



Induktsioonpliidiplaat

PXE8..DC...

[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.



Tasuta
allalaadimine



Sisukord

1 Ohutus	2	13 Soojana hoidmise funktsioon	11
2 Kahjustuste vältimine	4	14 Seadistuste ülevõtmine	11
3 Keskkonnakaitse ja säästmine	5	15 PerfectFry Sensor	11
4 Sobivad keedunõud	5	16 Lapselukk	12
5 Tutvumine	6	17 Pühkimiskaitse	13
6 Enne esimest kasutamist	7	18 Individuaalne turvaväljalülitus	13
7 Põhimõtteline käsitlemine	7	19 Põhiseadistused	13
8 FlexInduction	8	20 Keedunõu test	14
9 MoveMode	9	21 Puhastamine ja hooldamine	15
10 Ajafunktsioonid	9	22 Tõrgete kõrvaldamine	15
11 PowerBoost	10	23 Jäätmekäitlus	17
12 PanBoost	10	24 Klienditeenindus	17

1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

1.1 Märksõnade määratlused

Siit leiab käesolevas kasutusjuhendis kasutatud märksõnade tähenduse.

HOIATUS

Järgige neid juhiseid, 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 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.
- 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 indukt-

sioonpliidiplaadi nõuetekohane kasutamine ohutu.

1.4 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensorsete 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 ühendusjuhtimest 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 leeki 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 puu-tepinnad 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 võrgujuhtimest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
- ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, lülitage kohe elektrikilbis kaitse välja.
- ▶ Kutsuge klienditeenindus. → Lk 17

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 satunud 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 – Lämpumisoht!

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, värvi muutused	Karedad potipõhjad või keedunõu nihutamine pliidiplaadil	Kontrollige nõusid. Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega aluse-na.
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 köögirätkuid. Ventilaator võib need sisse imeda ja selle taga-

järjel 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.

- 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.

- ✓ 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

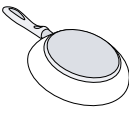
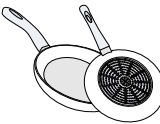
Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab olema ferromagnetiline põhi, seega peab magnet seda külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vastama

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 õhukese põhjalisel nõul, kuna need võivad minna väga kuumaks.

5 Tutvumine

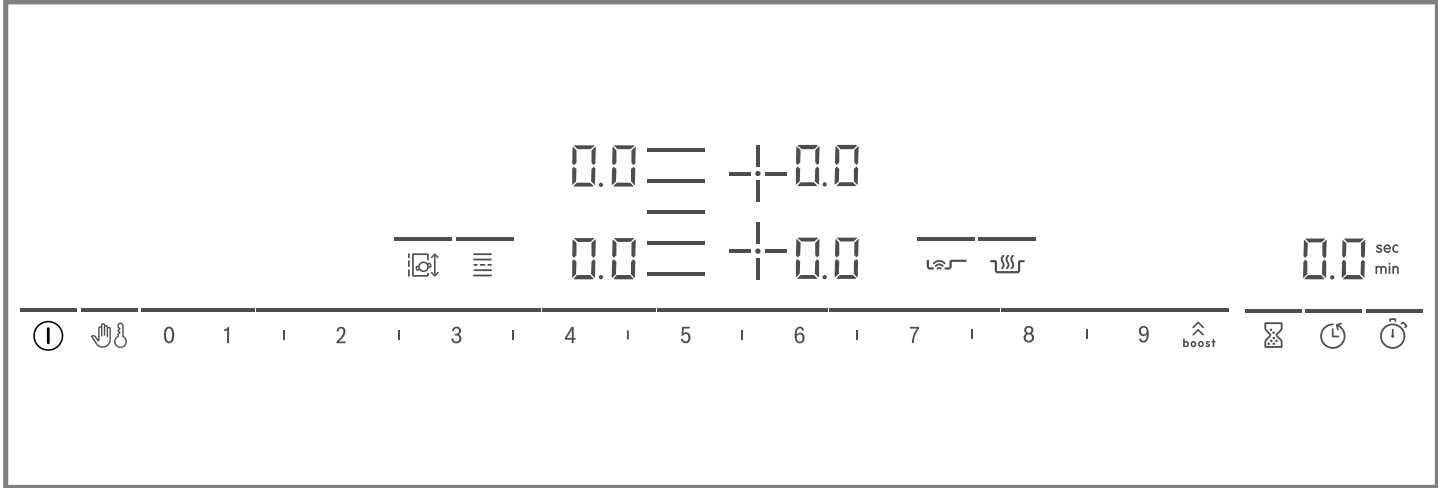
5.1 Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaati-dega mõned muudatused ja rida eeliseid, näiteks ajavõit

