



BOSCH

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



Induktsioonpliidiplaat

PXE...D...

[et] Kasutusjuhend

Lisateavet leiate digitaalsest kasutusjuhendist.



Sisukord

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

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 koduses keskkonnas suletud ruumides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Ärge kasutage seadet:

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

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

Kui teie kehasse on siirdatud aktiivne meditsiiniseade (nt südamestimulaator või defibrillaator), uurige oma arstilt, kas see vastab Euroopa Ühenduste Nõukogu direktiivile 90/385/EMÜ, mis kehtib 20. juunist 1990, ja standarditele EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ning on valitud, siirdatud ja programmeeritud vastavalt VDE-AR-E 2750-10. Kui need tingimused on täidetud ja lisaks hoidutakse metallist köögitarvikute ja metallist käepidemete 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 – 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 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.

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 remondid 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 ühendusjuhmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.

Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.

- ▶ Ärge mitte kunagi käituge 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 voolu võrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake 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 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 sat-
tunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata.

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

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

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

Temperatuurisensor võib poti küljest eemal-
damisel olla väga kuum.

- ▶ Eemaldamisel kasutage pajakindaid või
köögirätikut.

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 löikevigastusi.

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

⚠ HOIATUS – Oht: magnetism!

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

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

⚠ HOIATUS – Lämpumisoht!

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõm-
mata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängi-
da.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või al-
la neelata ning seetõttu lämbuda.

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

2 Kahjustuste vältimine

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

Kahjustus	Põhjus	Abinõu
Plekid	Järelevalveta keetmine.	Jälgige keetmisprotsessi.
Plekid, mikropraad	Mahaloksunud toiduained, eelkõige suure suhkrusisaldusega toiduained	Eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil.
Plekid, mikropraad klaasis	Katkised keedunõud, sulanud emailiga nõud või vase- või alumiiniumpõhjaga nõud.	Kasutage sobivaid ja heas seisukorras ole- vaid keedunõusid.
Plekid, värvimuutused	Ebasobivad puhastusmeetodid.	Kasutage üksnes klaaskeraamilise pinna jaoks sobivaid puhastusvahendeid ja puhastage üksnes külma pliidiplaati.
Mikropraad klaasis	Löögid või allakukkunud keedunõud, tarvikud või muud teravad esemed.	Keetmisel ärge laske klaasil või teistel ese- metel pliidiplaadile kukkuda.
Kriimustused, värvi- muutused	Karedad potipõhjad või keedunõu nihutami- ne pliidiplaadil	Kontrollige nõusid. Kergitage keedunõud, kui seda nihutate.
Kriimustused	Sool, suhkur või liiv.	Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena.
Seade võib kahjusta- da saada	Keetmine külmunud keedunõuga.	Ärge mitte kunagi kasutage külmunud kee- dunõusid.
Keedunõu või sead- me 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 po- tikaasi.
Ülekuumenemine	Kuumad keedunõud juhtpaneelil või raamil.	Ärge asetage nendele aladele kuumi keedu- nõusid.

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 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 keskkonnamahutud 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.

- Liiga kõrge edasikeetmise võimsusastmega raiskate energiat

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

4 Sobivad keedunõud

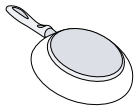
Induktsioonpliidiplaadi jaoks sobival keedunõul peab olema ferromagnetiline põh, seega peab magnet seda külge tõmbama, peale selle peab põhja suurus vastama keeduala suurusele. Kui nõud keedualal ei tuvastata, asetage nõu väiksema läbimõõduga keedualale.

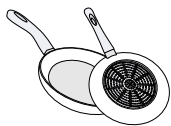
4.1 Keedunõude suurused ja omadused

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. Lisateavet selle kohta leiate jaotisest

→ "Keedunõu test", Lk 20.

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 keedunõud 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 põh, kuumeneb ainult ferromagnetiline ala. Seetõttu ei jaotu kuumus ühtlaselt.
		



Alumiiniumisisaldusega põhjad

Need põhjad vähendavad ferromagnetilist ala, seeläbi võib keedunõuni jõuda vähem kuumutusvõimsust. Need keedunõud võivad jääda tuvastamata ja seetõttu ei kuumene need piisavalt.

Ei ole sobiv

Tavalisest õhukesest terasest, klaasist, savist, vasest või alumiiniumist nõud.

