

SIEMENS



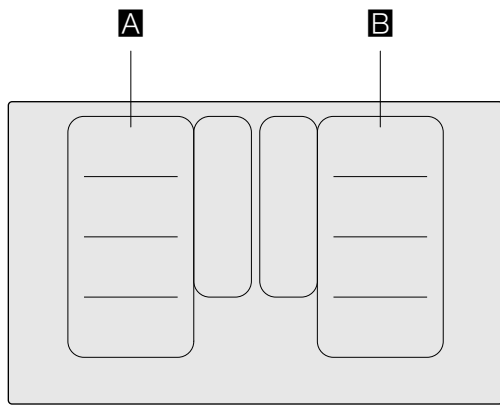
Pliidipaak

EX8..LY...

siemens-home.com/welcome

et Kasutusjuhend

Register
your
product
online



		g^*	b^*
A / B		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W
		2.600 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Sisukord

	Ettenähtud kasutamine	4
	Olulised ohutusnõuded	5
	Kahjustuste põhjused	6
	Ülevaade	6
	Keskkonnakaitse	7
	Nõuanded energia säästmiseks	7
	Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus	7
	Induktsiooniga toiduvalmistamine	7
	Induktsioonkuumutuse eelised	7
	Nõud	7
	Seadmega tutvumine	9
	Juhtpaneel	9
	Keedualad	10
	Jääkkuumuse näit	10
	Seadme kasutamine	11
	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine	11
	Võimsusastme seadistamine	11
	Soovitusi toiduvalmistamiseks	11
	Paindlik tsoon	14
	Nõuanded nõude kasutamiseks	14
	Üheainsa keedualana	14
	Kahe eraldiseisva keedualana	14
	Move-funktsioon	15
	Aktiveerimine	15
	Inaktiveerimine	15
	FlexPlus-tsoon	16
	Juhiseid keedunõude kohta	16
	Aktiveerimine	16
	Inaktiveerimine	16
	Ajafunktsioonid	17
	Keeduaja programmeerimine	17
	Signaalkell	17
	Stopperi funktsioon	18
	PowerBoost-funktsioon	18
	Aktiveerimine	18
	Inaktiveerimine	18
	ShortBoost-funktsioon	19
	Soovitused kasutamiseks	19
	Aktiveerimine	19
	Inaktiveerimine	19
	Soojana hoidmise funktsioon	19
	Aktiveerimine	19
	Inaktiveerimine	19
	Seadistuste ülekandmine	20
	Aktiveerimine	20
	Keeduabi funktsioonid	21
	Keeduabi funktsioonide liigid	21
	Sobivad keedunõud	22
	Sensorid ja täiendavad lisatarvikud	22
	Funktsioonid ja võimsusastmed	22
	Soovituslikud road	26
	Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine	30
	Vastavusdeklaratsioon	31
	Lapselukk	32
	Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine	32
	Automaatne lapselukk	32
	Pühkimiskaitse	32
	Automaatne väljalülitus	32
	Põhiseaded	33
	Põhiseadistuste juurde pääsete nii:	34
	Energiaarbimise näit	35
	Keedunõu test	35
	Puhastamine	36
	Pliidiplaat	36
	Pliidiplaadi raam	36
	Juhtmeta temperatuurisensor	36
	Korduma kippuvad küsimused (KKK)	37
	Mida teha tõrgete korral?	38
	Klienditeenindus	39
	E-number ja FD-number	39
	Kontrollroad	40

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 käsitsemist 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.

Keedufunktsioonide kasutamise korral peab seadistatud keeduala ühtima keedualaga, millel on temperatuurisensoriga pott.

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 – Magnetismist põhjustatud oht!

Juhtmeta temperatuurisensor on magnetiline. Magnetelemendid võivad kahjustada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpe. Elektrooniliste implantaatide kandjad ei tohi seetõttu hoida temperatuurisensorit oma rõivaste taskutes, vahemaa südamestimulaatorist või muust meditsiiniseadmest peab olema vähemalt 10 cm.

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!

- Juhtmeta temperatuurisensori patarei võib kahjustada saada või puruneda, kui see läheb liiga kuumaks. Võtke sensor pärast keetmist pliidiplaadi küljest maha ja ärge hoidke seda tulekollete läheduses.
- Temperatuurisensor võib poti küljest eemaldamisel olla väga kuum. Eemaldamisel kasutage pajakindaid või köögirätikut.
- 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 leiате 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

Käidelge 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.

Juhtmeta temperatuurisensor on varustatud patareiga. Utiliseerige kasutusressursi ammendanud patarei keskkonnasäästlikult.

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.

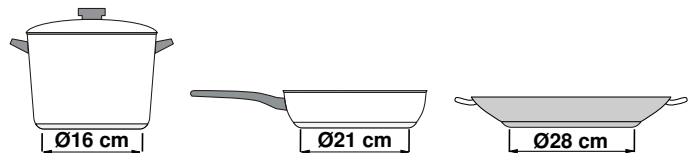
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

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

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

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

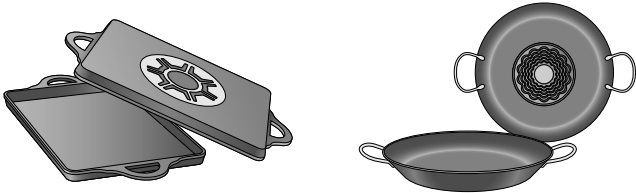


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiате peatükist → "*Paindlik tsoon*".

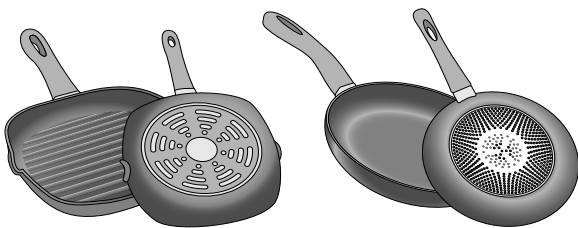


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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

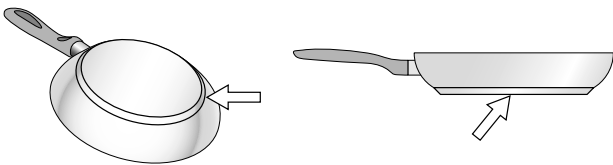
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- 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.

