

SIEMENS



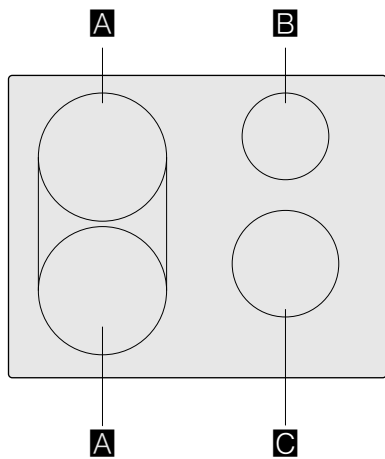
Pliidipaak

ED...FS...

siemens-home.com/welcome

et Kasutusjuhend

Register
your
product
online



| | | | g^* | b^* |
|----------|-----------|--|---------|---------|
| A | Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |
| | Ø 21 + 21 | | 3.600 W | |
| B | Ø 14,5 | | 1.400 W | 2.200 W |
| C | Ø 18 | | 1.800 W | 3.100 W |

* IEC 60335-2-6

Sisukord

| | | | | | |
|--|---|----|---|---|----|
|  | Ettenähtud kasutamine | 4 |  | Energiatarbimise näit. | 18 |
|  | Olulised ohutusnõuded | 5 |  | Nõude test. | 19 |
|  | Kahjustuste põhjused | 6 |  | Puhastamine. | 19 |
| | Ülevaade | 6 | | Pliidiplaat | 19 |
|  | Keskkonnakaitse | 7 | | Pliidiplaadi raam | 19 |
| | Nõuanded energia säästmiseks | 7 |  | Korduma kippuvad küsimused (KKK) | 20 |
| | Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus | 7 |  | Mida teha tõrgete korral? | 21 |
|  | Induktsiooniga toiduvalmistamine | 7 |  | Klienditeenindus | 22 |
| | Induktsioonkuumutuse eelised | 7 | | E-number ja FD-number | 22 |
| | Nõud | 7 |  | Kontrollroad | 23 |
|  | Seadmega tutvumine | 9 | | | |
| | Juhtpaneel | 9 | | | |
| | Keedualad | 9 | | | |
| | Jääkkuumuse näit | 9 | | | |
|  | Seadme kasutamine. | 10 | | | |
| | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine | 10 | | | |
| | Keeduala reguleerimine | 10 | | | |
| | Soovitusi toiduvalmistamiseks | 10 | | | |
|  | Kombineeritud tsoon | 13 | | | |
| | Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest. . . . | 13 | | | |
| | Aktiveerimine | 13 | | | |
| | Inaktiveerimine | 13 | | | |
|  | Move-funktsioon. | 13 | | | |
| | Nõuanded nõude kasutamiseks | 13 | | | |
| | Aktiveerimine | 14 | | | |
| | Inaktiveerimine | 14 | | | |
|  | Ajafunktsioonid | 14 | | | |
| | Keeduaja programmeerimine | 14 | | | |
| | Signaalkell | 15 | | | |
|  | PowerBoost-funktsioon. | 15 | | | |
| | Aktiveerimine | 15 | | | |
| | Inaktiveerimine | 15 | | | |
|  | Lapselukk | 16 | | | |
| | Lapseluku sisse- ja väljalülitamine | 16 | | | |
| | Automaatne lapselukk | 16 | | | |
|  | Pühkimiskaitse | 16 | | | |
|  | Automaatne väljalülitus | 16 | | | |
|  | Põhiseaded | 17 | | | |
| | Põhiseadistuste juurde pääsete nii: | 18 | | | |

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.siemens-home.com** ja Internetikauplusest: **www.siemens-eshop.com**



Ettenähtud kasutamine

Lugege see juhend hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend ning seadme pass alles hilisemaks kasutuseks või seadme hilisemate omanike jaoks alles.

Kontrollige seadet pärast pakendi lahti võtmist. Kui seade on transpordi ajal kahjustada saanud, ärgee parandage seadet, vaid võtke ühendust tehnilise abi teenistusega ja laske koostada kirjalik protokoll tekitatud kahjustustest, vastasel juhul kaotatakse õigus kahjude hüvitamisele.

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes kodus majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitute ja jookide valmistamiseks. Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni. Kasutage seadet üksnes kinnistes ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada ülekuumenemisest, süttimisest või materjalide purunemisest tingitud õnnetusi.

Ärge kasutage ebasobivaid kaitseseadiseid ja reste laste kaitseks. Need võivad põhjustada õnnetusi.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitlemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 8-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induktsioonplaadile lähenedes või seda kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.

- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiatus – Rikke oht!

Selle plaadi alumises osas asub ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi seal hoida väikseid esemeid ega pabereid, sest nende sisseimemisel võivad need ventilaatorit või jahutusseadet kahjustada. Sahtli sisu ja õhu sisseimemise ava vahele tuleb jätta vähemalt 2 cm vahe.

Hoiatus – Vigastuste oht!

- 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.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Ärge asetage mitte kunagi tühjasid anumaid toiduvalmistamise aladele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Ärge asetage kuumi anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Kõvade või teravate esemete kukkumine toiduvalmistamise pinnale võib kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumpaber ja plastmassist anumad sulavad kuumal toiduvalmistamise alal. Toiduvalmistamise pinnal ei ole soovitatud kasutada kaitsematerjali.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

| Kahjustus | Põhjus | Abinõu |
|---------------|---|---|
| Plekid | Ülekeenud toit. | Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil. |
| | Ebasobivad puhastusvahendid. | Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid. |
| Kriimustused | Sool, suhkur ja liiv. | Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena. |
| | Karedad potipõhjad kriimustavad pliidiplaati. | Kontrollige keedunõud üle. |
| Värvimuutused | Ebasobivad puhastusvahendid. | Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid. |
| | Potist tingitud hõõrdumine. | Nihutamisel kergitage potte ja panne. |
| Mikropraod | Suhkur, suure suhkrusisaldusega road. | Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil. |

Keskonnakaitse

Sellest peatükist leiata teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.
- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu vähese veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

Keskonnasäästlik jäätmekäitus

Käideldge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



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

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

Induktsioonkuumutus erineb täielikult traditsioonilisest toiduvalmistamisest, kuna kuumus tekib otse keedunõus. Sellel on terve rida eeliseid:

- Keetmisel ja praadimisel hoiate kokku aega.
- Hoiate kokku energiat.
- Pliidiplaati on kergem hooldada ja puhastada. Ülekeenud toidud ei kõrbe nii kiiresti sisse.
- Kuumuskontroll ja ohutus; pliidiplaat suurendab või vähendab kuumuse lisandumist kohe pärast käsitlemist. Induktsiooniga keeduala katkestab kuumutuse kohe, kui keedunõu keedualalt ära tõstetakse, ilma et keeduala oleks vaja eelnevalt välja lülitada.

