



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



Integreeritud ventilatsioonisüsteemiga Flex-induktsioonpliidiplaat

PXX...D6..

[et] Kasutusjuhend

Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



Sisukord

1	Ohutus	2
2	Kahjustuste vältimine	5
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	5
4	Sobivad keedunõud	6
5	Tutvumine.....	7
6	Töörežiimid.....	8
7	Enne esimest kasutamist	8
8	Põhimõtteline käsitlemine	9
9	Õhupuhasti juhtimine	10
10	FlexInduction.....	12
11	MoveMode	12
12	Ajafunktsioonid	13
13	PowerBoost	14
14	PanBoost	14
15	Soojana hoidmise funktsioon	14
16	Seadistuste ülevõtmine	14
17	Assist.....	15
18	Juhtmeta keetmissensor	18
19	Lapselukk	20
20	Pühkimiskaitse.....	21
21	Individuaalne turvaväljalülitus	21
22	Põhiseadistused	21
23	Keedunõu test	23
24	Võimsuse piiramine	23
25	Home Connect	23
26	Puhastamine ja hooldamine.....	25
27	KKK.....	28
28	Tõrgete kõrvaldamine.....	30
29	Jäätmekäitlus	32
30	Vastavusdeklaratsioon	32
31	Klienditeenindus	32
32	Kontrollroad	33

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend, toote pass ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja kodus keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 2000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

- paatides või sõidukites.
- välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldiga. See ei kehti juhul, kui väljalülitamiseks kasutatakse standardiga EN 50615 hõlmatud seadmeid.
- ohtlike või plahvatusohtlike ainete ja aurude imemiseks.
- väikedetailide või vedelike imemiseks.

Kui te kasutate keetmise sensorifunktsiooni, seadistage see keeduala, millel asub temperatuurisensoriga pott.

Kui teie kehasse on siirdatud aktiivne meditsiiniseade (nt südamestimulaator või defibrillaator), uurige oma arstilt, kas see vastab Euroopa Ühenduste Nõukogu direktiivile 90/385/EMÜ, mis kehtib 20. juunist 1990, ja

standarditele EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ning on valitud, siirdatud ja programmeeritud vastavalt VDE-AR-E 2750-10. Kui need tingimused on täidetud ja lisaks hoidutakse metallist köögitarvikute ja metallist käepidemete ga keedunõude kasutamisest, on selle induktioonpliidiplaadi nõuetekohane kasutamine ohutu.

1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

1.4 Ohutu kasutamine

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

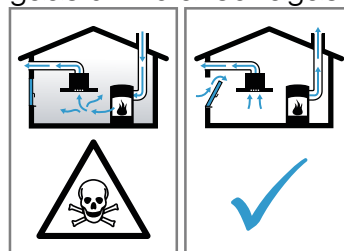
- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

⚠ HOIATUS – Mürgistusoht!

Ruumi tagasi tungivad põlemisgaasid tekitavad mürgistusohu. Ruumi õhust sõltuvad küttekolded (nt gaasi-, õli-, puu- või söekütteil töötavad kütteseadmed, läbivoolukuumutid, kuuma vee seadmed) saavad põlemiseks vajalikku õhku ruumist, kus küttekolle asub, ja suunavad heitgaasid läbi väljalaskesüsteemi (nt lõõri) ruumist välja. Kombinatsioonis sisselülitatud õhupuhastiga tõmmatakse köögist ja kõrvalruumidest õhku välja. Kui piisaval hulgal värsket õhku juurde ei tule, tekib alarõhk. Lõõrist või väljatõmbekanalist tulevad mürgised gaasid imetakse tagasi eluruumidesse.



- ▶ Kui seade töötab äratõmberežiimil ja samal ajal kasutatakse korstnaga küttekollet, tuleb hoolitseda selle eest, et ruumis oleks piisavalt värsket õhku.
- ▶ Ohutu kasutamine on võimalik vaid juhul, kui ruumis, kus asub küttekolle, ei tõuse alarõhk üle 4 Pa (0,04 mbar). See on võimalik siis, kui ruumi tuleb põlemiseks vajalikku õhku juurde uste, akende, seina ventilatsioonivõrkude või muude tehniliste lahenduste kaudu. Ventilatsioonivõrku iseennest ei taga veel piirväärtusest kinnipidamist.
- ▶ Küsige igal juhul nõu tuleohutusspetsialistilt, kes oskab hinnata maja ventilatsioonisüsteemi tervikuna ja soovib teile sobivat lahendust ventilatsiooniks.
- ▶ Kui seadet kasutatakse üksnes õhuringlusrežiimil, ei ole kasutamisel mingeid piiranguid.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Õli või rasva kuumutamine keedualal ilma järelevalveta on ohtlik ja võib põhjustada tulekahju.

- ▶ Ärge jätke kuuma õli ja rasva järelevalveta.
- ▶ Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja summutage leeki nt potikaane või kustutusetkiga.

Keeduala läheb väga kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage keedualale ega selle vahetusse lähedusse tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Ärge jätke keedualadele esemeid.

Seade läheb kuumaks.

- ▶ Ärge mitte kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aero-soole.

Pliidiplaadi katted võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või purunevate materjalide tõttu.

- ▶ Ärge kasutage pliidiplaadi katteid.

Iga kord pärast kasutamist lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

- ▶ Ärge oodake, kuni pliidiplaat automaatselt välja lülitub, kuna selle peale ei ole enam potte ega panne.

Filtritesse kogunenud rasvajäägid võivad süttida.

- ▶ Ärge kunagi laske seadmel töötada ilma rasvafiltriteta.
- ▶ Puhastage rasvafiltreid regulaarselt.
- ▶ Seadme all ei tohi töötada lahtise leegiga (nt flambeerida).
- ▶ Tahke kütusega (nt puit või süsi) köetava tulekolde kohale tohib seadet paigaldada vaid siis, kui on olemas kinnine ja mitte-eemaldatav kate. Tekkida ei tohi sädemete lendumist.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!

Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puu-
tepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidi-
plaadi raam, kui see on olemas.

- ▶ Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- ▶ Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õn-
netusjuhtumeid.

- ▶ Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõ-
ret.

Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kii-
rest kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist
esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja
kastrulikaasi.

Seade muutub töötades kuumaks.

- ▶ Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.
- ▶ Kui seadmesse satub kuuma vedelikku,
eemaldage rasvafilter või ülevoolumahuti
alles siis, kui seade on jahtunud.

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtli-
kud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks
koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ai-
nult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusju-
he saab kahjustada, tuleb see asendada
erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuht-
mega, mis on saadaval tootjalt või tema
klienditeenindusest.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe
on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käitage kahjustatud
seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi käitage pragunenud või
murdunud pinnaga seadet.
- ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme voolu-
võrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõm-
make alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud,
lülitage kohe elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
→ Lk 32

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aur-
puhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme
toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.

- ▶ Ärge mitte kunagi laske elektriseadme
toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuuma-
de osadega.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sat-
tunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata.

- ▶ Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage külmunud kee-
dunõusid.

Juhtmeta temperatuurisensor on varustatud
patareiga, mis võib kahjustada saada, kui see
jääb kõrge temperatuuri kätte.

- ▶ Võtke sensor keedunõu küljest ära ja hoid-
ke seda eemal kuumadest kohtadest.

Temperatuurisensor võib poti küljest eemal-
damisel olla väga kuum.

- ▶ Eemaldamisel kasutage pajakindaid või
kõõgirátkut.

Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkedada.

- ▶ Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda.
- ▶ Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.

Rebenenud või murdunud pinnaga seade võib põhjustada lõikevigastusi.

- ▶ Ärge kasutage seadet, kui selle pind on rebenenud või murdunud.

⚠ HOIATUS – Oht: magnetism!

Juhtmeta temperatuurisensor on magnetiline ja võib kahjustada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe.

- ▶ Elektrooniliste implantaatidega isikud peavad hoiduma magnetilisest juhtelemendist vähemalt 10 cm kaugusele.
- ▶ Ärge hoidke juhtelementi rõivaste taskutes.

2 Kahjustuste vältimine

Siit leiate kahjustuste sagedasemad põhjused ja nõuanded, kuidas neid vältida.

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Järelevalveta keetmine.	Jälgige keetmisprotsessi.
Plekid, mikropraod	Mahaloksunud toiduained, eelkõige suure suhkrusisaldusega toiduained	Eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
Plekid, mikropraod klaasis	Katkised keedunõud, sulanud emailiga nõud või vase- või alumiiniumpõhjaga nõud.	Kasutage sobivaid ja heas seisukorras olevaid keedunõusid.
Plekid, värvimuutused	Ebasobivad puhastusmeetodid.	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid ja puhastage üksnes külma pliidiplaati.
Mikropraod klaasis	Löögid või allakukkunud keedunõud, tarvikud või muud teravad esemed.	Keetmisel ärge laske klaasil või teistel esemetel pliidiplaadile kukkuda.
Kriimustused, värvi muutused	Karedad potipõhjad või keedunõu nihutamise pliidiplaadil	Kontrollige nõusid. Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
Seade võib kahjustada saada	Keetmine külmunud keedunõuga.	Ärge mitte kunagi kasutage külmunud keedunõusid.
Keedunõu või seadme kahjustused	Tühja poti kuumutamine.	Ärge kunagi asetage kuumale keedualale tühje keedunõusid.
Klaasi vigastused	Sulanud materjal kuumal keedualal või kuum potikaas klaasil.	Ärge asetage pliidiplaadile küpsetuspaberit ega alumiiniumpaberit, plastanumaid ega potikaasi.
Ülekuumenemine	Kuumad keedunõud juhtpaneelil või raamil.	Ärge asetage nendele aladele kuumi keedunõusid.

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem energiat.

Valige poti suurusega sobiv keedutsoon. Asetage keedunõu keskele. Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt ühtib keeduala läbimõõduga.

Nõuanne: Nõude tootjad näitavad tihti poti ülemist läbimõõtu. See on tihti suurem kui põhja läbimõõt.

- Ebasobivad keedunõud või mittetäielikult kaetud keedutsoonid kulutavad palju energiat.

Sulgege potid sobivate kaantega.

- Kui keedate ilma kaaneta, vajab seade oluliselt rohkem energiat.

Tõstke kaant võimalikult harva.

- Kaane tõstmisel kaob palju energiat.

Kasutage klaaskaant.

- Läbi klaaskaane näete poti sisse ilma kaant tõstmata.

Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne.

- Ebatasased põhjad suurendavad energiakulu.

Kasutage toiduainete kogusega sobivat keedunõud.

- Vähesese sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu vähesese veega.

- Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

Lülitage õigeaegselt madalamale võimsusastmele tagasi. Kasutage sobivat edasikeetmise võimsusastet.

- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

Valige keetmisel tekkiva auru jaoks sobiv ventileerimisaste.

- Madalam ventileerimisaste tähendab väiksemat energiakulu.

Auru intensiivse tekke korral valige õigeaegselt kõrgem ventileerimisaste.

- Lõhnad jaotuvad ruumis väiksemal määral.

Lülitage seade välja, kui seda ei ole enam vaja.

-

Keetmisel tagage piisav ventilatsioon.

- Seade töötab tõhusamalt ja vaiksemalt.

Puhastage filtreid või vahetage filtrid toodud ajavahe-
mike tagant välja, et suurendada ventileerimise tõhusust ja hoida ära põlengu oht.

- Filtrite tõhusus säilib.

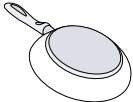


Direktiivi (EL) 66/2014 kohase tooteinfo leiate tarnekomplekti kuuluvast seadme passist ja veebisaidilt seadme lehel.

4 Sobivad keedunõud

Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab olema ferromagnetiline põhi, seega peab magnet seda külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vastama keeduala suurusle. Kui nõud keedualal ei tuvastata, asetage nõu väiksema läbimõõduga keedualale.

4.1 Keedunõude suurused ja omadused

Selleks et keedunõud õigesti tuvastada, võtke arvesse keedunõu suurust ja materjali. Kõik keedunõude põhjad peavad olema täiesti ühetasased ja siledad. Keedunõu test abil kontrollige, kas keedunõu on sobiv. Lisateavet selle kohta leiate jaotisest → "Keedunõu test", Lk 23.

Keedunõud	Materjalid	Omadused
Soovituslik keedunõu	Roostevabast terasest hea soojusjuhtivusega keedunõu.	See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.
	Emailitud terasest, valumalmist ferromagnetilised keedunõu või roostevabast terasest spetsiaalnõud induktsioonpliidiplaatidele.	See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.
Sobib	Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.	Kui ferromagnetilise ala läbimõõt on väiksem kui keedunõu põhi, kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt.
 	Alumiiniumisisaldusega põhjad	Need põhjad vähendavad ferromagnetilist ala, seeläbi võib keedunõuni jõuda vähem kuumutusvõimsust. Need keedunõud võivad jääda tuvastamata ja seetõttu ei kuumene need piisavalt.
Ei ole sobiv	Tavalisest õhukesest terasest, klaasist, savist, vasest või alumiiniumist nõud.	

Märkused

- Ärge kasutage pliidiplaadi ja keedunõu vahel adapterplaate.
- Ärge laske kuumeneda tühjal keedunõul ja õhukese-põhjalisel nõul, kuna need võivad minna väga kuumaks.

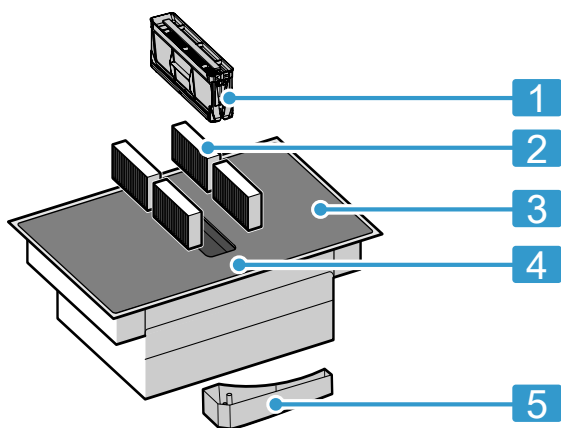
5 Tutvumine

5.1 Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaatidega mõned muudatused ja rida eeliseid, näiteks ajavõit keetmisel ja praadimisel, energiasääst ning kergem hooldus ja puhastus. See tagab ka parema kuumuskontrolli, kuna kuumus tekitatakse vahetult keedunõus.