Märkused

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

5 Tutvumine

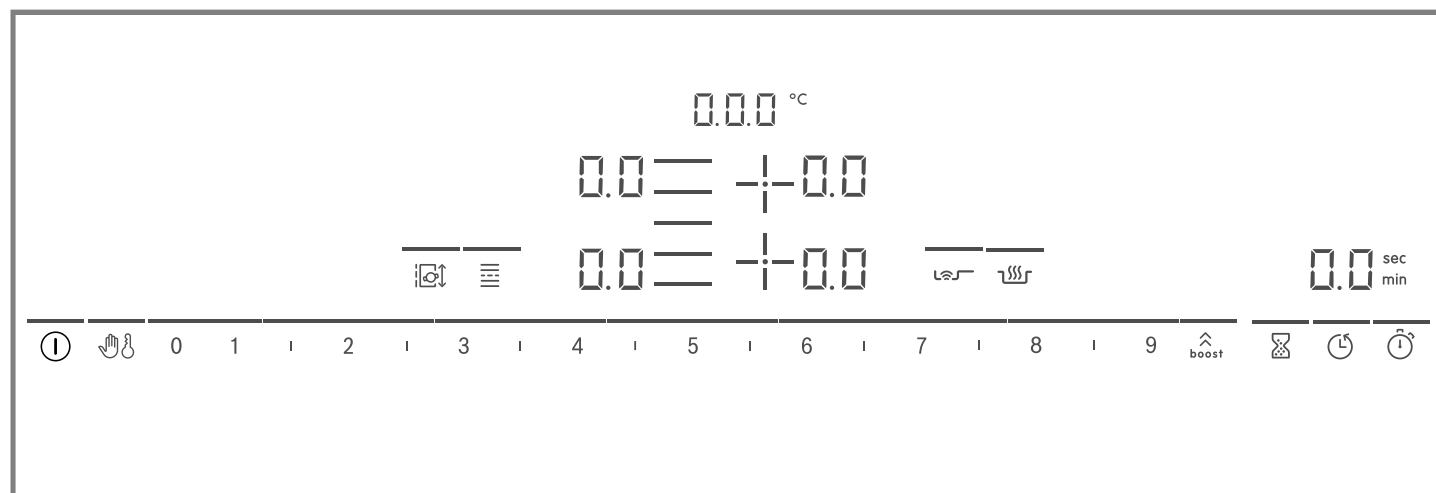
5.1 Induktsioonkuumutus

Induktsioonkuumutusel on võrreldes tavaliste pliidiplaatidega mõned muudatused ja rida eeliseid, näiteks ajavõit keetmisel ja praadimisel, energiasääst ning ke-

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

Puutenupud

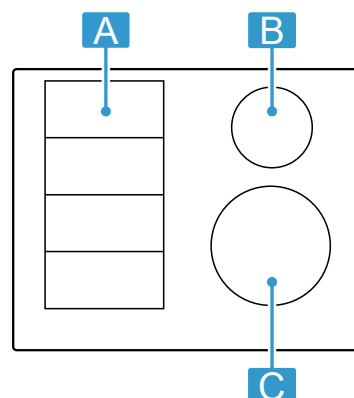
Pliidiplaadi kuumenemise ajal süttivad nende sensorlülite sümbolid, mida saab sellel hetkel kasutada.

Sensor	Funktsioon
①	Pealüliti
✋	Pühkimiskaitse
🔥	Lapselukk
0 1 2 3...	Reguleerimisala
⬆️	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 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 🍲🍲🍲	Võimsusaste 9	2.200 W
	PowerBoost	3.700 W
A 🍲	Võimsusaste 9	3.300 W
	PowerBoost	3.700 W
B Ø 14,5 cm	Võimsusaste 9	1.400 W
	PowerBoost	2.200 W
C Ø 21 cm	Võimsusaste 9	2.200 W
	PowerBoost	3.700 W

5.4 Keeduala

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

Ala	Keeduala tüüp
	Flex-ala → "FlexInduction", Lk 9
	Üheringiline keeduala

5.5 Jääkkuumuse näit

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

Näit	Täendus
	Keeduala on kuum.
	Keeduala on soe.

6 Põhimõtteline käsitlemine

6.1 Pliidiplaadi sisselülitamine

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

ReStart

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

6.2 Pliidiplaadi väljalülitamine

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

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

6.3 Võimsusastme reguleerimine keedualadel

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

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

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

QuickStart

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

Võimsusastme muutmine või keeduala väljalülitamine

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

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", Lk 5

Soovitusi keetmiseks

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

		 min
Sulatamine		
Šokolaad, glasuur	1 - 1.5	-
Või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Ühepajatoit, nt läätsesupp	1.5 - 2	-
Piim ¹	1.5 - 2.5	-
vorstikesed, viinerid ¹	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25

¹ ilma kaaneta

² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5

		⌚ min
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid ¹	4.5 - 5.5	20 - 30
Kala ¹	4 - 5	10 - 15
Valged kastmed, nt bešamell-kaste	1 - 2	3 - 6
Vahustatud kastmed, nt Béarnaise'i kaste, hollandi kaste	3 - 4	8 - 12
Madalal temperatuuril keetmine, aurutamine, hautamine		
Riis, kahekordse veekogusega	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuder ²	2 - 3	30 - 40
Koorega keedetud kartulid	4.5 - 5.5	25 - 35
Kooritud keedukartulid	4.5 - 5.5	15 - 30
Nuudlid ¹	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3.5 - 4.5	120 - 180
Supid	3.5 - 4.5	15 - 60
Köögivil	2.5 - 3.5	10 - 20
Köögivil, sügavkülmutatud	3.5 - 4.5	7 - 20
Ühepajatoit kiirkeedupotis	4.5 - 5.5	-
Moorimine		
Rulaad	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš ²	3 - 4	50 - 60
Moorimine/praadimine väheses õlis ¹		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	6 - 7	6 - 10
Šnitsel, sügavkülmutatud	6 - 7	6 - 12
Karbonaad, naturaalne või paneeritud	6 - 7	8 - 12

