



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



Integreeritud ventilatsiooni- süsteemiga induktsioonpliidi- plaat

PVQ...H26E

[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.....	6
6	Tarkvara värskendamine	8
7	Töörežiimid.....	8
8	Enne esimest kasutamist	8
9	Põhimõtteline käsitlemine	9
10	Õhupuhasti juhtimine	10
11	Lemmikute nupp	11
12	CombiZone	11
13	Ajafunktsioonid	12
14	PowerBoost	12
15	PanBoost ¹	13
16	Soojana hoidmise funktsioon ¹	13
17	PerfectFry Sensor	13
18	Lapseluk	15
19	Paus	15
20	Individaalne turvaväljalülitus	15
21	Põhiseadistused	16
22	Keedunõu test	17
23	Home Connect	17
24	Puhastamine ja hooldamine	19
25	Tõrgete kõrvaldamine	21
26	Jäätmekäitlus	23
27	Klienditeenindus	23
28	Teave vaba ja avatud lähtekoodiga tarkvara kohta	23
29	Vastavusdeklaratsioon	24
30	Kontrollroad	24

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 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

¹ Kasutatav olenevalt tarkvara versioonist. Lisateavet kasutatavuse kohta leiate veebisaidilt.

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.

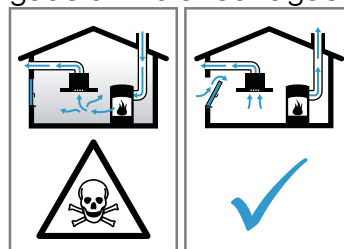
- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmata 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 ventilatsioonivade või muude tehniliste lahenduste kaudu. Ventilatsioonivava iseenesest 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 23

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.

Veevannis kuumutamise korral võivad pliidi-
plaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõh-
keda.

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

Rebenenud või murdunud pinnaga seade
võib põhjustada lõikevigastusi.

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

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, värvimuutused	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.

- Väheste sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu väheste 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 tõ-
husust ja hoida ära põlengu oht.

- Filtrite tõhusus säilib.

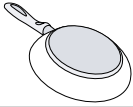

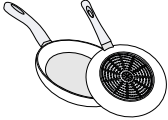
Direktiivi (EL) 66/2014 kohase tooteinfo leiate tarne-
komplekti kuuluvast seadme passist ja veebisaidilt
seadme lehel.

4 Sobivad keedunõud

Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab
olema ferromagnetiline põhi, seega peab magnet seda
külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vasta-
ma keeduala suurusele. Kui nõud keedualal ei tuvasta-
ta, asetage nõu väiksema läbimõõduga keedualale.

4.1 Keedunõude suurused ja omadused

Selleks et keedunõud õigesti tuvastada, võtke arvesse
keedunõu suurust ja materjali. Kõik keedunõude põh-
jad peavad olema täiesti ühetasased ja siledad.
Keedunõu test abil kontrollige, kas keedunõu on sobiv.
Lisateavet selle kohta leiate jaotisest
→ "Keedunõu test", Lk 17.

Keedunõud	Materjalid	Omadused
Soovituslik keedunõu 	Roostevabast terasest hea soojusjuhtivusega keedunõu. Emailitud terasest, valumalmist ferromag- netilised keedunõu või roostevabast terasest spetsiaalnõud induktsioonpliidiplaatidele.	See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav. See keedunõu jaotab kuumust ühtlaselt, kuumeneb kiiresti ja on hästi tuvastatav.
Sobib  	Põhi ei ole täielikult ferromagnetiline. Alumiiniumisisaldusega põhjad	Kui ferromagnetilise ala läbimõõt on väiksem kui keedunõu põhi, kuumeneb ainult fer- romagnetiline ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt. 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, sa- vist, vasest või alumiiniumist nõud.	

Märkused

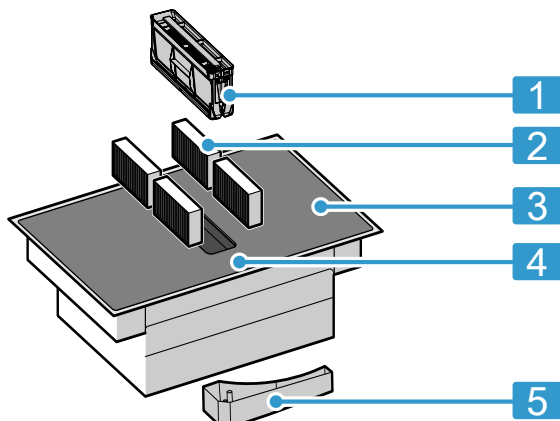
- Ärge kasutage pliidiplaadi ja keedunõu vahel adap-
terplaate.

- Ärge laske kuumeneda tühjal keedunõul ja õhukese-
põhjalisel nõul, kuna need võivad minna väga
kuumaks.

5 Tutvumine

5.1 Teie uus seade

Teave Teie uue seadme kohta



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

[†] Olenevalt seadme varustusest

5.2 Eritarvikud

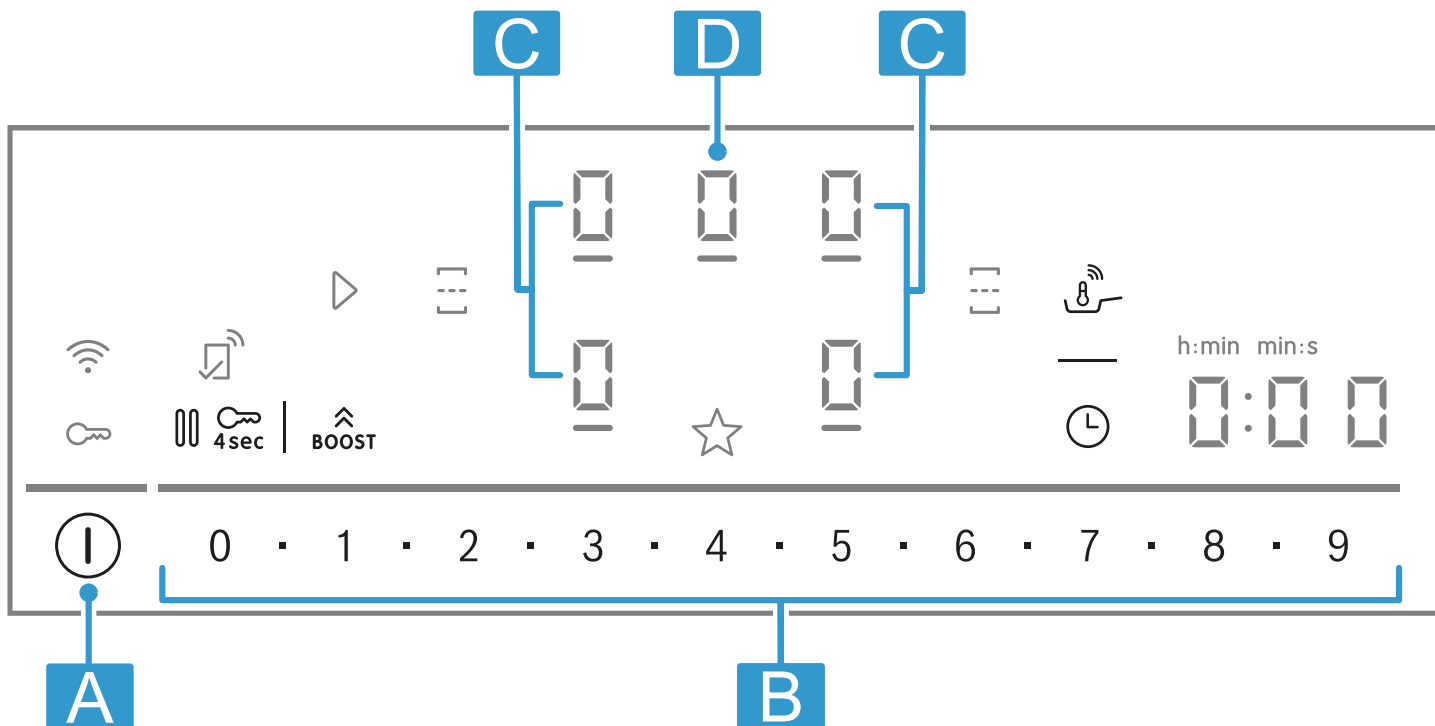
Olenevalt seadme paigaldusviisist on olemas erinevad
tarvikud, mida saate osta kauplustest, hooldekeskus-
test või meie ametlikult veebisaidilt.