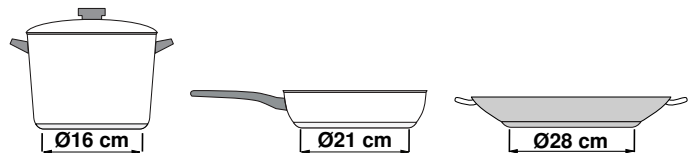
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

- emailitud terasest nõud
- valuvormist nõud
- roostevabast terasest spetsiaalnõud, mis on ette nähtud induktsioonpliidiplaadi jaoks

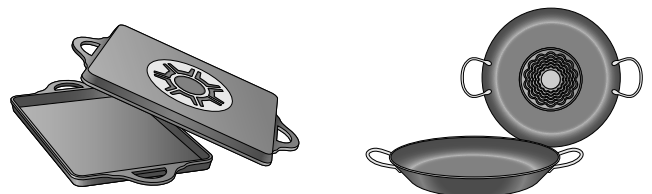
Selleks et teada saada, kas keedunõu on sobiv kasutamiseks induktsioonkuumutusel, tutvuge peatükiga → "Nõude test".

Hea keedutulemuse tagamiseks peaks keedupoti põhja ferromagnetiline ala olema keedualaga ühesuurune. Kui nõud ühel keedualal ei tuvastata, proovige uuesti väiksema läbimõõduga keedualal.

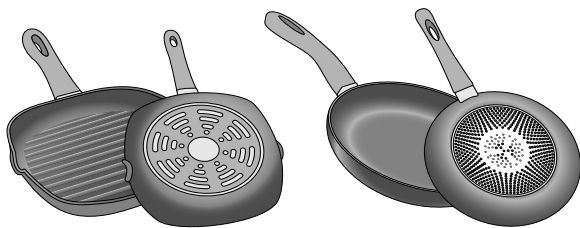


Olemas on ka selliseid induktsioonpote, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- Kui keedunõu põhi on ferromagnetiline vaid osaliselt, läheb kuumaks vaid ferromagnetiline ala. Selle tagajärjel ei pruugi soojus jaotada ühtlaselt. Alal, mis ei ole ferromagnetiline, võib temperatuur olla toiduvalmistamiseks liiga madal.



- Kui nõu põhja materjal sisaldab ka alumiiniumi, on ferromagnetiline ala samuti väiksem. Võib juhtuda, et selline nõu ei soojene korralikult või et seda koguni ei tuvastata.



Sobimatud anumad

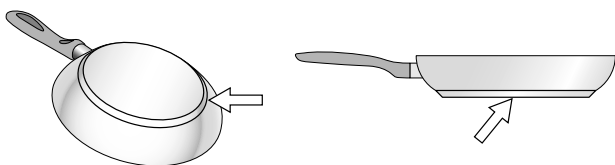
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikust õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

Nõu põhja omadused

Nõu põhja omadused võivad keetmistulemust mõjutada. Kasutage sellistest materjalidest potte ja panne, mis jaotavad kuumuse potis ühtlaselt, nt roostevabast terasest "sandwich"-põhjaga potte, nii säästate aega ja energiat.

Kasutage sileda põhjaga nõusid, ebaühtlane põhi mõjutab kuumuse lisandumist.



Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumad või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon "automaatne väljalülitumine" ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumad ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

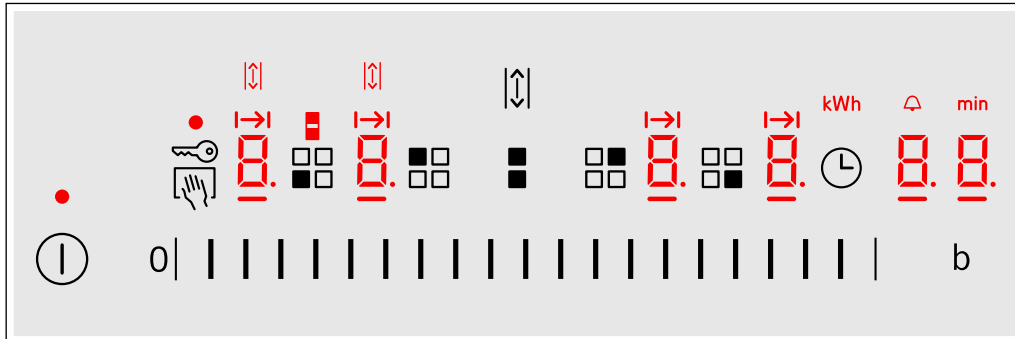
Keedupoti tuvastamine








Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.

Seadmega tutvumine

Leiate teabe keedualade mõõtmete ja võimsuste kohta. → lehekülg 2

Juhtpaneel



| Sensorlülitid | |
|---|---|
|  | Pealüliti |
|  | Keeduala väljavalimine |
| 0 | Reguleerimisala |
| b | PowerBoost-funktsioon |
|  | Kombineeritud tsooni funktsioon |
|  | Move-funktsioon |
|  | Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil |
|  | Lapselukk |
|  | Taimeri funktsioon |



| Näidikud | |
|---|---------------------------------|
| 0 | Olek |
| 1-9 | Võimsusastmed |
| 00 | Taimeri funktsioon |
| H/h | Jääkkuumus |
| b | PowerBoost-funktsioon |
|  | Kombineeritud tsooni funktsioon |
|  | Move-funktsioon |
|  | Keeduaia programmeerimine |
|  | Signaalkell |
| min | Ajanäit |
| kWh | Energiakulu |

Sensorlülitid

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkus: . Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus võib avaldada toimimisele negatiivset mõju.