¹ ilma kaaneta² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5

		⌚ min
Lihalõik (3 cm paksune)	7 - 8	8 - 12
Linnulihafilee, 2 cm paksune	5 - 6	10 - 20
Linnufilee, külmutatud	5 - 6	10 - 30
Lihapallid (3 cm paksused)	4.5 - 5.5	20 - 30
Kotlett (2 cm paksused)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, naturaalne	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneeritud	6 - 7	8 - 20
Kala, paneeritud ja sügavkülmutatud, nt kalapulgad	6 - 7	8 - 15
Krevetid ja krabid	7 - 8	4 - 10
Värske köögivilja ja seente hautamine	7 - 8	10 - 20
Panniroad, köögivil, aasia-pärased liharibad	7 - 8	15 - 20
Sügavkülmutatud road, nt panniroad	6 - 7	6 - 10
Pannkoogid, küpsetada üksteise järel	6.5 - 7.5	-
Omlett (küpsutada üksteise järel)	3.5 - 4.5	3 - 10
Härjasilmad õlis	5 - 6	3 - 6
Fritimine, 150–200 g portsjoni kohta, 1-2 l õlis, fritida portsjonhaaval ¹		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8 - 9	-
Kroketid, külmutatud	7 - 8	-
Liha, nt kanatükid	6 - 7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6 - 7	-
Köögivil, seemed, paneeritud või õlletaignas, tempura	6 - 7	-
Väikesed küpsed, nt moosipallid, puuvili õlletainas	4 - 5	-

¹ ilma kaaneta² Eelsoojendamine võimsusastmel 8 - 8.5

7 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.

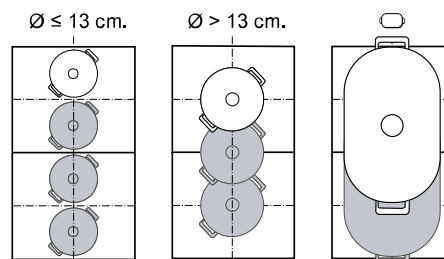
7.1 Keedunõu pealepanek

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

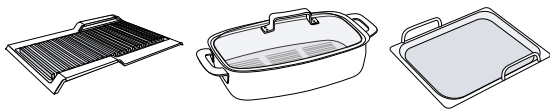
Kasutamine ühe kokkukuulva keedualana

Soovitatav toiduvalmistamiseks vaid ühe keedunõuga.

- Keedunõu paigutamine sõltuvalt suurusest:

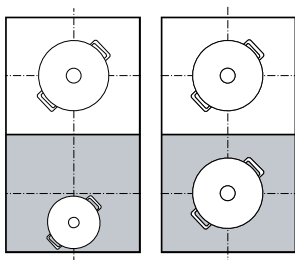


- Soovituslik piklik keedunõu :



Kahe eraldiseisva keedualana

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



7.2 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 19
- 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.

8 MoveMode

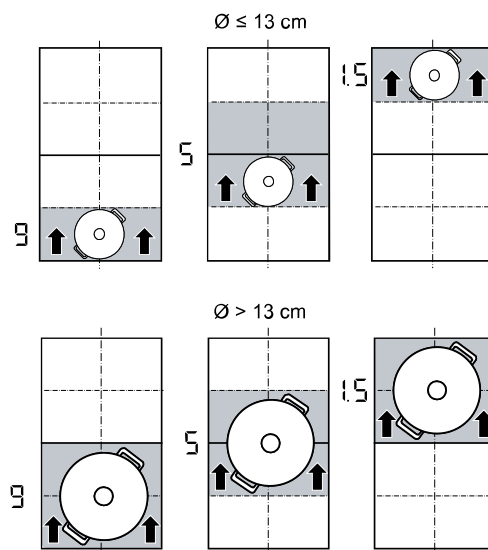
Selle funktsiooniga saate muuta keedunõu võimsusastet, selleks nihutage seda paindlikul keedualal ette või taha. Ala on jaotatud kolmeks erineva võimsusastmega piirkonnaks.

8.1 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 19



8.2 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.

8.3 MoveMode inaktiveerimine

- Puudutage .

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

9 Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on erinevad funktsioonid keeduaja väljareguleerimiseks:

- Väljalülitustaimer
- Signaalkell
- Count-up timer

9.1 Väljalülitustaimer

Võimaldab programmeerida keeduaia 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 keeduaia väljareguleerimiseks puudutage alati esmalt 0 ja alles siis valige soovitud aeg.
4. Kinnitage sümboliga .
- ✓ Keeduaeg hakkab jooksmas.
- ✓ Kui keeduaeg on möödunud, lülitub keeduala välja ja kõlab helisignaali.

Märkused

- Kui reguleerite aktiveeritud PerfectFry Sensor keeduala jaoks välja keeduaia, hakkab keeduaeg jooksmas alles siis, kui seade on jõudnud valitud temperatuuristmele.
- Kui reguleerite aktiveeritud PerfectCook Sensor keeduala jaoks välja keeduaia, hakkab keeduaeg jooksmas alles siis, kui seade on jõudnud valitud temperatuuristmele.

VäljalülitustaimerMuutmise või väljalülitamine

1. Valige keeduala ja puudutage .

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

9.2 Signaalkell

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

Signaalkell sisselülitamine

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

SignaalkellMuutmise või väljalülitamine

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

9.3 Count-up timer

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

Count-up timer sisselülitamine

- Puudutage .
- ✓ Aeg hakkab jooksmas.

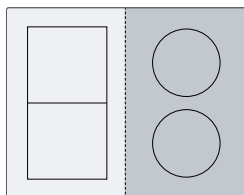
Count-up timer väljalülitamine

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

10 PowerBoost

Selle funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel .

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



10.1 PowerBoost sisselülitamine

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

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

10.2 PowerBoost väljalülitamine

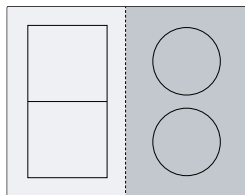
1. Valige keeduala.
2. Puudutage . Näit  kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele .
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

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

11 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.



11.1 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.

11.2 PanBoost sisselülitamine

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

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

11.3 PanBoost väljalülitamine

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

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

12 Soojana hoidmise funktsioon

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

12.1 Soojana hoidmise funktsioon sisselülitamine

1. Valige soovitud keeduala.
 2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage **Keep Warm** **℥**, põleb.
- ✓ Funktsioon on sisse lülitatud.

12.2 Soojana hoidmise funktsioon väljalülitamine

1. Valige keeduala.
 2. Töksake **Keep Warm** **℥**, kustub.
- ✓ Funktsioon on inaktiveeritud.

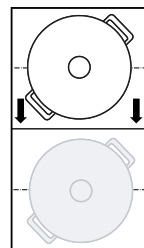
13 Seadistuste ülevõtmine

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

13.1 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 **00** peale.
- ✓ Seadistused kantakse üle uuele keedualale.

14 Assist

Keeduabi teeb keetmise lihtsaks ja tagab suurepärase tulemuse.

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

Eelised

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

14.1 PerfectFry Sensor

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

See funktsioon on kasutatav kõikidel keedualadel, mis on tähistatud sümboliga .

Temperatuuriastmed

Temperatuuriastmed toitude valmistamiseks.

Aste	Temperatuur	Funktsioonid	Keedunõu
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	

Soovituslik keedunõu

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

Keedunõud	Soovituslik keeduala
pann Ø 15 cm	Üheringiline keeduala
pann Ø 19 cm	Üheringiline keeduala
pann Ø 21 cm	Üheringiline keeduala
Teppanyaki 	Flex-ala
Grill 	Flex-ala

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

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

PerfectFry Sensor sisselülitamine

1. Asetage tühi keedunõu keedualale.
2. Valige keeduala ja puudutage .
3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud temperatuuriaste.
 - ✓ Funktsioon käivitub.  vilgub seni, kuni seadistatud temperatuur on saavutatud.
 - ✓ Kui valitud sihttemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal 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.

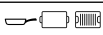
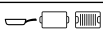
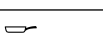
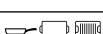
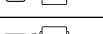
PerfectFry Sensor väljalülitamine

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

Soovitusi keetmiseks PerfectFry Sensor abil

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

-  Praepann
-  Teppanyaki
-  Grillplaat

	Keedunõud		 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
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
Köögiviljad			
Praekartulid		5	6-12

	Keedu- nõud	⌚ min
Friikartulid		4 15-25
Kartulipuder		5 2-4
Sibul, praetud küüslauk		2 2-10
Sibularõngad		3 5-10
Suvikõrvits, baklažaan, paprika		2 4-12
Roheline spargel		3 4-15
Seened		4 10-15
Õlis hautatud köögivilid		1 10-20
Köögivilid tempuratainas		4 5-10
Sügavkülmutatud tooted		
Kananagitsad		4 10-15
Kalapulgad		4 8-12
Friikartulid		5 4-8
Panniroad		3 6-10
Kevadrullid		4 10-30
Pirukad, kroketid		5 3-8
Kastmed		
Tomatikaste		1 25-35
Béchéameli 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, pähklid, piiniaseemned, röstitud		4 3-15
Popkorn		5 3-4

14.2 PerfectCook Sensor

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

Selle funktsiooni kasutamiseks vajate juhtmeta keetmissensorit juhtmeta keetmiseks.

See funktsioon on saadaval kõikidel juhtmeta keetmissensoriga keedualadel, kasutades tavalisi keedunõusid.

Temperatuuriastmed

Temperatuuriastmed toitude valmistamiseks.

Aste	Temperatuur	Funktsioonid	Keedunõu
1	70 °C	Soojendamine ja soojana hoidmine	
2	90 °C	Küpsetamine	

Aste	Temperatuur	Funktsioonid	Keedunõu
3	100 °C	Keemiseni kuumutamine	
4	120 °C	Keetmine kiirkeedupotis	
5	180 °C	Frittimine	

Nõuanded PerfectCook Sensor

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

PerfectCook Sensor sisselülitamine

Nõue: Ühendage juhtmeta keetmissensor külge.

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

PerfectCook Sensor väljalülitamine

- Valige välja keeduala.
- Seadke reguleerimisalal peale.
- ✓ Funktsioonid on inaktiveeritud.

Märkus: Keedufunktsioonide uueks aktiveerimiseks oodake umbes 10 sekundit.

