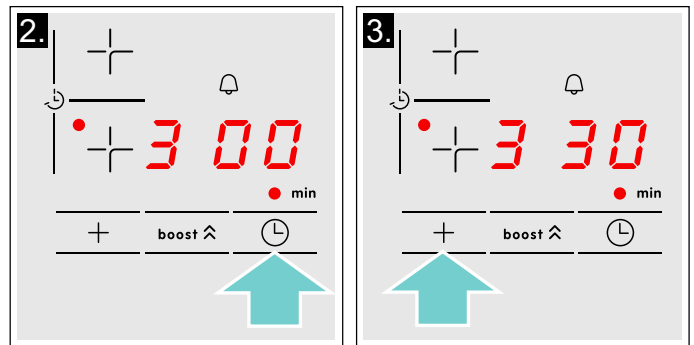
- Keeduaaja programmeerimine
- Signaalkell

Keeduaaja programmeerimine

Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Keeduala näidikul süttib ●. Taimeri näidikule ilmub 00.
3. Puudutage sümbolit + või -. Näidikule ilmub põhiseadistus:
Sümbol +: 30 minutit.
Sümbol -: 10 minutit.



4. Valige sümbolitega + või - välja soovitud keeduaeg.

Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksuma.

Märkused

- Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaega. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaega automaatse programmeerimise kohta leiate teavet jaotisest → "Põhiseaded"
- Kui kombineeritud keeduala puhul valitakse Kombi-Zone funktsioon, on mõlema keeduala jaoks seatud aeg ühesugune.

Aja muutmine või kustutamine

Valige välja keeduala. Puudutage sümbolit ja muutke keeduaega sümbolitega + või - või seadke aeg 00 peale.

Kui aeg saab täis

Keeduala lülitub välja. Kostab hoiatussignaali ja taimeri näidikule ilmub 10 sekundiks 00. Keeduala näidikul süttib näit ●. Tähise vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaali lõpeb.

Märkused



- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Keeduaegaks saate seada kuni 99 minutit.




Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.





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

Seadistamine käib nii:

1. Signaalkella saab seada kahel viisil:
 - Puudutage valitud keeduala sümbolit  2 korda.
 - Kui välja ei ole valitud ühtegi keeduala, puudutage sümbolit .


Näit  sümboli  kõrval süttib. Taimeri näidikule ilmub .
2. Puudutage sümbolit **+** või **-**. Näidikule ilmub põhiseadistus.
 - Sümbol **+**: 10 minutit.
 - Sümbol **-**: 5 minutit.
3. Sümbolitega **+** või **-** reguleerige välja soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksmas.

Aja muutmine või kustutamine


Puudutage mitu korda sümbolit , kuni sümboli  kõrval süttib näit . Muutke aega või seadke aeg sümbolitega **+** või **-**  peale.




Kui aeg saab täis

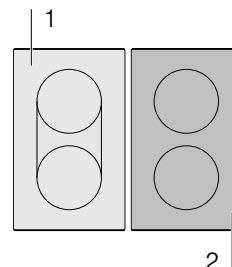
Kostab hoiatussignaal. Taimeri näidikule ilmub . 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

Tähise  vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

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). Vastasel juhul vilguvad väljavalitud keeduala näidikul  ja ; seejärel reguleeritakse automaatselt välja võimsusaste , ilma et funktsiooni aktiveeritaks.




Märkus: Kombi-Zone alal saab Powerboost-funktsiooni aktiveerida vaid siis, kui kaht keeduala kasutatakse teineteisest sõltumatult.

Aktiveerimine

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

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
 2. Puudutage sümbolit **boost** .
 - Näidikul kustub  ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele .
- Funktsioon on inaktiveeritud.



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


Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: vajutage tähist  umbes 4 sekundi vältel. Näidik tähise  kõrval hakkab 10 sekundi jooksul põlema. Pliidiplaat on blokeeritud.

Väljalülitamine: vajutage tähist  umbes 4 sekundi vältel. Blokeering on maha võetud.

Automaatne lapselukk

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

Sisse- ja väljalülitamine

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

Automaatne väljalülitus

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

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

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

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

Põhiseaded


Seadmel on erinevad põhiseadistused. Neid saate kohandada vastavalt oma harjumustele.