Keedualad

| Keedualad | | |
|--|------------------------|--|
|  | Üheringiline keeduala | Kasutage sobiva suurusega keedunõud |
|  | Kombineeritud keeduala | Vt jaotist → "Kombineeritud tsoon" või → "Move-funktsioon" |
| Kasutage üksnes induktsioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine" | | |

Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. See näitab, et keeduala on veel kuum. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Sõltuvalt jääkkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

- Näit **H**: kõrge temperatuur
- Näit **h**: madal temperatuur

Kui tõstate nõu keedualalt keetmise ajal, vilguvad jääkkuumuse näit ja valitud võimsusaste vaheldumisi.



Kui keeduala lülitatakse välja, siis jääb jääkkuumuse näit põlema. Ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, põleb jääkkuumuse näit seni, kuni keeduala on veel soe.


Seadme kasutamine

Sellest peatükist saate teada, kuidas keeduala seadistada. Tabelist leiate võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: puudutage sümbolit . Kõlab helisignaali. Pealüliti juures olev näit ja keedualade näidud  süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  seni, kuni näit kustub. Kõik keedualad on välja lülitatud. Jääkkuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Valitud seadistused jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

Keeduala reguleerimine

Soovitud võimsustase valitakse programmeerimisalal.



Võimsustase 1 = miinimumvõimsus.

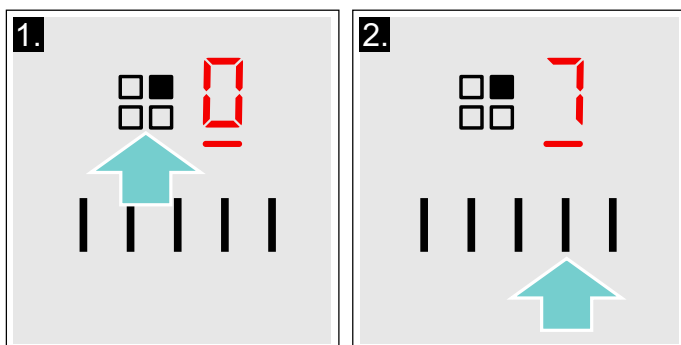
Võimsustase 9 = täisvõimsus.

Igal võimsustasemel on ka kahe võimsustaseme vaheline valik. See on tähistatud punktiga.

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümbolit . Näidikul põleb .
2. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud võimsusaste




Võimsusaste on seadistatud.

Võimsustaseme muutmine

Valige keeduala ja seadke programmeerimisalal soovitud võimsustase.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala, programmeerimisalal valige . Keeduala lülitub välja ja süttib järeelsoojuse näit.

Märkused

- Kui keedualale ei ole nõud asetatud, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.
- Kui keedualale on enne plaadi sisselülitamist asetatud nõu, tuvastatakse see 20 sekundi jooksul pärast pealüliti vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsustase; vastasel juhul lülitub keeduala välja. Kui pliidile on asetatud mitu nõud, tuvastatakse pliidiplaadi sisselülitamisel ainult üks neist.

Soovitusi toiduvalmistamiseks

Soovitused

- Püreesid, kreemsuppe ja pakse kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelsoojendamiseks reguleerige välja võimsusaste 8 - 9.
- Kaanega hautades reguleerige võimsusaste väiksemaks, kui kaane alt tõuseb üles auru. Hea keetmistulemuse saavutamiseks ei ole auru eraldumine vajalik.
- Pärast keetmist hoidke keedunõul kuni serveerimiseni kaas peal.
- Kiirkeedupoti kasutamise korral järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke roogi liiga kaua. Kõõgikellaga saab välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Tervislikuma tulemuse saavutamiseks tuleks vältida õli suitsemist.
- Roogade pruunistamiseks praadige roogi üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Soovitav on kasutada pajalappe.
- Soovitusi energisäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist → "Keskkonnakaitse"

Toiduvalmistustabel

Tabelis näidatakse, milline võimsusaste roa jaoks sobib. Valmistusajad sõltuvad toitude liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist.

| | Võimsusaste | Keeduaeg (min) |
|--|-------------|----------------|
| Sulatamine | | |
| šokolaad, glasuur | 1 - 1. | - |
| või, mesi, želatiin | 1 - 2 | - |
| Soojendamine ja soojana hoidmine | | |
| Supp, nt läätsesupp | 1. - 2 | - |
| Piim* | 1. - 2. | - |
| Vorstikeste kuumutamine vees** | 3 - 4 | - |
| Sulatamine ja soojendamine | | |
| Spinat, külmutatud | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Guljašš, külmutatud | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Hüüvitamine, paisutamine | | |
| Kartuliklimbid* | 4. - 5. | 20 - 30 |
| Kala* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Valged kastmed, nt Béchamelkastme | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste | 3 - 4 | 8 - 12 |
| Keetmine, aurutamine, hautamine | | |
| Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett) | 2. - 3. | 15 - 30 |
| Riisipuder*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Koorega kartulid | 4. - 5. | 25 - 35 |
| Kooritud kartulid | 4. - 5. | 15 - 30 |
| Tainatooted, nuudlid* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Ühepajatoit | 3. - 4. | 120 - 180 |
| Supid | 3. - 4. | 15 - 60 |
| Köögivilid | 2. - 3. | 10 - 20 |
| Köögivilid, sügavkülmutatud | 3. - 4. | 7 - 20 |
| Kiirkeedupotis keetmine | 4. - 5. | - |
| Moorimine | | |
| Rulaadid | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Moorpraad | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Guljašš*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| * ilma kaaneta | | |
| ** mitu korda keerata | | |
| *** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8 | | |