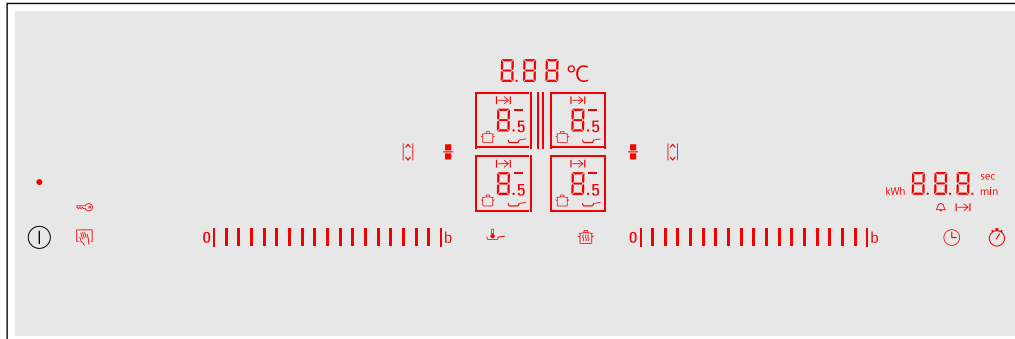
Keedupoti tuvastamine









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



Sensorlülid	
	Pealüliti
	Keeduala väljavalimine
	Reguleerimisala
	Powerboost- ja Shortboost-funktsioon
	Paindlik keedutsoon
	Move-funktsioon
	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil ja lapselukk
	Soojana hoidmise funktsioon
	Praadimissensor
	Keeduaja programmeerimine ja signaalkell
	Stopperi funktsioon

Näidikud	
	Olek
	Võimsusastmed
	Jääkkuumus
	Powerboost-funktsioon
	ShortBoost-funktsioon
	Soojana hoidmise funktsioon
	Praadimissensor
	Keedufunktsioonid
	Temperatuur Keedufunktsioonid
	Lapselukk
	Taimeri funktsioon
	Keeduaja väljareguleerimine
	Lühijataimer
	FlexPlus-keedutsoon
	Seadistuste ülekanndmine
	Taimeri näidud
	Energiakulu

Sensorlülid




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

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkused

- Sensorlülitite vastavad sümbolid süttivad olenevalt nende kasutatavusest. Keedualade või valitud funktsioonide näidud süttivad erдамalt.
- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus võib avaldada toimimisele negatiivset mõju.

Keedualad

Keeduala	
 Üheringiline keeduala	Kasutage sobiva suurusega keedunõud.
 Paindlik keedutsoon	Vt jaotist → "Paindlik tsoon"
 FlexPlus-keedutsoon	FlexPlus-keedutsoonid lülituvad alati sisse kombinatsioonis asjaomase parema või vasaku paindliku keedutsooniga. Vt jaotist → "FlexPlus-tsoon"
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. Keedualade juurde kuuluvad sümbolid ja funktsioonid, mida saab sellel hetkel kasutada, süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit  seni, kuni näidud kustuvad. 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.

Võimsusastme seadistamine

Seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = väiksem võimsus.




Võimsusaste 9 = suurim võimsus.

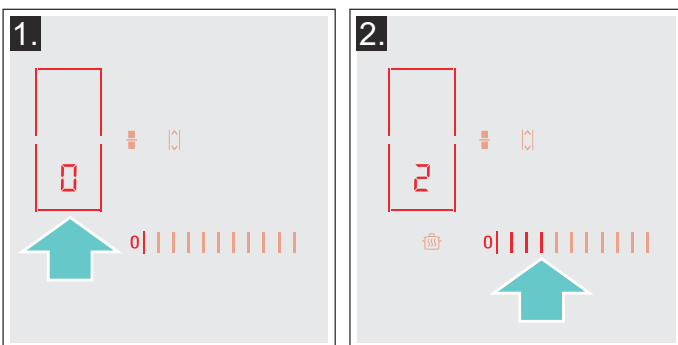
Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud sümboliga .

Märkus: Vasakuid keedualasid reguleeritakse vasakul reguleerimisalal ja paremaid keedualasid paremal reguleerimisalal.

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümboleid  ja . Näit  põleb heledamalt.
2. Libistage sõrmega üle vastava reguleerimisala, kuni soovitud võimsusaste süttib.




Võimsusaste on seadistatud.

Võimsustaseme muutmine

Valige keeduala ja seadke programmeerimisalal soovitud võimsustase.

Keeduala väljalülitamine

Valige keeduala, programmeerimisalal valige . Keeduala lülitub välja ja süttib jälsoojuse 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.

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 - 1.5	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
Soojendamine ja soojana hoidmine		
Supp, nt läätsesupp	1.5 - 2	-
Piim*	1.5 - 2.5	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
Sulatamine ja soojendamine		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 45
Hüüvitamine, paisutamine		
Kartuliklimbid*	4.5 - 5.5	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)	2.5 - 3.5	15 - 30
Riisipuder***	2 - 3	30 - 40
Koorega kartulid	4.5 - 5.5	25 - 35
Kooritud kartulid	4.5 - 5.5	15 - 30
Tainatooted, nuudlid*	6 - 7	6 - 10
Ühepajatoit	3.5 - 4.5	120 - 180
Supid	3.5 - 4.5	15 - 60
Köögivili	2.5 - 3.5	10 - 20
Köögivili, sügavkülmutatud	3.5 - 4.5	7 - 20
Kiirkeedupotis keetmine	4.5 - 5.5	-
Moorimine		
Rulaadid	4 - 5	50 - 65
Moorpraad	4 - 5	60 - 100
Guljašš***	3 - 4	50 - 60
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5		

	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)**	4.5-5.5	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, köögivili, aasiapärased liharibad	7-8	15-20
Panniroad, sügavkülmutatud	6-7	6-10
Pannkoogid (küpsetada üksteise järel)	6.5-7.5	-
Omllett (küpsetada üksteise järel)	3.5-4.5	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	-
Köögivili, seened, paneeritud või õlletainas, tempura	6-7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas	4-5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5		

Paindlik tsoon

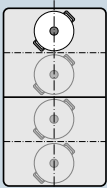
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

See koosneb neljast induktorist, mis toimivad üksteisest sõltumatult. Kui paindlik keeduala on töös, aktiveerub vaid see ala, millel on keedunõu.

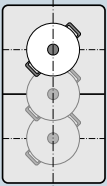
Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

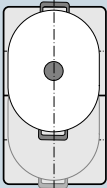
vÜheainsa keedualana



Läbimõõt väiksem kui 13 cm või sellega võrdne
Asetage nõu ühte neljast joonisel kujutatud asendist.

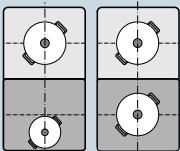


Läbimõõt suurem kui 13 cm
Asetage nõu ühte kolmest joonisel kujutatud asendist.



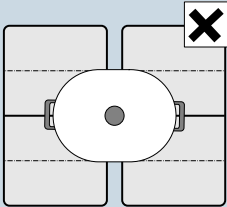
Kui nõu jaoks on vaja rohkem kui ühte keeduala, asetage nõu nii, et esmalt katate paindliku keeduala ülemise või alumise serva.