keetmisel ja praadimisel, energiasääst ning kergem hooldus ja puhastus. See tagab ka parema kuumus-kontrolli, kuna kuumus tekitatakse vahetult keedunõus.

5.2 Juhtpaneel

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



Märkused

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

Puutenupud

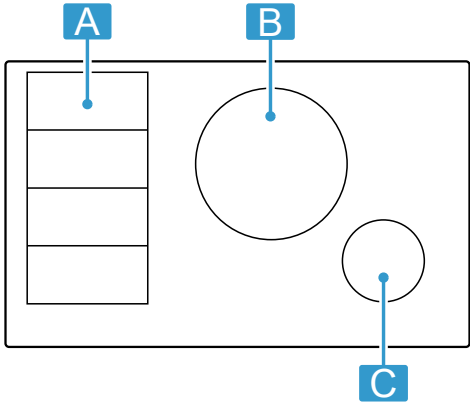
Pliidiplaadi kuumenemise ajal süttivad nende sensorlüliti-tite sümbolid, mida saab sellel hetkel kasutada.

Sensor	Funktsioon
①	Pealüliti
✋	Pühkimiskaitse
🔒	Lapselukk
0 1 2 3...	Reguleerimisala
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
⌚	Signaalkell
⏸️	Väljalülitustaimer
⌚	Count-up timer
🔥	Soojana hoidmise funktsioon
👤	PerfectFry Sensor
☰	FlexInduction
🔄	MoveMode
+ / ☰	Keeduala valik

Sõltuvalt pliidiplaadi olekust süttivad ka keedualade ja erinevate sisselülitatud ja kasutatavate funktsioonide näi-dud.

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 ☰☰☰	Võimsusaste 9	2.200 W
	PowerBoost	3.700 W
A ☰	Võimsusaste 9	3.300 W
	PowerBoost	3.700 W
B Ø 28 cm	Võimsusaste 9	2.600 W
	PowerBoost	3.700 W
C Ø 14,5 cm	Võimsusaste 9	1.400 W
	PowerBoost	2.200 W

5.4 Keeduala

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

Ala	Keeduala tüüp
	Flex-ala → "FlexInduction", Lk8
	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 Enne esimest kasutamist

Järgige järgmisi soovitusi.

6.1 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. → Lk15

6.2 Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaadidega 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.

6.3 Keedunõud

Soovituslike puhastusvahendite valiku leiate ametlikult veebisaidilt www.bosch-home.com. Lisateave sobivate nõude kohta. → Lk5

7 Põhimõtteline käsitlemine

7.1 Pliidiplaadi sisselülitamine

- ▶ Puudutage ①. Kõlab helisignaali. Keedualade sümbolid ja kasutatavate funktsioonide näidud põlevad. Keedualade kõrval põleb 0.0.
- ✓ Pliidiplaat on töövalmis.

ReStart

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

7.2 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.

7.3 Võimsusastme reguleerimine keedualadel

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

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit + / ③.
- ✓ Näit 0.0 põleb eredamalt.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste.
- ✓ Võimsusaste on valitud.

Märkused

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

- ▶ Kui pliidiplaat on sisse lülitatud ja asetate ühele paindlikule keedualale sobiva keedunõu, valitakse see keeduala automaatselt välja. Keedualad, mis ei ole paindlikud, peate käsitsi välja valima.