5.2 Teie uus seade

Teave Teie uue seadme kohta



Nr	Nimetus
1	Rasvafilter
2	Lõhnafilter õhuringlusrežiimil või akustiline filter äratõmberežiimil ¹
3	Pliidiplaat
4	Juhtpaneel
5	Ülevoolumahuti

¹ Olenevalt seadme varustusest

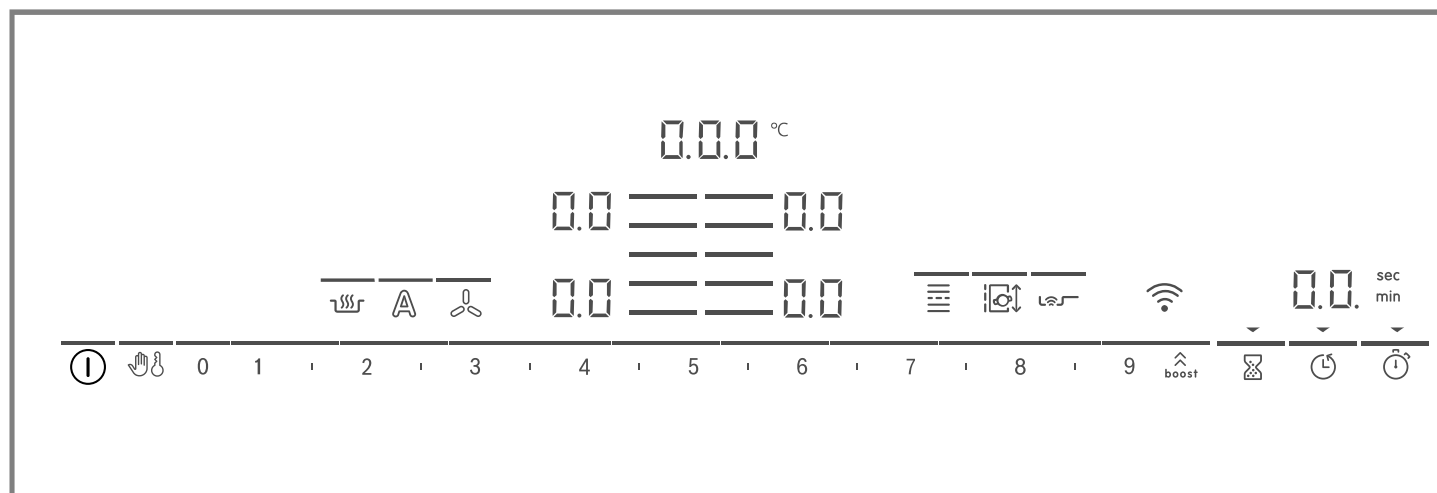
5.3 Eritarvikud

Olenevalt seadme paigaldusviisist on olemas erinevad tarvikud, mida saate osta kauplustest, hooldekeskustest või meie ametlikult veebisaidilt.

- Äratõmbekomplekt
- Õhuringluskomplekt
- Lõhnafilter kasutamiseks õhuringlusrežiimil
- Akustiline filter kasutamiseks äratõmberežiimil

5.4 Juhtpaneel

Üksikud detailid, näiteks värv ja kuju, võivad joonisest erineda.



Märkused

- Hoidke juhtpaneel kuiv ja puhas.
- Ärge asetage keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Puutenupud

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

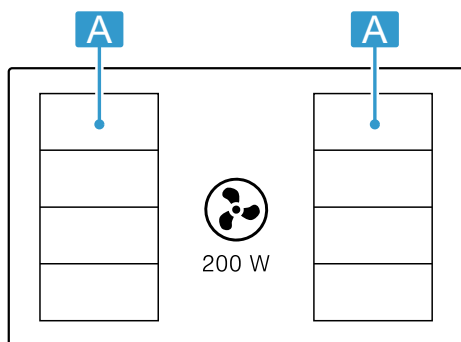
Sensor	Funktsioon
ⓘ	Pealüliti
☞	Pühkimiskaitse
⊗	Lapselukk
0 1 2 3...	Reguleerimisala
⏩	PowerBoost / PanBoost
⌚	Signaalkell
⏻	Väljalülitustaimer

Sensor	Funktsioon
	Count-up timer
	Soojana hoidmise funktsioon
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Keeduala valik
	WLAN
	Õhupuhaсти juhtimine
	Õhupuhaсти sensorjuhtimine

Sõltuvalt pliidiplaadi olekust süttivad ka keedualade ja erinevate sisselülitatud ja kasutatavate funktsioonide näidud.

5.5 Keedualade jaotus

Märgitud võimsuse arvutamisel kasutati standardile IEC/EN 60335-2-6 vastavaid potte. Võimsus võib varieeruda olenevalt nõu suurusel või materjalist.



6 Töörežiimid

Seadet võite kasutada äratõmberežiimil või õhuringlusrežiimil.

6.1 Äratõmberežiim

Rasvafiltrid puhastavad sisseimetud õhu ja suunavad selle torusüsteemi kaudu ruumist välja.



Õhku ei tohi juhtida lõõri, kuhu suunatakse gaasi või muid kütuseid põlevate seadmete heitgaas (see ei kehti ringleva õhuga seadmete suhtes).

- Heitõhu suunamiseks suitsu- või heitgaasilõõri, mis ei ole kasutuses, on vaja pädeva tuleohutusspetsialisti luba.
- Kui heitõhk suunatakse välja läbi välisseina, tuleks kasutada teleskoopitoru.

7 Enne esimest kasutamist

Järgige järgmisi soovitusi.

Ala	kõrgeim võimsusaste	
	Võimsusaste 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W
	Võimsusaste 9 PowerBoost	3.300 W 3.700 W

5.6 Keeduala

Enne keetmise alustamist kontrollige, kas keedunõu suurus sobib keedualaga, millel keeta soovite:

Ala	Keeduala tüüp
	Üheringiline keeduala
	Flex-ala → "FlexInduction", Lk 12

5.7 Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Näit	Tähendus
<i>H</i>	Keeduala on kuum.
<i>h</i>	Keeduala on soe.

6.2 Õhuringlusrežiim

Rasvafiltrid ja lõhnafilter puhastavad sisseimetud õhu ja suunavad selle ruumi tagasi.



Lõhnade sidumiseks õhuringlusrežiimil tuleb paigaldada lõhnafilter. Erinevaid võimalusi seadme kasutamiseks õhuringlusrežiimil leiate meie kataloogist, nõu saate küsida ka müügiesindustest. Selleks vajalikud lisatarvikud saate müügiesindustest, hooldekeskusest või e-poest.

Märkus: Intensiivse ja pika keetmise korral eraldub ruumi õhku niiskust. Õhuringlusrežiimi puhul soovitame kööki piisavalt õhutada, näiteks avada korraks aken, et eemaldada liigne niiskus.

7.1 Esmakordne puhastamine

Eemaldage pliidi pinnalt pakendijäägid ja puhastage pind niiske lapiga. Soovituslike puhastusvahendite valiku leiate ametlikult veebisaidilt www.bosch-home.com. Lisateave puhastamise ja hooldamise kohta. → Lk 25

7.2 Seadme ettevalmistamine

Korrektse töö tagamiseks peate osad paigutama järgmises järjekorras:

1. Paigaldage filter.
2. Asetage kohale metallist rasvafilter.



Märkus: Ärge kasutage seadet kunagi ilma metallist rasvafiltri ja ülevoolumahutita.

7.3 Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaatidega mõned muudatused ja rida eeliseid, näiteks ajavõit keetmisel ja praadimisel, energiasääst ning kergem hooldus ja puhastus. See tagab ka parema kuumuskontrolli, kuna kuumus tekitatakse vahetult keedunõus.

8 Põhimõtteline käsitsemine


8.1 Pliidiplaadi sisselülitamine

- ▶ Puudutage . Kõlab helisignaali. Keedualade sümbolid ja kasutatavate funktsioonide näidud põlevad. Keedualade kõrval põleb .
- ✓ Pliidiplaat on töövalmis.

ReStart

- ▶ Kui lülitate seadme esimese 4 sekundi jooksul pärast väljalülitamist uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

8.2 Pliidiplaadi väljalülitamine

- ▶ Puudutage  kuni näidud kustuvad.
- ✓ Kõik keedualad on välja lülitatud.

Märkus: Kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud kauem kui 20, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

8.3 Võimsusastme reguleerimine keedualadel

Keedualal on 17 võimsusastet, mida kuvatakse vahetustega 1 kuni 9. Valige toidu ja keeduprotsessi jaoks kõige paremini sobiv võimsusaste.


8.4 Nõuandeid toiduvalmistamiseks

- Püreesid, kreemsuppe ja pakse kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelkuumutamiseks reguleerige välja võimsusaste 8-9.
- Kui valmistate toitu nii, et nõul on kaas peal, siis reguleerige võimsusaste väiksemaks kohe, kui kaane alt tuleb auru. Auru teke ei mõjuta keetmistulemust.


7.4 Keedunõud

Soovituslike puhastusvahendite valiku leiate ametlikult veebisaidilt www.bosch-home.com. Lisateave sobivate nõude kohta. → Lk 6

7.5 Režiimi seadistamine



Seade tarnitakse eelseatud õhuringlusrežiimiga. Kui pliidiplaat on installeeritud nii, et õhu väljalaskeava on suunatud väljapoole, tuleb seadistus  sellele režiimile konfigurereida. Lisateavet leiate peatükist → "Põhiseadistused", Lk 21.

7.6 Home Connect seadistamine

Seadme esmakordsel sisselülitamisel avaneb koduvõrgu seadistus. Ekraanil süttib mõneks sekundiks sümbol .

Järgneva seadistuse käivitamiseks puudutage sensorit  ja järgige peatükist

→ "Home Connect", Lk 23 toodud juhiseid. Esmaseadistusest väljumiseks puudutage mis tahes sensorilülitit.


1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit .
- ✓ Näit  põleb eredamalt.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
- ✓ Võimsusaste on valitud.

Märkus: Kui keedualal ei ole ühtegi keedunõud või kui keedunõu on ebasobiv, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatava aja pärast lülitub keeduala välja.

QuickStart

- ▶ Kui asetate enne sisselülitamist pliidiplaadile keedunõu, siis tuvastatakse keedunõu pliidiplaadi sisselülitamisel ja asjaomane keeduala valitakse automaatselt välja. Järgmise 20 sekundi jooksul valige soovitud võimsusaste, vastasel juhul lülitub pliidiplaat välja.

Võimsusastme muutmine või keeduala väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste või seadke  peale.
- ✓ Keeduala võimsusaste muutub või keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

- Pärast keetmise lõpetamist hoidke keedunõul kaant peal seni, kuni hakkate toitu serveerima.
- Kiirkeedupotti kasutades järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke toitu liiga kaua. Signaalkellaga saate välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Jälgige, et õli ei hakka suitsema.

et Õhupuhasti juhtimine

- Pruunistamiseks praadige toiduaineid üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Mõni keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Seepärast kasutage pajakindaid.
- Soovitusi energiasäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist
→ "Energia säästmine", Lk 5

Soovitusi keetmiseks

Tabel näitab, milline võimsusaste (☰) millise toiduaine jaoks sobib. Valmistusajad (⌚ min) võivad sõltuvalt toiduainete liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist olla erinevad.

	☰	⌚ min
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1 - 1.5	-
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Ühepajatoit, nt läätsesupp	1.5 - 2	-
Piim ¹	1.5 - 2.5	-
vorstikesed, viinerid ¹	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala ¹	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt bešamell-kaste	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise'i kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Madalal temperatuuril keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis, kahekordse veekogusega	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuder ²	2 - 3	30 - 40
Koorega keedetud kartulid	4.5 - 5.5	25 - 35
Kooritud keedukartulid	4.5 - 5.5	15 - 30
Nuudlid ¹	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3.5 - 4.5	120 - 180
Supid	3.5 - 4.5	15 - 60
Köögivilj	2.5 - 3.5	10 - 20
Köögivilj, sügavkülmutatud	3.5 - 4.5	7 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4.5 - 5.5	-
¹ ilma kaaneta		
² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5		

	☰	⌚ min
Moorimine		
Rulaad	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš ²	3 - 4	50 - 60
Moorimine/praadimine väheses õlis¹		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	6 - 7	8 - 12
Lihalõik (3 cm paksune)	7 - 8	8 - 12
Linnulihafilee, 2 cm paksune	5 - 6	10 - 20
Linnufilee, külmutatud	5 - 6	10 - 30
Lihapallid (3 cm paksused)	4.5 - 5.5	20 - 30
Kotlett (2 cm paksused)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krevetid ja krabid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivilj, aasia-pärased liharibad	7 - 8	15 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid, küpsetada üksteise järel	6.5 - 7.5	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3.5 - 4.5	3 - 10
Härjasilmad õlis	5 - 6	3 - 6
Fritimine, 150–200 g portsjoni kohta, 1-2 l õlis, frittida portsjonhaaval¹		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8 - 9	-
Kroketid, külmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivilj, seemed, paneeritud või õlletaignas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt moosipallid, puuvili õlletainas	4 - 5	-
¹ ilma kaaneta		
² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5		

9 Õhupuhasti juhtimine



Õhupuhasti juhtimisega saate juhtida pliidiplaati integreeritud ülitõhusat äratõmbesüsteemi.

9.1 Õhupuhasti manuaalne juhtimine



Ventileerimisastet saate muuta manuaalselt.

Märkus: Kõrge keedunõu puhul ei pruugi parim ventileerimistulemus tagatud olla. Ventileerimistulemust saab parandada, kui keedunõule panna kaan peale viltu.

Õhupuhasti manuaalse juhtimise aktiveerimine

1. Puudutage .
Õhupuhasti käivitub eelseatud võimsusastmel.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste.
Seadistatud võimsusastme näit süttib.
3. Seadistuse kinnitamiseks puudutage .
✓ Ventileerimine on aktiveeritud.




Õhupuhasti manuaalse juhtimise muutmine või inaktiveerimine


1. Puudutage .
2. Valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste või reguleerige välja .

9.2 Ventileerimise intensiivaste



Õhupuhastil on kaks intensiivastet. Intensiivastmete aktiveerimise korral töötab õhupuhasti lühikest aega kõrgeimal võimsusastmel.