Kahe eraldiseisva keedualana



Eesmisi ja tagumisi keedualasid, millel on eraldi induktorid, saab kasutada üksteisest sõltumatult. Iga üksiku keeduala jaoks reguleerige välja soovitud võimsusaste. Igal keedualal kasutage vaid ühte keedunõud.

Soovitused




Rohkem kui ühe paindliku keedualaga pliidiplaatide puhul asetage nõu selliselt, et see katab ainult ühe paindliku keeduala.
Vastasel korral ei aktiveerita keedualasid nõuetekohaselt ja keetmisel ei saavutata head tulemust.

Üheainsa keedualana

Paindlik keedutsoon aktiveerub üheainsa keedualana.


Aktiveerimine

1. Valige paindlik keedutsoon sümboliga .
2. Reguleerimisalal valige välja soovitud võimsusaste. Paindlik keedutsoon on aktiveeritud.

Võimsusastme muutmine


Valige välja keeduala ja muutke võimsusastet vastaval reguleerimisalal.

Uue keedunõu lisamine

Asetage uus keedunõu keedualale ja puudutage kaks korda sümbolit . Uus keedunõu tuvastatakse ja eelnevalt valitud võimsusaste ei muutu.

Märkus: Kui keedunõud kasutatud keedualal nihutatakse või keedualalt kergitatakse, käivitab pliidiplaat automaatse otsingu ja eelnevalt valitud võimsusaste ei muutu.

Inaktiveerimine



Puudutage sümbolit .

Paindlik keedutsoon on inaktiveeritud. Mõlemad keedualad töötavad endiselt kahe eraldiseisva keedualana.

Kahe eraldiseisva keedualana

Kasutage paindlikku keedutsooni kahe eraldiseisva keedualana.


Keedualade lahutamine

1. Puudutage sümbolit .
2. Valige soovitud keeduala sümboliga  välja.
3. Reguleerimisalal valige välja soovitud võimsusaste. Keeduala on aktiveeritud.

Märkused

- Kui pliidiplaat lülitub välja ja seejärel uuesti sisse, kasutatakse paindlikku keeduala uuesti üheainsa keedualana.
- Paindliku keedutsooni konfiguratsiooni seadistamise juhised leiate peatükist → "Põhiseaded".

Keedualade ühendamine

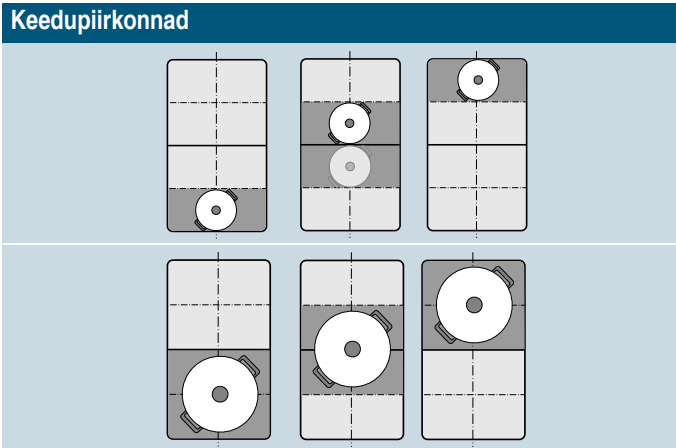
Puudutage sümbolit .

Paindlik keedutsoon on aktiveeritud.

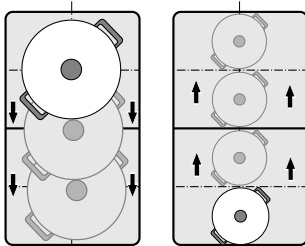
Move-funktsioon

See funktsiooni aktiveerib kogu paindliku keedutsooni, mis on jagatud kolmeks keedupiirkonnaks ja mille võimsusastmed on eelnevalt seadistatud.

Kasutage ainult ühte keedunõud. Keedupiirkonna suurus sõltub kasutatavast nõust ja selle korrektsest asetusest.



Sellega saab nihutada keedunõud keetmise ajal mõnele teisele keedupiirkonnale, mille võimsusaste on teistsugune:



Eelseadistatud võimsusastmed:

Eesmine ala = võimsusaste 9

Keskmine ala = võimsusaste 5


Tagumine ala = võimsusaste 1.5

Eelseadistatud võimsusastmeid saab muuta üksteisest sõltumatult. Kuidas neid muuta, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

Märkused

- Kui paindlikul keedutsoonil tuvastatakse rohkem kui üks keedunõud, siis funktsioon inaktiveerub.
- Kui keedunõud paindliku keedutsooni piires nihutatakse või kergitatakse, käivitab pliidiplaat automaatse otsingu ja välja reguleeritakse selle piirkonna võimsusaste, kus tuvastati keedunõud.
- Lisateavet keedunõu asetuse kohta leiate peatükist → "Paindlik tsoon"

Aktiveerimine

1. Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast.
2. Puudutage sümbolit , see põleb heledamalt. Paindlik keedutsoon aktiveerub üheainsa keedualana. Selle ala võimsusaste, millel asub keedunõu, põleb keeduala näidikul.

Funktsioon on aktiveeritud.


Võimsusastme muutmine

Keedupiirkondade võimsusastmeid saab keetmise ajal muuta. Asetage keedunõu keedupiirkonnale ja muutke võimsusastet reguleerimisalal.

Märkused

- Muudetakse ainult selle ala võimsusastet, millel asub keedunõu.
- Kui funktsioon inaktiveeritakse, lülituvad kolme keedupiirkonna võimsusastmed uuesti eelnevalt seatud väärtustele.

Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit , see põleb nõrgemalt.

Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Kui üks keedupiirkondadest seada  peale, inaktiveerub funktsioon mõne sekundi jooksul.

FlexPlus-tsoon

Pliidiplaadil on kaks FlexPlus-keedutsooni, mis asuvad kahe paindliku keedutsooni vahel ja lülituvad alati sisse koos asjaomase parema või vasaku paindliku keedutsooniga. Nii saab kasutada suuremaid keedunõusid ja saavutada keetmisel paremaid tulemusi.

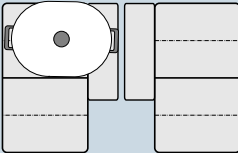
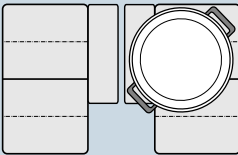
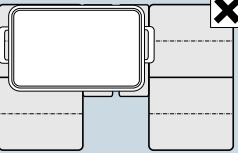
Kumbki FlexPlus-keedutsoon lülitub alati sisse koos asjaomase parema või vasaku paindliku keedutsooniga. Neid ei saa sisse lülitada üksteisest sõltumatult.