- Äratõmbekomplekt
- Õhuringluskomplekt
- Lõhnafilter kasutamiseks õhuringlusrežiimil

- Akustiline filter kasutamiseks äratõmberežiimil

5.3 Juhtpaneel

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



Täht	Nimetus
A	Pealüliti
B	Reguleerimisala
C	Keeduala
D	Ventileerimissensor

Märkus: Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas.

Nõuanne: Ärge asetage keedunõusid näidikute ja nuppude lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Puuteväljad

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

Sensor	Funktsioon
①	Pealüliti
☐	Keeduala valik
0 ■ 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Reguleerimisala
BOOST	PowerBoost
☰	Keedualade ühendamise/lahutamise
☞	PerfectFry Sensor
⌚	Taimeri funktsioonid
4sec	Lapselukk
⏸	Paus
☆	Lemmikute nupp
📶	Ühilduvus

Näidud

Näit	Funktsioon
↔	Väljalülitustaimer
☞	PerfectFry Sensor
1-9	Võimsusastmed
🔒	Lapselukk

Home Connectiga seotud nupud

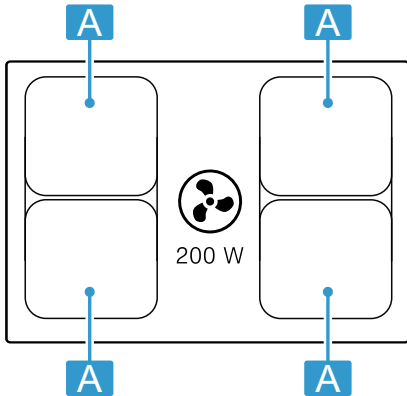
Niipea kui ühendus Home Connectiga on loodud, on kasutatavad järgmised nupud ja näidud.

Sensor	Funktsioon
▷	Seadistuste ülevõtmine teiselt seadmelt

Kui 📶 pöleb, otsige Home Connect rakendusest lisateavet.

5.4 Keedualade jaotus

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



Ala	Kõrgeim võimsus
A Ø 21 cm	Võimsusaste 9 PowerBoost 2.500 W 3.700 W
A 21 x 38 cm	Võimsusaste 9 3.600 W

Võimsusastmel 9 saavutab pliidiplaat tabelis märgitud võimsuse, et eelkuumenemisaega lühendada, ja säilitab selle teatava aja vältel seni, kuni samal pool ei ole töös ühtegi teist keeduala.

5.5 Keeduala

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

Ala	Keeduala tüüp
	Üheringiline keeduala
	Kombineeritud keeduala → Lk 11

5.6 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.

5.7 Täitumisnäit

Plaadil on täitumisnäit. Kui lõhnastased filtrid on täitunud, süttib *F* ja filtrid tuleb välja vahetada. → "Lõhnafilter või akustiline filter", Lk 20

6 Tarkvara värskendamine

Kui seade on Home Connect ühendatud, on mõned funktsioonid kasutatavad tarkvara värskendamise kaudu.

Lisateavet täiendavate funktsiooni kasutamise võimaluse kohta leiate veebisaidilt www.bosch-home.com

7 Töörežiimid

Seadet võite kasutada äratõmberežiimil või õhuringlusrežiimil.

7.1 Äratõmberežiim

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



Õhku ei tohi juhtida lõõri, kuhu suunatakse gaasi või muid kütuseid põletavate 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.

7.2 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.

8 Enne esimest kasutamist

Järgige järgmisi soovitusi.

8.1 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 19

8.2 Seadme ettevalmistamine

Korrekse töö tagamiseks peate osad paigutama järgmises järjekorras:

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

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


8.3 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.



8.4 Keedunõud

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

8.5 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 16.

8.6 Home Connect seadistamine

Seadme esmakordsel sisselülitamisel avaneb koduvõrgu seadistus. Ekraanil süttib mõneks sekundiks . Home Connectiga ühenduse käivitamiseks puudutage  ja järgige teabet peatükis → "Home Connect", Lk 17. Seadistuse lõpetamiseks lülitage pliidiplaat välja. Seadistust Home Connect saate välja reguleerida ka mõnel muul ajal.

9 Põhimõtteline käsitsemine


9.1 Pliidiplaadi sisselülitamine

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

ReStart



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

9.2 Pliidiplaadi väljalülitamine

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




Märkus: Kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud kauem kui 59, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

9.3 Võimsusastme reguleerimine keedualadel

Keedualal on 17 võimsusastet, mida kuvatakse vahetustega  kuni . Valida tuleb toidu ja keeduprotsessi jaoks kõige paremini sobiv võimsusaste.

9.4 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.


1. Toksake soovitud keeduala näidule  ✓  ja  põlevad.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste. ✓ Võimsusaste on välja reguleeritud.

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 seadme sisselülitamist ühe või mitu keedunõud mis tahes keedualale, tuvastab pliidiplaat need ja valib ühe keedunõu jaoks automaatselt keeduala. Järgmise 59 sekundi jooksul valige soovitud võimsusaste, vastasel juhul lülitub pliidiplaat välja.

Võimsusastme muutmise ja keeduala väljalülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Valige soovitud võimsusaste või reguleerige  peale.
- ✓ Keeduala võimsusastet muudetakse või keeduala lülitatakse välja.