Ventileerimise intensiivastme aktiveerimine

1. Puudutage .
2. Valige soovitud intensiivaste:
 - **Intensiivaste I:**  vajutage üks kord. Joon sümboli kohal põleb. Aste on aktiveeritud.
 - **Intensiivaste II:**  vajutage kaks korda. Joon sümboli kohal vilgub. Aste on aktiveeritud.

Märkus: Umbes 8 minuti pärast lülitub õhupuhasti automaatselt tagasi ventileerimisastmele .


Ventileerimise intensiivastme muutmine või inaktiveerimine

1. Puudutage .
2. Valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste või reguleerige välja .

9.3 Ventileerimise automaatne käivitumine

Kui valite keeduala jaoks võimsusastme, lülitub sisse automaatne käivitus. Pliidiplaadil on standardina sensorjuhtimisega automaatne käivitus. Juhised selle seadistuse muutmiseks leiate peatükist
→ "Põhiseadistused", Lk 21.

Sensorjuhtimisega automaatne käivitus.

Õhukvaliteedi sensor registreerib köögiauru automaatselt, lülitab sisse sobiva võimsusastme ja sümboli  kohal olev joon süttib.

Automaatne käivitus võimsusastmete kaudu


Õhupuhasti lülitub sisse vastavalt keeduala võimsusastmele.

9.4 Sensorjuhtimisega automaatrežiim


Pliidiplaat on varustatud õhukvaliteedisensoriga, mis registreerib köögiauru automaatselt ja lülitab sisse õhupuhasti.

Kui automaatne käivitus on välja lülitatud või reguleeritud vastavalt võimsusastmetele, saate selle sensorjuhtimise abil mis tahes ajal manuaalselt sisse lülitada.

Sensorjuhtimisega automaatrežiimi aktiveerimine

- ▶ Puudutage .
Joon sümboli kohal põleb heledamalt.
Optimaalne võimsusaste reguleeritakse sensori abil automaatselt välja.
- ✓ Funktsioon on aktiveeritud.

Sensorjuhtimisega automaatrežiimi inaktiveerimine

- ▶ Puudutage .
Joon sümboli kohal kustub.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.



Märkus: Juhised sensori tundlikkuse seadistamiseks leiate peatükist
→ "Põhiseadistused", Lk 21.

9.5 Õhupuhasti järelventileerimisfunktsioon

Järelventileerimisfunktsiooni korral jätkab õhupuhasti töötamist mõne minuti jooksul pärast pliidiplaadi väljalülitamist. Nii eemaldatakse veel alles olev aur. Seejärel lülitub õhupuhasti automaatselt välja. Pliidiplaadil on standardina välja reguleeritud maksimaalse väljalülitumisajaga järelventileerimisaeg. Juhised selle seadistuse muutmiseks leiate peatükist
→ "Põhiseadistused", Lk 21.

Järelventileerimise aktiveerimine

Järelventileerimisaeg on konfigureeritud vastavalt põhiseadistusele:

- Õhukvaliteedisensori juhtimise kaudu.  põleb.
- Maksimaalse väljalülitumisajaga.  põleb.

Märkus: Järelventileerimisfunktsioon lülitub sisse vaid siis, kui vähemalt üks keeduala oli vähemalt üheks minutiks sisse lülitatud.

Järelventileerimise inaktiveerimine

Manuaalselt

Kui puudutate  või , siis funktsioon inaktiveerub.

Automaatselt

Seade inaktiveerib järelventileerimisfunktsiooni, kui:

- järelventileerimisaeg on möödunud;
- lülitate seadme uuesti sisse.
- Sensor tuvastab, et õhukvaliteet on hea.

10 FlexInduction

Paindlik keeduala võimaldab asetada alale mis tahes vormi ja suurusega keedunõusid. See koosneb neljast induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui paindlik keeduala on töös, aktiveerub vaid see piirkond, millel on keedunõu.

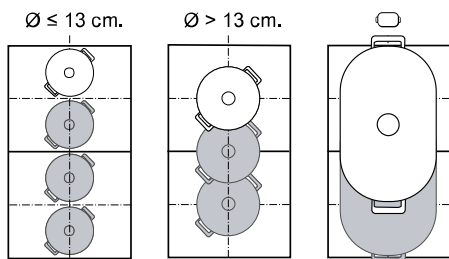
10.1 Keedunõu pealepanek

Paindlikku keeduala võite konfigurereida kahel viisil olenevalt sellest, millist keedunõu kasutate. Kuumuse hea tuvastamise ja jaotuse huvides on soovitatav asetada nõu keedualale tsentreeritult, nagu on näidatud joonistel.

Kasutamine ühe kokkukuuluva keedualana

Soovitatav toiduvalmistamiseks vaid ühe keedunõuga.

- Keedunõu paigutamine sõltuvalt suurusest:

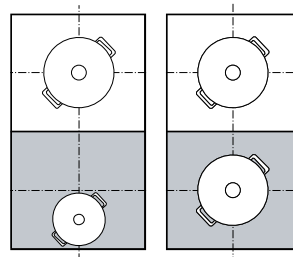


- Soovituslik piklik keedunõu



Kahe eraldiseisva keedualana

Soovitatav toiduvalmistamiseks kahe keedunõuga. Eesmist ja tagumist ala saate kasutada teineteisest sõltumatult ja seadistada mõlema keeduala jaoks eraldi võimsusastme.



10.2 FlexInduction sisselülitamine

- Asetage keedunõu keedualale.
- Seade tuvastab keedunõu ja valib keeduala
 - ✓ Olenevalt keedunõu suurusest ja asukohast eralduvad või ühenduvad keedualad automaatselt.
 - ✓ Flex-keeduala on ühendatud ja põleb.

Märkused

- Keeduala seadistusi saate manuaalselt muuta, kui puudutate .
- Saate muuta paindliku keeduala standardseadistust. Kuidas väärtusi muuta, saate teada põhiseadistuste peatükist. → Lk 21
- Kui tõstate keedunõu aktiivselt ühendatud keedualalt teise kohta või seda kergitate, käivitub automaatne otsing. Iga keedunõud, mis otsingu käigus keedualal leiatakse, kuumutatakse eelnevalt valitud võimsusastmega.

11 MoveMode

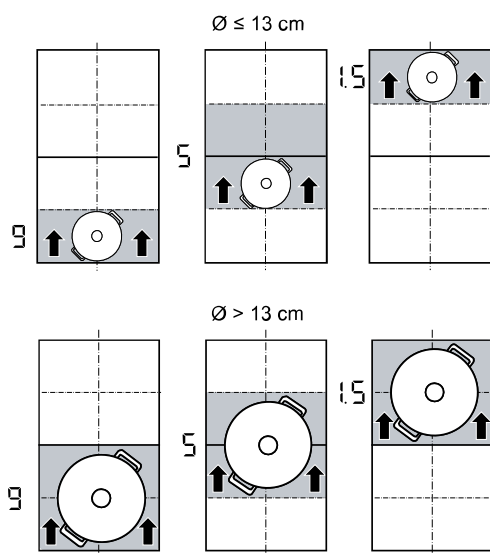
Selle funktsiooniga saate muuta keedunõu võimsusastet, selleks nihutage seda paindlikul keedualal ette või taha. Ala on jaotatud kolmeks erineva võimsusastmega piirkonnaks.

11.1 Keedunõu pealepanek ja nihutamine

Kasutage ainult ühte keedunõud. Keedupiirkond sõltub kasutatavast nõust ja selle suurusest ning asukohast. Igal keedualal on eelseatud võimsusaste:



- Eesmine ala = võimsusaste 9
- Keskmine ala = võimsusaste 5
- Tagumine ala = võimsusaste 1.5

Eelseatud võimsusastmete standardseadisust saate muuta. Kuidas väärtusi muuta, saate teada põhiseadistuste peatükist. → Lk 21





11.2 MoveMode aktiveerimine

Nõue: Asetage paindlikule alale ainult üks keedunõu.

1. Valige välja üks paindliku keedutsooni kahest alast.
 2. Vajutage .
- ✓ Selle piirkonna võimsusaste, kus asub keedunõu, põleb keeduala näidikul  kõrval.
 - ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

Märkus: Alade võimsusastmeid saate keetmisprotsessi ajal muuta.

11.3 MoveMode inaktiveerimine

- ▶ Puudutage .
- ✓ Näit  kõrval lülitub välja.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

12 Ajafunktsioonid




Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaja väljareguleerimiseks:

- Väljalülitustaimer
- Signaalkell
- Count-up timer

12.1 Väljalülitustaimer

Võimaldab programmeerida keeduaega ühe või mitme keeduala jaoks. Pärast seatud aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.


Väljalülitustaimer sisselülitamine



1. Keeduala ja võimsusastme valik.
 2. Vajutage .
- ✓ Keeduala näit  süttib.
3. Seadistage reguleerimisalal aeg.
 - Lühema kui 10-minutilise keeduaega väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt 0 ja alles siis valige soovitud aeg.
 4. Kinnitage sümboliga .
- ✓ Keeduaeg hakkab jooksmas.
 - ✓ Kui keeduaeg on möödunud, lülitub keeduala välja ja kõlab helisignaali.

Märkused

- Kui keeduala jaoks, millel on PerfectFry Sensor aktiveeritud, on programmeeritud keeduaeg, hakkab keeduaeg jooksmas, kui keeduala on jõudnud valitud temperatuuristmele.
- Kui keeduala jaoks on programmeeritud keeduaeg ja PerfectCook Sensor on aktiveeritud, algab väljareguleeritud keeduaeg jooksmas alles siis, kui seade on jõudnud valitud temperatuuristmele.

VäljalülitustaimerMuutmise või väljalülitamine



1. Valige keeduala ja puudutage .

2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadistage .
3. Kinnitage  abil.




12.2 Signaalkell

Võimaldab aktiveerida signaalkella vahemikus 0 kuni 99 minutit. See funktsioon toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. Seade ei lülita keedualasid automaatselt välja.

Signaalkell sisselülitamine

1. Puudutage .
 2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg.
 3. Kinnitage  abil.
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.
 - ✓ Kui aeg on möödunud, kostab signaal ja näit vilguvad.


SignaalkellMuutmise või väljalülitamine

1. Puudutage .
2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadistage .
3. Kinnitage  abil.



12.3 Count-up timer

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

Count-up timer sisselülitamine

- ▶ Puudutage .
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.

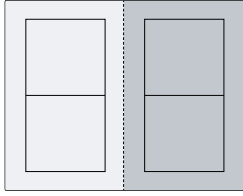
Count-up timer väljalülitamine

1. Puudutage . Stopper seiskub. Taimeri näidud põlevad edasi.
2. Puudutage . Näidud kustuvad.

13 PowerBoost

Selle funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel 9.

Seda funktsiooni saab iga keeduala puhul kasutada siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös.



13.1 PowerBoost sisselülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Puudutage \hat{b} . Näit b süttib.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

Märkus: Seda funktsiooni saate sisse lülitada ka ühendatud Flex-alal keetmisel.

13.2 PowerBoost väljalülitamine

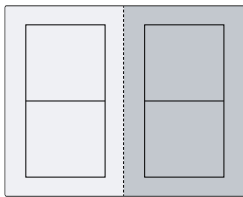
1. Valige keeduala.
 2. Puudutage \hat{b} . Näit b kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Teatud tingimustel võib see funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektroonikaelemente.

14 PanBoost

Selle funktsiooniga saab panne kiiremini kuumaks ajada kui 9.

Seda funktsiooni saab iga keeduala puhul kasutada siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös.



14.1 Kasutussoovitused

- Ärge katke panni kaanega.
- Ärge jätke tühje panne kunagi ilma järelevalveta.
- Kasutage vaid külmi panne.
- Kasutage täiesti sileda põhjaga panne. Ärge kasutage õhukese põhjaga panne.

14.2 PanBoost sisselülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Puudutage kaks korda \hat{Pb} . Pb põleb.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

Märkus: Seda funktsiooni saate sisse lülitada ka ühendatud Flex-alal keetmisel.

14.3 PanBoost väljalülitamine

1. Valige välja keeduala.
 2. Puudutage \hat{Pb} . Pb kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Liiga kõrgete temperatuuride vältimiseks lülitub see funktsioon 30 sekundi pärast automaatselt välja.

15 Soojana hoidmise funktsioon

Seda funktsiooni võite kasutada šokolaadi ja või sulatamiseks ning toidu soojana hoidmiseks.

15.1 Soojana hoidmise funktsioon sisselülitamine

1. Valige soovitud keeduala.
 2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage \hat{L} .
- L põleb.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

15.2 Soojana hoidmise funktsioon väljalülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Toksake \hat{L} .
- L kustub.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

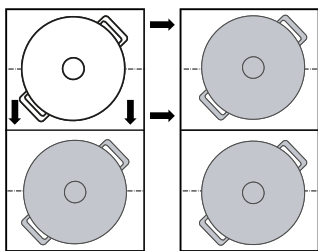
16 Seadistuste ülevõtmine

Selle funktsiooniga saate võimsusastet, programmeeritud küpsetusaega ja valitud keetmisfunktsiooni kanda ühelt keedualalt üle teisele.

16.1 Seadistuste ülevõtmine

Nõue: Nihutage keedunõu keedualale, mis ei ole sisse lülitatud ja mis ei ole eelseadistatud või millel ei ole varem olnud ühtegi teist keedunõud.

1. Nihutage keeedunõud.



Nõu tuvastatakse ja uue keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi eelnevalt valitud võimsusaste ja ξ .

2. Seadistuste ülevõtmiseks valige välja uus keeduala. Seade lülitab algse keeduala võimsusastme $\xi\xi$ peale.
 - ✓ Seadistused kantakse üle uuele keedualale.

Märkus: Kui asetate uue nõu teisele keedualale enne seda, kui olete seadistused kinnitanud, on see funktsioon kasutatav mõlema nõu jaoks.

17 Assist

Keeduabi teeb keetmise lihtsaks ja tagab suurepärase tulemuse.

Kui olete valinud sobiva temperatuuri, mõõdavad sensorid pidevalt keedunõu temperatuuri ja hoiavad selle keetmise ajal ühtlasena.