Soovitusi keetmiseks PerfectCook Sensor abil

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

Soojendamine ja soojana hoidmine

	°C	min
Guljaši soojendamine	70	10-20

	⌚ °C	⌚ min
Hõõgveini soojendamine	70	5-15
Hautamine		
	⌚ °C	⌚ min
Liha		
Vorstikesed	90	10-20
Kala		
hautatud kala	90	15-20
Munaroad		
Pošeeritud munad	90	2-5
Kartulid		
Kartuliklimbid	90	30-40
Nuudlid ja teravili		
Riis	90	25-35
Eelkeedetud riis	90	25-35
Täisterariis	90	45-55
Basmati riis	90	8-12
Metsik riis	90	20-30
Maisimanna	90	3-8
Mannapuder	90	5-10
Supid		
Valmis püreesupid	90	10-15
Desserdid		
Riisipuder	90	40-50
Kaerapuder	90	10-15
Šokolaadipuding	90	3-5
Muud		
Piim	90	3-10
Keemiseni kuumutamine		
	⌚ °C	⌚ min
Liha		
Lihaklops	100	20-30
Kana	100	60-90
Vasikaliha	100	60-90
Munaroad		
Keedetud munad	100	5-10
Köögivil ja kaunviljad		
Brokoli	100	10-20
Lillkapsas	100	10-20
Rooskapsas	100	30-40
Rohelised oad	100	15-30
Kikerherned	100	60-90
Herned	100	15-20
Läätsed	100	45-60
Kartulid		
Gnocchi	100	3-6
Kartulid, keedetud	100	30-45
Maguskartulid	100	30-45
Nuudlid ja teravili		

	⌚ °C	⌚ min
Durum-jahust nuudlid	100	7-10
Värsked tainatooted	100	3-5
Täisteranuudlid	100	7-10
Durum-jahust nuudlid, täidetud	100	15-20
Värsked nuudlid, täidetud	100	5-8
Kinoa	100	10-12
Supid		
Kondipuljong	100	60-90
Kiirsupid	100	5-10
Desserdid		
Kompott	100	15-25
Sügavkülmutatud tooted		
Rohelised oad	100	15-30
Keetmine kiirkeedupotis		
	⌚ °C	⌚ min
Liha		
Kana	120	15-25
Vasikaliha	120	15-25
Köögivil ja kaunviljad		
Köögivil	120	3-6
Kikerherned	120	25-35
Läätsed	120	10-20
Oad	120	25-35
Kartulid		
Kartulid	120	10-20
Maguskartulid	120	10-20
Nuudlid ja teravili		
Riis	120	6-8
Täisterariis	120	12-18
Supid		
Kondipuljong	120	20-30
Frittimine rohkes õlis		
Õli kuutamisel kasutage kaant, toidu praadimisel eemaldage kaas.		
	⌚ °C	⌚ min
Liha		
Kanatükid	180	10-15
Lihaklops	180	10-15
Kala		
Kala õlletainas, paneeritud	180	10-15
Köögivil ja kaunviljad		
Köögivil õlletainas, paneeritud	180	4-8
Šampinjonid, paneeritud või õlletainas	180	4-8
Desserdid		
Küpsetised, nt moosipallid, sõõrikud	180	5-10
Sügavkülmutatud tooted		
Friikartulid	180	4-8

14.3 Juhtmeta keetmissensor

PerfectCook Sensor kasutamiseks peate ostma juhtmeta keetmissensori.

Juhtmeta keetmissensor on saadaval müügiesinduses, meie veebipoes ja kodumasinade kauplustes www.bosch-home.com.

Juhtmeta keetmissensori ühendamine

Juhtmeta keetmissensori ühendamiseks juhtpaneeliga toimige järgmiselt:

1. Valige põhiseadistus ϵ 4. Põhiseadistused $\rightarrow$ Lk 19
✓ - põleb.
2. Valige keeduala, mille näit põleb. Kõlab helisignaali vilgub.
3. 30 sekundi jooksul vajutage korra juhtmeta keetmissensori keskpunktile.
 - Mõne sekundi pärast ilmub keeduala visuaalsele näidikule keetmissensori ja juhtpaneeli ühendamise tulemus.

Tulemus	
ϵ Veatu ühendus	PerfectCook Sensor on kasutatav.
1 Vigane ühendus	Andmeside viga ■ Korra ühendusprotsessi. Kui tulemus on endiselt 1, siis teavitage hooldekeskust.
2 Vigane ühendus	Andmeside viga ■ Viga Bluetooth-andmesides. Korra ühendusprotsessi. ■ Te ei ole 30 sekundi jooksul pärast keeduala väljavahetamist vajutanud juhtmeta keetmissensori keskpunktile. Korra ühendusprotsessi. ■ Juhtmeta keetmissensori patarei on tühi. Vahetage patarei välja, lähtestage juhtmeta keetmissensor ja ühendage uuesti.

Juhtmeta keetmissensori lähtestamine

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

Keemispunkti seadistamine

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

Valige põhiseadistus ϵ 4. Põhiseadistused $\rightarrow$ Lk 19

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

¹ Põhiseadistus

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

15 Juhtmeta keetmissensor

PerfectCook Sensor kasutamiseks peate ostma juhtmeta keetmissensori.

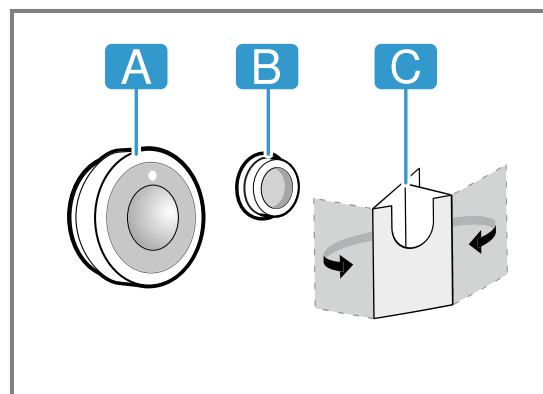
Juhtmeta keetmissensor on saadaval müügiesinduses, meie veebipoes ja kodumasinade kauplustes www.bosch-home.com.

