BOSCH

Induktsioonpliidiplaat

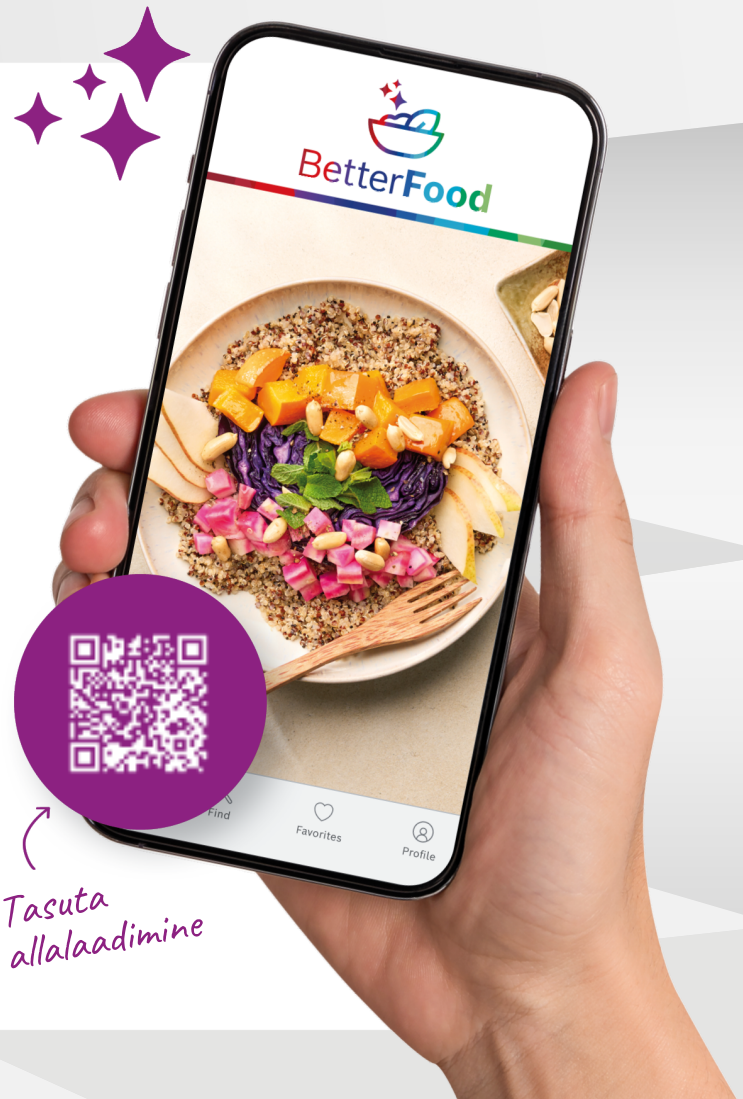
PIB...FB..

[et] Kasutusjuhend

Bosch BetterFood äpp

Õpi tundma oma uut seadet, milles saad kasutada tuhandeid paindlikke retsepte!

- Vegan, low-carb või gluteenivaba? Kõiki retsepte saad kohandada vastavalt enda eelistustele.
- Avasta retsepte, kus saad kasutada komponente, mis on kodus juba olemas.
- Tervislik toiduvalmistamine on lihtne - tänu Nutri-Check-tervisekompassile.
- Retseptidest leiad parimad seadistused võrku ühendatud seadmete jaoks.



See rakendus on saadaval ainult teatud Euroopa riikides ja keeltes.

Lisateavet ja selgitusi leiate internetist. Skannige tiitellehel olevat QR-koodi

Sisukord

1 **Ohutus** 2
2 **Kahjustuste vältimine** 4
3 **Keskkonnakaitse ja säästmine** 4
4 **Sobivad keedunõud** 5
5 **Tutvumine** 5
6 **Põhimõtteline käsitsemine** 7
7 **Ajafunktsioonid** 8
8 **PowerBoost** 9
9 **Lapselukk** 9
10 **Individuaalne turvaväljalülitus** 9
11 **Põhiseadistused** 9
12 **Keedunõu test** 11
13 **Puhastamine ja hooldamine** 11
14 **Tõrgete kõrvaldamine** 11
15 **Jäätmekäitlus** 13
16 **Klienditeenindus** 13

⚠ 1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Märksõnade määratlused

Siit leiate käesolevas kasutusjuhendis kasutatud märksõnade tähenduse.