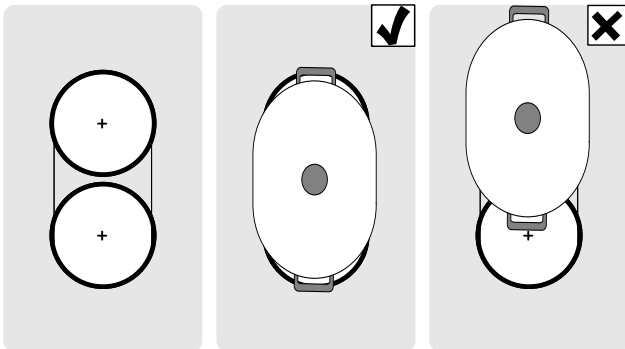
| | Võimsusaste | Keeduaeg (min) |
|--|-------------|----------------|
| Moorimine / praadimine vähese õliga* | | |
| Šnitsel, naturaalne või paneeritud | 6-7 | 6-10 |
| Šnitsel, sügavkülmutatud | 6-7 | 8-12 |
| Karbonaad, naturaalne või paneeritud** | 6-7 | 8-12 |
| Lihalõigud (3 cm paksused) | 7-8 | 8-12 |
| Linnulihafilee (2 cm paksune)** | 5-6 | 10-20 |
| Linnulihafilee, sügavkülmutatud** | 5-6 | 10-30 |
| Lihapallid (3 cm paksused)** | 4.-5. | 20-30 |
| Hamburger (2 cm paksune)** | 6-7 | 10-20 |
| Kala ja kalafilee, naturaalne | 5-6 | 8-20 |
| Kala ja kalafilee, paneeritud | 6-7 | 8-20 |
| Kala, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad | 6-7 | 8-15 |
| Krabid, krevetid | 7-8 | 4-10 |
| Värske köögivilja ja seente hautamine | 7-8 | 10-20 |
| Panniroad, köögivilja, aasiapäraseid liharibad | 7-8 | 15-20 |
| Sügavkülmutatud road, nt panniroad | 6-7 | 6-10 |
| Pannkoogid (küpsetada üksteise järel) | 6.-7. | - |
| Omlett (küpsetada üksteise järel) | 3.-4. | 3-6 |
| Härjasilmad | 5-6 | 3-6 |
| Frittimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, frittida portsjoni haaval) | | |
| Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad | 8-9 | - |
| Kroketid, sügavkülmutatud | 7-8 | - |
| Liha, nt kanatükid | 6-7 | - |
| Kala, paneeritud või õlletainas | 6-7 | - |
| Köögivilja, seened, paneeritud või õlletainas, tempura | 6-7 | - |
| Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvilja õlletaignas | 4-5 | - |
| * ilma kaaneta | | |
| ** mitu korda keerata | | |
| *** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8 | | |

Kombineeritud tsoon

Selle funktsiooni abil saab omavahel ühendada kaks ühesuurust vasakpoolset keeduala. Seejuures reguleeritakse mõlema keeduala jaoks välja sama võimsusaste. See sobib eelkõige pikerguse keedunõu kasutamise korral.

Pidage kinni keedunõude kohta toodud juhistest.

Parima tulemuse tagamiseks kasutage sobivat ovaalset keedunõud, mis ulatub mõlemale keedualale. Asetage keedunõu nii, et see katab keedualade keskmel.



Kui kasutate ühel nimetatud keedualadest vaid ühte keedunõud, võite selle nihutada teisele keedualale. Sellisel juhul jäävad võimsusaste ja valitud seadistused samaks.

Aktiveerimine

1. Valige välja üks kahest kombineeritud tsooni juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Näit süttib. Alumise keeduala näidikule ilmub võimsusaste. Funktsioon on aktiveeritud.

Võimsustaseme muutmine

Muutke programmeerimisalal võimsustaset.

Inaktiveerimine

Valige välja üks kahest selle funktsiooni juurde kuuluvast keedualast ja puudutage sümbolit .

Funktsioon on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad endiselt kahe eraldi keedualana.

Move-funktsioon

Selle funktsiooniga saate omavahel kombineerida kaks ühesuurust vasakpoolset keeduala ja valida mõlema keeduala jaoks erinevad võimsusastmed.

Eelseadistatud võimsusastmed:

Eesmine keeduala = võimsusaste 5

Tagumine keeduala = võimsusaste 1.

Iga keeduala võimsustaset saab muuta teistest keedualadest sõltumatult.

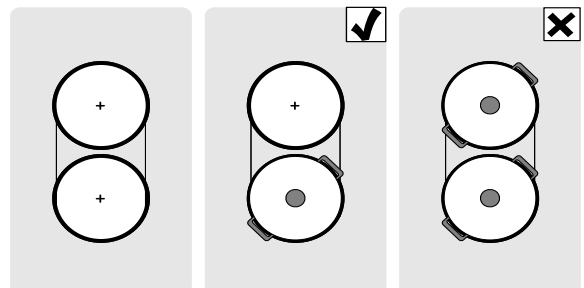
Märkused

- Asetage keedunõu vaid ühele keedualale. Funktsioon ei aktiveeru, kui mõlemal keedualal on keedunõu.
- Selle keeduala näit, millel keedunõud ei ole, põleb tuhmimalt. See aktiveerub alles siis, kui keedunõu nihutatakse sellele keedualale ja tuvastatakse.
- Kui funktsioon on juba aktiveeritud ja vabale keedualale asetatakse teine keedunõu, põleb näit endiselt tuhmimalt. Keeduala ei ole aktiveeritud. Keeduala aktiveerub, kui esimene keedunõu eemaldatakse.

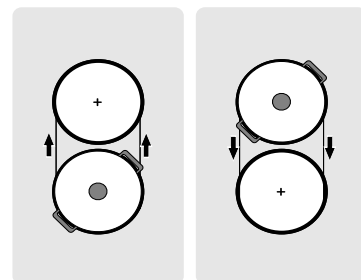
Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

Kasutage vaid ühte keedunõud, mis katab vaid ühe keeduala.