Juhiseid keedunõude kohta

Kuumuse hea vastuvõtmise ja jaotuse tagamiseks tuleks keedunõu asetada keeduala keskele.

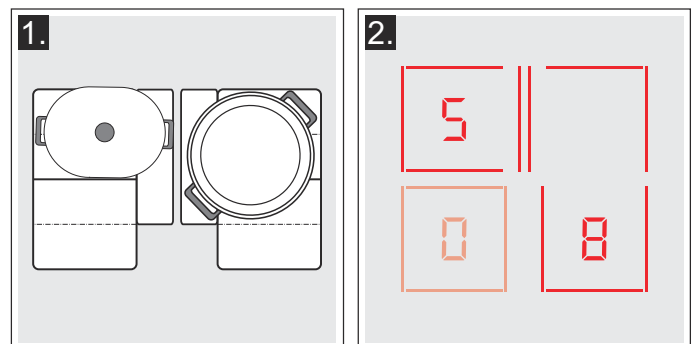
Keedunõu peaks katma külgmise keeduala ja FlexPlus-keedutsooni.

Olenevalt keedunõu suurusest võib paindliku keedutsooni aktiveerida kahe eraldiseisva keedualana või ühe keedualana:

Keedunõu pealeasetamine	
	Piklik keedunõu: Aktiveerige paindlik keedutsoon kahe eraldiseisva keedualana või ühe keedualana.
	Suur ümmargune keedunõu: Aktiveerige paindlik keedutsoon üheainsa keedualana.
	Keedunõu ei tohi üheaegselt katta mõlemat FlexPlus-keedutsooni.

Aktiveerimine

1. Asetage keedunõu keedualale ja jälgige, et see katab ka FlexPlus-keedutsooni.
2. Valige välja keeduala ja soovitud võimsusaste. Keeduala ja FlexPlus-keedutsooni näidikud süttivad.



FlexPlus-keedutsoon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

Tõstke keedunõu keedualalt ära. Näidud kustuvad. FlexPlus-keedutsoon on inaktiveeritud.

Ajafunktsioonid





Pliidiplaadil on kolm taimerifunktsiooni:

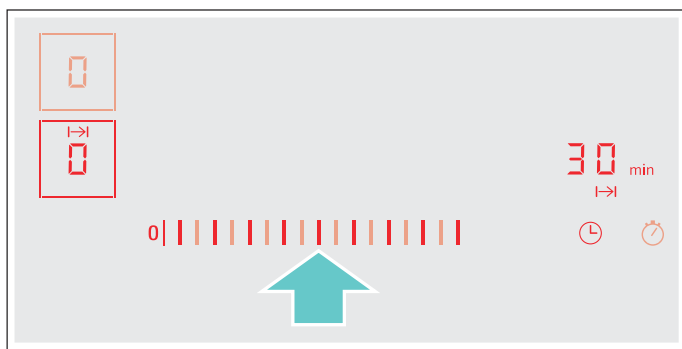
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell
- Stopper


Keeduaja programmeerimine

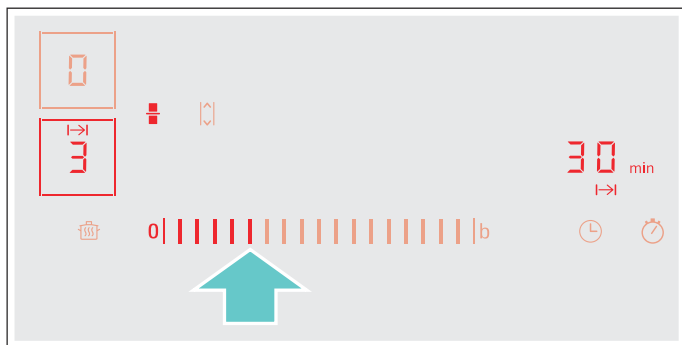
Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

1. Puudutage sümbolit  kaks korda. Taimeri näidikul põlevad  ja näit .
2. Valige välja keeduala. Näidik  süttib.
3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud keedu-aeg.



4. Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .
5. Valige välja soovitud võimsusaste.



Keedu-aeg hakkab jooksuma.

Märkused

- Kõikide keedualade jaoks saab automaatselt seada ühesuguse keeduaja. Seatud aeg kulgeb iga keeduala puhul teistest keedualadest sõltumatult. Keeduaja automaatse programmeerimise kohta leiate teavet jaotisest *→ "Põhiseaded"*
- Kui ainukese keedualana valitakse välja paindlik keedutsoon, on seatud aeg kogu keedutsooni jaoks ühesugune.
- Kui kombineeritud keeduala puhul valitakse Move funktsioon, on kõige kolme keeduala jaoks seatud aeg ühesugune.


Praadimissensor


Kui teatud keeduala jaoks programmeeritakse keedu-aeg ja praadimissensor on aktiveeritud, hakkab keedu-aeg jooksuma alles siis, kui keeduala on jõudnud valitud temperatuuristmele.


Keedufunktsioonid

Kui keeduala jaoks on programmeeritud keedu-aeg ja aktiveeritud on üks keedufunktsioonidest, käivitub seadistatud keedu-aeg alles siis, kui valitud ala temperatuur on saavutatud.



Aja muutmine või kustutamine

Puudutage kaks korda sümbolit  ja seejärel valige välja keeduala.


Muutke keedu-aega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keedu-aega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .



Pärast aja möödumist

Keeduala lülitub välja, näit  vilgub ja keeduala kuvab . Kõlab helisignaali.

Taimeri näidikul vilguvad  ja sümbol .

Sümboli  puudutamisel näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Märkused





- Kui keedu-aeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati kõige lühem keedu-aeg.
- Allesjäänud keeduaja teadasaamiseks puudutage kaks korda sümbolit  ja valige välja keeduala.
- Keeduajaks saate seada kuni  minutit.

Signaalkell


Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.


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


Seadistamine käib nii

1. Puudutage sümbolit . Taimeri näidikul põlevad  ja näit .
2. Reguleerimisalal valige soovitud aeg ja kinnitamiseks puudutage sümbolit . Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksuma.

Aja muutmine või kustutamine

Puudutage sümbolit .

Muutke keedu-aega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keedu-aega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kõlab helisignaal. Taimeri näidikul vilguvad **00** ja sümbol **🔔**.

Pärast sümboli **🕒** puudutamist näidud kustuvad.

Stopperi funktsioon

Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

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

Aktiveerimine

Puudutage sümbolit **🕒**. Taimeri näidikul süttivad **00**.

Aeg hakkab jooksuma.

Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit **🕒**. Taimeri näidikule ilmuvad **00** ja kustuvad siis.