⚠ HOIATUS
Järgige neid juhised, et hoida ära võimalikke raskeid või surma põhjustavaid vigastusi.

TÄHELEPANU
Järgige alltoodud juhiseid, et hoida ära seadme kahjustusi või muud varalist kahju.

Märkus: See viitab olulisele teabele.

1.2 Üldised juhised

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

1.3 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene valest 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 koduses keskkonnas suletud ruumides.
- kõrgusel kuni 4000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:
- välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldiga. See ei kehti juhul, kui väljalülitamiseks kasutatakse standardiga EN 50615 hõlmatud seadmeid.

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 käepidemetega keedunõude kasutamisest, on selle induktsioonpliidiplaadi nõuetekohane kasutamine ohutu.

1.4 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.

1.5 Ohutu kasutamine

⚠ 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 leeke nt potikaane või kustutustekiga.

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 aerosoole.

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.

Toiduained võivad süttida.
- Keetmise üle tuleb teostada järelevalvet. Lühikest keetmisprotsessi tuleb pidevalt jälgida.

⚠ HOIATUS – Põletusoht!
Kasutamise ajal lähevad seade ja selle puutepinnad kuumaks, väga kuum on ka pliidiplaadi raam, kui see on olemas.
- Olge ettevaatlik, et vältida kütteelementide puudutamist.
- Alla 8-aastased lapsed peavad jääma seadmest eemale.

Pliidiplaadi kaitsevõre võib põhjustada õnnetusjuhtumeid.
- Ärge kunagi kasutage pliidiplaadi kaitsevõret.

Seade muutub töötades kuumaks.
- Enne puhastamist laske seadmel jahtuda.

Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks.
- Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.

⚠ 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.
- Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see koolitatud spetsialistil asendada.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.
- Ärge kunagi rakendage tööle kahjustatud seadet.
- Kui pealispinnas on praod, tuleb seade välja lülitada, et vältida elektrilööki. Selleks ärge lülitage seadet välja mitte põhilülitist, vaid lülitage elektrikilbis välja kaitse.
- Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, lülitage kohe elektrikilbis kaitse välja.
- Kutsuge klienditeenindus. →*Lk13*

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

Seadme kuumadel osadel võib elektriseadme toitejuhtme isolatsioon sulama hakata.
- Ärge mitte kunagi laske elektriseadme toitejuhtmel kokku puutuda seadme kuumade osadega.

Metallesemete kokkupuutumine läbi pliidiplaadi põhjas oleva ventilaatori võib põhjustada elektrilöögi.
- Ärge hoidke pliidiplaadi all olevates sahtlites pikki teravaid metallesemeid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoht!
Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata.
- Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.
- Ärge mitte kunagi kasutage külmunud keedunõusid.

Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda.

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

Rebenenud või murdunud pinnaga seade võib põhjustada lõikevigastusi.

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

⚠ **HOIATUS – Lämbumisoht!**

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

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

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

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

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 nihutamine 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.

TÄHELEPANU

Pliidiplaadi põhja all on ventilaator.

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

3 Keskkonnakaitse ja säästmine

3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- Käidelge 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.
✔ Vähese sisuga suur keedunõu vajab ülessoojendamiseks rohkem energiat.

Valmistage toitu vähese veega.
✔ Mida rohkem vett asub keedunõus, seda rohke vajatakse ülessoojendamiseks energiat.

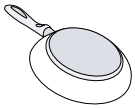
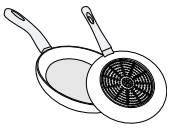
Lülitage seade õigeaegselt madalamale võimsusastmele.
✔ Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

4 Sobivad keedunõud

Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab olema ferromagnetiline põhi, seega peab magnet seda külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vastama keeduala suurusele. 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.