Eelised

- Kui valitud temperatuur on saavutatud, hoitakse seda automaatselt ühtlasena, mis säästab energiat.
- Õli ei kuumene üle ja toidud ei kee üle.

17.1 PerfectFry Sensor

Sobib kastmete ja pannkookide valmistamiseks või kokkukeetmiseks, munade praadimiseks võiga, köögivilja või steikide praadimiseks soovitud küpsusastmeni ja võimaldab seejuures temperatuuri kontrolli all hoida.

See funktsioon on kasutatav kõikidel keedualadel, mis on tähistatud sümboliga $\xi\xi$.

Temperatuuriastmed

Temperatuuriastmed toitude valmistamiseks.

Aste	Temperatuur	Funktsioonid
1	120 °C	Kastmete valmistamine ja kokkukeetmine, köögivilja praadimine
2	140 °C	Pruunistada oliiviõlis või võis
3	160 °C	Kala ja suuremate toiduainete praadimine
4	180 °C	Paneeritud, külmutatud ja grillitud toidu frittimine
5	215 °C	Kõrgetemperatuuriline grill ja grilliplaat

Soovituslik keedunõu

Selle funktsiooni jaoks on välja töötatud spetsiaalne keedunõu, mis tagab parimad tulemused.

Soovituslikud keedunõud leiate müügiesindustest, hooldekeskusest või e-poest www.bosch-home.com.

Märkus: Võite kasutada ka teist keedunõud. Olenevalt keedunõu omadustest võib saavutatud temperatuur valitud temperatuurist siiski kõrvale kalduda.

PerfectFry Sensor sisselülitamine

1. Asetage tühi keedunõu keedualale.
2. Valige keeduala ja puudutage $\xi\xi$.

3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud temperatuuriaste.
 - ✓ Funktsioon käivitub. $\xi\xi$ vilgub seni, kuni seadistatud temperatuur on saavutatud.
 - ✓ Kui valitud sihttemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal ja $\xi\xi$ vilkumine lõpeb.
4. Valage pannile õli ja seejärel asetage pannile toiduaine.

Märkus: Kui vajate õli rohkem kui 250 ml, lisage õli ja oodake paar sekundit, enne kui asetate pannile toiduaine.

PerfectFry Sensor väljalülitamine

- ▶ Valige keeduala ja puudutage $\xi\xi$.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

Soovitusi keetmiseks PerfectFry Sensor abil

Järgmine tabel näitab ideaalset temperatuuriastet valitud roogade puhul. Temperatuur δ ja küpsetusaeg \ominus min sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

	δ	\ominus min
Liha		
Šnitset	4	6-10
Šnitset, paneeritud	4	6-10
Filee	4	6-10
Karbonaadilõigud	3	10-15
Cordon bleu, Viini šnitset	4	10-15
Steik, väheküps, 3 cm paksune	5	6-8
Steik, poolküps, 3 cm paksune	5	8-12
Steik, täisküps, 3 cm paksune	4	8-12
T-steik, väheküps, 4,5 cm paksune	5	10-15
T-steik, poolküps, 4,5 cm paksune	5	20-30
Linnufilee, 2 cm paksune	3	10-20
Peekon	2	5-8
Hakkliha	4	6-10
Pihv, 1,5 cm paksune	3	6-15
Lihapallid, 2 cm paksused	3	10-20
Vorstikesed	3	8-20
Chorizo, toorvorst	3	10-20
Vardad, kebabid	3	10-20
Gyros	4	7-12
Kala ja mereannid		

	8	⊖ min
Kalafilee	4	10-20
Kalafilee, paneeritud	4	10-20
Praetud kala, terve	3	10-20
Sardiinid	4	6-12
Krabid, krevetid	4	4-8
Tindikala, seepia	4	6-12
Munaroad		
Härjasilmad võis	2	2-6
Härjasilmad	4	2-6
Munapuder	2	4-9
Omlett	2	3-6
Praetud sai	3	4-8
Krepid, pliinid, tortiljad, tacod	5	1-3
Köögivilid		
Praekartulid	5	6-12
Friikartulid	4	15-25
Kartulipuder	5	2-4
Sibul, praetud küüslauk	2	2-10
Sibularõngad	3	5-10
Suvikõrvits, baklažaan, paprika	2	4-12
Roheline spargel	3	4-15
Seened	4	10-15
Õlis hautatud köögivilid	1	10-20
Köögivilid tempuratainas	4	5-10
Sügavkülmutatud tooted		
Kananagitsad	4	10-15
Kalapulgad	4	8-12
Friikartulid	5	4-8
Panniroad	3	6-10
Kevadrullid	4	10-30
Pirukad, kroketid	5	3-8
Kastmed		
Tomatikaste	1	25-35
Béchameli kaste	1	10-20
Juustukaste	1	10-20
Magusad kastmed	1	15-25
Kastmed, kokkukeedetud	1	25-35
Muud		
Praetud juust	3	7-10
Krutoonid	3	6-10
Rõstitud leib	4	4-8
Kuivad valmisroad	1	5-10
Mandlid, pähkliid, piinaseemned, rõstitud	4	3-15
Popkorn	5	3-4




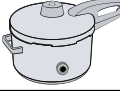

17.2 PerfectCook Sensor

Selle funktsiooniga saate toiduaineid soojendada, väikesel kuumusel keeta, küpsetada, valmistada kiirkeedupotis või frittida potis rohkes õlis kontrollitud temperatuuril.

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate juhtmeta keetmissensorit juhtmeta keetmiseks. See funktsioon on saadaval kõikidel juhtmeta keetmissensoriga keedualadel, kasutades tavalisi keedunõusid.

Temperatuuriastmed

Temperatuuriastmed toitude valmistamiseks.



Aste	Temperatuur	Funktsioonid	Keedunõu
1	70 °C	Soojendamine ja soojana hoidmine	
2	90 °C	Küpsetamine	
3	100 °C	Keemiseni kuumutamine	
4	120 °C	Keetmine kiirkeedupotis	
5	180 °C	Frittimine	

Juhised funktsiooni PerfectCook Sensor kohta

- Juhtmeta keetmissensor mõõdab vedeliku temperatuuri läbi silikoonpõhja, mis on kinnitatud anuma külge. Korrektseks mõõtmiseks peab mõõdetav vedelik silikoonpõhja täielikult katma.
- Juhtmeta keetmissensori raam ja keedunõu külge kinnitatud silikoonpõhi peavad enne keetmise alustamist olema täiesti kuivad.
- Keetmise ajal ärge eemaldage juhtmeta keetmissensorit poti küljest. Pärast keetmise lõppu eemaldage sensor ettevaatlikult, sest sensor võib olla kuum.
- Energia säästmiseks kasutage kaant.
- Asetage keedupott keedualale nii, et juhtmeta keetmissensor on suunatud pliidiplaadi külgmise välispinna poole.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge suunake keetmissensorit mõne teise kuuma nõu poole.

PerfectCook Sensor sisselülitamine

Nõue: Ühendage juhtmeta keetmissensor külge.

1. Paigaldage juhtmeta keetmissensori keedunõu külge.
2. Asetage keedunõu, milles on piisaval hulgal vedelikku, soovitud keedualale ja pange peale kaas.
3. Valige keeduala, millel on juhtmeta keetmissensoriga keedunõu. Seejärel vajutage juhtmeta keetmissensori keskpunktile.
 - ✓ Juhtpaneelil põleb .
4. Valige keeva toiduaine jaoks sobiv temperatuuriaste.
 - ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.
 - ✓  vilgub seni, kuni vesi või õli on kuumenenud toiduaine sissepanekuks sobiva temperatuurini. Kõlab helisignaal ja temperatuurisümbol lõpetab vilkumise.
5. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ja lisage toiduained. Keetmise ajaks jätke kaas peale.

PerfectCook Sensor väljalülitamine

1. Valige välja keeduala.
 2. Seadke reguleerimisalal **00** peale.
- ✓ Funktsioonid on inaktiveeritud.

Märkus: Keedufunktsioonide uueks aktiveerimiseks oodake umbes 10 sekundit.

Soovitusi keetmiseks PerfectCook Sensor abil

Järgmine tabel näitab ideaalset temperatuuriastet valitud roogade puhul. ™ °C ja ☹ min sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

Soojendamine ja soojana hoidmine

	™ °C	☹ min
Guljaši soojendamine	70	10-20
Hõõgveini kuumutamine	70	5-15

- Hautamine

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Liha

Vorstikesed	90	10-20
-------------	----	-------

Kala

Hautatud kala	90	15-20
---------------	----	-------

Munaroad

Pošeeritud munad	90	2-5
------------------	----	-----

Kartulid

Kartuliklimbid	90	30-40
----------------	----	-------

Nuudlid ja teravili

Riis	90	25-35
------	----	-------

Eelkeedetud riis	90	25-35
------------------	----	-------

Täisterariis	90	45-55
--------------	----	-------

Riis, basmati riis, Tai riis	90	8-12
------------------------------	----	------

Metsik riis	90	20-30
-------------	----	-------

Maisimanna	90	3-8
------------	----	-----

Mannapuder	90	5-10
------------	----	------

Supid

Valmis püreesupid	90	10-15
-------------------	----	-------

Magustoidud

Riisipuder	90	40-50
------------	----	-------

Kaerapuder	90	10-15
------------	----	-------

Šokolaadipuding	90	3-5
-----------------	----	-----

Muud

Piim	90	3-10
------	----	------

- Keetmine

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Liha

Lihaklops	100	20-30
-----------	-----	-------

Kana	100	60-90
------	-----	-------

Vasikaliha	100	60-90
------------	-----	-------

Munaroad

Keedetud munad	100	5-10
----------------	-----	------

Köögivilja ja kaunviljad

Brokoli	100	10-20
---------	-----	-------

	™ °C	☹ min
Lillkapsas	100	10-20
Rooskapsas	100	30-40
Rohelised oad	100	15-30
Kikerherned	100	60-90
Herned	100	15-20
Läätsed	100	45-60

Kartulid

Gnocchi	100	3-6
---------	-----	-----

Kartulid, keedetud	100	30-45
--------------------	-----	-------

Maguskartulid	100	30-45
---------------	-----	-------

Nuudlid ja teravili

Kõvajahust nuudlid	100	7-10
--------------------	-----	------

Värsked tainatooted	100	3-5
---------------------	-----	-----

Täisteranuudlid	100	7-10
-----------------	-----	------

Kõvajahust nuudlid, täidetud	100	15-20
------------------------------	-----	-------

Värsked nuudlid, täidetud	100	5-8
---------------------------	-----	-----

Kinoa	100	10-12
-------	-----	-------

Supid

Kondipuljong	100	60-90
--------------	-----	-------

Kiirsupid	100	5-10
-----------	-----	------

Magustoidud

Kompott	100	15-25
---------	-----	-------

Sügavkülmutatud tooted

Rohelised oad	100	15-30
---------------	-----	-------

Keetmine kiirkeedupotis

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Liha

Kana	120	15-25
------	-----	-------

Vasikaliha	120	15-25
------------	-----	-------

Köögivilja ja kaunviljad

Köögivilja	120	3-6
------------	-----	-----

Kikerherned	120	25-35
-------------	-----	-------

Läätsed	120	10-20
---------	-----	-------

Oad	120	25-35
-----	-----	-------

Kartulid

Kartulid	120	10-20
----------	-----	-------

Maguskartulid	120	10-20
---------------	-----	-------

Nuudlid ja teravili

Riis	120	6-8
------	-----	-----

Täisterariis	120	12-18
--------------	-----	-------

Supid

Kondipuljong	120	20-30
--------------	-----	-------

Fritimine rohkes õlis

Õli kuutamisel kasutage kaant, toidu praadimisel eemaldage kaas.

	™ °C	☹ min
--	------	-------

Liha

Kanatükid	180	10-15
-----------	-----	-------

Lihaklops	180	10-15
-----------	-----	-------

	⌘ °C	⊖ min
Kala		
Kala õlletainas, paneeritud	180	10-15
Köögivilid ja kaunviljad		
Köögivilid õlletainas, paneeritud	180	4-8
Šampinjonid, paneeritud või õlletainas	180	4-8
Magustoidud		
Küpsetised, nt moosipallid, sõõrikud	180	5-10
Sügavkülmutatud tooted		
Friikartulid	180	4-8

17.3 Juhtmeta keetmissensor

PerfectCook Sensor kasutamiseks peate ostma juhtmeta keetmissensori.

Juhtmeta keetmissensor on saadaval müügiesindustes, meie veebipoes ja kodumasinat kauplustes www.bosch-home.com.

Juhtmeta keetmissensori ühendamine

Juhtmeta keetmissensori ühendamiseks juhtpaneeliga toimige järgmiselt:

1. Valige põhiseadistus \llcorner 4. Põhiseadistused → Lk 21
✓ - põleb.
2. Valige keeduala, mille näit põleb. Kõlab helisignaali \llcorner vilgub.
3. 30 sekundi jooksul vajutage korra juhtmeta keetmissensori keskpunktile.
 - Mõne sekundi pärast ilmub keeduala visuaalsele näidikule keetmissensori ja juhtpaneeli ühendamise tulemus.

Tulemus	
\llcorner Veatu ühendus	PerfectCook Sensor on kasutatav.
\llcorner Vigane ühendus	Andmeside viga <ul style="list-style-type: none"> ▪ Korra ühendusprotsessi. Kui tulemus on endiselt \llcorner, siis teavitage hooldekeskust.

Tulemus	
\llcorner Vigane ühendus	Andmeside viga <ul style="list-style-type: none"> ▪ Viga Bluetooth-andmesides. Korra ühendusprotsessi. ▪ Te ei ole 30 sekundi jooksul pärast keeduala väljavalmimist vajutanud juhtmeta keetmissensori keskpunktile. Korra ühendusprotsessi. ▪ Juhtmeta keetmissensori patarei on tühi. Vahetage patarei välja, lähtestage juhtmeta keetmissensor ja ühendage uuesti.