QuickStart

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

Võimsusastme muutmine või keeduala väljalülitamine

1. Valige keeduala.
2. Reguleerimisalal valige soovitud võimsusaste või seadke 0.0 peale.
- ✓ Keeduala võimsusaste muutub või keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

7.4 Soovitusi keetmiseks

Tabel näitab, milline võimsusaste (0-9) millise toiduaine jaoks sobib. Valmistusajad (⌚ min) võivad sõltuvalt toiduainete liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist olla erinevad. Eelkuumutamiseks reguleerige välja võimsusaste 8 - 9.

	0-9	⌚ min
Sulatamine		
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		

		⌚ min
vorstikesed, viinerid ¹	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis, kahekordse veekogusega	2.5 - 3.5	15 - 30
Koorega keedetud kartulid	4.5 - 5.5	25 - 35
Nuudlid ¹	6 - 7	6 - 10
Supid	3.5 - 4.5	15 - 60
Köögivili	2.5 - 3.5	10 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4.5 - 5.5	-
Moorimine		
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš ²	3 - 4	50 - 60
Moorimine/praadimine väheses õlis ¹		

		⌚ min
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Lihalõik, 3 cm paksune	7 - 8	8 - 12
Linnufilee, 2 cm paksune	5 - 6	10 - 20
Burger (2 cm paksused)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Krevetid ja krabid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Omlett (küpsetada üksteise järel)	3.5 - 4.5	3 - 10
Praadimine (portsjonhaaval frittimine, 150–200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis) ¹		
Külmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8 - 9	-
Köögivili, seemned, paneeritud või õlletaignas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsetised, nt moosipallid, puuvili õlletaignas	4 - 5	-

8 FlexInduction

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

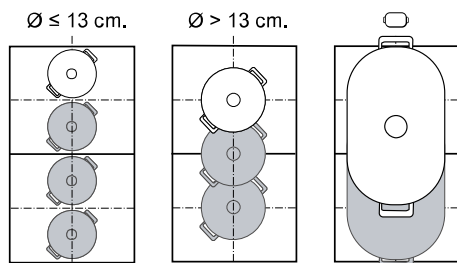
8.1 Keedunõu pealepanek

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

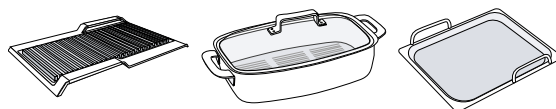
Kasutamine ühe kokkukuuluva keedualana

Soovitatav toiduvalmistamiseks vaid ühe keedunõuga.

- Keedunõu paigutamine sõltuvalt suurusest:

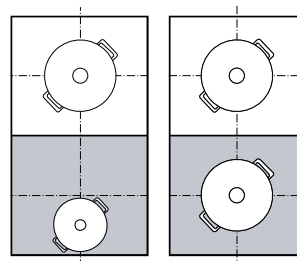


- Soovituslik piklik keedunõu :



Kahe eraldiseisva keedualana

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



¹ ilma kaaneta

² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5

8.2 FlexInduction sisselülitamine

1. Asetage keedunõu keedualale.
 2. Valige keeduala.
- ✓ Olenevalt keedunõu suurusest ja asukohast eralduvad või ühenduvad keedualad automaatselt.
 - ✓ Flex-keeduala on ühendatud ja  põleb.

Märkused

- Keeduala seadistusi saate manuaalselt muuta, kui puudutate .

- Saate muuta paindliku keeduala standardseadistust. Kuidas väärtusi muuta, saate teada põhiseadistuste peatükist. → Lk 13
- Kui tõstate keedunõu aktiivselt ühendatud keedualalt teise kohta või seda kergitate, käivitub automaatne otsing. Iga keedunõud, mis otsingu käigus keedualal leiatakse, kuumutatakse eelnevalt valitud võimsusastmega.