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 õhukesepõhjalisel nõul, kuna need võivad minna väga kuumaks.

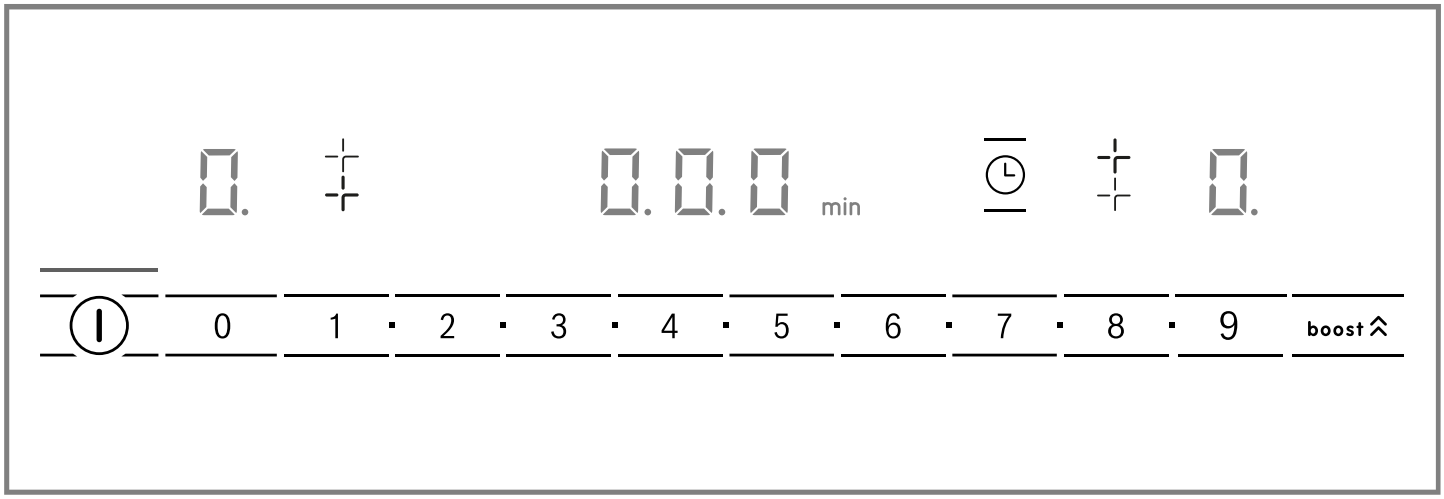
5 Tutvumine

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 Juhtpaneel

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



Märkused

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

Valikusensorid

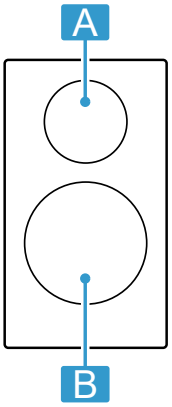
Pliidiplaadi kuumenemise ajal süttivad nende sensorlülitite sümbolid, mida saab sellel hetkel kasutada.

Sensor	Funktsioon
⏻	Pealüliti
‡/‡	Keeduala valik
0 1▪2▪...8▪9	Reguleerimisala
boost ⌃	PowerBoost
◷	Taimeri funktsioonid / Lapselukk

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

5.3 Keedualade jaotus

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



Ala	kõrgeim võimsusaste	
A Ø 14,5 cm	Võimsusaste 9 PowerBoost	1.400 W 2.200 W
B Ø 21 cm	Võimsusaste 9 PowerBoost	2.200 W 3.700 W

5.4 Keeduala

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

Ala	Keeduala tüüp
○	Üheringiline keeduala

5.5 Jääkkuumuse näit

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

Näit	Tähendus
H	Keeduala on kuum.
h	Keeduala on soe.

6 Põhimõtteline käsitsemine

6.1 Pliidiplaadi sisselülitamine

- Puudutage ①.
  Kõlab helisignaal ja näit ① kõrval süttib.
- ✔ Pliidiplaat on töövalmis.