- 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.	-
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Ühepajatoit, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim ¹	1. - 2.	-
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.	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. - 3.	15 - 30
Riisipuder ²	2 - 3	30 - 40
Koorega keedetud kartulid	4. - 5.	25 - 35
Kooritud keedukartulid	4. - 5.	15 - 30
Nuudlid ¹	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3. - 4.	120 - 180
Supid	3. - 4.	15 - 60
Köögivilj	2. - 3.	10 - 20
Köögivilj, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4. - 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.	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. - 7.	-
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3. - 4.	3 - 10
Härjasilmad õlis	5 - 6	3 - 6
Frittimine, 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

10 Õhupuhasti juhtimine

Keedualal on pliidiplaati integreeritud väljatõmbesüsteem. Väljatõmbesüsteemi juhtimise funktsioone kirjeldatakse järgnevalt.

Tehase seadistusi saate igal ajal muuta.
→ "Põhiseadistused", Lk 16

Märkus: Võimsuse suurendamiseks kasutage madalat keedunõud. Kõrge keedunõu korral asetage kaas viltuselt.

10.1 Õhupuhasti automaatne käivitumine

Kui määrate esimesele keedualale võimsusastme, hakkab väljatõmbesüsteem automaatselt tööle. Ventileerimisaste põleb ventileerimissensoril. Pärast automaatset käivitumist saate ventileerimisastet muuta. Ventileerimisastme muutmine või inaktiveerimine. → Lk 11


10.2 Õhupuhasti juhtimine

Seadmel on 9 ventileerimisastet.

Ventileerimise sisselülitamine

1. Vajutage ventileerimissensorile.
 - ✓ Ventileerimine käivitub eelseatud ventileerimisastmel.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
 - ✓ Ventileerimisastme näit süttib.

Ventileerimise muutmine või väljalülitamine


1. Vajutage ventileerimissensorile.
2. Valige sobiv ventileerimisaste või muutke  peale.

10.3 Ventileerimise intensiivastmed


Olemas on kaks ventileerimise intensiivastet, mille puhul töötab õhupuhasti veidi aega suuremal võimsusel.

Intensiivastmete sisselülitamine

1. Vajutage ventileerimissensorile.
2. Valige soovitud intensiivaste:
 - **Intensiivaste I:**  vajutage üks kord.  põleb.
 - **Intensiivaste II:**  vajutage kaks korda.  põleb.

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

Intensiivastmete muutmine või väljalülitamine


1. Vajutage ventileerimissensorile.
2. Valige sobiv ventileerimisaste või muutke  peale.

10.4 Järelventileerimine

Ventileerimine jätkub veel mõne minuti jooksul pärast seda, kui keeduala on pealülitist välja lülitatud. Selle eeldus on, et keeduala on olnud vähemalt ühe minuti sisse lülitatud ja õhupuhasti töötab. Õhupuhasti lülitub pärast vastava aja möödumist automaatselt välja. See aeg sõltub seadme installeeritud töörežiimist.




Kui õhupuhasti on sisse lülitatud, siis ventileerimisaste süttib. Ventileerimist saate mis tahes ajal välja lülitada, selleks vajutage ventileerimissensorile.


11 Lemmikute nupp

Selle nupuga saab valida kaks funktsiooni või keeduala seadistust, mis on siis  kaudu kiiresti ligipääsetavad.

11.1 Lemmikute nupp funktsioonide määramine

Nõue: Seadme ühendamine Home Connect rakendusega Lisateavet leiate jaotisest Home Connect → Lk 17

1.  funktsioonide määramiseks avage Home Connect rakendus ja järgige juhiseid.
2. Niipea kui olete funktsioonid määranud, saate neid kasutada:
 - ✓ Funktsioon 1:  lühike vajutus.
 - ✓ Funktsioon 2:  pikk vajutus.

Märkus: Kui te funktsioone määranud ei ole, lülitub  pärast pliidiplaadi sisselülitamist välja.

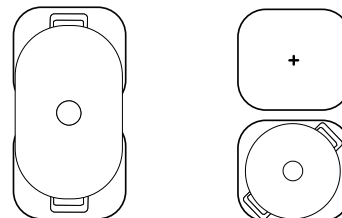
12 CombiZone

See võimaldab kahe ühesuuruse keeduala kombineerimist, kusjuures mõlema puhul lülitub sisse sama võimsusaste. See sobib eeskätt piklikus keedunõus keetmiseks.


Funktsioon võimaldab keeta keedunõus, mis katab keeduala ja mida saate mugavuse huvides nihutada ühelt alalt teisele. Sellisel juhul jäävad võimsusaste ja valitud seadistused mõlema ala puhul samaks.

12.1 Keedunõu pealepanek

Kasutage keedualaga sobivat keedunõud.



12.2 CombiZone sisselülitamine

1. Valige üks kahest keedualast ja reguleerige välja võimsusaste.
 2. Vajutage .
- ✓ Funktsioon on aktiveeritud.

12.3 CombiZone väljalülitamine

- ▶ Toksake ☰.

- ✓ Funktsioon on välja lülitatud.
- ✓ Mõlemad keedualad töötavad edasi kahe eraldiseisva keedualana.

13 Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaja väljareguleerimiseks:

- Väljalülitustaimer
- Signaalkell

Nupp ☹ on standardina määratud funktsioonile Väljalülitustaimer. Sensorile saate määrata ka ühe eespool nimetatud funktsioonidest. Neid seadistusi saate muuta Home Connect-rakenduse kaudu või põhiseadistustest → Lk 16.

13.1 Väljalülitustaimer

Võimaldab keeduaja programmeerimist ühe või mitme keeduala jaoks ja keeduala automaatset väljalülitumist pärast seatud aja möödumist.

Väljalülitustaimer sisselülitamine

1. Valige keeduala ja võimsusaste.
2. Vajutage ☹.
- ✓ |→| ja 0:00 põlevad.
3. Järgmise 10 sekundi jooksul reguleerige reguleerimisalal välja soovitud keeduaeg.
 - Välja saate reguleerida vaheväärtusi alates 1 minutist kuni 9 minutini 30sekundilise sammuga. Selleks valige vaheväärtused ■ abil.
 - Selleks et valida aega tundides, nt 1 h 30 min, vajutage reguleerimisalal arvujadale 1 - 3 - 0. Kui valite pikema aja kui 60 minutit, kuvatakse aega automaatselt tundides.
4. Kinnitamiseks puudutage ☹.
- ✓ Kui keeduaeg on möödunud, lülitub keeduala välja ja kõlab helisignaal.

Märkused

- Kui keeduala jaoks, millel on PerfectFry Sensor aktiveeritud, on programmeeritud keeduaeg, hakkab keeduaeg jooksuma, kui keeduala on jõudnud valitud temperatuuristatemele.
- Selleks et liikuda funktsioonitemperatuuri näidu PerfectFry Sensor ja programmeeritud keeduaja vahel, vajutage valitud temperatuurile.