9 MoveMode

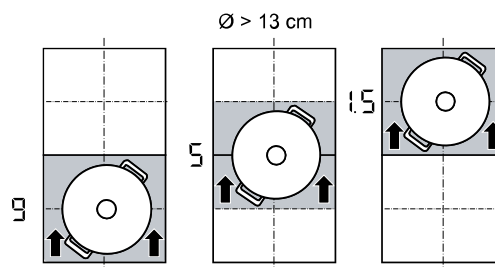
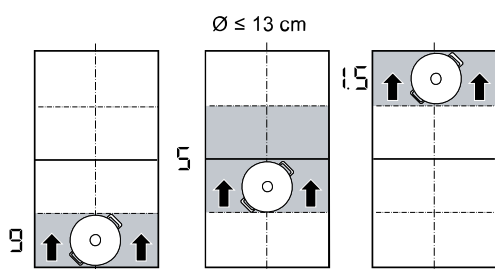
Selle funktsiooniga saate muuta keedunõu võimsusastet, selleks nihutage seda paindlikul keedualal ette või taha. Ala on jaotatud kolmeks erineva võimsusastmega piirkonnaks.

9.1 Keedunõu pealepanek ja nihutamine

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

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

Eelseatud võimsusastmete standardseadistust saate muuta. Kuidas väärtusi muuta, saate teada põhiseadistuste peatükist. → Lk 13



9.2 MoveMode aktiveerimine

Nõue: Asetage paindlikule alale ainult üks keedunõu.

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

Märkus: Alade võimsusastmeid saate keetmisprotsessi ajal muuta.

9.3 MoveMode inaktiveerimine

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

10 Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaaja väljareguleerimiseks:

- Väljalülitustaimer
- Signaalkell
- Count-up timer

10.1 Väljalülitustaimer

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

Väljalülitustaimer sisselülitamine

1. Keeduala ja võimsusastme valik.
2. Vajutage .
- ✓ Keeduala näit  süttib.
3. Seadistage reguleerimisalal aeg.
 - ▶ Lühema kui 10-minutilise keeduaaja väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt 0 ja alles siis valige soovitud aeg.

4. Kinnitage sümboliga .
- ✓ Keeduaeg hakkab jooksmas.
- ✓ Kui keeduaeg on möödunud, lülitub keeduala välja ja kõlab helisignaali.

Märkus: Kui keeduala jaoks, millel on PerfectFry Sensor aktiveeritud, on programmeeritud keeduaeg, hakkab keeduaeg jooksmas, kui keeduala on jõudnud valitud temperatuuristmele.

VäljalülitustaimerMuutmine või väljalülitamine

1. Valige keeduala ja puudutage .
2. Reguleerimisalal muutke aega või aja kustutamiseks seadistage .
3. Kinnitage  abil.

10.2 Signaalkell

Võimaldab aktiveerida signaalkella vahemikus 0 kuni 99 minutit. See funktsioon toimib keedualadest ja teistest

seadistustest sõltumatult. Seade ei lülita keedualasid automaatselt välja.

Signaalkell sisselülitamine

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

SignaalkellMuutmine või väljalülitamine

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

10.3 Count-up timer

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

Count-up timer sisselülitamine

- ▶ Puudutage .
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.

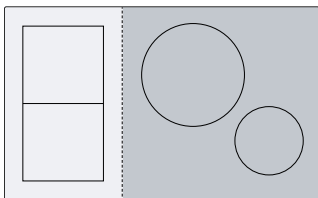
Count-up timer väljalülitamine

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

11 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.



11.1 PowerBoost sisselülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Puudutage . Näit **b.** süttib.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

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

11.2 PowerBoost väljalülitamine

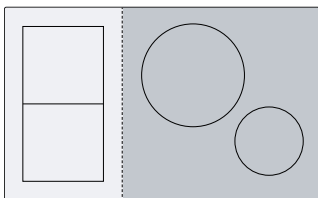
1. Valige keeduala.
 2. Puudutage . Näit **b.** kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

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

12 PanBoost

Selle funktsiooniga saab panne kiiremini kuumaks ajada kui 9.

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



12.1 Kasutussoovitused

- Ärge katke panni kaanega.
- Ärge jätke tühje panni kunagi ilma järelevalveta.
- Kasutage vaid külmi panni.