ReStart

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

6.2 Pliidiplaadi väljalülitamine

- Puudutage ①, kuni näidud kustuvad.
- ✔ Kõik keedualad on välja lülitatud.

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

6.3 Võimsusastme reguleerimine keedualadel

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

1. Keeduala valimiseks puudutage ‡
- ✔ 0 põleb ja selle all _.
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 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. Valige reguleerimisalal soovitud võimsusaste või reguleerige välja 0.
- ✔ Keeduala võimsusaste muutub või keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

6.4 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.
- 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.
- Pruunistamiseks praadige toiduaineid üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Mõni keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Seepärast kasutage pajakindaid.
- Soovitusi energiasäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist
  → *"Energia säästmine", Lk4*

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 bešamellkaste	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
Köögivili	2. - 3.	10 - 20
Köögivili, sügavkülmutatud	3. - 4.	7 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4. - 5.	-
Moorimine		

[1] ilma kaaneta
[2] Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8

	⎓	◷ min
Rulaad	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš [1]	3 - 4	50 - 60
Moorimine/praadimine väheses õlis [2]		
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

	⎓	◷ min
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivili, aasiapärased 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 portsjonhaaval) [2]		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8 - 9	-
Kroketid, külmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivili, seened, paneeritud või õlletaignas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt moosipallid, puuvili õlletainas	4 - 5	-

7 Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaja väljareguleerimiseks:

- Väljalülitustaimer
- Signaalkell
- Count-up timer

7.1 Väljalülitustaimer

Selle funktsiooniga saate programmeerida keeduaja ühe või mitme keeduala jaoks. Pärast seatud aja möödumist lülitub keeduala automaatselt välja.

Väljalülitustaimer sisselülitamine

1. Valige keeduala ja võimsusaste.
2. Puudutage ◷ kaks korda.
✔ Keeduala ◷ süttib.
3. Järgmise 10 sekundi jooksul reguleerige reguleerimisalal välja soovitud keeduaeg.
   ▸ Lühema kui 10-minutilise keeduaja väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt 0 ja alles siis valige soovitud aeg.
✔ Keeduaeg hakkab kulgema.
✔ Pärast küpsetusaja möödumist kostab helisignaal.
4. Puudutage ◷.
✔ Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

VäljalülitustaimerMuutmine või väljalülitamine

1. Puudutage kaks korda ◷ ja seejärel valige keeduala.
2. Aja kustutamiseks muutke keeduaega reguleerimisalal või seadke 00 peale.

7.2 Signaalkell

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

Signaalkell sisselülitamine

1. Puudutage korduvalt ◷, kuni ⌛ süttib.
✔ Näidikul põleb 00.
2. Seadistage reguleerimisalal soovitud aeg.
✔ Aeg hakkab kulgema.
✔ Pärast küpsetusaja möödumist kostab helisignaal.
3. Puudutage ◷.
✔ Näidud kustuvad ja helisignaal vaibub.

SignaalkellMuutmine või väljalülitamine

1. Puudutage korduvalt ◷, kuni ⌛ süttib.
2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadke 00 peale.

[1] Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8
[2] ilma kaaneta

SignaalkellMuutmine või väljalülitamine

1. Puudutage korduvalt ◷, kuni ⌛ süttib.
2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadke 00 peale.

7.3 Count-up timer

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

Count-up timer sisselülitamine

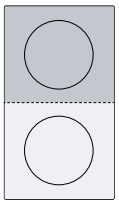
1. Puudutage ◷.
✔ Näidikul põlevad ⏱ ja 00.
2. Seejärel puudutage reguleerimisalal mis tahes sümbolit.
✔ Aeg hakkab kulgema.

Count-up timer väljalülitamine

1. Puudutage ◷.
2. Seejärel puudutage reguleerimisalal mis tahes sümbolit.
✔ Aja programmeerimise funktsiooni näidud kustuvad.
✔ Funktsioon on välja lülitatud.