15.1 Tarnekomplekt

Pärast lahtipakkimist kontrollige kõiki osi transpordikahjustuste ja tarne kompleksuse suhtes.

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

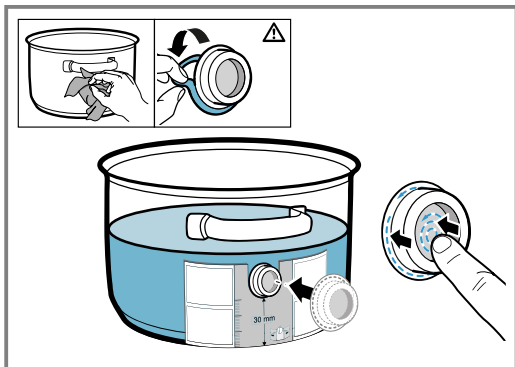
- **C** Šabloon



15.2 Silikoonpadja paigaldamine

Silikoonpadi fikseerib keetmissensori keedunõu külge. Keedunõu peale asetamiseks:

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



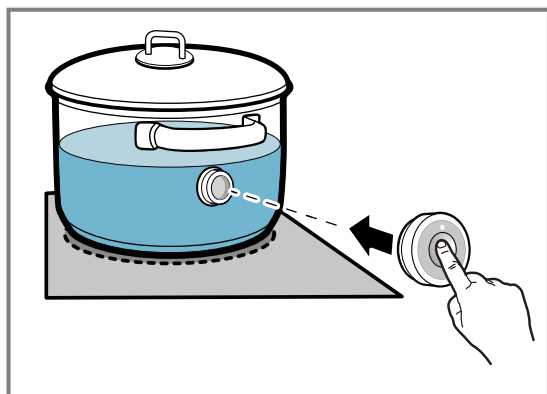
3. Suruge silikoonpadi kogu pinna ulatuses vastu keedunõud, avaldage survet ka siseosale.
4. Laske liimil üks tund kuivada. Selle aja jooksul ärge keedunõud kasutage ega puhastage.

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

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

15.3 Juhtmeta keetmissensori paigaldamine

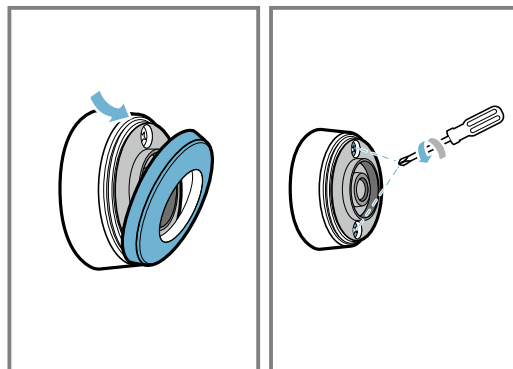
1. Enne keetmissensori paigaldamist veenduge, et silikoonpadi on täiesti kuiv.
2. Paigaldage keetmissensor silikoonpadja külge nii, et see oleks korrektselt kohal.



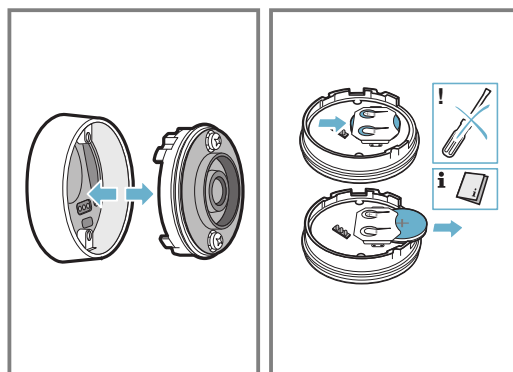
15.4 Patarei vahetamine

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

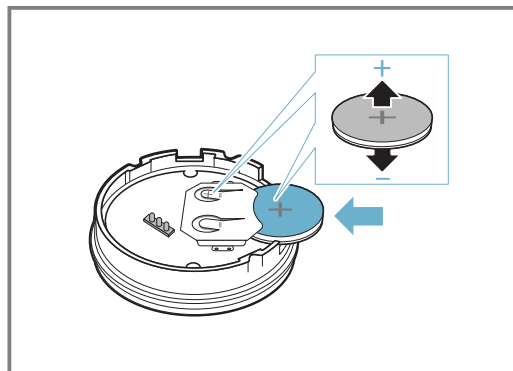
1. Tõmmake silikoonkate keetmissensori korpuse alaosalt maha ja eemaldage mõlemad kruvid kruvikeera- ja abil.



2. Avage keetmissensori kate ja võtke patarei soklist välja.

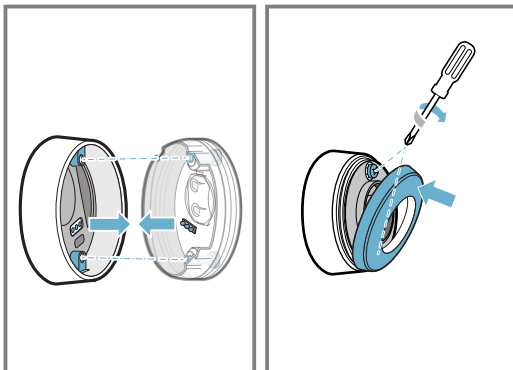


3. Pange sisse uus patarei, jälgige patarei pooluseid. Kasutage ainult kvaliteetseid CR2032 tüüpi patareisid.



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

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



15.5 Puhastamine

Keetmissensor

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

Silikoonpadi

Enne keetmissensori paigaldamist puhastage ja kuivatage. Võib pesta nõudepesumasinas.