- Kasutage täiesti sileda põhjaga panni. Ärge kasutage õhukese põhjaga panni.

12.2 PanBoost sisselülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Puudutage kaks korda . **Pb.** põleb.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

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

12.3 PanBoost väljalülitamine

1. Valige välja keeduala.
 2. Puudutage . **Pb.** kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

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

13 Soojana hoidmise funktsioon

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

13.1 Soojana hoidmise funktsioon sisselülitamine

1. Valige soovitud keeduala.
 2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage .
Lamp põleb.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

13.2 Soojana hoidmise funktsioon väljalülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Töksake .
Lamp kustub.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

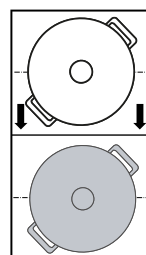
14 Seadistuste ülevõtmine

Selle funktsiooniga saate programmeeritud võimsusastet ja keeduaega paindlikul keedualal ühelt keedualalt teisele keedualale üle kanda.

14.1 Seadistuste ülevõtmine

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

1. Nihutage keedunõud.



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

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

15 PerfectFry Sensor

Sobib kastmete ja pannkookide valmistamiseks või kokkukeetmiseks, munade praadimiseks võiga, köögivilja või steikide praadimiseks soovitud küpsusastmeni ja võimaldab seejuures temperatuuri kontrolli all hoida. Selle asemel et keetmise ajal tihti võimsusastet 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 .

15.1 Eelised

- Temperatuur püsib ühtlasena, ilma et peaksite muutama võimsusastet.
- Õli ei kuumene üle. Toit ei lähe kõrbema.
- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui see on temperatuuri säilitamiseks vajalik, nii säästetakse energiat.

15.2 Temperatuuriastmed

Temperatuuriastmed toitude valmistamiseks.

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

15.3 Soovituslik keedunõu

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

15.4 PerfectFry Sensor sisselülitamine

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

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

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

15.5 PerfectFry Sensor väljalülitamine

- ▶ Valige keeduala ja puudutage .
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

15.6 Soovitusi keetmiseks PerfectFry Sensor abil

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

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

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

16 Lapselukk

Pliidiplaadil on lapselukk. Lapselukk ei lase lastel pliidi-plaati sisse lülitada.

16.1 Lapselukk sisselülitamine

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

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

16.2 Lapselukk väljalülitamine

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

16.3 Automaatne lapselukk

Lapselukku saate aktiveerida ka automaatselt pliidi-plaadi igakordse väljalülitamisega. Juhised funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks leiate põhi-seadistuste peatükist → Lk 13.

17 Pühkimiskaitse

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

17.1 Pühkimiskaitse sisselülitamine

- ▶ Vajutage ①. Kõlab hoiatussignaal ja ② põleb.
- ✓ Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. 5 sekundit enne väljalülitamist kõlab helisignaal.

17.2 Pühkimiskaitse väljalülitamine

Funktsiooni enneaegseks väljalülitamiseks:

- ▶ Puudutage ①.
- ✓ Juhtpaneel on vabastatud.

18 Individuaalne turvaväljalülitus

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

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

19 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

19.1 Põhiseadistuste ülevaade

Näit	Seadistus	Väärtus
c 1	Lapselukk	0 - manuaalselt. ¹ 1 - automaatselt. 2 - Välja lülitatud.
c 2	Helisignaalid	0 - Kinnitus-ja veasignaal on välja lülitatud.. 1 - Ainult veasignaal on sisse lülitatud. 2 - Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. 3 - Kõik helisignaalid on sisse lülitatud ¹ .
c 3	Energiatarbe näit Näitab kogu energiatarbimist pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamise vahel kilovatt-tundides. Näidu täpsus sõltub muu hulgas vooluvõrgu pingest kvaliteedist.	0 - Välja lülitatud. ¹ 1 - Sisse lülitatud.
c 5	Küpsetussoonide 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