Väljalülitustaimer Muutmine või väljalülitamine

1. Valige keeduala ja seejärel puudutage ☹.
2. Funktsiooni väljalülitamiseks muutke keeduaega või seadke 0:00 peale.

13.2 Signaalkell

Võimaldab aktiveerida taimeri. See funktsioon toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. See ei lülita keedualasid automaatselt välja.

Signaalkell sisselülitamine

Nõue: Määrake funktsioon ☹.

1. Vajutage ☹.
2. Valige soovitud aeg.
 - ✓ Aeg hakkab kulgema.
 - ✓ Kui aeg on möödas, kostab signaal ja näit vilguvad.

Signaalkell Muutmine või väljalülitamine

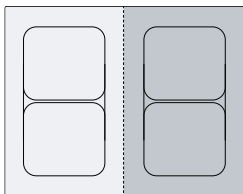
1. Vajutage ☹.
2. Funktsiooni väljalülitamiseks muutke keeduaega või seadke 0:00 peale.

14 PowerBoost

PowerBoost-funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui astmel 9.

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

Vastasel juhul vilguvad väljavalitud keeduala näidikul b ja 9. Seejärel reguleeritakse automaatselt välja 9, ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



14.1 PowerBoost sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage ^{BOOST}☹.
- ✓ Näit b süttib.
- ✓ Funktsioon on aktiveeritud.

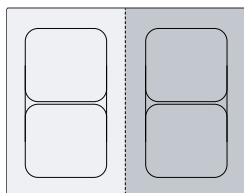
14.2 PowerBoost väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage ^{BOOST}☹.
- ✓ Näit b kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9
- ✓ Funktsioon on välja lülitatud.

Märkus: Teatavates tingimustes lülitub see funktsioon automaatselt välja, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektroonikaelemente.

15 PanBoost¹

Selle funktsiooniga saab panne kiiremini kuumaks ajada kui **9**. Ärge kasutage PowerBoost funktsiooni praepannidega, kate võib kahjustada saada. Funktsiooni saate aktiveerida Home Connect või Lemmikute nupp kaudu. Seda funktsiooni saab iga keeduala puhul kasutada siis, kui sama poole teine keeduala ei ole töös. Vastasel juhul vilguvad valitud keeduala näidikul **P** ja **9**. Seejärel reguleeritakse automaatselt välja **9**.



15.1 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.

15.2 PanBoost sisselülitamine

Nõue: Määrake funktsioon ☆.
→ "Lemmikute nupp", Lk 11.

1. Valige keeduala.
 2. Toksake ☆.
- ✓ **P** põleb.
 - ✓ Funktsioon on aktiveeritud.

15.3 PanBoost väljalülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Valige võimsusaste.
- ✓ **P** kustub.
 - ✓ Funktsioon on välja lülitatud.

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

16 Soojana hoidmise funktsioon¹

Seda funktsiooni võite kasutada šokolaadi ja või sulatamiseks ning toidu soojana hoidmiseks. Funktsiooni saate aktiveerida Home Connect või Lemmikute nupp kaudu.

16.1 Soojana hoidmise funktsioon sisselülitamine

Nõue: Määrake funktsioon ☆.
→ "Lemmikute nupp", Lk 11.

1. Valige soovitud keeduala.

2. Toksake ☆.
- ✓ **L** põleb.
 - ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

16.2 Soojana hoidmise funktsioon väljalülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Seadke **L** peale.
- ✓ **L** kustub.
 - ✓ Funktsioon on välja lülitatud.

17 PerfectFry Sensor

Selle funktsiooniga saate sulatada, kastmeid valmistada, frittida või küpsetada kontrollitud temperatuuril. Selle asemel et keetmise ajal alati võimsusastet kogu aeg kohandada, valige alguses ühel korral välja soovitud sihttemperatuur. Klaaskeraamilise pinna all olevad sensorid mõõdavad keetmise ajal pidevalt keedunõu temperatuuri ja hoiavad seda ühtlasena. See funktsioon on kasutatav kõikidel keedualadel, mis on tähistatud sümboliga **LF**.

Funktsioonid	Temperatuur
Sulatamine	70 - 80 °C
Kastmete valmistamine	110 - 120 °C
Praadimine	140 °C
Praadimine	160 °C
Praadimine	180 - 200 °C

Funktsioonid	Temperatuur
Praadimine	220 °C

17.1 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.

17.2 PerfectFry Sensor sisselülitamine

1. Asetage tühi keedunõu keedualale.
2. Valige keeduala.

¹ Kasutatav olenevalt tarkvara versioonist. Lisateavet kasutatavuse kohta leiate veebisaidilt.


3. Vajutage nuppu .

- ✓  ja  ja eelseatud temperatuur süttivad valitud keeduala näidikul.
- 4.** Temperatuuri valimiseks libistage sõrmega üle reguleerimisala.
- ✓  vilgub seni, kuni seadistatud temperatuur on saavutatud.
- ✓ Valitud temperatuur ja pannil saavutatud temperatuur vilguvad vaheldumisi seni, kuni valitud temperatuur on saavutatud.
- ✓ Näidikutel kuvatud temperatuur on ligikaudne ja võib panni tegelikust temperatuurist erineda.
- ✓ Kui temperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal ja  ning temperatuurisümbol lõpetab vilkumise.



5. 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.



17.3 PerfectFry Sensor väljalülitamine

- ▶ Valige keeduala ja toksake .

17.4 Soovitusi keetmiseks PerfectFry Sensor abil

Järgmine tabel näitab ideaalset temperatuuriasetust valitud roogade puhul. Temperatuur  °C ja küpsetusaeg  min sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

	 °C	 min
liha		
Šnitsel, naturaalne	160-180	4-10
Šnitsel, paneeritud	180	6-10
Filee	180-200	6-10
Karbonaadilõigud	160-180	10-15
Cordon bleu, Viini šnitsel	180	10-15
Steik, väheküps, 3 cm paksune	220	8-10
Steik, poolküps, 3 cm paksune	200	6-10
Steik, täisküps, 3 cm paksune	180	6-12
T-steik, väheküps, 4,5 cm paksune	200-220	10-15
T-steik, poolküps, 4,5 cm paksune	180-200	20-30
Linnulihafilee, 2 cm paksune	160	10-20
Peekon	160-180	5-8
Hakkliha	180-200	6-10
Pihv, 1,5 cm paksune	160-200	6-15
Hakkpallid	160-180	10-20
Keedetud praevorstid	160-180	8-20
Chorizo, toored praevorstid	160-180	10-20
Vardad	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10