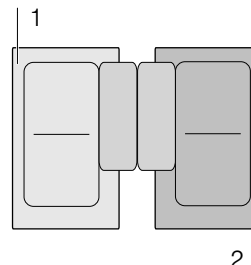
Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Stopperi inaktiveerimiseks peab see funktsioon olema välja valitud.

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).



Märkus: Flex-alal saab Powerboost-funktsiooni aktiveerida ka siis, kui keedutsooni kasutatakse ainukese keedualana.

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit **b**. Näit **b** süttib. Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

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

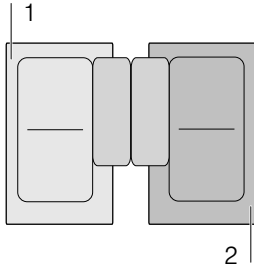
Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektoonilisi elemente.

ShortBoost-funktsioon

ShortBoost-funktsiooniga saab keedunõud kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel **5**.

Pärast funktsiooni väljalülitumist valige välja roa jaoks sobiv võimsusaste.

Seda funktsiooni saab keeduala puhul aktiveerida siis, kui sama rühma teine keeduala ei ole töös (vt joonist).



Märkus: Paindliku keedutsooni puhul saab Shortboost-funktsiooni aktiveerida ka siis, kui seda kasutatakse üheainsa keedualana.

Soovitused kasutamiseks

- Kasutage alati keedunõud, mida ei ole eelnevalt soojendatud.
- Kasutage sileda põhjaga potte ja panne. Ärge kasutage õhukese põhjaga anumaid.
- Ärge jätke keedunõud, millel kuumutate õli, võid või rasva, kunagi järelevalveta.
- Ärge katke keedunõud kaanega.
- Asetage keedunõu keedualale tsentreeritult. Veenduge, et keedunõu põhja läbimõõt vastab keeduala läbimõõdule.
- Teavet keedunõu liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate jaotisest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine"

Aktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit **b** kaks korda.
Näit **b** süttib.

Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

1. Valige välja keeduala.
2. Puudutage sümbolit **b**.
Näit **b** kustub ja keeduala lülitub uuesti võimsusastmele **5**.


Funktsioon on inaktiveeritud.

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

Soojana hoidmise funktsioon


See funktsioon sobib šokolaadi ja või sulatamiseks ning roogade soojana hoidmiseks.

Aktiveerimine

1. Puudutage sümbolit .
2. Järgmise 10 sekundi jooksul valige välja soovitud keeduala.
Näit **L** süttib.

Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

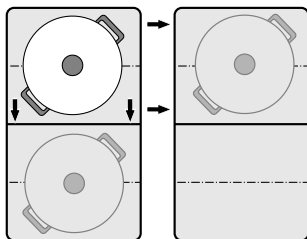
1. Puudutage sümbolit .
2. Valige välja keeduala.
Näit **L** kustub. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Funktsioon on inaktiveeritud.

Seadistuste ülekanndmine



Selle funktsiooniga saab võimsusastet, programmeeritud keeduaega ja valitud keedufunktsiooni kanda ühelt keedualalt üle teisele keedualale.

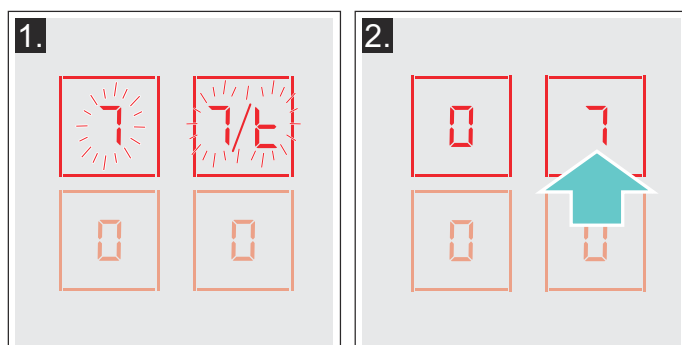
Seadistuste ülekanndmiseks nihutage keedunõu sisselülitatud keedualalt mõnele teisele keedualale.



Märkus: Teavet keedunõu korrektse asetuse kohta leiata peatükist → "Paindlik tsoon"

Aktiveerimine

1. Nihutage keedunõu sisselülitatud keedualalt mõnele teisele keedualale.
Esialgse keeduala võimsusaste vilgub. Keedunõu tuvastatakse ja uue keeduala näidikul vilguvad eelnevalt valitud võimsusaste ja sümbol .
2. Seadistuste kinnitamiseks valige välja uus keeduala.
Esialgse keeduala võimsusaste seatakse  peale.



Seadistused kanti uuele keedualale üle.

Märkused

- Nihutage keedunõu keedualale, mis ei ole sisse lülitatud, mida Te ei ole eelnevalt seadistanud või millel ei ole varem olnud ühtegi teist keedunõud.
- PowerBoost- või ShortBoost-funktsiooni saab ümber lülitada vaid siis vasakult paremale või paremalt vasakule, kui ükski keeduala ei ole aktiivne.
- Kui uus keedunõu asetatakse mõnele teisele keedualale enne seadistuste kinnitamist, saab seda funktsiooni kasutada mõlema keedunõu puhul.
- Kui ümber tõstetakse mõlemad keedunõud, on funktsioon kasutatav vaid viimasena ümber tõstetud keedunõu puhul.

Keeduabi funktsioonid

Keeduabi funktsioonidega on toiduvalmistamine väga lihtne ja tulemus on alati suurepärase. Soovituslikud temperatuuristmed sobivad mis tahes toiduvalmistusviisi jaoks.

Need lubavad toitu valmistada nii, et see ei kee liiga liiga tugevasti, ja tagavad parimad tulemused nii keetmisel kui ka praadimisel.

Sensorid mõõdavad keeduprotsessi ajal pidevalt poti või panni temperatuuri. See tagab pidevalt võimsuse täpse reguleerimise ja õige temperatuuri.

Kui valitud temperatuur on saavutatud, võib lisada toiduained. Road ei kuumene üle, ülekeemist ei esine.

Keedualad, millel on praadimissensor, on tähistatud praadimissensori sümboliga.

Keedufunktsioone saab kasutada kõikidel keedualadel, mis on varustatud juhtmeta temperatuurisensoriga.










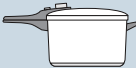



Sellest peatükist saate järgmist teavet:

- Keeduabi funktsioonide liigid
- Sobivad keedunõud
- Sensorid ja täiendavad lisatarvikud
- Funktsioonid ja võimsusastmed
- Soovituslikud road
- Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine

Keeduabi funktsioonide liigid

Keeduabi funktsioonidega saab iga roa jaoks valida kõige sobivama valmistusviisi.