Juhtmeta keetmissensori lähtestamine

1. Ca 8 - 10 sekundi vältel vajutage korra juhtmeta keetmissensori keskpunktile.
 - ✓ Selle toimingu ajal süttib juhtmeta keetmissensori LED-näit kolmel korral.
 - ✓ LEDi kolmandal süttimiskorral algab lähtestamine.
2. Ärge nüüd enam juhtmeta keetmissensori keskpunktile vajutage.
 - ✓ Niipea kui LED kustub, on juhtmeta keetmissensor lähtestatud.
3. Korra ühendamistoimingut alates punktist 2.

Keemispunkti seadistamine

Vee keemispunkt sõltub Teie elukoha kõrgusest üle merepinna. Kui vesi keeb liiga tugevalt või liiga nõrgalt, võite keemispunkti reguleerida. Seejuures:

Valige põhiseadistus \llcorner 4. Põhiseadistused → Lk 21

Tasand	Väärtus \llcorner 4
0 m	1
100 - 200 m	2
200 - 400 m	3 ¹
400 - 600 m	4
600 - 800 m	5
800 - 1000 m	6
1000 - 1200 m	7
1200 - 1400 m	8
üle 1400 m	9

¹ Põhiseadistus

Märkus: Temperatuur 3/100 °C on piisav, et tõhusalt keeta, kuid intensiivsema keetmise soovi korral võib valida madalama astme.

18 Juhtmeta keetmissensor

PerfectCook Sensor kasutamiseks peate ostma juhtmeta keetmissensori.

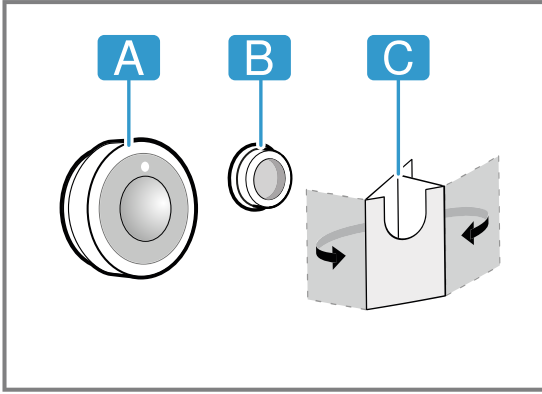
Juhtmeta keetmissensor on saadaval müügiesindustes, meie veebipoes ja kodumasinat kauplustes www.bosch-home.com.

18.1 Tarnekomplekt

Pärast lahtipakkimist kontrollige kõiki osi transpordikahjustuste ja tarne kompleksuse suhtes.

- **A** Juhtmeta keetmissensor
- **B** Silikoonpadi

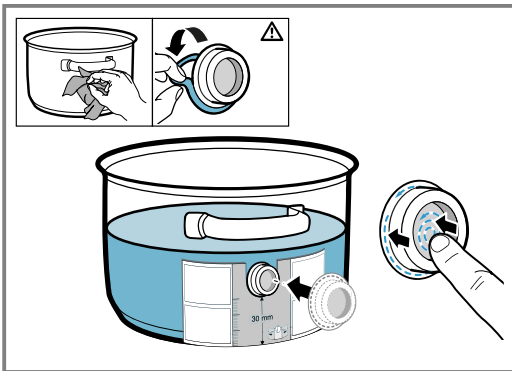
■ C Šabloon



18.2 Silikoonpadja paigaldamine

Silikoonpadi fikseerib keetmissensori keedunõu külge. Keedunõu peale asetamiseks:

1. Kleebitav koht potil peab olema puhas rasvast. Puhastage nõu, kuivatage korralikult ja hõõruge kleebitav koht üle nt alkoholiga.
2. Eemaldage silikoonpadja küljest kaitsekile. Tarnekomplektis oleva šablooni abil kleepige silikoonpadi vastaval kõrgusel keedunõu väliskülje külge.



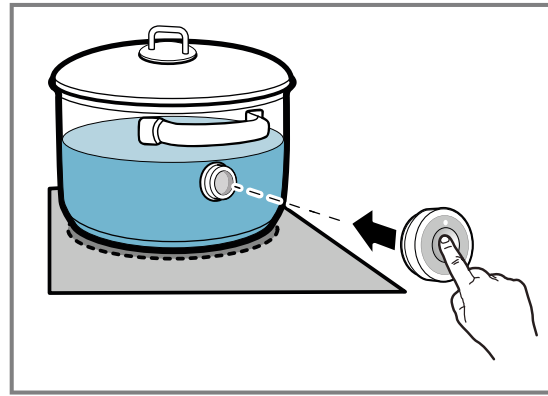
3. Suruge silikoonpadi kogu pinna ulatuses vastu keedunõud, avaldage survet ka siseosale.
4. Laske liimil üks tund kuivada. Selle aja jooksul ärge keedunõud kasutage ega puhastage.

Märkus: Kui silikoonpadi tuleb lahti, siis võtke kasutusele uus. Vajaduse korral saate viiest silikoonpadjast koosnevat komplekti osta kodumasinat kauplustest, meie esindustest või meie ametlikult veebisaidilt www.bosch-home.com, komplekti artiklinumber on 17007119.

Kõik liimid säilitamisel aja jooksul lagunevad. Selle vältimiseks asetage silikoonpõhjad kohe pärast ostmist anumate peale.

18.3 Juhtmeta keetmissensori paigaldamine

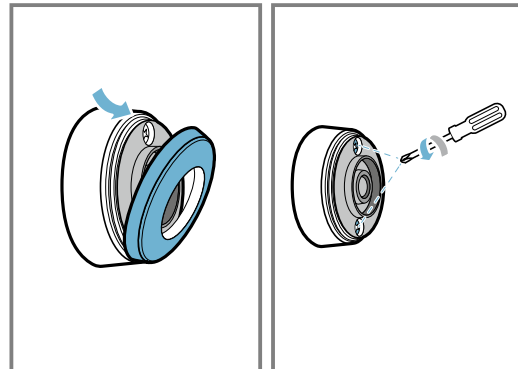
1. Enne keetmissensori paigaldamist veenduge, et silikoonpadi on täiesti kuiv.
2. Paigaldage keetmissensor silikoonpadja külge nii, et see oleks korrektselt kohal.



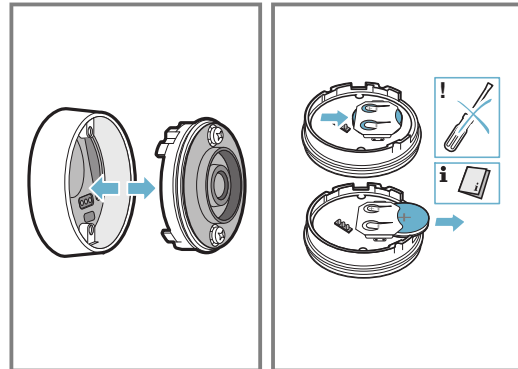
18.4 Patarei vahetamine

Kui juhtmeta keetmissensorile vajutamisel LED ei sütti, on patarei tühi. Patarei vahetamine:

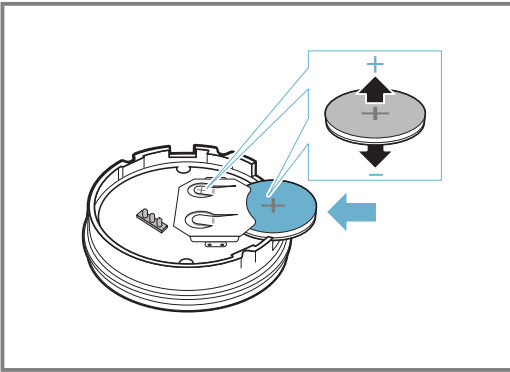
1. Tõmmake silikoonkate keetmissensori korpuse alaosalt maha ja eemaldage mõlemad kruvid kruvikeeraja abil.



2. Avage keetmissensori kate ja võtke patarei soklist välja.

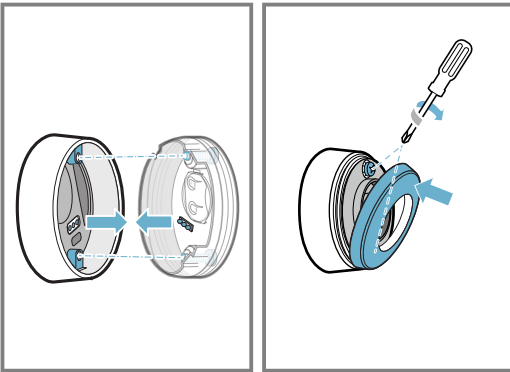


3. Pange sisse uus patarei, jälgige patarei pooluseid. Kasutage ainult kvaliteetseid CR2032 tüüpi patareisid.



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

4. Sulgege keetmissensori lukk. Lukus kruvide jaoks ette nähtud väljalõiked peavad olema kohakuti korpuse alaosa süvenditega. Keerake kruvid kruvikeerajaga kinni ja kinnitage silikoonkate keetmissensori korpuse alaosa külge.



18.5 Puhastamine

Keetmissensor

Puhastage niiske lapiga. Ärge pange nõudepesumasinasse ja ärge tehke märjaks. Kasutusvälisel ajal eemaldage keetmissensor keedunõu küljest ja hoidke seda puhtas ja turvalises kohas, eemal tulekolletest.

Silikoonpadi

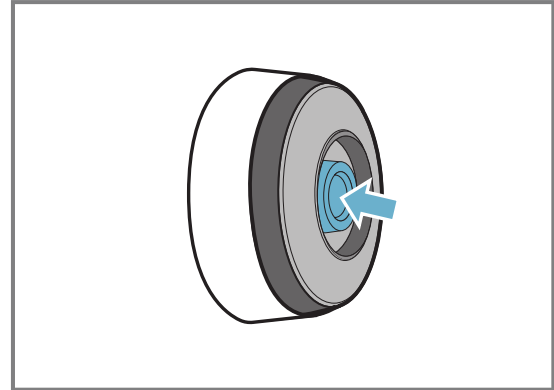
Enne keetmissensori paigaldamist puhastage ja kuivatage. Võib pesta nõudepesumasinas.

Märkus: Ärge jätke silikoonpadjaga nõud pikemaks ajaks nõudepesuvedelikku.

Juhtmeta keetmissensori vaateklaas

Hoidke vaateklaas kuiv ja puhas. Seejuures on oluline:

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



Märkused

- Pliidiplaadi puhastamiseks ärge kasutage kõvu ja karedaid esemeid nagu traatharjastega harjad või küürivad käsnad ja küürimisvahendid.
- Ärge puudutage juhtmeta keetmissensori vaateklaasi sõrmedega, vastasel korral võite selle ära määrada või seda kriimustada.

18.6 Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib BSH Hausgeräte GmbH, et juhtmeta keetmissensori funktsiooniga seade vastab direktiivi 2014/53/EU põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku vastavusdeklaratsiooni kooskõlas direktiiviga RED leiate www.bosch-home.com seadme tootelehel rubriigist Lisadokumendid.

Logod ja kaubamärk Bluetooth® on Bluetooth SIG, Inc. registreeritud kaubamärgid ja omand ning BSH Hausgeräte GmbH kasutab neid kaubamärke litsentsi alusel. Kõik teised kaubamärgid ja kaubanduslikud nimetused on asjaomaste äriühingute omand.

19 Lapselukk

Pliidiplaadil on lapselukk. Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

19.1 Lapselukk sisselülitamine

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

1. Puudutage ①.
 2. Puudutage 4 sekundi vältel ②.
- ✓ Näit ② põleb 10 sekundit.
 - ✓ Pliidiplaat on lukustatud.

19.2 Lapselukk väljalülitamine

1. Puudutage ①.
 2. Puudutage 4 sekundi vältel ③.
- ✓ Lukustus on avatud.

19.3 Automaatne lapselukk

Lapselukku saate aktiveerida ka automaatselt pliidiplaadi igakordse väljalülitamisega.

Juhised funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks leiate põhiseadistuste peatükist → Lk 21.

20 Pühkimiskaitse

Võimaldab juhtpaneeli puhastamiseks lukustada, et vältida seadistuste juhuslikku muutmist. Lukustamine ei mõjuta pealülitit.

20.1 Pühkimiskaitse sisselülitamine

- ▶ Vajutage . Kõlab hoiatussignaal ja põleb.
- ✓ Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. 5 sekundit enne väljalülitamist kõlab helisignaal.

20.2 Pühkimiskaitse väljalülitamine

Funktsiooni enneaegseks väljalülitamiseks:

- ▶ Puudutage .
- ✓ Juhtpaneel on vabastatud.

21 Individuaalne turvaväljalülitus

Kui keeduala on pikalt kasutuses ja seadistust ei ole muudetud, aktiveerub automaatne ajapiirang. Keeduala kuvab **FB** ja lülitub välja.

Aeg 1 kuni 10 tundi sõltub valitud võimsusastmest. Küpsetusala sisselülitamiseks vajutage mis tahes nuppu.

22 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

22.1 Põhiseadistuste ülevaade

Näit	Seadistus	Väärtus
c 1	Lapselukk	0 - manuaalselt. ¹ 1 - automaatselt. 2 - Välja lülitatud.
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 ¹ .
c 3	Energiatarbe näit Näitab kogu energiatarbimist pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahel kilovatt-tundides. Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pingest kvaliteedist.	0 - Välja lülitatud. ¹ 1 - Sisse lülitatud.
c 4	Valige seadistus olenevalt kõrgusest üle merepinna:	1-2 - vähendamine. 3 - põhiseadistus. 4-5 - suurendamine.
c 5	Küpsetustsoonide automaatne väljalülitamine	00 - välja lülitatud. ¹ 01-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
c 6	Taimeri lõpu helisignaali kestus	1 - 10 sekundit ¹ 2 - 30 sekundit 3 - 1 minut
c 7	Võimsuse piiramine Võimaldab vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripalgaldise nõuetele. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest (vt andmeplaat). Kui funktsioon on aktiivne ja pliidiplaat on saavutanud lubatud võimsuspääri, kuvatakse _ ja kõrgemat võimsusastet ei ole võimalik valida.	0 - Välja lülitatud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus ¹ . 1 - 1000 W. Madalaim võimsus. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Soovituslik 13 ampri jaoks 3.5 3500 W. Soovituslik 16 ampri jaoks 4 - 4000 W. 4.5 4500 W. Soovituslik 20 ampri jaoks ... 9 - Pliidiplaadi maksimumvõimsus.