Näit	Funktsioon
c 1	Automaatne lapselukk 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud.
c 2	Helisignaalid 0 Kinnitus- ja veasignaal on välja lülitatud. 1 Ainult veasignaal on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. 3 Kõik helisignaalid on sisse lülitatud.*
c 5	Keeduaja automaatne programmeerimine 00 Välja lülitatud.* 0 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri lõpu helisignaali kestus: 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut.
c 7	Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine 0 Välja lülitatud.* 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
c 9	Keeduala väljavalimise aeg 0 Piiramatu: viimati seadistatud keeduala jääb väljavalituks.* 1 Piiratud: Keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljavalituks.
c 12	Keedunõu kontrollimine, keeduprotsessi tulemus 0 Ei sobi 1 Ei ole optimaalne 2 Sobib
c 0	Lähtestada tehase seadistustele 0 Individuaalsed seadistused.* 1 Lähtestada tehase seadistustele.


* Tehase seadistused

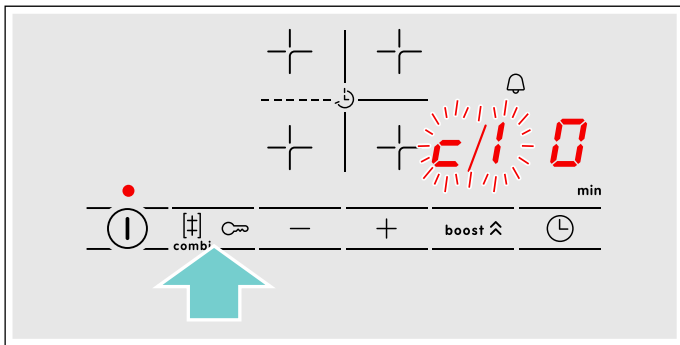
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:


Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

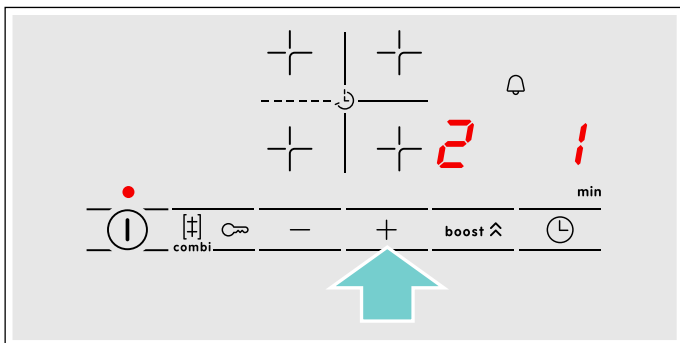
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta. Üksikute näitude nägemiseks puudutage sümboleid **+** või **-**.


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

3. Sümbolit  uuesti puudutades jõuate põhiseadistuste juurde. Näidikutel vilguvad vaheldumisi **c** ja **i** ning eelseadistuse tähisena süttib **0**.



4. Puudutage sümbolit  korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
5. Seejärel valige sümbolitega **+** ja **-** välja soovitud seadistus.



6. Puudutage sümbolit  vähemalt 4 sekundit. Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

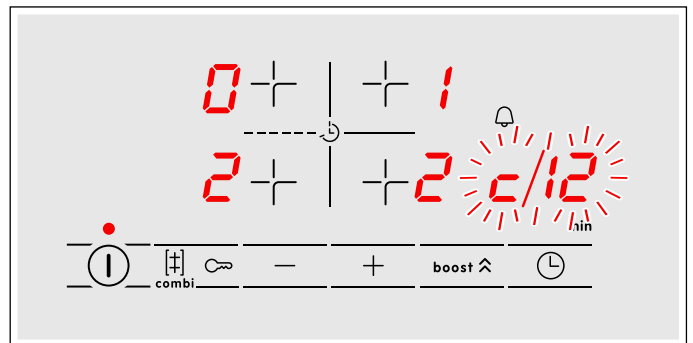
Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Keedunõu test

Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml vett, keedualale, mis on keedunõu põhjaga võimalikult ühesuurune.
2. Valige põhiseadistustest seadistus **c 1 2**.
3. Puudutage sümbolit **+** või **-**. Keeduala näidikul vilgub **-**. Funktsioon on aktiveeritud. 10 sekundi pärast ilmub keeduala näidikule keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

Tulemus

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

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

Funktsiooni uueks aktiveerimiseks valige sümbol **+** või **-**.