	 °C	 min
Kala ja mereannid		
Kalafilee, naturaalne	180	10-20
Kalafilee, paneeritud	180	10-20
Praetud kala, terve	160	10-20
Sardiinid	180	6-12
Krevetid	180	4-8
Tindikala, seepia	180-200	6-12
Sinimerekarbid, rannakarbid	110-120	4-8
Munaroad		
Härjasilmad võis	140	2-6
Härjasilmad õlis	180-220	2-6
Munapuder	140	4-9
Omlett	140	3-6
Praesai	160	4-8
Krepid, pliinid, Pannkoogid, tacod	180-200	1-3
Köögivilj		
Praekartulid keedukartulitest	180-200	6-12
Friikartulid	180-200	15-25
Kartulipuder	200	2-4
Sibul, küüslauk, klaasjaks hautatud	140	4-12
Sibularõngad	180-200	4-12
Suvikõrvits, baklažaan, paprika	160-180	4-12
Roheline spargel, praetud	160-180	10-20
Seened	180	10-15
Köögivilj, glaseeritud	120	10-20
Köögivilj tempuratainas	180-200	5-10
Külmutatud road		
Kananagitsad	180-200	8-12
Kalapulgad	180	8-12
Friikartulid	200-220	4-8
Panniroad	160-180	6-10
Kevadrullid	180-200	8-15
Pirukad, kroketid	200-220	6-8
Kastmed		
Tomatikaste	120	20-30
Koorekaste	110-120	10-20
Béchameli kaste	110-120	10-20
Juustukaste	110-120	3-8
Magusad kastmed	110-120	10-20
Kastmete kokkukeetmine	110-120	5-10
Sulatamine		
Glasuur	70-80	5-15
Juust	70-80	3-10
Või	70-80	3-5

	⌘ °C	⌚ min
Fondüü	70-80	5-15
Muu		
Praetud juust	180-200	5-15
Saiakuubikud	160-180	6-10



	⌘ °C	⌚ min
Röstsai	200-220	8-12
Kuivad valmisroad	110-120	5-10
Mandlid, pähklid, piiniaseemned, röstitud	180-200	3-15
Popkorn	220	10-20

18 Lapselukk



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

18.1 Lapselukk sisselülitamine

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

- ▶ Puudutage 4 sekundi vältel .
- ✓  põleb 10 sekundit.
- ✓ Pliidiplaat on lukustatud

18.2 Lapseluku inaktiveerimine

1. Pliidiplaadi sisselülitamiseks puudutage .
 2. Puudutage 4 sekundi vältel .
- ✓ Lukustus on avatud.

18.3 Automaatne lapselukk



Lapselukku saate aktiveerida ka automaatselt pliidiplaadi igakordse väljalülitamisega. Juhised funktsiooni aktiveerimiseks ja inaktiveerimiseks leiate põhiseadistuste peatükist → Lk 16.

19 Paus

Selle funktsiooniga saate aktiivseid keeduprotsesse kuni 10 minutiks peatada ja jätkata, ilma et valitud seadistusi muudaksite.


Funktsiooni saate sisse lülitada näiteks juhtpaneeli puhastamiseks.

19.1 Paus-funktsiooni aktiveerimine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Keedualade näidikutel põleb .


- ✓ Kõik aktiivsed keedutoimingud peatatakse. Seadistused jäävad püsima.
- ✓ Funktsioon on aktiveeritud.

19.2 Paus-funktsiooni inaktiveerimine

- ▶ Toksake .
- ✓ Funktsioon on välja lülitatud. Keeduprotsesse jätkatakse.

Märkus: 10 minuti pärast lülitub keeduala automaatselt välja.

20 Individuaalne turvaväljalülitus

Kui keeduala on pikalt kasutuses ja te seadistust ei muuda, aktiveerige turvafunktsioon. Keeduala kuvab  ja lülitub välja.

Aeg sõltub valitud võimsustasemest.

Võimsusaste	Aeg
1.0 - 1.5	10 tundi
2.0 - 3.5	5 tundi

4.0 - 5.0	4 tundi
5.5 - 6.5	3 tundi
7.0 - 7.5	2 tundi
8.0 - 9.0	1 tund

Küpsetusala sisselülitamiseks vajutage mis tahes nuppu.

21 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

21.1 Põhiseadistuste ülevaade

Näit	Seadistus	Väärtus
c 1	Lapselukk → "Lapselukk", Lk 15	0 - Manuaalselt. ¹ 1 - Automaatselt. 2 - Funktsioon välja lülitatud.
c 2	Helisignaaliid	0 - Kinnitussignaali, veasignaali ja vale kasutamise signaal on inaktiveeritud. 1 - Veasignaali on aktiveeritud. 2 - Kinnitussignaali ja vale kasutamise signaal on aktiveeritud. 3 - Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud ¹ .
c 3	Helisignaaliide tugevus	1 - Vaikne. 2 - Keskmise. ¹ 3 = kõrge
c 5	☹ juhtpaneelil ühe aja programmeerimise funktsiooni määramine. → "Ajafunktsioonid", Lk 12	1 - Väljalülitustaimer. ¹ 2 - Signaalkell.
c 7	Võimsuse piiramine Sellega saate vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripaigaldise nõuetele. Võtke arvesse kohaliku energiavarustuse ettevõtja nõudeid. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. Lisateavet leiab andmesildilt. Kui funktsioon on sisse lülitatud ja pliidiplaat on saavutanud lubatud võimsuspääri, hakkab soovitud ja lubatud võimsusaste vilkuma ja kõrgemat võimsusastet ei ole võimalik valida.	Iga astmega suureneb võimsus 500 W võrra. 0 - Välja lülitatud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus ¹ . 1 - 1000 W. Madalaim võimsus. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 - Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
c 8	Demorežiim Pliidiplaadi demorežiim. Kui lülitate pliidiplaadi sisse, süttib dE mõneks sekundiks ja keedualad ei kuumene.	0 - Välja lülitatud. ¹ 1 - Sisse lülitatud.
c 12	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti. → "Keedunõu test", Lk 17	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.
c 17	Õhuringlusrežiimi või äratõmberežiimi seadistamine.	0 - Õhuringlusrežiimi konfigureerimine. ¹ 1 - Äratõmberežiimi konfigureerimine.
c 18	Reguleerige välja ventileerimise automaatse käivitamine. Õhupuhasti käivitub eelseatud võimsusastmel.	0 - Välja lülitatud. 1 - Sisse lülitatud. ¹
c 20	Reguleerige välja järelventileerimine. Kui pliidiplaat töötab äratõmberežiimis, lülitub õhupuhasti umbes 6 minutiks sisse üheaegselt võimsusastmega. Kui pliidiplaat töötab õhuringlusrežiimis, lülitub õhupuhasti ca 30 minutiks sisse üheaegselt võimsusastmega.	0 - Välja lülitatud. 1 - Sisse lülitatud. ¹
c 0	Lähtestamine tehase seadistustele	0 - Individuaalsed seadistused ¹ . 1 - Tehase seadistused.

¹ Tehase seadistus

21.2 Põhiseadistused

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	05

- ✓ Esimesed neli näitu sisaldavad tooteinfot. Üksikute näitude kuvamiseks toksake ☹.

3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage ☹.
- ✓ Näidikutel süttivad eelseadistuste tähistena ϵ ja ζ .
4. Puudutage ☹ korduvalt seni, kuni ilmub soovitud seadistus.
5. Reguleerimisalal valige soovitud seadistus.
6. Puudutage 4 sekundi vältel ☹.
- ✓ Seadistused salvestatakse.