¹ Tehase seadistus

Näit	Seadistus	Väärtus
c 11	MoveMode Võimaldab muuta paindliku keeduala kolme piirkonna eelseatud võimsusastmeid. Selleks valige välja üks kahest keedualast, seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste ja puudutage  , et uut võimsusastet kinnitada ja välja valida järgmist keedupiirkonda.	9 - eesmise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste. 5 - keskmise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste. 1.5 - tagumise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste.
c 12	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.
c 13	FlexInduction Paindliku keeduala sisselülitamistrežiimi muutmine.	0 - Kahe eraldiseisva keedualana. ¹ 1 - Ühe kokkukuuluva keedualana.
c 14	Juhtmeta keetmissensori ühendamine pliidiplaadiga.	0 - Veatu ühendus. 1 - Vigane ühendus: tingitud ülekandevaest. 2 - Vigane ühendus: tingitud keetmissensori vaest.
c 17	Õhuringlusrežiimi või äratõmberežiimi seadistamine.	0 - Õhuringlusrežiimi konfigureerimine. ¹ 1 - Äratõmberežiimi konfigureerimine.
c 18	Automaatse käivituse seadistamine	0 - Välja lülitatud. 1 Sisse lülitatud: sensorjuhtimisega automaatrežiim. ¹ 2 - Sisse lülitatud: Õhupuhasti lülitub sisse vastavalt keedualade võimsusastmele.
c 19	Sensori tundlikkuse seadistamine õhupuhasti jaoks	1 Sensori madalaima tundlikkuse seadistus. 2 Sensori keskmise tundlikkuse seadistus. ¹ 3 Sensori kõrgeima tundlikkuse seadistus.
c 20	Järelventileerimise seadistamine Kui pliidiplaat töötab äratõmberežiimis, lülitub õhupuhasti umbes 6 minutiks sisse üheaegselt võimsusastmega. Kui pliidiplaat töötab õhuringlusrežiimis, lülitub õhupuhasti ca 30 minutiks sisse üheaegselt võimsusastmega. Järelventileerimisfunktsioon lülitub pärast selle aja möödumist automaatselt välja.	0 - Välja lülitatud. 1 - Sisse lülitatud: sensorjuhtimisega järelventileerimise automaatfunktsioon. 2 - Sisse lülitatud ¹ :
c 25	Keedunõu automaatne tuvastus	0 - Valige soovitud keeduala manuaalselt. 1 - Keeduala tuvastab keedunõu suuruse ja asukoha ning valib vastava keeduala/vastavad keedualad. ¹
c 0	Lähtestamine tehase seadistustele	0 - Individuaalsed seadistused ¹ . 1 - Tehase seadistused.

¹ Tehase seadistus




22.2 Põhiseadistuste juurde

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.


1. Pliidiplaadi sisselülitamiseks puudutage .
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage  4 sekundi vältel.

Tooteinfo	Näit
Hooldekeskuste loetelu	0 1
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	02.
Valmistusnumber 2	0.5

- ✓ Esimesed neli näitu sisaldavad tooteinfot. Üksikute näitude avamiseks puudutage reguleerimisala.

3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage .
- ✓ Näidikutel süttivad eelseadistuste tähistena c 1 ja 0.
4. Puudutage  korduvalt seni, kuni ilmub soovitud seadistus.
5. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
6. Puudutage  4 sekundi vältel.
- ✓ Seadistused on salvestatud.

22.3 Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

- Puudutage .
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

23 Keedunõu test

Keedunõu kvaliteet mõjutab keetmise kiirust ja tulemust.

Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.

Enne kontrollimist veenduge, et keedunõu põhja läbimõõt kattub kasutatud keeduala läbimõõduga.

Juhtimine toimub põhiseadistuste kaudu → Lk 21

23.1 Keedunõu test teostamine

Paindlik keeduala on ühe keedualana välja reguleeritud nii, et see kontrollib vaid ühte keedunõud.

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt nõu põhjaga kõige paremini sobib.
 2. Avage põhiseadistused ja valige $c 12$.
 3. Puudutage reguleerimisala. Keedualadel vilgub näit $\bar{_}$.
- ✓ Test kulgeb.
 - ✓ 10 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidikutele.

23.2 Tulemuse kontrollimine

Järgmisest tabelist näete, mida tähendab keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.

Tulemus

- | | |
|--|--|
| | Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ja seepärast ei lähe see kuumaks. |
| | Keedunõu kuumeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt. |
| | Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt. |

Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

24 Võimsuse piiramine

Selle funktsiooniga saate konfigurida pliidiplaadi koguvõimsuse.

Pliidiplaat on konfiguritud tehases. Pliidiplaadi maksimumvõimsuse leiate andmesildilt. Selle funktsiooniga kohandate konfiguratsiooni mis tahes elektripaigaldise nõuetega.

Et seda väärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt ja vajadusepõhiselt sisselülitatud keedualade vahel.

Seni kuni see funktsioon on aktiveeritud, võib mõne keeduala võimsus langeda ajutiselt allapoole nimiväärtust. Et seda väärtust mitte ületada, jaotab pliidiplaat kasutatava võimsuse automaatselt ja vajadusepõhiselt sisselülitatud keedualade vahel. Seade reguleerub ise ja valib suurima võimaliku võimsusastme automaatselt. Juhised toimimiseks leiate põhiseadistuste peatükist. → Lk 21

25 Home Connect

Seda seadet saab ühendada võrku. Ühendage oma seade mobiilse lõppseadmega, et kasutada Home Connect rakenduse abil funktsioone, kohandada põhiseadistusi või jälgida hetkelist käitusolekut. Home Connect teenused ei ole igas riigis kasutatavad. Home Connect funktsiooni kasutatavus sõltub Home Connect teenuse kättesaadavusest teie riigis. Teavet selle kohta leiate aadressilt: www.home-connect.com.

Home Connect rakendus juhhib teid läbi kogu sisselogimisprotsessi. Seadistamiseks järgige juhiseid Home Connect rakenduses.

Nõuanne: Järgige ka juhiseid Home Connect rakenduses.

Märkused

- Järgige käesolevas kasutusjuhendis toodud ohutusjuhiseid ja tagage, et neid järgitakse ka siis, kui juhite seadet Home Connect rakenduse abil. → "Ohutus", Lk 2
- Käsitsemise seadmel on alati eelistatud. Sel ajal ei ole käsitsemine Home Connect rakenduse kaudu võimalik.

- Võrku ühendatud ooterežiimis vajab seade max 2 W.
- Pliidiplaadid ei ole ette nähtud ilma järelevalveta kasutamiseks. Keetmise ajal ei tohi pliidiplaadi juurest lahkuda.

25.1 Home Connect rakenduse seadistamine

1. Installeerige Home Connect rakendus mobiilseadmesse.
2. Käivitage Home Connect rakendus ja seadistage juurdepääs Home Connect jaoks. Home Connect rakendus juhhib teid läbi kogu sisselogimisprotsessi.

25.2 Home Connecti seadistamine

Nõuded

- Seade on ühendatud vooluvõrguga ja sisse lülitatud.
- Teil on nutitelefon või tahvelarvuti, mis on varustatud iOSi või Androidi operatsioonisüsteemi ajakohase versiooniga.
- Home Connect rakendus on mobiilses lõppseadmes installeeritud.
- Seadmel on paigalduskohas WLAN-koduvõrgu (Wi-Fi) vastuvõtt.
- Nutitelefon ja seade on teie koduvõrgu WLAN-signaali leviulatuses.

- Avage Home Connect rakendus ja skaneerige QR-kood.



- Järgige Home Connect rakenduse juhiseid

25.3 Home Connect seadistuste ülevaade

Pliidiplaadi põhiseadistustes saate Home Connect seadistusi ja võrguseadistusi kohandada.

Seadistus	Valik või näit	Lisateave
<i>H C 1</i>	Võrguühendus 0 – Pole ühendatud / võrguühenduse lõpetamine 1 – Automaatne ühendamine 2 – Manuaalne ühendamine 3 – Ühendatud	Pliidiplaadi sisselogimine WLAN-koduvõrku (Wi-Fi) sisse või võrguühenduse lahutamine
<i>H C 2</i>	Ühendamine rakendusega 0 – Pole ühendatud 1 – Ühenduse loomine	<i>H C 2</i> kuvatakse ainult siis, kui pliidiplaat on koduvõrguga ühendatud.
<i>H C 3</i>	Ühendamine WLANiga 0 – Raadiomoodul välja lülitatud 1 – Raadiomoodul sisse lülitatud	Kui WLAN on aktiveeritud, saate kasutada Home Connect funktsiooni. <i>H C 3</i> kuvatakse ainult siis, kui pliidiplaati on koduvõrguga juba ühendatud.
<i>H C 4</i>	Seadistamine rakenduse kaudu 0 – Välja lülitatud 1 – Sisse lülitatud ¹	Kui <i>H C 4</i> on välja lülitatud, kuvatakse Home Connect rakenduses ainult pliidiplaadi olekuid.
<i>H C 5</i>	Tarkvaravärskendus 1 – Värskendus saadaval ja installimiseks valmis 2 – Installimise käivitamine	<i>H C 5</i> kuvatakse vaid siis, kui saadaval on tarkvaravärskendus.
<i>H C 6</i>	Kaugligipääsu andmine hooldekeskusele 0 – Pole lubatud 1 – Lubatud	<i>H C 6</i> kuvatakse ainult siis, kui hooldekeskus üritab seadmega ühendust luua. Pärast ligipääsu andmist saate selle igal ajal lõpetada.
<i>H C 7</i>	WLANi signaalitugevuse kuvamine 0 – Pole WLAN-koduvõrguga (Wi-Fi) ühendatud 1 – Signaali tugevus 1 (halb) 2 – Signaali tugevus 2 (keskmine) 3 – Signaali tugevus 3 (hea)	<i>H C 7</i> kuvatakse vaid siis, kui on olemas ühendus WLAN-koduvõrguga (Wi-Fi).
<i>H C 8</i>	Ühendus Home Connect serveriga 0 – Pole ühendatud 1 – Ühendatud	<i>H C 8</i> kuvatakse vaid siis, kui on olemas ühendus WLAN-koduvõrguga (Wi-Fi).

¹ Tehase seadistus

25.4 Tarkvara värskendamine

Tarkvara värskendamise funktsiooniga värskendatakse teie seadme tarkvara, nt optimeerimine, vigade kõrvaldamine, ohutuse seisukohalt olulised värskendused ja lisafunktsioonid ning teenused.

Eelduseks on, et olete registreeritud Home Connect kasutaja, olete rakenduse installeerinud oma mobiiliseadmesse ja olete ühendatud Home Connect serveriga.

Kui saadaval on tarkvara värskendus, teavitatakse teid sellest Home Connect rakenduse kaudu, ning te saate värskenduse rakenduse kaudu käivitada. Pärast edukat

allalaadimist saate värskenduse Home Connect rakenduse kaudu käivitada, kui olete oma WLAN-koduvõrgus (WiFi). Pärast edukat installeerimist teavitatakse teid Home Connect rakenduse kaudu.

Märkused

- Tarkvaravärskendus koosneb kahest sammust.
 - Esimeseks sammuks on allalaadimine.
 - Teiseks sammuks on installeerimine teie seadmesse.
- Allalaadimise ajal saate pliidiplaati edasi kasutada. Olenevalt isiklikest seadistustest rakenduses saab tarkvara värskenduse alla laadida ka automaatselt.
- Installeerimine võib kesta mõne minuti. Installeerimise ajal ei saa te seadet kasutada.
- Turvalisuse seisukohalt vajalikud värskendused soovitage installeerida võimalikult kiiresti.

25.5 Kaugdiagnostika

Klienditeenindus saab kaugdiagnostika abil ligi pääseda teie seadmele, kui te pöörduate vastava sooviga klienditeeninduse poole, teie seade on Home Connect serveriga ühendatud ning kaugdiagnostika on riigis, kus te seadet kasutate, saadaval.

Nõuanne: Lisateabe ning juhiste saamiseks kaugdiagnostika saadavuse kohta teie riigis leiage teie riigi veebilehelt alast Teenindus/Support: www.home-connect.com.

25.6 Andmekaitse

Järgige juhiseid andmekaitse kohta. Teie seadme esmakordsel ühendamisel internetiga ühendatud koduvõrku edastab teie seade Home Connect serverile järgmised andmete kategooriad (esmaregistreerimine):

- Seadme selge ID (koosneb seadmevõtmetest ning paigaldatud Wi-Fi sidemooduli MAC-aadressist).
- Wi-Fi sidemooduli turvasertifikaat (ühenduse infotehnoloogiliseks kaitsmiseks).
- Teie kodumasinat aktuaalne tarkvaraversioon ja riistvaraversioon.
- Võimaliku eelnenud tehaseadistustele lähtestamise olek.

Esmaregistreerimine valmistab ette Home Connect funktsioonide kasutamise ja on vajalik alles sellel ajahetkel, mil te soovite Home Connect funktsioone esmakordselt kasutada.

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

26 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

26.1 Puhastusvahend

Sobivad puhastusvahendid ja klaasikaabitsad leiage hooldekeskusest, kauplustest või veebipoest www.bosch-home.com.

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

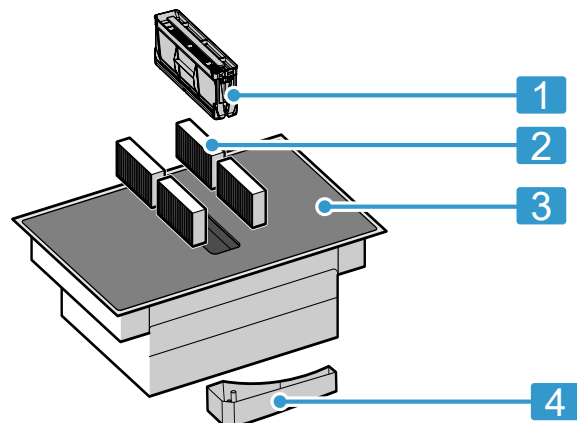
- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage mittesobivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliidiplaat on veel kuum. See võib tekitada pinnale jälgi.