Tabel näitab erinevaid võimalusi keeduabi funktsiooni seadistamiseks.

Keeduabi funktsioonid	Temperatuuristmed	Keedunõud	Võimalik kasutada	Aktiveerimine
Praadimissensor				
Moorimine / praadimine vähese õliga	1, 2, 3, 4, 5			
Keedufunktsioonid				
Soojendamine / soojana hoidmine	1/70 °C		Kõik keedualad	
Hautamine	2/90 °C		Kõik keedualad	
Keetmine	3/100 °C		Kõik keedualad	
Kiirkeedupotis keetmine	4/120 °C		Kõik keedualad	
Fritimine rohkes õlis*	5/170 °C		Kõik keedualad	

* Eelkuumutada kaane all ja fritida kaaneta.

Kui pliidiplaadil juhtmeta temperatuurisensor puudub, saab seda osta müügiesindustest või hooldekeskusest.

Sobivad keedunõud

Valige keeduala, mis vastab keedunõu põhja läbimõõdule kõige rohkem, ja asetage keedunõu selle keeduala keskele.

Keedufunktsioonid ei sobi pannil praadimise puhul, mis on võimalik praadimissensoriga.

Leidub panne, mis on praadimissensori jaoks optimaalselt kohandatud. Neid on võimalik osta müügiesindustest või hooldekeskusest. Tehke alati teatavaks vastav tootenumber:

- HZ390210 pann läbimõõduga 15 cm.
- HZ390220 pann läbimõõduga 19 cm.
- HZ390230 pann läbimõõduga 21 cm.
- HZ390250 pann läbimõõduga 28 cm. Ei ole soovitatav kasutada FlexPlus-keedualal.

Need pannid on külgevõtmatu kattega, nii et võimalik on praadida väheses õlis.

Märkused

- Praadimissensor töötati välja just seda liiki ja sellise suurusega pannide jaoks.
- Paindlikel keedualadel võib ette tulla, et teistsuguse suurusega või halva asetusega pannide puhul praadimissensor ei aktiveeru. Vt peatükki → "*Paindlik tsoon*".
- Muud pannid võivad üle kuumeneda ja temperatuur võib minna valitud temperatuuristmest madalamaks või kõrgemaks. Esmalt valige kõige madalam temperatuuriate ja vajaduse korral muutke seda.

Keedufunktsioonide jaoks sobib mis tahes keedunõu, mida võib kasutada induktsioonkuumutusel. Teavet induktsioonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → "*Induktsiooniga toiduvalmistamine*".

Keeduabi funktsioonide tabelis on iga funktsiooni jaoks nimetatud sobiv keedunõu.

Sensorid ja täiendavad lisatarvikud

Sensorid mõõdavad keeduprotsessi ajal pidevalt poti või panni temperatuuri. See tagab võimsuse täpse reguleerimise ja õige temperatuuri.

Pliidiplaat on varustatud kahe erineva süsteemiga temperatuuri mõõtmiseks:

- Praadimissensor: Pliidiplaadi all on temperatuurisensorid. Need kontrollivad panni põhja temperatuuri.
- Keedufunktsioonid: Juhtmeta temperatuurisensor annab poti temperatuuri edasi juhtpaneelile. See kinnitatakse poti külge.

Keedufunktsioonide kasutamiseks vajate juhtmeta temperatuurisensorit.

Kui pliidiplaadil juhtmeta temperatuurisensor puudub, saate selle tellida müügiesindustest või tehnilise hooldekeskusest numbriga HZ39050.

Infot juhtmeta temperatuurisensori kohta saate punktist → "*Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine*".

Funktsioonid ja võimsusastmed

Praadimissensor

Praadimissensoriga saate valmistada roogi pannil väheses õlis.

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimissensori sümboliga.

Eelised

- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui vajalik. See säästab energiat. Õli ja rasv ei kuumene üle.
- Kui tühi pann on kuumenenud õli ja toidu sissepanekuks sobiva temperatuurini, kõlab helisignaali.

Märkused



- Ärge pange pannile kaant peale, vastasel korral regulaator ei toimi. Rasvapritsmete kinnipüüdmiseks võite kasutada pitsmesõela.
- Kasutage praadimiseks sobivat õli või rasva. Kui kasutate võid, margariini, külmpressitud oliiviõli või searasva, reguleerige välja temperatuuriate 1 või 2.
- Ärge jätke tühja või toiduainetega panni kunagi järelevalveta.
- Kui keeduala temperatuur on kõrgem kui keedunõu temperatuur või vastupidi, ei aktiveeru temperatuurisensor korrektselt.
- Potis rohkes õlis frittimiseks kasutage alati keedufunktsioone. "Potis suures koguses õlis frittimine", võimsusaste 5.

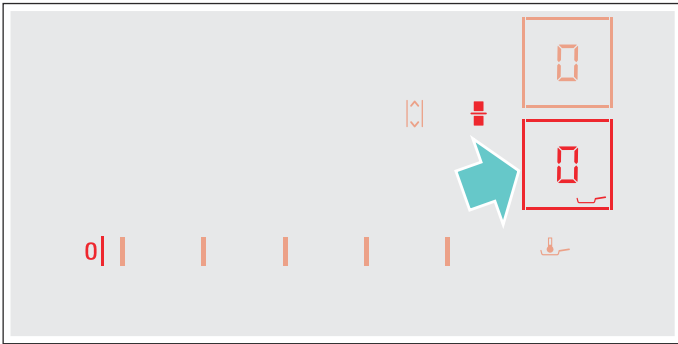
Temperatuuriastmed

Temperatuuriaste	Sobib
1	väga madal
2	madal
3	keskmine - madal
4	keskmine - kõrge
5	kõrge

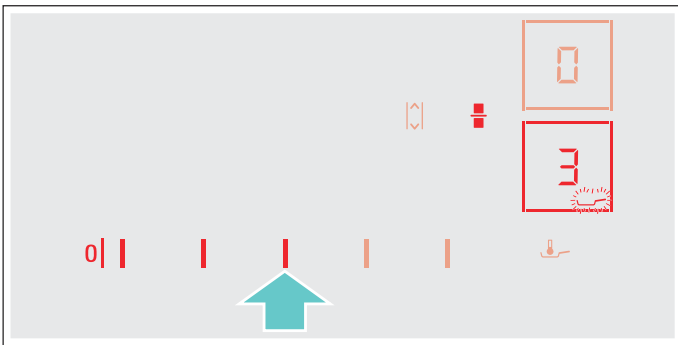
Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi pann keedualale.


1. Puudutage sümbolit .
2. Valige välja keeduala. Keeduala näidikul põleb näit .



3. Järgmise 10 sekundi jooksul valige reguleerimisalal välja soovitud temperatuuriaste.




Funktsioon on aktiveeritud.