21.3 Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

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

22 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 16

22.1 Keedunõu test teostamine

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 ϵ ja ζ .
3. Puudutage reguleerimisala. Keedualadel vilgub μ .
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.
- ✓ 10 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidikutele.

22.2 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 sojoneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt. |

Funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

23 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 juhib teid läbi kogu sisselogimisprotsessi. Seadistamiseks järgige juhiseid Home Connect rakenduses.

Nõuanded

- Järgige Home Connect tarnekomplekti kuuluvaid juhendeid.
- 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

- Pliidiplaadid ei ole ette nähtud ilma järelevalveta kasutamiseks. Keetmise ajal ei tohi pliidiplaadi juurest lahkuda.
- Käsitsemise seadmel on alati eelistatud. Sel ajal ei ole käsitsemine Home Connect rakenduse kaudu võimalik.
- Võrku ühendatud ooterežiimis vajab seade max 2 W.

23.1 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.
 - Nutitelefon ja seade on teie koduvõrgu WLAN-signaali leviulatuses.
1. Laadige alla Home Connect rakendus.



1

¹ Apple App Store ja Apple App Store'i logo on ettevõtte Apple Inc. kaubamärgid. Google Play ja Google Play logo on Google LLC kaubamärgid.


2. Avage Home Connect rakendus ja skaneerige QR-kood.



3. Järgige Home Connect rakenduses esitatud juhiseid.


23.2 WLAN-sümbol





Juhtpaneelil olev WLAN-näit muutub olenevalt ühenduse olekust ja kvaliteedist ning Home Connect serveri kättesaadavusest.

 Olek	Kirjeldus
Põleb staatiliselt poole heleduse korral.	Võrguühendust pole salvestatud.
Vilgub täisheleduse korral.	Võrguühendust luuakse.
Põleb staatiliselt täisheleduse korral.	Võrguühendus on salvestatud ja WiFi on aktiveeritud.
Vilgub.	Võrguseadistused lähtestatakse.
Välja lülitatud.	Võrk ei ole aktiivne.

23.3 WLAN-koduvõrgu lisamine või eemaldamine

Järgmine ülevaade näitab, kuidas saate WLAN-koduvõrku lisada või eemaldada.

WLAN-koduvõrgu olek	Toiming
WLAN-koduvõrku pole lisatud.	WLAN-koduvõrgu lisamiseks vajutage korra  .

WLAN-koduvõrgu olek	Toiming
WLAN-koduvõrk on salvestatud.	Veel ühe seadme ühendamiseks vajutage pikalt  .
WLAN-koduvõrk on salvestatud.	WLAN-koduvõrgu seadistuste lähtestamiseks vajutage pikalt  . Kui  vilgub, vajutage uuesti pikalt  .

23.4 Seadistuste muutmine Home Connect rakenduse kaudu

Home Connect rakendusega saate muuta keedualade seadistusi ja neid pliidiplaadile edastada.

Nõue: Seade on koduvõrguga ja Home Connect rakendusega ühendatud.

1. Valige Home Connect rakenduses seadistus ja edastage see pliidiplaadile.
Järgige Home Connect rakenduses esitatud juhiseid.
Seadistused, mida edastate Home Connect rakendusest pliidiplaadile, tuleb pliidiplaadil kinnitada.
✓ Niipea, kui keeduseadistused edastatakse keedualale, hakkab olenevalt seadistust asjaomase keeduala näit vilkuma.
2. Seadistuse tagasilükkamiseks vajutage pliidiplaadimis tahes teisele puuteväljale.

23.5 Kohaloleku automaatse tuvastuse aktiveerimine ¹

Kohaloleku automaatse tuvastusega ei pea te seadistusi oma mobiiliseadmel enam pliidiplaadilt kinnitama, kui olete pliidiplaadi läheduses. Seadistuste edastamisel keedualale võite need kinnitada vahetult oma mobiiliseadmelt.

Nõuded

- Seade on koduvõrguga ja Home Connect rakendusega ühendatud.
 - Bluetooth-süsteem on mobiiliseadmega ühendatud.
 - Kasutaja on pliidiplaadi läheduses.
1. Avage Home Connect rakendus.
 2. Kohaloleku automaatse tuvastuse seadistamiseks järgige juhiseid Home Connect rakenduses.

23.6 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 ra-

¹ Kasutatav olenevalt tarkvara versioonist. Lisateavet kasutatavuse kohta leiate veebisaidilt.

kenduse 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.

23.7 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 leiate teie riigi veebilehelt alast Teenindus/Support: www.home-connect.com.

24 Puhastamine ja hooldamine

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

24.1 Puhastusvahend

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

TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid võivad kahjustada seadme pindu.

- ▶ Ärge mitte kunagi kasutage mitesobivaid 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 ahjupuhastuserosool või plekieemaldusvahend
- kraapivad käsna
- survepesur ja aurpuhasti

24.2 Pliidiplaadi puhastamine

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

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

1. Tugev mustus eemaldage klaasist kaabitsaga.

23.8 Andmekaitse

Järgige andmekaitse juhiseid.

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

- Ühene seadme ID (koosneb seadmevõtmetest ning paigaldatud Wi-Fi sidemooduli MAC-aadressist).
- Wi-Fi sidemooduli turvasertifikaat (ühenduse infotehnoloogiliseks kaitsmiseks).
- Teie kodumasinana aktuaalne tarkvaraversioon ja riistvaraversioon.
- Võimaliku eelnenud tehaseseadistustele lähtestamise olek.

See registreerimine valmistab kasutamiseks ette Home Connect funktsionaalsused ja on vajalik alles sellel ajahetkel, mil te soovite Home Connect funktsionaalsusi esmakordselt kasutada.

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

2. Puhastage pliidiplaati klaaskeraamiliste pindade jaoks ette nähtud puhastusvahendiga. Pöörake tähelepanu puhastusvahendi pakendil toodud puhastusjuhisele.

Nõuanded

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

24.3 Profiilide puhastamine

Puhastage profiilid, kui nendel on pärast kasutamist mustust või plekke.

Märkus: Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

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

Märkus: Vahetatavate külgprofiilide olemasolu korral kasutage eemaldamisel kaitsekindaid.

24.4 Rasvafilter

Rasvafiltrid filtreerivad köögiaurudest välja rasva. Filter koosneb kassetist ja kahest eemaldatavast rasvafiltrist. Tõhusa toimimise tagamiseks puhastage rasvafiltrit korrapäraselt.

⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Filtritesse kogunenud rasvajäägid võivad süttida.