Ebasobivad puhastusvahendid

- lahjendamata loputusvahend
- nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahend
- küürimisvahend
- agressiivsed puhastusvahendid, nt ahjupuhastus aerosool või plekieemaldusvahend
- kraapivad käsna
- survepesur ja aurpuhasti

26.2 Osad, mida tuleb puhastada või mis tuleb välja vahetada

Järgnevas ülevaates on ära toodud seadme osad, mida saate välja vahetada või puhastada.



- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Rasvafilter |
| 2 | Lõhnafilter või akustiline filter |
| 3 | Klaaskeraamiline pind |
| 4 | Ülevoolumahuti |

26.3 Pliidiplaadi puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast kasutamist, et toidujäägid ei kõrbeks sisse.

Nõue: Pliidiplaat peab olema külm. Suhkruplekkide, riisitärklise, plasti või alumiiniumfooliumi korral ärge laske pliidiplaadil jahtuda.

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.
2. Puhastage pliidiplaati klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga. Pöörake tähelepanu puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhistele.

Nõuanded

- Hea puhastustulemuse saavutab ka klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud spetsiaalkäsna kasutades.
- Kui hoiate keedunõu põhja puhtana, säilib pliidiplaadi pinna hea seisukord.

26.4 Pliidiplaadi raami puhastamine

Puhastage pliidiplaadi raami pärast kasutamist, kui sellel on mustust või plekke.

Märkus: Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

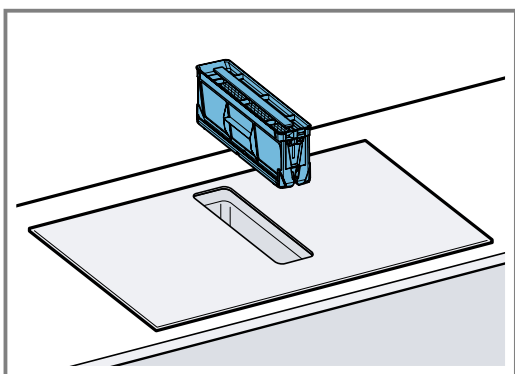
1. Puhastage pliidiplaadi raami sooja pesuvahendilahuse ja pehme lapiga. Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
2. Kuivatage pehme lapiga.

26.5 Lõhnafiltri või akustilise filtri vahetamine

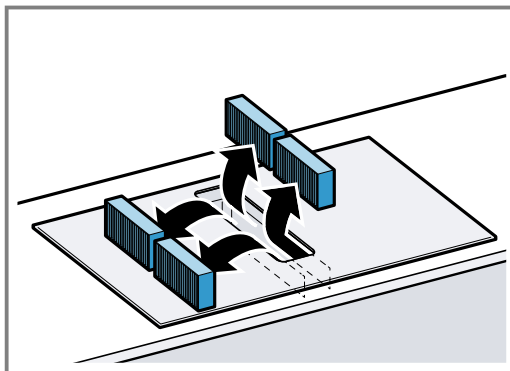
Vahetage lõhnafiltrid regulaarselt välja. Vahetage mürafiltrid välja, kui need on määrdunud.

Märkus: Lõhnafiltrid ja mürafiltrid leiate müügiesindusest, hooldekeskusest või veebipoest.

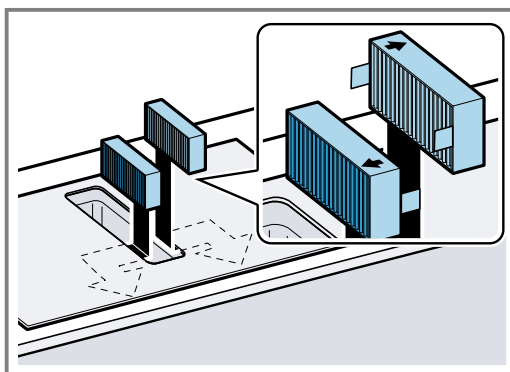
1. Tõhusa toimimise tagamiseks kasutage ainult originaalfiltreid.
2. **TÄHELEPANU!** Allakukkuvad rasvafiltrid võivad all olevat pliidiplaati kahjustada.
 - ▶ Toetage rasvafiltrit ühe käega alt.Eemaldage rasvafilter.
 - Mahuti allossa võib koguneda rasva. Ärge kallutage rasvafiltrit, et vältida rasva mahatilgumist.



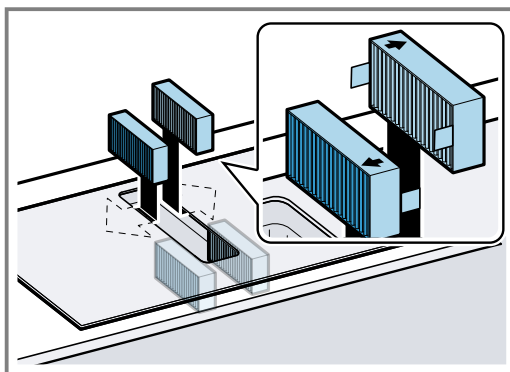
3. Võtke neli lõhnafiltrit või mürafiltrit välja ja utiliseerige nõuetekohaselt.



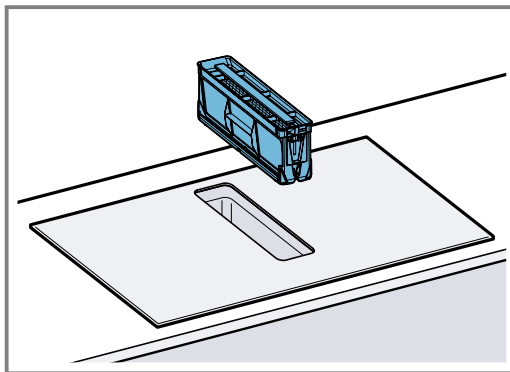
4. Asetage kaks lõhnafiltrit või mürafiltrit vasakul ja paremal seadmesse ja lükake ette.



5. Asetage teised lõhnafiltrid või mürafiltrid vasakul ja paremal seadmesse ja lükake ette.




6. Paigaldage rasvafilter.



Täitumisnäidu lähtestamine

Nõue: Pärast seadme väljalülitamist põleb F.

1. Vahetage lõhnafiltrid. → Lk 26
2. Hoidke  all, kuni kõlab helisignaal.
 - ✓ Näit F kustub. Lõhnafiltri täitumisnäit on lähtestatud.

26.6 Rasvafiltri puhastamine

Rasvafiltrid filtreerivad köögiaurudest välja rasva. Tõhusa toimimise tagamiseks puhastage rasvafiltrit korrapäraselt.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Filtritesse kogunenud rasvajäägid võivad süttida.

- ▶ Ärge kunagi laske seadmel töötada ilma rasvafiltriteta.
- ▶ Puhastage rasvafiltreid regulaarselt.
- ▶ Seadme all ei tohi töötada lahtise leegiga (nt flambeerida).

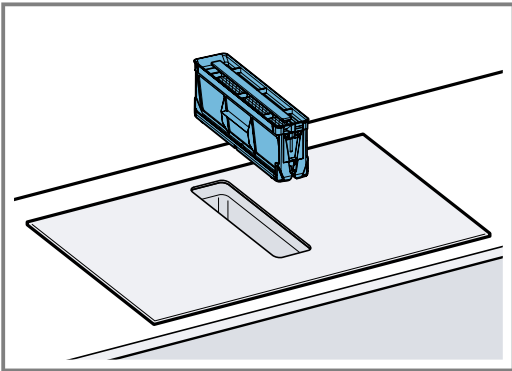
1. TÄHELEPANU!

Allakukkuvad rasvafiltrid võivad all olevat pliidiplaati kahjustada.

- ▶ Toetage rasvafiltrit ühe käega alt.

Eemaldage rasvafilter.

- Mahuti allossa võib koguneda rasva. Ärge kallutage rasvafiltrit, et vältida rasva mahatilkumist.



2. Puhastage rasvafilter.

- → "Rasvafiltri puhastamine käsitsi", Lk 27
- → "Rasvafiltri pesemine nõudepesumasinas", Lk 27

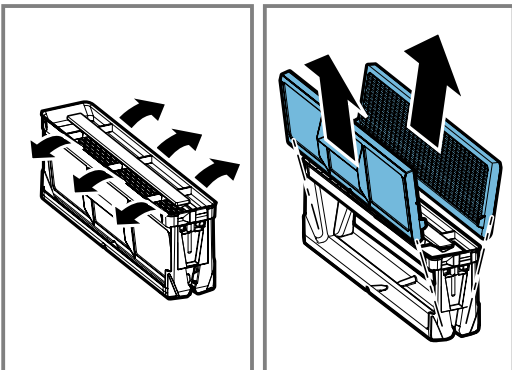
3. Vajaduse korral eemaldage lõhnafiltrid või akustilised filtrid ja puhastage seade seestpoolt.

→ "Lõhnafiltri või akustilise filtri vahetamine", Lk 26

4. Seadmesse sattunud esemed eemaldage ja veenduge, et pääs ülevoolumahutini ei ole blokeeritud.
5. Puhastage seadme sisemus nõudepesuvahendi ja lapi abil.
6. Pärast puhastamist asetage rasvafilter uuesti kohale.

Rasvafiltri puhastamine käsitsi

1. Võtke rasvafilter lahti.



2. Leotage rasvafiltrit kuumas nõudepesuvahendilahuses.
3. Puhastage rasvafilter harjaga.

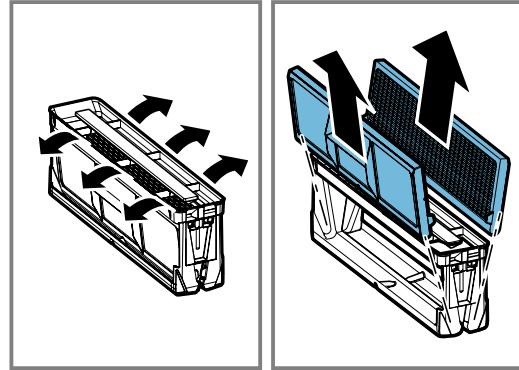
Ärge kasutage agressiivseid, happe- või leelisesisaldusega puhastusvahendeid.

Tugevalt kinnikleepunud mustuse eemaldamiseks võite kasutada spetsiaalset rasvalahustajat. Rasvalahustaja on saadaval müügiesindustes, meie veebi- ja kodumasinade kauplustes.

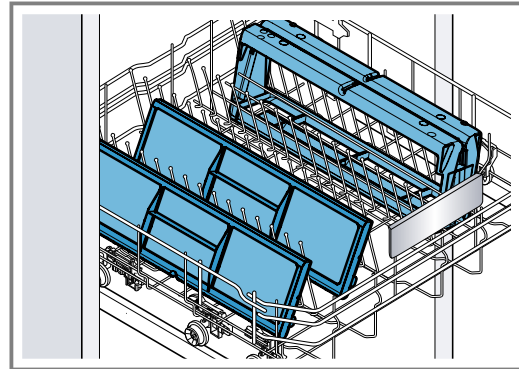
4. Loputage rasvafilter korralikult puhtaks.
5. Laske rasvafiltril nõrguda.

Rasvafiltri pesemine nõudepesumasinas

1. Parima puhastustulemuse saavutamiseks võtke rasvafilter osadeks.



2. Asetage rasvafiltri osad nõudepesumasinasse, veenduge, et need ei jää millegi vahel.



Ärge peske tugevasti määrduvad metallist rasvafilteid koos nõudega.

Ärge kasutage agressiivseid, happe- või leelisesisaldusega puhastusvahendeid.

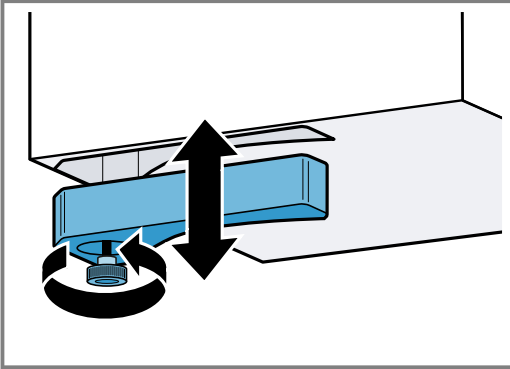
3. Käivitage nõudepesumasin. Valige temperatuur kuni 70°C.
4. Laske rasvafiltril nõrguda.

26.7 Ülevoolumahuti puhastamine

Ülevoolumahuti kogub kokku vedeliku või esemed, mis satuvad seadmesse ülalt.

Nõue: Seade on jahtunud ja jääkuumuse näit on kustunud.

1. Hoidke ülevoolumahutit ühe käega kinni ja kruvige teise käega maha.
 - Ärge kallutage mahutit, vastasel korral võib vedelik üle ääre loksuda.



2. Valage ülevoolumahuti tühjaks ja loputage puhtaks.
3. Vajaduse korral eemaldage kinnituskrugi, enne kui puhastate ülevoolumahutit nõudepesumasinas.
4. Pärast puhastamist kinnitage ülevoolumahuti tagasi kohale.
5. Veenduge, et pääs ülevoolumahutini ei ole blokeeritud. Kui seadmesse satub mingeid esemeid, eemaldage need pärast seadme jahtumist. Selleks eemaldage rasvafilter. → Lk 27

27 KKK

27.1 Kasutamine

Küsimus	Vastus
Miks ei saa ma pliidiplaati sisse lülitada ja miks põleb näit Lapselukk?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ FunktsioonLapselukk on sisse lülitatud. Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Lapselukk", Lk 20
Miks näidud vilguvad ja miks kõlab helisignaali?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puhastage juhtpaneeli ala vedelikest või toidujääkidest. Eemaldage juhtpaneelilt kõik esemed. Lisateavet helisignaali inaktiveerimise kohta leiate peatükist → "Põhiseadistused", Lk 21
Miks ei saa ma aktiveerida keeduabifunktsioone?	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Seadme maksimaalne sisendvõimsus on saavutatud või funktsioon Võimsuse piiramine on sisse lülitatud. Lülitage aktiivsete keedualade võimsusastmed välja või vähendage neid. Lisateavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Võimsuse piiramine", Lk 23
Õhupuhasti ei lülitu sisse, kuigi automaatne käivitus on aktiveeritud.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktiveerige õhupuhasti manuaalselt või kontrollige automaatse käivituse konfiguratsiooni. Lisateavet leiate peatükist → "Põhiseadistused", Lk 21.
Õhupuhasti töötab sensorjuhtimisrežiimil liiga tugevalt või liiga nõrgalt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sensori tundlikkus õhupuhasti jaoks ei ole õigesti konfigureeritud. Lisateavet selle seadistuse kohta leiate peatükist → "Põhiseadistused", Lk 21
Õhupuhasti jätkab töötamist, kuigi keedualad on välja lülitatud.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lülitage õhupuhasti manuaalselt välja. Lisateavet selle seadistuse kohta leiate peatükist → "Õhupuhasti juhtimine", Lk 10
Õhupuhasti lülitub sisse, kuigi seade on välja lülitatud.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valitud on sensorjuhtimisega järelventileerimise funktsioon. Lisateavet selle seadistuse kohta leiate peatükist → "Põhiseadistused", Lk 21
Õhupuhasti tõmme on liiga nõrk.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veenduge, et rasvafilter on puhas. Juhised filtri puhastamiseks ja vahetamiseks leiate peatükist → "Puhastamine ja hooldamine", Lk 25.