Temperatuurisümbol  vilgub seni, kuni praadimistemperatuur on saavutatud. Kõlab helisignaali ja temperatuurisümbol ei vilgu enam.

4. Kui praadimistemperatuur on saavutatud, valage pannile pisut õli ja seejärel asetage peale toiduained.

Märkus: Kõrbemise vältimiseks keerake roogadel teine pool.

Praadimissensori väljalülitamine

Puudutage sümbolit  ja valige välja keeduala. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkkuumuse näit.

Keedufunktsioonid

Nende funktsioonidega saate toiduaineid kuumutada, hautada, keeta, valmistada kiirkeedupotis või potis rohkes õlis kontrollitud temperatuuril frittida.

Neid funktsioone saate kasutada kõikide keedualade puhul.

Eelised

- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui see on vajalik. See säästab energiat. Õli ja rasv ei kuumene üle. Temperatuuri kontrollitakse pidevalt. Road ei kee üle. Temperatuuri ei ole vaja reguleerida.
- Kui vesi või õli on kuumenenud toidu sissepanekuks sobiva temperatuurini, kõlab helisignaali. Kui toiduaine on vaja lisada kohe alguses, siis on see tabelis vastavalt ära märgitud.

Märkused

- Kasutage siledapõhjalisi potte ja panne. Ärge kasutage õhukese või deformeerunud põhjaga potte ja panne.
- Täitke pott sellises ulatuses, et selle sisu ulatuks üle poti välisküljel oleva silikoonpadja.
- Väheses õlis praadimiseks kasutage praadimissensorit.
- Asetage keedupott keedualale nii, et temperatuurisensor on suunatud pliidiplaadi külgmise välispinna poole.
- Keetmise ajal ärge eemaldage temperatuurisensorit poti küljest. Kui keeduprotsess on lõppenud, saab funktsioonid valida mõne teise keeduala jaoks.
- Pärast keetmist võtke temperatuurisensor poti küljest maha. Ettevaatust, temperatuurisensor võib olla väga kuum.

Temperatuurivahemikud ja -astmed

Keedufunktsioonid	Temperatuuriaste	Temperatuurivahemik	Sobib
Soojendamine ja soojashoidmine	1/70 °C	60 - 70 °C	nt supid, punš
Hautamine	2/90 °C	80 - 90 °C	nt riis, piim
Keetmine	3/100 °C	90 - 100 °C	nt nuudlid, köögivili
Kiirkeedupotis keetmine	4/120 °C	110 - 120 °C	nt kana, ühepajatoit.
Frittimine potis rohkes õlis	5/170 °C	170 - 180 °C	nt sõõrikud, hakklihapallid

Nõuandeid toiduvalmistamiseks keedufunktsioonide abil

- Funktsioon Soojendamine/soojana hoidmine: sügavkülmutatud tooted portsjonitena, nt spinat. Tõstke sügavkülmutatud toiduaine keedunõusse. Lisage vett tootja soovitatud koguses. Pange keedunõule kaas peale ja valige aste 1/70 °C. Vahepeal segage läbi.
- Funktsioon Hautamine: roogade, nt kastmete paksendamine. Kuumutage roog soovitatud temperatuuril keemiseni. Seejärel laske roal temperatuuril 2/90 °C pakseneda. Kui kõlab helisignaali, hoidke rooga sellel astmel soovitud aja jooksul soojana.
- Funktsioon Keetmine: Kuumutage vett kaane all. See ei kee üle. Valige temperatuuriaste 3/100 °C.
- Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis: Järgige tootja soovitusi. Pärast helisignaali jätkake keetmist soovitatud aja jooksul. Valige temperatuuriaste 4/120 °C.
- Funktsioon Frittimine potis rohkes õlis: Kuumutage õli kaane all. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ja lisage toidudained. Valige temperatuuraste 5/170 °C.

Märkused

- Keetke alati kaane all. Erand: "Frittimine potis rohkes õlis", temperatuuriaste 5/170 °C.
- Kui helisignaali ei kõla, veenduge, et potil on kaas peal.
- Ärge kuumutage rasva kunagi ilma järelevalveta. Kasutage frittimiseks sobivat õli või rasva. Ärge kasutage erinevate frittimisainete segu, nt õli ja rasva segu. Kuumad rasvasegud võivad hakata vahutama.
- Kui keedutulemus ei ole rahuldav, nt kartulite keetmisel, kasutage järgmisel korral rohkem vett, kuid soovituslik temperatuuriaste jätke samaks.

Keemispunkti seadistamine

Vee keemispunkt sõltub Teie elukoha kõrgusest üle merepinna. Kui vesi keeb väga tugevasti või väga nõrgalt, saab keemispunkti reguleerida. Seejuures tuleb toimida järgmiselt:

- Valige põhiseadistus **4**, vt peatükk → "Põhiseaded"
- Põhiseadistus on standardina seatud astmele 3. Kui Teie elukoht on 200 kuni 400 meetrit üle merepinna, ei ole keemispunkti vaja reguleerida, vastasel korral tuleb valida seadistus, mis on asjaomase kõrguse kohta esitatud järgmises tabelis.



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




Märkus: Temperatuuriaste 3/100 °C on piisav tõhusaks keetmiseks, kuigi vesi ei kee seejuures väga tugevalt. Kui Te aga ei ole keetmistulemusega rahul, võite keemispunkti seadistust muuta.

Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine juhtpaneeliga

Enne keedufunktsioonide esmakordset kasutamist tuleb luua ühendus juhtmeta temperatuurisensori ja juhtpaneeli vahel.


Juhtmeta temperatuurianduri ühendamiseks juhtpaneeliga toimige järgmiselt.

1. Valige põhiseadistus **14** vt peatükki → "Põhiseaded"
Ühe keeduala näit ja näit— põlevad. Reguleerimisalad lülituvad välja.
2. Valige keeduala, mille näit süttib. Kõlab helisignaali. Näit  vilgub.
3. Vajutage 30 sekundi jooksul juhtmeta temperatuurianduril olevale sümbolile . Mõne sekundi pärast ilmub keeduala näidikule temperatuurianduri ja juhtpaneeli ühendamise tulemus.



Tulemus	
	Veatu ühendus
	Vigane ühendus: tingitud ülekandeveast.
	Vigane ühendus: tingitud temperatuurianduri veast.