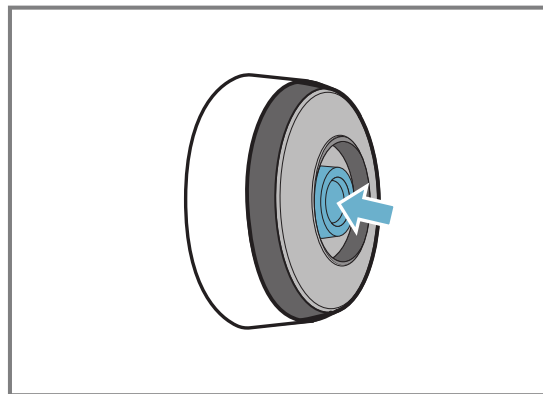
Märkus: Ärge jätke silikoonpadjaga nõud pikemaks ajaks nõudepesuvedelikku.

Juhtmeta keetmissensori vaateklaas

Hoidke vaateklaas kuiv ja puhas. Seejuures on oluline:

1. Eemaldage regulaarselt rasvapritsmed ja mustus.

2. Puhastamiseks kaustage pehmet lappi või vatitikke ja aknapuhastusvahendit.



Märkused

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

15.6 Vastavusdeklaratsioon

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

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

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

16 Lapselukk

Pliidiplaadil on lapselukk. Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati 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 ③.
- ✓ Lukustus on avatud.

16.3 Automaatne lapselukk

Lapselukku saate aktiveerida ka automaatselt pliidiplaadi igakordse väljalülitamisega.

Juhised funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks leiate põhiseadistuste peatükist → Lk 19.

17 Pühkimiskaitse

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

17.1 Pühkimiskaitse sisselülitamine

- Vajutage ④. Kõlab hoiatussignaal ja ④ põleb.
- ✓ Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. 5 sekundit enne väljalülitamist kõlab helisignaal.

17.2 Pühkimiskaitse väljalülitamine

Funktsiooni enneaegseks väljalülitamiseks:

- ▶ Puudutage .
- ✓ 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
 1	Lapselukk	0 - manuaalselt. ¹ 1 - automaatselt. 2 - Välja lülitatud.
 2	Helisignaaliid	0 - Kinnitus-ja veasignaal on välja lülitatud.. 1 - Ainult veasignaal on sisse lülitatud. 2 - Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. 3 - Kõik helisignaaliid on sisse lülitatud ¹ .
 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.
 4	Valige seadistus olenevalt kõrgusest üle merepinna:	1-2 - vähendamine. 3 - põhiseadistus. 4-9 - suurendamine.
 5	Küpsetustsoonide automaatne väljalülitamine	00 - välja lülitatud. ¹ 01-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg.
 6	Taimeri lõpu helisignaali kestus	1 - 10 sekundit ¹ 2 - 30 sekundit 3 - 1 minut
 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 võimsuspiiri, 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.
 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.
 12	Keedunõu test Selle funktsiooniga saate kontrollida keedunõu kvaliteeti.	0 - Ebasobiv. 1 - Ei ole optimaalne. 2 - Sobiv.

¹ Tehase seadistus

Näit	Seadistus	Väärtus
 13	FlexInduction Paindliku keeduala sisselülitamisrežiimi muutmine.	 - Kahe eraldiseisva keedualana. ¹  - Ühe kokkukuuluva keedualana.
 14	Juhtmeta keetmissensori ühendamine pliidi-plaadiga.	 - Veatu ühendus.  - Vigane ühendus: tingitud ülekandevast.  - Vigane ühendus: tingitud keetmissensori veast.
 15	Lähtestamine tehase seadistustele	 - Individuaalsed seadistused ¹ .  - Tehase seadistused.

¹ Tehase seadistus

19.2 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	 1
Valmistusnumber	 d
Valmistusnumber 1	 2.
Valmistusnumber 2	 5

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

3. Põhiseadistustele ligipääsemiseks puudutage .
- ✓ Näidikutel süttivad eelseadistuste tähistena  ja .
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 .
- ✓ 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 19

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  1  2.
 3. Puudutage reguleerimisala. Keedualadel vilgub näit —.
- ✓ Test kulgeb.
 - ✓ 10 sekundi pärast ilmub tulemus keedualade näidikutele.

20.2 Tulemuse kontrollimine

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

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

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

Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

21 Puhastamine ja hooldamine

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

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

Ebasobivad puhastusvahendid

- lahjendamata loputusvahend
- nõudepesumasina jaoks ettenähtud puhastusvahend
- küürimisvahend
- agressiivsed puhastusvahendid, nt ahjupuhastuserosool või plekieemaldusvahend
- kraapivad käsnad
- survepesur ja aurpuhasti

21.2 Pliidiplaadi puhastamine

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

Nõue: Pliidiplaat peab olema külm. Ainult suhkruplekki-de, 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 Pliidiplaadi raami puhastamine

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

Märkus: Ärge kasutage klaasist kaabitsat.

1. Puhastage pliidiplaadi raam sooja pesuvahendilahuse 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 vältite asjatuid kulusid.

⚠ HOIATUS – Vigastusoh!