¹ Tehase seadistus

Näit	Seadistus	Väärtus
α 7	Võimsuse piiramine Võimaldab vajaduse korral piirata pliidiplaadi koguvõimsust vastavalt asjaomase elektripaigaldise nõuetele. Kasutatavad seadistused sõltuvad pliidiplaadi maksimumvõimsusest (vt andmeplaat). Kui funktsioon on aktiivne ja pliidiplaat on saavutanud lubatud võimsuspääri, kuvatakse _ ja kõrgemat võimsusastet ei ole võimalik valida.	0 - Välja lülitatud. Pliidiplaadi maksimumvõimsus ¹ . 1 - 1000 W. Madalaim võimsus. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. Soovituslik 13 ampri jaoks 3.5 3500 W. Soovituslik 16 ampri jaoks 4 - 4000 W. 4.5 4500 W. Soovituslik 20 ampri jaoks ... 9 - Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
α 11	MoveMode Võimaldab muuta paindliku keeduala kolme piirkonna eelseatud võimsusastmeid. Selleks valige välja üks kahest keedualast, seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste ja puudutage  , et uut võimsusastet kinnitada.	9 - eesmise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste. 5 - keskmise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste. 1.5 - tagumise keeduala jaoks eelseatud võimsusaste.
α 12	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.
α 13	FlexInduction Paindliku keeduala sisselülitamisrežiimi muutmise.	0 - Kahe eraldiseisva keedualana. ¹ 1 - Ühe kokkukuuluva keedualana.
α 0	Lähtestamine tehase seadistustele	0 - Individuaalsed seadistused ¹ . 1 - Tehase seadistused.

19.2 Põhiseadistuste juurde

Nõue: Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

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

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

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

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

19.3 Põhiseadistuste muutmise lõpetamine

- ▶ Puudutage ①.
- ✓ Kõik muudatused lükatakse tagasi ja neid ei salvestata.

20 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 13

20.1 Keedunõu test teostamine

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

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml toatemperatuuril vett, selle keeduala keskele, mille läbimõõt nõu põhjaga kõige paremini sobib.

2. Avage põhiseadistused ja valige α 12.
3. Puudutage reguleerimisala. Keedualadel vilgub näit —.
- ✓ Test kulgeb.
- ✓ 10 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidiku-tele.

20.2 Tulemuse kontrollimine

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

¹ Tehase seadistus

Tulemus

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

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

Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

21 Puhastamine ja hooldamine

21.1 Puhastusvahend

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

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

21.2 Pliidiplaadi puhastamine

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

Nõue: Pliidiplaat peab olema külm. Ainult suhkrupekkide, 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 puhastusjuhiste.

Nõuanded

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

21.3 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.

22 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 17

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.

22.1 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, võt-

ke 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 võimsust ajutiselt vähendada.

22.2 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.
Näidud vilguvad.	Häire elektroonika töös ► Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusse.
Keeduala ei valita välja, kui asetate selle keedunõu.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. ► Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	Automaatselt valitakse välja ainult paindlikud keedualad, kui asetate nendele sobiva keedunõu. ► Keedualad, mis keedunõud automaatselt ei tuvasta, valige välja käsitsi.
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Elektroonika kuuenes üle ja lülitas ühe või kõik keedualad väljad. ► Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel vajutage juhtpaneeli mis tahes nupule.
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda. ► Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
F5 ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. ► Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorlüliti. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
F1/F6	Keeduala kuuenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. ► Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F0	Seadistuste ülevõtmine ei aktiveerita. ► Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Võite keetmist tavalisel viisil jätkata, kasutamata Seadistuste ülevõtmine funktsiooni. Pöörduge hooldekeskusse.
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 sensorlüliti. Demorežiim on inaktiveeritud.

22.3 Seadme normaalne müra

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

23 Jäätmekäitlus

23.1 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.

24 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.

24.1 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 → Lk 13 kuvada.

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Suur tänu Boschi kodumasinaga ostmise 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 kodumasinade teenindusele

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



Vajate abi? Siit leiate.

Asjatundlik nõustamine teie Bosch kodumasinade 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



9001987998 (060216) REG25

et