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

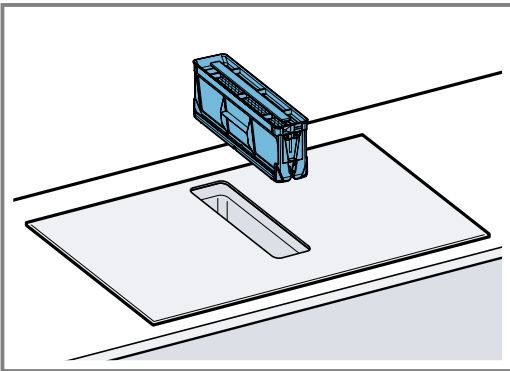
TÄHELEPANU!

Allakukkuvad rasvafiltrid võivad all olevat pliidiplaati kahjustada.

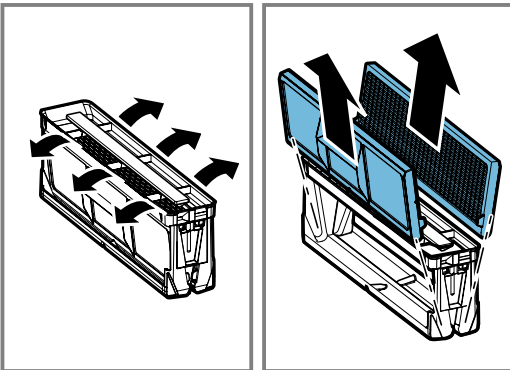
- ▶ Toetage rasvafiltrit ühe käega alt.

1. Eemaldage rasvafilter.

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



2. Võtke rasvafilter osadeks.

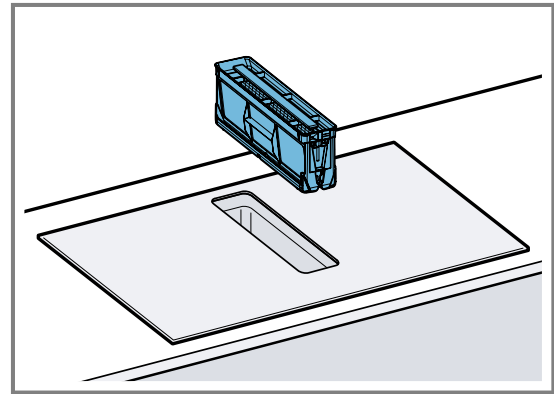


3. Peske rasvafiltrit nõudepesumasinas või käsitsi.

→ "Rasvafiltrite puhastamine käsitsi", Lk 20

→ "Rasvafiltri pesemine nõudepesumasinas", Lk 20

4. Vajaduse korral eemaldage lõhnafiltrid või mürafiltrid ja puhastage seade seestpoolt.
5. Seadmesse sattunud esemed eemaldage ja veenduge, et pääs ülevoolumahutini ei ole blokeeritud.
6. Puhastage seadme sisemus nõudepesuvahendi ja lapi abil.
7. Pärast puhastamist asetage rasvafilter uuesti kohale.



Rasvafiltrite puhastamine käsitsi

1. Võtke rasvafilter osadeks.
2. Leotage rasvafiltrit kuumas nõudepesuvahendilahuses.
 - Puhastage rasvafilter harjaga. Ärge kasutage agressiivseid, happe- või leelisesisaldusega puhastusvahendeid.
 - Tugevalt kinnikleepunud mustuse eemaldamiseks võite kasutada spetsiaalset rasvalahustajat. Rasvalahustaja on saadaval müügiesindustes, veebipoes ja kodumasinate kauplustes.
3. Loputage rasvafilter korralikult puhtaks.
4. Laske rasvafiltril nõrguda.
5. Võtke rasvafilter osadeks.
6. Pärast kuivatamist asetage asetage rasvafilter seadmesse.

Rasvafiltri pesemine nõudepesumasinas

1. Eemaldage rasvafilter.
2. Võtke rasvafilter osadeks.
3. Asetage rasvafiltri osad nõudepesumasinasse, veenduge, et need ei jää millegi vahel.
 - Ärge peske tugevasti määrduvad metallist rasvafiltrid koos nõudega. Ärge kasutage agressiivseid, happe- või leelisesisaldusega puhastusvahendeid.
4. Käivitage nõudepesumasin. Valige temperatuur kuni 70°C.
5. Laske rasvafiltril nõrguda.
6. Pärast kuivatamist asetage asetage rasvafilter seadmesse.

24.5 Lõhnafilter või akustiline filter

Lõhnafiltrid ja mürafiltrid leiate müügiesindusest, hooldekeskusest või veebipoest.

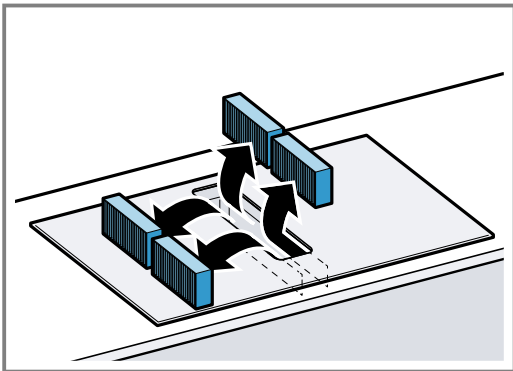
Märkused

- Vahetage lõhnafilter välja, kui seadmel kuvatakse hoiatust.
 - "Täitumisnäidu lähtestamine", Lk 21
- Vahetage mürafiltrid välja, kui need on määrduvad.

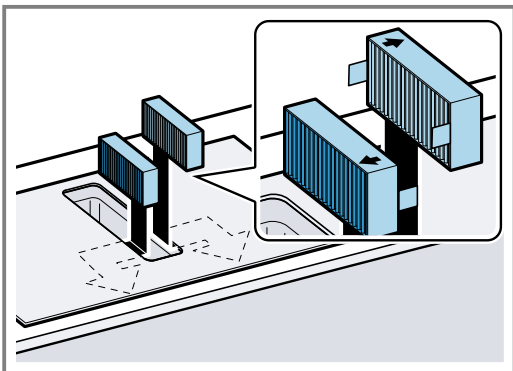
Nõue: Tõhusa toimimise tagamiseks kasutage ainult originaalfiltreid.

1. Eemaldage rasvafilter.

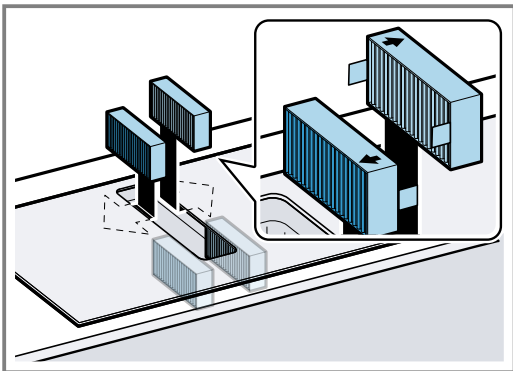
2. Võtke neli lõhnafiltrit või mürafiltrit välja ja utiliseerige nõuetekohaselt.



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



4. Asetage teised lõhnafiltrid või mürafiltrid vasakul ja paremal seadmesse.



5. Asetage rasvafilter seadmesse.

Täitumisnäidu lähtestamine

Pärast seadme väljalülitamist põleb *F*.