Keedunõu nihutamine ühelt keedualalt teisele:



Aktiveerimine

1. Valige välja üks kahest Move-funktsiooni juurde kuuluvast keedualast.
2. Puudutage sümbolit . Näidud süttivad. Võimsusastmed põlevad mõlema keeduala näidikutel.

Funktsioon on aktiveeritud.

Märkused

- Keedunõuga keeduala näit põleb eredamalt.
- Endiselt välja valitud keeduala näidikul põleb näit .

Võimsusastme muutmine

Valige välja üks kahest Move-funktsiooni juurde kuuluvast keedualast ja muutke reguleerimisalal võimsusastet.

Märkus: Kui funktsioon inaktiveeritakse, lülituvad võimsusastmed tagasi eelnevalt seatud väärtustele.

Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit .

Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Kui üks kahest keedualast seada peale, muutub funktsioon umbes 10 sekundi jooksul inaktiivseks.

Ajafunktsioonid

Pliidiplaadil on kaks taimeri funktsiooni:

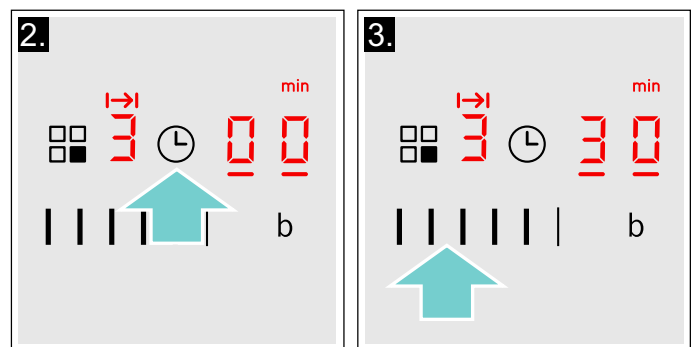
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell

Keeduaja programmeerimine

Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

1. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste.
2. Puudutage sümbolit . Keeduala näidikul süttib . Taimeri näidikul süttib .
3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud keedu-aeg.



Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksuma.

Märkused

- Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaja. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaja automaatse programmeerimise kohta leiata teavet jaotisest → "Põhiseaded"
- Kui kombineeritud keeduala puhul valitakse Kombi-Zone või Move funktsioon, on mõlema keeduala jaoks seatud aeg ühesugune.

Automaatprogrammeerimine

Kui vajutate programmeerimisalal eelseadet 1 kuni 5, lüheneb toiduvalmistusaeg minuti võrra.

Kui vajutate programmeerimisalal eelseadet 6 kuni 10, pikeneb toiduvalmistusaeg minuti võrra.

Aja muutmine või tühistamine

Valige keeduala ja seejärel vajutage tähist .

Muutke toiduvalmistusaega programmeerimisalal või reguleerige aja tühistamiseks .

Kui aeg saab täis

Keeduala lülitub välja. Kostab hoiatussignaali. Taimeri näidikule ilmub 10 sekundiks .

Tähise vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaali lõpeb.

Märkused

- Kui keedu-aeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Keeduajaks saate seada kuni 99 minutit.

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.

See toimib keedualadest ja teistest seadistustest sõltumatult. See funktsioon ei lülita keeduala välja automaatselt.

Programmeeritakse nii

1. Vajutage mitu korda tähist \ominus , kuni süttib näit \triangle .
Taimeri näidikule ilmub näit 00 .
2. Valige programmeerimisalal soovitud aeg.
Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksuma.

Aja muutmine või tühistamine

Vajutage mitu korda tähist \ominus , kuni süttib näit näidikul \triangle . Muutke aega programmeerimisalal või seadke see 00 peale.

Kui aeg saab täis

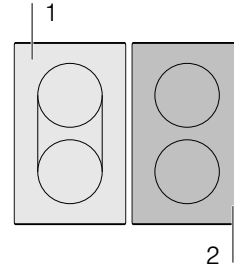
Kostab hoiatussignaal. Taimeri näidikule ilmub 00 ja süttib näit \triangle . 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

Tähise \ominus vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

PowerBoost-funktsioon

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

Seda funktsiooni saab keeduala puhul aktiveerida siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös (vt joonist). Vastasel juhul vilguvad väljavahitud keeduala näidikul b ja 9 ; seejärel reguleeritakse automaatselt välja võimsusaste 9 , ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



Märkus: Kombi-Zone alal saab Powerboost-funktsiooni aktiveerida vaid siis, kui kaht keeduala kasutatakse teineteisest sõltumatult.

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit b .
Näidikul põleb b .
Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit b .
Näit b kustub ja keeduala lülitub tagasi võimsusastmele 9 .
Funktsioon on inaktiveeritud.



Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektroonilisi elemente.


Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Sisselülitamine: vajutage tähist  umbes 4 sekundi vältel. Näidik tähise  juures süttib 10 sekundi vältel. Pliidiplaat on blokeeritud.

Väljalülitamine: vajutage tähist  umbes 4 sekundi vältel. Blokeering on maha võetud.

Automaatne lapselukk


Selle funktsiooniga lülitub lapselukk automaatselt sisse, kui pliidiplaat välja lülitatakse.


Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatselt lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

Pühkimiskaitse

Sisselülitatud pliidiplaadi juhtpaneeli pühkimisel võivad seadistused muutuda. Selle vältimiseks on pliidiplaadil funktsioon, mis võimaldab juhtpaneeli puhastamise eesmärgil lukustada.

Aktiveerimine: Puudutage sümbolit . Kõlab helisignaali. Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pinda pühkida nii, et seadistused ei muutu.

Inaktiveerimine: Juhtpaneel vabaneb 35 sekundi pärast. Lukustuse enneaegseks mahavõtmiseks puudutage sümbolit .

Märkused

- 30 sekundit pärast aktiveerimist kõlab helisignaali. See näitab, et funktsioon lõpeb peagi.
- Puhastuse eesmärgil lukustamine ei mõjuta pealülitit. Pliidiplaati saab igal ajal välja lülitada.