8 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.
Vastasel juhul vilguvad valitud keeduala näidikul b ja 9. Seejärel reguleeritakse automaatselt välja 9, ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



8.1 PowerBoost sisselülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage boost ⌃.
✔ b. põleb.
✔ Funktsioon on sisse lülitatud.

8.2 PowerBoost väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Puudutage boost ⌃.
✔ b. enam ei kuvata.
✔ Keedualal põleb 9.
✔ Funktsioon on välja lülitatud.

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

9 Lapselukk

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

9.1 Lapselukk sisselülitamine

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.
▸ Puudutage 4 sekundi vältel ◷.
✔ ⊶ põleb 10 sekundit.
✔ Pliidiplaat on lukustatud.

9.2 Lapselukk väljalülitamine

▸ Puudutage 4 sekundi vältel ◷.
✔ Lukustus on avatud.

9.3 Automaatne lapselukk

Lapselukku saate aktiveerida ka automaatselt pliidiplaadi igakordse väljalülitamisega.
Juhised funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks leiate põhiseadistuste peatükist → *Lk9*.

10 Individuaalne turvaväljalülitus

Kui keeduala on pikalt kasutuses ja seadistust ei ole muudetud, aktiveerub automaatne ajapiirang. Keeduala kuvab F8 ja lülitub välja.

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

11 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

11.1 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 pinge kvaliteedist.	0 – Välja lülitatud. [1] 1 – Sisse lülitatud.
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 elektripaigaldise nõuetele. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest. Täpsed andmed leiate seadme tüübisildilt. Kui funktsioon on aktiivne ja pliidiplaat on saavutanud lubatud võimsuspiiri, kuvatakse _ ja kõrgemat võimsusastet ei ole võimalik valida.	0 - Välja lülitatud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus [1]. 1 - 1000 W. Madalaim võimsus. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Soovituslik 13 ampri jaoks. 3. 3500 W. Soovituslik 16 ampri jaoks 4 - 4000 W. 4. 4500 W. Soovituslik 20 ampri jaoks ... 9- Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
c 9	Keeduala väljavalimise aeg	0 - Piiramatult: Viimati valitud keeduala saate seadistada, ilma et peaksite seda uuesti välja valima. [1] 1 - Piiratult: Viimati valitud keeduala saate seadistada 10 sekundi jooksul pärast väljavalimist. Seejärel peate keeduala enne seadistamist uuesti välja valima.
c 12	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.
c 0	Lähtestamine tehase seadistustele	0 - Individuaalsed seadistused [1]. 1 - Tehase seadistused.

11.2 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	01
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	02.
Valmistusnumber 2	05

✔ Esimesed neli näitu sisaldavad tooteinfot. Üksikute näitude avamiseks puudutage reguleerimisala.

3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage ◷.
✔ c ja 1 ning 0 süttivad eelseadistustena vaheldumisi.
4. Puudutage ◷ korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
5. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
6. Puudutage 4 sekundi vältel ◷.

✔ Seadistused on salvestatud.

11.3 Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

▸ Puudutage ⏻.
✔ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

[1] Tehase seadistus

12 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 →*Lk9*

12.1 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 c 12.
3. Puudutage reguleerimisala. Keedualadel vilgub näit –.

✔ Test kulgeb.
✔ 10 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidikutele.

12.2 Tulemuse kontrollimine

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

Tulemus	
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ja seepärast ei lähe see kuumaks.
1	Keedunõu kuumeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.
2	Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt.

Märkus: Kui tulemus on ebasoodne, asetage keeduala väiksemale keedualale, kui see on olemas.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

13 Puhastamine ja hooldamine

13.1 Puhastusvahend

Sobivad puhastusvahendid ja klaasist kaabitsad leiate klienditeenindusest, veebipoest või kaubandusvõrgust.

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 loputusvahendid
- nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahendid
- Küürimisvahendid
- agressiivsed puhastusvahendid, nt ahjupuhastusaerosool või plekieemaldusvahend
- Küürimiskäsni
- Survepesur ja aurupuhasti

13.2 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.
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.