27.2 Mūra

Küsimus	Vastus
Miks on keetmise ajal kuulda müra?	<ul style="list-style-type: none"> Olenevalt keedunõu põhja struktuurist võib pliidiplaadi töösoleku ajal kuulda müra. See müra on normaalne ja kuulub induktsioontehnoloogia juurde. See ei tähenda riket.
Võimalik müra	<ul style="list-style-type: none"> Madalatooniline surin nagu transformatori puhul: tekib kõrgel võimsusastmel keetmise korral. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendada. Vaikne vilin: kõlab siis, kui keedunõu on tühi. Müra kaob, kui keedunõusse valada vett või asetada toiduained. Praksumine: tekib mitmest erinevast materjalidest valmistatud nõude korral, kui kasutate eri suurusega ja eri materjalidest nõusid. Müra tugevus võib sõltuvalt roogade kogusest ja valmistusviisist varieeruda. Kõrgetooniline vilin: võib tekkida, kui kaks keeduala töötavad üheaegselt kõrgeimal võimsusastmel. Vilin kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendate. Ventilaatori müra: pliidiplaat on varustatud ventilaatoriga, mis lülitub kõrgetel temperatuuridel sisse. Ventilaator võib ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist edasi töötada, kui mõõdetud temperatuur on veel liiga kõrge.

27.3 Keedunõud

Küsimus	Vastus
Millised keedunõud sobivad induktsioonpliidiplaadile?	<ul style="list-style-type: none"> Lisateavet induktsioonkuumutusega sobivate nõude kohta saate peatükist → "Sobivad keedunõud", Lk 6.
Miks ei lähe keeduala kuumaks ja võimsusaste vilgub?	<ul style="list-style-type: none"> Keeduala, millele on asetatud keedunõu, ei ole sisse lülitatud. Veenduge, et keeduala, millele on asetatud keedunõu, on sisse lülitatud. Keedunõu on sisse lülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsioonkuumutusega. Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis suuruse poolest keedunõuga kõige paremini sobib. Lisateavet leiate → "FlexInduction", Lk 12 → "Sobivad keedunõud", Lk 6.
Miks soojeneb keedunõu nii kaua või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi keedutsoon on reguleeritud kõrgele võimsusastmele?	<ul style="list-style-type: none"> Keedunõu on sisse lülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktsioonkuumutusega. Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktsioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis suuruse poolest keedunõuga kõige paremini sobib. Lisateavet leiate → "FlexInduction", Lk 12 → "Sobivad keedunõud", Lk 6

27.4 Puhastamine

Küsimus	Vastus
Kuidas saan pliidiplaati puhastada?	<ul style="list-style-type: none"> Parimad tulemused saavutate klaaskeraamilise pinna jaoks ettenähtud puhastusvahenditega. Ärge kasutage abrasiivseid ja küüriva toimega puhastusvahendeid, nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid või kontsentraate ega küürimiskäsnu. Lisateavet leiate → "Puhastamine ja hooldamine", Lk 25
Pliidiplaadi all olevas kapis on vett.	<ul style="list-style-type: none"> Kontrollige, kas ülevoolumahuti on täis. Lisateavet pliidiplaadi puhastamise ja hooldamise kohta leiate peatükist → "Puhastamine ja hooldamine", Lk 25
Kui tihti tuleb ülevoolumahutit puhastada?	<ul style="list-style-type: none"> Puhastage ülevoolumahutit sageli. Lisateavet ülevoolumahuti puhastamise ja hooldamise kohta leiate peatükist → "Puhastamine ja hooldamine", Lk 25

Küsimus	Vastus
Kui tihti tuleb metallist rasvafiltrit puhastada?	<ul style="list-style-type: none"> Puhastage rasvafiltrit regulaarselt. Juhised filtri puhastamiseks ja vahetamiseks leiate peatükist → "Puhastamine ja hooldamine", Lk 25.
Seade tuvastab lõhnu.	<ul style="list-style-type: none"> Vahetage rasvafilter või lõhnafilter välja, isegi kui täitumisnäit ei põle. Lisateavet leiate → "Puhastamine ja hooldamine", Lk 25

28 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.
→ "Klienditeenindus", Lk 32

⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.

28.1 Hoiatavad märkused

Märkused

- Kui näidikutele ilmub E , hoidke asjaomase keeduala sensorit alla ja võtke veakoodi lugem.
- 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.
- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks ülekuumenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.

28.2 Märkused näidikualal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ükski näit ei põle.	<p>Vooluvarustus on katkenud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud. <p>Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile. <p>Häire elektroonika töös</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusesse.
Õhupuhasti ei tööta	<p>Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile.
Näidud vilguvad.	<p>Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
F	<p>Lõhnafilter on täitunud või täitumisnäit põleb, kuigi filter on välja vahetatud.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vahetage filter välja ja lähtestage filtri täitumisnäit. Lisateavet leiate peatükist → "Puhastamine ja hooldamine", Lk 25.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	<p>Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
F5 + võimsusaste ja helisignaali	<p>Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	<p>Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorilülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
<i>F1/F6</i>	Keeduala kuuenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
<i>F0</i>	Seadistuste ülevõtmine ei aktiveerita. ▶ Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Võite keetmist tavalisel viisil jätkata, kasutamata Seadistuste ülevõtmine funktsiooni. Pöörduge hooldekeskusse.
<i>F8</i>	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. ▶ Individuaalne turvaväljalülitus on sisse lülitatud. Keeduala seadistamiseks puudutage mis tahes sümbolit ja lülitage näit välja.
<i>E8202</i>	Keetmissensor kuuenes üle ja keeduala lülitus välja. ▶ Oodake, kuni keetmissensor on piisavalt jahtunud, ja aktiveerige funktsioon uuesti.
<i>E8203</i>	Keetmissensor kuuenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja. ▶ Kui te keetmissensorit ei kasuta, siis eemaldage see keedunõu küljest ja hoidke seda eemal teistest keedualadest ja tulekolletest. Lülitage keedualad sisse.
<i>E8204</i>	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. ▶ Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → " <i>Patarei vahetamine</i> ", Lk 19.
<i>E8205</i>	Ühendus keetmissensoriga on katkenud. ▶ Lülitage funktsioon välja ja aktiveerige uuesti.
<i>E8206</i>	Keetmissensor on katki/defektne. ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.
Keetmissensori näit ei põle.	Juhtmeta keetmissensor ei reageeri ja näit ei sütti. ▶ Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → " <i>Patarei vahetamine</i> ", Lk 19. ▶ Kui probleem püsib, vajutage keetmissensori sümbolile 8-10 sekundi vältel ja ühendage keetmissensor uuesti pliidiplaadiga. Lisateavet leiate jaotisest → " <i>Juhtmeta keetmissensori ühendamine</i> ", Lk 18. ▶ Kui probleem püsib, siis teavitage hooldekeskust.
Sensori näidik vilgub kaks korda.	Keetmissensori patarei on peaaegu tühi. Järgmine keeduprotsess võib tühja patarei tõttu katkeda. ▶ Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → " <i>Patarei vahetamine</i> ", Lk 19.
Sensori näit vilgub kolm korda.	Ühendus keetmissensoriga on katkenud. ▶ Vajutage keetmissensori sümbolile 8-10 sekundi vältel ja ühendage keetmissensor uuesti pliidiplaadiga. Lisateavet leiate jaotisest → " <i>Juhtmeta keetmissensori ühendamine</i> ", Lk 18.
<i>E 9000/E9010</i>	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. ▶ Võtke ühendust elektritarnijaga.
<i>U400/E9011</i>	Pliidiplaat ei ole vooluvõrku õigesti ühendatud. ▶ Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Ühendage pliidiplaat vooluvõrku vastavalt skeemile.
<i>d E</i>	Aktiveeritud on demorežiim. ▶ Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Järgneva 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorlülitit. Demorežiim on inaktiveeritud.
Home Connect ei tööta nõuetekohaselt.	Võimalikud on erinevad põhjused. ▶ Liikuge www.home-connect.com peale.

28.3 Seadme normaalne müra

Mõnikord võib induktsioonpliidiplaat põhjustada müra või vibratsiooni, näiteks suminaid, praginaid, kirinaid, puhuvaid või rütmilisi helisid.

29 Jäätmekäitlus

29.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
2. Lõigake võrgujuhe läbi.
3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusesse.
Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.
Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

30 Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib BSH Hausgeräte GmbH, et seade, millel on Home Connect funktsioon, on kooskõlas direktiivi 2014/53/EU põhinõuete ja muude asjakohaste sätetega.

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



2,4-GHz-riba (2400–2483,5 MHz): max 100 mW
5-GHz-sagedusriba (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max 50 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

31 Klienditeenindus

Talitluse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate tellida meie hooldekeskusest vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt.

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiate lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

31.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

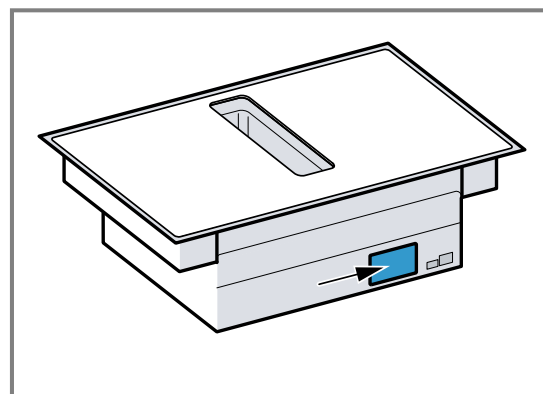
Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD) leiate seadme tüübisildilt.

Andmeplaadi leiate:

- seadme passist.

- pliidiplaadi põhjalt.

Tootenumbri (e-nr) leiate ka klaaskeraamiliselt pinnalt. Hooldekeskuste loetelu (KI) ja valmistamisnumbrit (FD) saate lisaks ka põhiseadistustes → Lk 21 kuvada.



Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

32 Kontrollroad

Need seadistussoovitused on suunatud kontrolliasutustele, et hõlbustada meie kodumasinade testimist. Testid sooritati meie induksioonpliidiplaatidele ette nähtud keedunõude komplektiga. Vajaduse korral võite neid komplekte osta müügiesindustest, hooldekeskusest või meie veebipoest.

32.1 Glasuuri sulatamine

Koostisained: 150 g tumedat šokolaadi (55% kakaosisaldusega).

- kaaneta pott Ø 16 cm
 - Keetmine: võimsusaste 1.5

32.2 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550

Algtemperatuur 20 °C

Kuumenemine, ilma segamata

- kaanega pott Ø 16 cm, kogus: 450 g
 - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.5
- kaanega pott Ø 20 cm, kogus: 800 g
 - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.5

32.3 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

nt läätse läbimõõt 5-7 mm. Algtemperatuur 20 °C

Pärast 1-minutilist kuumenemist segada

- kaanega pott Ø 16 cm, kogus: 500 g
 - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.5
- kaanega pott Ø 20 cm, kogus: 1 kg
 - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.5

32.4 Béchameli kaste

Piima temperatuur: 7 °C

- kaaneta pott Ø 16 cm, koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola

Béchameli kastme valmistamine

1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.
 - Kuumenemine: kestus 6 min, võimsusaste 2
2. Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemiseni.
 - Kuumenemine: kestus 6 min 30 sek, võimsusaste 7
3. Kui Béchameli kaste on keema tõusnud, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2

32.5 Riisipuder, keetmine kaane all

Piima temperatuur: 7 °C

1. Kuumutage piim keemiseni. Laske kuumeneda ilma kaaneta. Pärast 10-minutilist kuumenemist segage läbi.
2. Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga. Keeduaeg koos kuumenemisega ca 45 min.
 - pott Ø 16 cm, koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %-protsendilist) ja 1 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3
 - pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %-protsendilist) ja 1,5 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3, 10 min pärast segada

32.6 Riisipuder, keetmine ilma kaaneta

Piima temperatuur: 7 °C

1. Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni.
2. Kui piim on kuunenud 90 °C-ni, valige välja soovituslik võimsusaste ja laske madalal võimsusastmel haududa umbes 50 min.
 - kaaneta pott Ø 16 cm, koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %-protsendilist) ja 1 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3
 - kaaneta pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %-protsendilist) ja 1,5 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2.5

32.7 Riisi keetmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550

Veetemperatuur: 20 °C

- kaanega pott Ø 16 cm, koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola
 - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2
- kaanega pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola
 - Kuumenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2.5

32.8 Seafilee praadimine

Filee algtemperatuur: 7 °C

- kaaneta pann Ø 24 cm, koostisained: 3 seafileed, kogukaal ca 300 g, paksus 1 cm, ja 15 g päevalilleõli
 - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 7

32.9 Õhukeste pannkookide valmistamine

Retsept vastavalt standardile DIN 60350-2

- kaaneta pann Ø 24 cm, koostisained: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta
 - Kuumenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 7

32.10 Sügavkülmutatud friikartulite frittimine

- Kaaneta pott Ø 20 cm, koostisained: 2 l päevalilleõli. Igaks frittimiskorraks: 200 g sügavkülmutatud friikartuleid, paksus 1 cm.
 - Kuumenemine: võimsusaste 9, kuni õli on saavutanud temperatuuri 180 °C.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 9



A series of horizontal lines for writing, consisting of approximately 28 lines spaced evenly down the page.



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, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001685283 (040319)

et