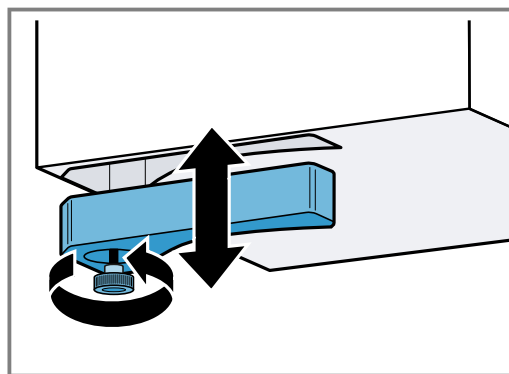
1. Vahetage lõhnafilter välja.
→ "Lõhnafilter või akustiline filter", Lk 20
2. Hoidke ventileerimisensorit all, kuni kõlab helisignaal.
✓ *F* lõpetab põlemise. Lõhnafiltrite näit on lähtestatud.

24.6 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 kinnituskruvi, 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.

25 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 23

⚠ 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.

25.1 Hoiatavad märkused

Märkused

- Kui näidikutele ilmub E või F , hoidke asjaomase keeduala sensorit all 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.

25.2 Märkused näidikualal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ükski näit ei põle.	Vooluvarustus on katkenud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud.
	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile.
	Häire elektroonika töös <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskuse.
Õhupuhasti ei tööta	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
F	Lõhnafilter on täitunud või täitumisenäit põleb, kuigi filter on välja vahetatud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vahetage filter välja ja lähtestage filtri täitumisenäit. Lisateavet leiate peatükist → "Puhastamine ja hooldamine", Lk 19.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
$F5$ + võimsusaste ja helisignaal	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
$F5$ ja helisignaal	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
$F1/F6$	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
$F8$	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Individuaalne turvaväljalülitus on sisse lülitatud. Keeduala seadistamiseks puudutage mis tahes sümbolit ja lülitage näit välja.
$E9000/E9010$	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Võtke ühendust elektritarvitajaga.
$U400/E9011$	Pliidiplaat ei ole vooluvõrku õigesti ühendatud. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Ühendage pliidiplaat vooluvõrku vastavalt skeemile.
dE	Aktiveeritud on demorežiim. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lülitage demorežiim põhiseadistustes välja.
Home Connect ei tööta nõuetekohaselt.	Võimalikud on erinevad põhjused. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Liikuge www.home-connect.com peale.
Animatsioon näidikutel 000	Teatud tingimustel võib pliidiplaat teha endahooldust, nt püsivaravärskendust, optimeerimist või vea otsingut. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oodake, kuni protsess on lõppenud, ja lülitage pliidiplaat alles siis sisse.

25.3 Seadme normaalne müra

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

26 Jäätmekäitlus

26.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

1. Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
 2. Lõigake võrgujuhe läbi.
 3. Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitluse.
- 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.

27 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) ja järjekorranumbrit (Z-Nr).

Klienditeeninduse kontaktandmed leiате lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt.

27.1 Tootenumber (E-Nr), tootmisnumber (FD) ja järjekorranumber (Z-Nr)

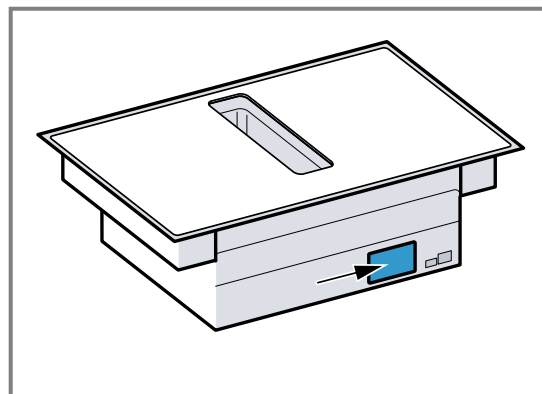
Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD) ja järjekorranumbri (Z-Nr) leiате seadme tüübisildilt.

Andmeplaadi leiате:

- seadme passist.

- pliidiplaadi põhjalt.

Tootenumbri (e-nr) leiате ka klaaskeraamiliselt pinnalt. Hooldekeskuste loetelu (KI) ja valmistamisnumbrit (FD) saate lisaks ka põhiseadistustes → Lk 16 kuvada.



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

28 Teave vaba ja avatud lähtekoodiga tarkvara kohta

See toode sisaldab tarkvarakomponente, mis on autoriõiguste omanike poolt litsentseeritud vaba või avatud lähtekoodiga tarkvarana.

Vastav litsentsiteave on salvestatud kodumasinasse. Ligipääs vastavale litsentsiteabele on võimalik ka Home Connect rakenduse kaudu: „Profiil -> Õiguslikud juhid -> Litsentsiteave”.¹ Litsentsiteabe saate toote veebilehelt alla laadida. (Palun otsige toote veebilehel oma seadmemudelit ja täiendavaid dokumente.) Teise võimalusena saate vastava teabe tellida aadressilt ossrequest@bshg.com või BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Lähtekood antakse kasutada selle tellimisel.

Palun saatke oma tellimus aadressil ossrequest@bshg.com või BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Teema: „OSSREQUEST“

Tele tellimuse käsitlemise kulude eest esitatakse teile arve. See pakkumine kehtib kolm aastat alates ostu kuupäevast või vähemalt selle ajavahemiku kohta, mille jooksul me pakume vastavale seadmele tehnilist tuge ja varuosi.

¹ Olenevalt seadme varustusest

29 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 130 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.

30 Kontrollroad

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

30.1 Glasuuri sulatamine

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

- kaaneta pott Ø 16 cm
 - Keetmine: võimsusaste 1.

30.2 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550

Algtemperatuur 20 °C

Kuunenemine, ilma segamata

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

30.3 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

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

Pärast 1-minutilist kuunenemist segada

- kaanega pott Ø 16 cm, kogus: 500 g
 - Kuunenemine: kestus 1 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.

- kaanega pott Ø 20 cm, kogus: 1 kg
 - Kuunenemine: kestus 2 min 30 sek, võimsusaste 9
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 1.

30.4 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

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

30.5 Riisipuder, keetmine kaane all

Piima temperatuur: 7 °C

- Kuumutage piim keemiseni. Laske kuumeneda ilma kaaneta. Pärast 10-minutilist kuunenemist segage läbi.
- Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga. Keeduaeg koos kuunenemisega ca 45 min.
 - pott Ø 16 cm, koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %-protsendilist) ja 1 g soola
 - Kuunenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.
 - 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.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3, 10 min pärast segada

30.6 Riisipuder, keetmine ilma kaaneta

Piima temperatuur: 7 °C

1. Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni.

2. Kui piim on kuumenenud 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.
 - 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.
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2.

30.7 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.

30.8 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

30.9 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

30.10 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, starting from the top of the page and extending to the bottom, providing a template for text entry.



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



9001901047 (031017)

et