13.3 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.

14 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", Lk13*

⚠ **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.
- ▸ Kui selle seadme võrgujuhe saab kahjustada, tuleb see koolitatud spetsialistil asendada.

14.1 Hoiatavad märkused

Märkused
- Kui näidikutele ilmub E, hoidke asjaomase keeduala nuppu 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 väikese tarbimisvõimsusega seisund.
- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks ülekuumenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.

14.2 Märkused näidikualal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ükski näit ei põle.	Vooluvarustus on katkenud. ▸ Kontrollige teiste elektritarvitite abil, kas vooluvarustus on katkenud.
	Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. ▸ Ühendage seade vooluvõrku vastavalt skeemile.
	Häire elektroonika töös ▸ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. ▸ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. ▸ 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. ▸ Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaal	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. ▸ 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. ▸ Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. ▸ Individuaalne turvaväljalülitus on sisse lülitatud. Keeduala seadistamiseks puudutage mis tahes sümbolit ja lülitage näit välja.
E 9000/E9010	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. ▸ Võtke ühendust elektritarnijaga.
U400/E9011	Pliidiplaat ei ole vooluvõrku õigesti ühendatud. ▸ Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Ühendage pliidiplaat vooluvõrku vastavalt skeemile.
d E	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.

14.3 Seadme normaalne müra

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

15 Jäätmekäitlus

15.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

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

16 Klienditeenindus

Toimivuse seisukohalt olulisi ökodisaini määrusele vastavaid originaalvaruosi saate meie müügiesindusest tellida vähemalt 10 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest Euroopa Majanduspiirkonnas.
Peale selle saate teisi toimivuse seisukohalt olulisi ja säilivaid originaalvaruosi tellida meie müügiesindusest kuni 15 aasta jooksul alates seadme turulelaskmisest. Lisateavet saate meie müügiesindustest.

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie hooldekeskusest, edasimüüjalt või meie veebilehelt.
Klienditeeninduse kontaktandmed leiate, kui skännite QR-koodi lisatud dokumendil, mis käsitleb kontakte ja garantiitingimusi, samuti meie veebilehelt.
Teabe, mis on nõutud määrusega (EU) 66/2014 ja (EU) 2023/826 leiate veebist *www.bosch-home.com* seadme tootesaidilt ja hooldussaidilt rubriigist Kasutusjuhendid ja lisadokumendid.

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

Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate sündmuse numbrit (E-Nr.) ja tootmisnumbrit (FD), mille leiate seadme tüübisildilt.

Andmeplaadi leiate:
- seadme passist;
- pliidiplaadi alumiselt küljelt.

Tootenumbri (e-nr) leiate ka klaaskeraamiliselt pinnalt.
Hooldekeskuste loetelu (KI) ja valmistamisnumbrit (FD) saate lisaks ka põhiseadistustes →*Lk9* kuvada.
Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

Suur tänu Boschi kodumasina ostu eest!

Registreerige oma uus seade seade nüüd portaalis MyBosch ja saage sellest otse kasu:

- **Eialased soovitused ja näpunäited teie seadme kohta**
- **Valikud garantii pikendamiseks**
- **Tarvikute ja varuosade soodushinnad**
- **Saadaval digitaalne kasutusjuhend ja kõik seadme andmed**
- **Lihtsam juurdepääs Boschi kodumasinate teenindusele**

Tasuta ja lihtne registreerimine – aka mobiilseadmetel:
www.bosch-home.com/welcome

Vajate abi? Siit leiate.

Asjatundlik nõustamine teie Bosch kodumasinate kohta, abi probleemide korral või remont Bosch-ekspertide poolt.

Tutvuge kõikide mitmekülgsete võimalustega, kuidas Bosch saab teid abistada:
www.bosch-home.com/service

Kõikide riikide kontaktandmed on toodud lisatud teeninduskataloogis.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001763672 (060218) REG25
et