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.

22.1 Hoiatavad märkused**Märkused**

- Kui näidikutele ilmub E, hoidke asjaomase keeduala sensorit alla ja võtke veakoodi lugem.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja teatage täpne veakood.
- Vea esinemise korral ei lülitu seade ooterežiimile.
- Seadme elektrooniliste osade kaitsmiseks ülekuumenemise või voolukõikumiste eest võib pliidiplaat võimsusastet ajutiselt vähendada.

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. Häire elektroonika töö ▶ Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusesse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. ▶ Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
F2, F4, 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.

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
<i>F5</i> + võimsusaste ja helisignaali	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Seetõttu võib elektroonika üle kuumeneda. ► Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata.
<i>F5</i> 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.
<i>F1/F6</i>	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. ► Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
<i>F0</i>	Seadistuste ülevõtmine ei aktiveerita. ► Veateate kinnitamiseks puudutage mis tahes sensorvälja. Võite keetmist tavalisel viisil jätkata, kasutamata Seadistuste ülevõtmine funktsiooni. Pöörduge hooldekeskusse.
<i>F8</i>	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. ► Individuaalne turvaväljalülitus on sisse lülitatud. Keeduala seadistamiseks puudutage mis tahes sümbolit ja lülitage näit välja.
<i>E8202</i>	Keetmissensor kuumenes üle ja keeduala lülitus välja. ► Oodake, kuni keetmissensor on piisavalt jahtunud, ja aktiveerige funktsioon uuesti.
<i>E8203</i>	Keetmissensor kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja. ► Kui te keetmissensorit ei kasuta, siis eemaldage see keedunõu küljest ja hoidke seda eemal teistest keedualadest ja tulekollektist. Lülitage keedualad sisse.
<i>E8204</i>	Juhtpaneeli piirkonnas on kuum keedunõu. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. ► Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → "Patarei vahetamine", Lk 17.
<i>E8205</i>	Ühendus keetmissensoriga on katkenud. ► Lülitage funktsioon välja ja aktiveerige uuesti.
<i>E8206</i>	Keetmissensor on katki/defektne. ► Võtke ühendust hooldekeskusega.
Keetmissensori näit ei põle.	Juhtmeta keetmissensor ei reageeri ja näit ei sütti. ► Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → "Patarei vahetamine", Lk 17. ► Kui probleem püsib, vajutage keetmissensori sümbolile 8-10 sekundi vältel ja ühendage keetmissensor uuesti pliidiplaadiga. Lisateavet leiate jaotisest → "Juhtmeta keetmissensori ühendamine", Lk 16. ► Kui probleem püsib, siis teavitage hooldekeskust.
Sensori näidik vilgub kaks korda.	Keetmissensori patarei on peaaegu tühi. Järgmine keeduprotsess võib tühja patarei tõttu katkeda. ► Vahetage patarei 3V CR2032 välja. Lisateavet leiate jaotisest → "Patarei vahetamine", Lk 17.
Sensori näit vilgub kolm korda.	Ühendus keetmissensoriga on katkenud. ► Vajutage keetmissensori sümbolile 8-10 sekundi vältel ja ühendage keetmissensor uuesti pliidiplaadiga. Lisateavet leiate jaotisest → "Juhtmeta keetmissensori ühendamine", Lk 16.
<i>E 9000/E9010</i>	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. ► Võtke ühendust elektritarnijaga.
<i>U400/E9011</i>	Pliidiplaat ei ole voluvõrku õigesti ühendatud. ► Lahutage pliidiplaat voluvõrgust. Ühendage pliidiplaat voluvõrku vastavalt skeemile.
<i>d E</i>	Aktiveeritud on demorežiim. ► Lahutage pliidiplaat voluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage pliidiplaat uuesti voluvõrku. Järgneva 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorlüliti. Demorežiim on inaktiveeritud.

22.3 Seadme normaalne müra

Mõnikord võib induktioonpliidiplaat 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 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.

24 Klienditeenindus

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

Märkus: Klienditeeninduse kasutamine on tootja garantiitingimuste raames tasuta.

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

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

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

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbri (FD) 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 19 kuvada. Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

25 Kontrollroad

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

25.1 Glasuuri sulatamine

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

- kaaneta pott Ø 16 cm
 - Keetmine: võimsusaste 1.5

25.2 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550

Algtemperatuur 20 °C

Kuumenemine, ilma segamata

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

25.3 Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine

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

Pärast 1-minutilist kuumenemist segada

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

25.4 Béchemeli 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

Béchemeli kastme valmistamine

1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage.
 - Kuumenemine: kestus 6 min, võimsusaste 2
2. Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemiseni.
 - Kuumenemine: kestus 6 min 30 sek, võimsusaste 7

3. Kui Béchameli kaste on keema tõusnud, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt.
- Keetmise jätkamine: võimsusaste 2

25.5 Riisipuder, keetmine kaane all

Piima temperatuur: 7 °C

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

25.6 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 8.5
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 3
 - kaaneta pott Ø 20 cm, koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %-protsendilist) ja 1,5 g soola
 - Kuumenemine: kestus 5 min 30 sek, võimsusaste 8.5
 - Keetmise jätkamine: võimsusaste 2.5

25.7 Riisi keetmine

Retsept vastavalt standardile DIN 44550

Veetemperatuur: 20 °C

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

25.8 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

25.9 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

25.10 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 right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001874726 (030721)

et