Automaatne väljalülitus

Kui keeduala on pikemat aega töös ja seadistusi ei ole muudetud, aktiveerub automaatne turvaväljalülitus.

Keeduala kuumenemine lõpeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F B** ja jääkuumuse näit **h** või **H**.

Mis tahes sümboli puudutamisel lülitub näit välja. Keeduala saab nüüd uuesti seadistada.

Turvaväljalülituse aktiveerumise aeg sõltub seadistatud võimsusastmest (pärast 1 kuni 10 tundi).

Põhiseaded


Seadmel on erinevad põhiseadistused. Neid saate kohandada vastavalt oma harjumustele.

| Näit | Funktsioon |
|------|---|
| c 1 | Automaatne lapselukk 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud. |
| 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.* |
| c 3 | Energiakulu näit 0 Välja lülitatud.* 1 Sisse lülitatud. |
| c 5 | Keeduaaja automaatne programmeerimine 00 Välja lülitatud.* 0 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg. |
| c 6 | Taimeri lõpu helisignaali kestus: 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut. |
| c 7 | Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine 0 Välja lülitatud.* 1 1000 W miinimumvõimsus. 1. 1500 W. 2 2000 W. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. |
| c 9 | Keeduala väljavalimise aeg 0 Piiramatu: viimati seadistatud keeduala jääb väljavalituks.* 1 Piiratud: Keeduala jääb vaid mõneks sekundiks väljavalituks. |
| c 12 | Keedunõu kontrollimine, keeduprotsessi tulemus 0 Ei sobi 1 Ei ole optimaalne 2 Sobib |
| c 0 | Lähtestada tehase seadistustele 0 Individuaalsed seadistused.* 1 Lähtestada tehase seadistustele. |


* Tehase seadistused

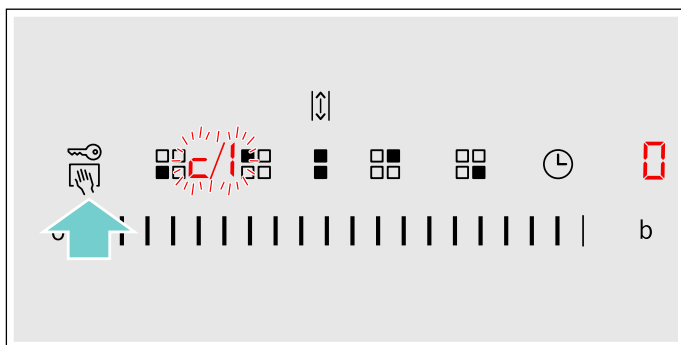
Põhiseadistuste juurde pääsete nii:


Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

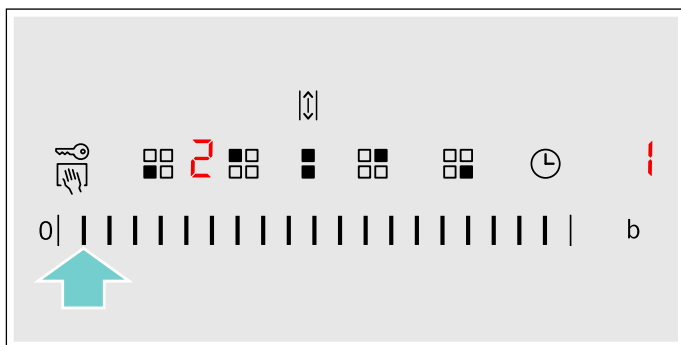
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel.
Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta.
Üksikute näitude nägemiseks puudutage reguleerimisala.


| Teave toote kohta | Näit |
|------------------------|------|
| Hooldekeskuste loetelu | 01 |
| Valmistusnumber | Fd |
| Valmistusnumber 1 | 95. |
| Valmistusnumber 2 | 05 |

3. Sümbolit  uuesti puudutades jõuate põhiseadistuste juurde.
Näidikutel vilguvad vaheldumisi **c** ja **!** ning eelseadistuse tähisena süttib **0**.



4. Puudutage sümbolit  korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
5. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



6. Puudutage sümbolit  vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

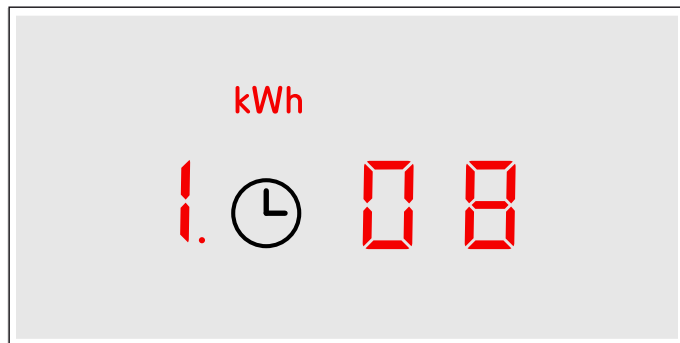
Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Energiatarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiatarbimist.

Pärast väljalülitamist ilmub ekraanile 10 sekundiks tarbitud elektrienergia näit kilovatt-tundides.

Joonisel toodud näite puhul on energiatarbimine **1.08 kWh**.



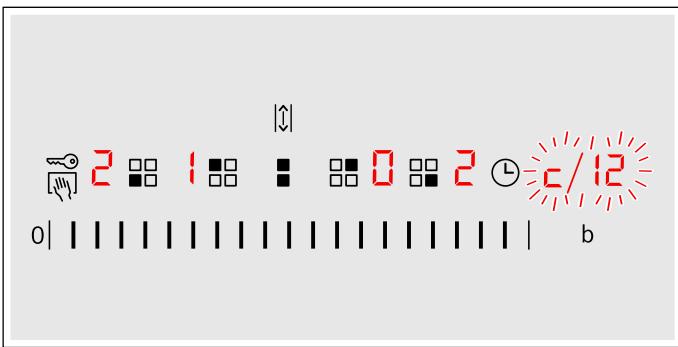
Kuidas seda funktsiooni sisse lülitada, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

Nõude test

Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage keedunõu, milles on umbes 200 ml vett, keedualale, mis on keedunõu põhjaga võimalikult ühesuurune.
2. Minge põhiseadistuste juurde ja valige seadistus **c / 2**.
3. Puudutage reguleerimisala. Keeduala näidikul vilgub **-**. Funktsioon on aktiveeritud. 10 sekundi pärast ilmub keeduala näidikule keetmisprotsessi kvaliteedi ja kiiruse tulemus.