Märkused

- 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 keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"

Puhastamine

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

Pliidiplaat

Puhastamine

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

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

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

Mingil juhul ärge kasutage:

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

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

Sobivad klaasist kaabitsad on saadaval müügiesindustes ja meie veeibpoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

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

* Seejärel puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.

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

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

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

Korduma kippuvad küsimused (KKK)

Kasutamine

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

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

Miks näidud vilguvad ja kõlab helisignaal?

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

Müra

Miks on keetmise ajal kuulda müra?

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

Võimalik müra:

Madalatooniline põrin nagu transformatoril:

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

Madalatooniline vilin:

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

Pragisemine:

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

Kõrgetooniline vilistamine:

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

Ventilaatori müra:

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

Keedunõud

Millised keedunõud sobivad induktioonpliidiplaadile?

Teavet induktioonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → "*Induktsiooniga toiduvalmistamine*"

Miks ei lähe keeduala kuumaks ja võimsusaste vilgub?

Keeduala, millele on asetatud keedunõu, ei ole sisse lülitatud.
Veenduge, et keeduala, millele on asetatud keedunõu, on sisse lülitatud.
Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktioonkuumutusega.

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

Miks soojeneb keedunõu nii kaua või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi keeduala on reguleeritud kõrgele võimsusastmele?

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktioonkuumutusega.
Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → "*Induktsiooniga toiduvalmistamine*" ja → "*Kombineeritud tsoon*".

Puhastamine

Kuidas pliidiplaati puhastada?

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

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

? Mida teha tõrgete korral?

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

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

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

Märkused

- Kui näidikule ilmub **E**, peate vajutama vastava keeduala sensorväljale, et lugeda veakoodi.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaati vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaati 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.

Remonditööde tellimine ja nõustamine tõrgete korral

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

Kontrollroad

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinate testimist.

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

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

Kontrollroad	Nõu	eelkuumutada		Toiduvalmistamine		
		Võimsusaste	Kestus (min:sek)	Kaas	Võimsusaste	Kaas
Šokolaadi sulatamine						
Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g)	Varrega kastrul Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine						
Läätsesupp*						
Algtemperatuur 20 °C						
Kogus: 450 g	Pott Ø 16 cm	9	1:30 (segamata)	Jah	1.	Jah
Kogus: 800 g	Pott Ø 22 cm	9	2:30 (segamata)	Jah	1.	Jah
Läätsesupp konservist						
nt Erasco läätsesupp viineritega						
Algtemperatuur 20 °C						
Kogus: 500 g	Pott Ø 16 cm	9	ca 1:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.	Jah
Kogus: 1 kg	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.	Jah
Béchamelkastme valmistamine						
Piima temperatuur: 7°C						
Koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola						
1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.	Varrega kastrul Ø 16 cm	2	ca 6:00	Ei	-	-
2 Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemiseni.		7	ca 6:30	Ei	-	-
3. Kui Béchamelkaste on tõusnud keema, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt.		-	-	-	2	Ei
*Retsept vastavalt standardile DIN 44550						
**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2						

Kontrollroad	Nõu	eelkuumutada			Toiduvalmistamine	
		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.	ca 5:30	Ei	3 (segada, kui möödunud on 10 min)	Jah
Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola	Pott Ø 22 cm	8.	ca 5:30	Ei	3 (segada, kui möödunud on 10 min)	Jah
Riis, keeta ilma kaaneta Piima temperatuur: 7°C Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades 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.	ca 5:30	Ei	3	Ei
Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola	Pott Ø 22 cm	8.	ca 5:30	Ei	2.	Ei
Riisi keetmine*						
Veetemperatuur 20 °C						
Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola	Pott Ø 16 cm	9	ca 2:30	Jah	2	Jah
Koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30	Jah	2.	Jah
Seafilee praadimine						
Filee algtemperatuur: 7 °C						
Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, 1 cm paksused) ja 15 ml päevalilleõli	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
Pannkookide valmistamine**						
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
Sügavkülmutatud friikartulite frittimine						
Kogus: 2 l päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original)	Pott Ø 22 cm	9	kuni õli kuuneb temperatuurile 180 °C	Ei	9	Ei

*Retsept vastavalt standardile DIN 44550

**Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001344494
970828(00)