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

| Tulemus | |
|----------|---|
| 0 | Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ega lähe seetõttu kuumaks.* |
| 1 | Keedunõu soojeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.* |
| 2 | Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt. |

* Kui olemas peaks olema väiksem keeduala, testige keedunõud veelkord väiksemal keedualal.

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

Märkused

- Kui kasutatud keeduala on palju väiksem kui keedunõu põhja läbimõõt, siis kuumeneb ilmselt ainult keedunõu keskosa ja tulemus ei ole parim.
- Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Põhiseaded"
- Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"

Puhastamine

Sobivad puhastus- ja hooldusvahendid on saadaval müügiesindustes ja meie veebipoes.

Pliidiplaat

Puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast toiduvalmistamist. Nii hoiate ära toidujääkide sissekõrbemise. Puhastage pliidiplaati alles siis, kui jääkkuumuse näit on kustunud.

Puhastage pliidiplaati niiske lapiga ja kuivatage kuiva lapiga, nii ei teki katlakiviplekke.

Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Järgige toote pakendiile kantud juhiseid.

Mingil juhul ärge kasutage:

- lahjendamata nõudepesuvahendit
- nõudepesumasina jaoks ette nähtud puhastusvahendeid
- küüriva toimega vahendeid
- tugevatoimelisi puhastusvahendeid, nagu ahjupuhastusaerosoolid või plekieemaldid
- küürimiskäsnu
- kõrgsurve- ega aurupuhastit

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saada oleva klaasist kaabitsaga. Järgige tootja juhiseid

Sobivad klaasist kaabitsad on saadaval müügiesindustes ja meie veebipoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Võimalikud plekid

| | |
|--------------------------------|--|
| Katlakivi- ja veejäägid | Puhastage pliidiplaat kohe, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaaskeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit.* |
| Suhkur, riisitärklis või plast | Puhastage kohe. Kasutage klaasist kaabitsat. Ettevaatust: Põletusohu.* |

* Seejärel puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga.

Märkus: Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliidiplaat on veel kuum, vastasel korral võivad tekkida plekid. Veenduge, et eemaldate kasutatava puhastusvahendi täielikult.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.
- Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage puhastamiseks klaasist kaabitsat ega teravaid esemeid.

Korduma kippuvad küsimused (KKK)

Kasutamine

Miks ei saa ma pliidiplaati sisse lülitada ja miks põleb lapseluku sümbol?

Lapselukkk on aktiveeritud.

Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Lapselukkk"

Miks näidud vilguvad ja kõlab helisignaal?

Eemaldage juhtpaneelilt ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneelilt kõik esemed.

Juhised helisignaali väljalülitamise kohta leiate peatükist → "Põhiseaded"

Müra

Miks on keetmise ajal kuulda müra?

Olenevalt keedunõu põhja struktuurist võib pliidiplaadi töösoleku ajal kuulda müra. See müra on tavapärane, kuna see kuulub induktioontehnoloogia juurde ja ei tähenda, et tegemist on rikkega.

Võimalik müra:

Madalatooniline põrin nagu transformaatoril:

Tekib kõrgel võimsusastmel keetmisel. Müra kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendada.

Madalatooniline vilin:

Tekib siis, kui keedunõu on tühi. Müra kaob, kui keedunõusse valada vett või asetada toiduained.

Pragisemine:

Tekib komposiitmaterjalist keedunõude puhul või eri suurusega ja eri materjalidest valmistatud keedunõude samaaegsel kasutamisel. Müra tugevus võib sõltuvalt roogade kogusest ja valmistusviisist varieeruda.

Kõrgetooniline vilistamine:

Võib tekkida, kui kaks keeduala töötavad samaaegselt kõrgeimal võimsusastmel. Vilin kaob või muutub vaiksemaks, kui võimsusastet vähendada.

Ventilaatori müra:

Pliidiplaat on varustatud ventilaatoriga, mis lülitub kõrgetel temperatuuridel välja. Ventilaator võib ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist edasi töötada, kui mõõdetud temperatuur on veel liiga kõrge.

Keedunõud

Millised keedunõud sobivad induktioonpliidiplaadile?

Teavet induktioonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"

Miks ei lähe keeduala kuumaks ja võimsusaste vilgub?

Keeduala, millele on asetatud keedunõu, ei ole sisse lülitatud.

Veenduge, et keeduala, millele on asetatud keedunõu, on sisse lülitatud.

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktioonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini. Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine", → "Kombineeritud tsoon" ja

Miks soojeneb keedunõu nii kaua või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi keeduala on reguleeritud kõrgele võimsusastmele?

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktioonkuumutusega.

Veenduge, et keedunõu sobib kasutamiseks induktioonpliidiplaadil ja et keedunõu on asetatud keedualale, mis sobib suuruse poolest keedunõuga kõige paremini. Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine", → "Kombineeritud tsoon" ja

Puhastamine**Kuidas pliidiplaati puhastada?**

Parimad tulemused saavutate klaasikeraamilise pinna jaoks ettenähtud puhastusvahenditega. Ei ole soovitatav kasutada abrasiivseid ja küüriva toimega puhastusvahendeid, nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid (kontsentraate) ja küürimiskäsnu.

Lisateavet pliidiplaadi puhastamise ja hooldamise kohta leiate peatükist → "Puhastamine"

? Mida teha tõrgete korral?

Tõrkeid saab üldjuhul kergesti kõrvaldada. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu tabelis toodud juhistele.

| Näidik | Võimalik põhjus | Tõrgete kõrvaldamine |
|---|---|--|
| puudub | Vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Tõrge elektroonika töös. | Kontrollige teiste elektriseadmete abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis. Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud skeemi kohaselt. Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskusse. |
| Näidud vilguvad. | Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. | Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese. |
| Keedualade näidikutel vilgub näit —. | Elektroonika töös on tekkinud tõrge. | Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega. |
| F2 | Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja. | Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaati mis tahes sümbolit. |
| F4 | Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitsid välja. | |
| F5 + võimsusaste ja helisignaali | Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht. | Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata. |
| F5 ja helisignaali | Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitatakse keeduala välja. | Eemaldage keedunõu. Oodake paar sekundit. Puudutage suvalist sensorilülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata. |
| F1 / F6 | Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. | Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse. |
| F8 | Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. | Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükki |
| E9000 E90 10 | Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. | Võtke ühendust elektrivarustusettevõtjaga. |
| U400 | Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud. | Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et see on ühendatud vooluvõrku vastavalt skeemile. |

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

Märkused

- Kui näidikule ilmub **E**, peate vajutama vastava keeduala sensorile, et lugeda veakoodi.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage see siis uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldekeskusega ja nimetage täpne veakood.

Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldekeskusse. Leiame alati sobiva lahenduse ja sageli ei ole tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel tehke palun teatavaks seadme E-number ja FD-number.

Numbreid sisaldava andmeplaadi asukoht:

- Seadme pass.
- Pliidiplaadi alumine osa.

E-numbri leiata ka pliidiplaadi klaaspinnalt. Klienditeeninduse indeksit (KI) ja FD-numbrit saate kontrollida põhiseadistustest. Selleks tutvuge peatükiga → "Põhiseaded".

Pidage meeles, et seadme vale käsitsuse korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiata kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.


Kontrollroad

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinatate testimist.

Tabeli andmetes viidatakse meie Schulte-Ufer nõudele (neljaosaline köögikomplekt induktsioonplaadile HZ 390042) järgmiste mõõtudega:

- Kastrul Ø 16 cm, 1,2 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 16 cm, 1,7 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 22 cm, 4,2 l, keedualadele Ø 18 cm
- Pann Ø 24 cm, l, keedualadele Ø 18 cm

| Kontrollroad | Nõu | Võimsusaste | eelkuumutada | | Toiduvalmistamine | | |
|---|-------------------------|-------------------------|--|------|-------------------|------|----|
| | | | Kestus (min:sek) | Kaas | Võimsusaste | Kaas | |
| Šokolaadi sulatamine | | | | | | | |
| Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g) | | Varrega kastrul Ø 16 cm | - | - | - | 1. | Ei |
| Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine | | | | | | | |
| Läätsesupp* Algtemperatuur 20 °C | | | | | | | |
| Kogus: 450 g | Pott Ø 16 cm | 9 | 1:30 (segamata) | Jah | 1. | Jah | |
| Kogus: 800 g | Pott Ø 22 cm | 9 | 2:30 (segamata) | Jah | 1. | Jah | |
| Läätsesupp konservist nt Erasco läätsesupp viineritega Algtemperatuur 20 °C | | | | | | | |
| Kogus: 500 g | Pott Ø 16 cm | 9 | ca 1:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min) | Jah | 1. | Jah | |
| Kogus: 1 kg | Pott Ø 22 cm | 9 | ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min) | Jah | 1. | Jah | |
| Béchamelkastme valmistamine | | | | | | | |
| Piima temperatuur: 7°C Koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola | | | | | | | |
| 1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage. | Varrega kastrul Ø 16 cm | 2 | ca 6:00 | Ei | - | - | |
| 2. Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemiseni. | | 7 | ca 6:30 | Ei | - | - | |
| 3. Kui Béchamelkaste on tõusnud keema, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt. | | - | - | - | 2 | Ei | |
| *Retsept vastavalt standardile DIN 44550 | | | | | | | |
| **Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2 | | | | | | | |

| Kontrollroad | Nõu | Võimsusaste | eelkuumutada | | Toiduvalmistamine | |
|---|---------------------|-------------|---|------|---------------------------------------|------|
| | | | Kestus (min:sek) | Kaas | Võimsusaste | Kaas |
| Riisipudru keetmine | | | | | | |
| Riis, kaane all keeta Piima temperatuur: 7°C Kuumutage piim keemiseni. Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga. Keeduaeg koos eelkuumutamisega ca 45 min. | | | | | | |
| Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola | Pott Ø 16 cm | 8. | ca 5:30 | Ei | 3 (segada, kui möödunud on 10 min) | Jah |
| Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola | Pott Ø 22 cm | 8. | ca 5:30 | Ei | 3 (segada, kui möödunud on 10 min) | Jah |
| Riis, keeta ilma kaaneta Piima temperatuur: 7°C Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Valige välja soovituslik võimsusaste, kui piim on kuumenenud 90 °C-ni ja laske madalal võimsusastmel haududa umbes 50 min. | | | | | | |
| Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola | Pott Ø 16 cm | 8. | ca 5:30 | Ei | 3 | Ei |
| Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola | Pott Ø 22 cm | 8. | ca 5:30 | Ei | 2. | Ei |
| Riisi keetmine* | | | | | | |
| Veetemperatuur 20 °C | | | | | | |
| Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola | Pott Ø 16 cm | 9 | ca 2:30 | Jah | 2 | Jah |
| Koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola | Pott Ø 22 cm | 9 | ca 2:30 | Jah | 2. | Jah |
| Seafilee praadimine | | | | | | |
| Filee algtemperatuur: 7 °C | | | | | | |
| Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, 1 cm paksused) ja 15 ml päevalilleõli | Praepann Ø 24 cm | 9 | ca 1:30 | Ei | 7 | Ei |
| Pannkookide valmistamine** | | | | | | |
| Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta | Praepann Ø 24 cm | 9 | ca 1:30 | Ei | 7 | Ei |
| Sügavkülmutatud friikartulite fritimine | | | | | | |
| Kogus: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original) | Pott Ø 22 cm | 9 | kuni õli kuume- neb tempertu- rile 180 °C | Ei | 9 | Ei |
| *Retsept vastavalt standardile DIN 44550 | | | | | | |
| **Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2 | | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



9001183844
960209(00)