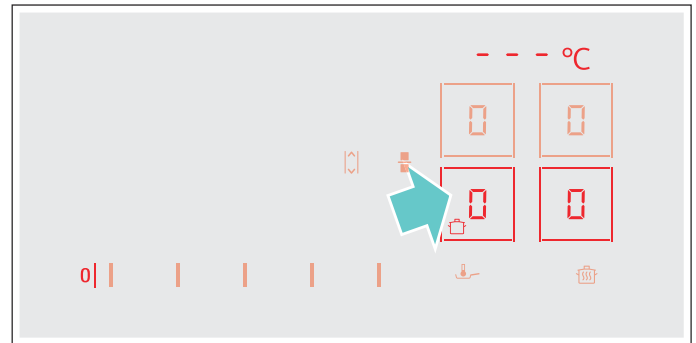
- Keedufunktsioone saab kasutada niipea, kui temperatuuriandur on juhtpaneeliga korrektselt ühendatud.
- Temperatuurianduri häirest tingitud vigane ühendus võib tekkida järgmistel põhjustel.
 - Bluetooth-andmesideviga.
 - Juhtmeta temperatuurianduril olevale sümbolile ei vajutatud 30 sekundi jooksul pärast keeduala väljalülitamist.
 - Temperatuurianduri patarei on tühi.
 Lähtestage juhtmeta temperatuuriandur ja tehke ühendamistoiming uuesti.
- Kui vigane ühendus on tingitud ülekandeveast, tehke ühendamistoiming uuesti. Kui ühendus on endiselt vigane **!**, pöörduge klienditeenindusse.

Juhtmeta temperatuurianduri lähtestamine

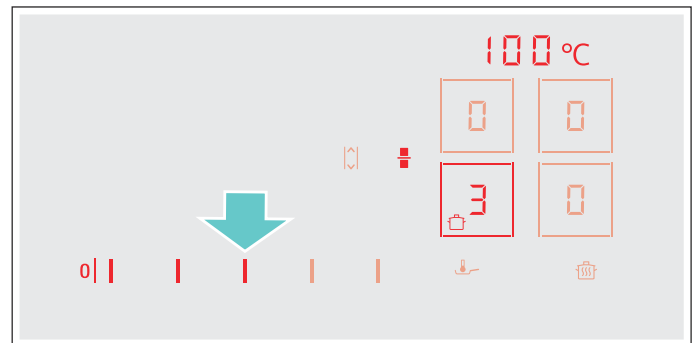
1. Puudutage sümbolit  8–10 sekundit. Sel ajal süttib temperatuurianduri LED-näidik kolm korda. LEDi kolmandal süttimiskorral algab lähtestamine. Sel hetkel eemaldage sõrm sümbolilt. Niipea, kui LED kustub, on juhtmeta temperatuuriandur lähtestatud.
2. Korrake ühendamistoimingut alates punktist 2.

Seadistamine käib nii


1. Kinnitage temperatuurisensor poti külge, vt peatükki → "Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine"
2. Asetage pott piisaval hulgal vedelikuga soovitud keedualale ja pange peale kaas.
3. Vajutage juhtmeta temperatuurisensoril olevale sümbolile . Juhtpaneelil põleb näit .
4. Valige keeduala, millel on temperatuurisensoriga pott.



5. Valige tabelist sobiv temperatuuriaste.




Funktsioon on aktiveeritud.

Temperatuurisümbol  vilgub seni, kuni vesi või õli on kuumenenud toidu sissepanekuks vajaliku temperatuurini. Kõlab helisignaali ja temperatuurisümbol ei vilgu enam.

6. Pärast helisignaali võtke kaas pealt ja lisage toiduained. Toiduvalmistamise ajal hoidke potil kaas peal.

Märkus: Funktsiooni "Potis rohkes õlis frittimine" kasutamisel ärge pange potile kaant peale.

Keedufunktsioonide väljalülitamine

Valige keeduala ja seadke reguleerimisalal  peale. Keeduala lülitub välja ja süttib jääkuumuse näit.

Märkus: Keedufunktsioonide uueks aktiveerimiseks oodake umbes 10 sekundit.

Soovituslikud road

Järgmine tabel näitab valikut roogadest ja on sorteeritud toiduainete järgi. Temperatuur ja küpsetusaeg sõltuvad toiduainete liigist, olekust ja kvaliteedist.

Liha	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	Praadimissensor	4	6 - 10
Filee	Praadimissensor	4	6 - 10
Karbonaad*	Praadimissensor	3	10 - 15
Cordon bleu, Viini šnitsel*	Praadimissensor	4	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused)	Praadimissensor	5	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed või küpsed (3 cm paksused)	Praadimissensor	4	8 - 12
Linnufilee (2 cm paksune)*	Praadimissensor	3	10 - 20
Vortsikesed, keedetud või toored*	Praadimissensor	3	8 - 20
Kotletid, lihapallid, täidetud rulaad*	Praadimissensor	3	6 - 30
Sinkvorst	Praadimissensor	2	6 - 9
Raguu, gyros	Praadimissensor	4	7 - 12
Hakkliha	Praadimissensor	4	6 - 10
Peekon	Praadimissensor	2	5 - 8
Funktsioon Hautamine			
Vorstikesed	Keedufunktsioonid	2/90 °C	10 - 20
Funktsioon Keetmine			
Lihaklopsid	Keedufunktsioonid	3/100 °C	20 - 30
Supikana	Keedufunktsioonid	3/100 °C	60 - 90
Kooreklops	Keedufunktsioonid	3/100 °C	60 - 90
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis			
Kana, vasikaliha***	Keedufunktsioonid	4/120 °C	15 - 25
Funktsioon Frittimine rohkes õlis			
Kanatükid, lihapallid**	Keedufunktsioonid	5/170 °C	10 - 15

** Mitu korda keerata.

** Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (kestust ühe portsjoni kohta vt tabelist).

*** Toiduained lisada kohe alguses.

Kala	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Kala, praetud, terve, nt forell	Praadimissensor	3	10 - 20
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	Praadimissensor	3 - 4	10 - 20
Krabid, krevetid	Praadimissensor	4	4 - 8
Funktsioon Hautamine			
Kala, hautatud, terve, nt ahven	Keedufunktsioonid	2/90 °C	15 - 20
Funktsioon Frittimine rohkes õlis			
Kala, paneeritud või õlletainas*	Keedufunktsioonid	5/170 °C	10 - 15

* Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (tabelis on toodud aeg ühe portsjoni valmistamiseks).

Munaroad	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Õhukesed pannkoogid*	Praadimissensor	5	-
Omlett*	Praadimissensor	2	3-6
Härjasilmad	Praadimissensor	2-4	2-6
Munapuder	Praadimissensor	2	4-9
Pannkoogid	Praadimissensor	3	10-15
Praetud sai*	Praadimissensor	3	4-8
Funktsioon Keetmine			
Kõvaks keedetud munad**	Keedufunktsioonid	3/100 °C	5-10
* Aeg kokku ühe portsjoni kohta. Praadida ükshaaval. ** Lisada toiduained kohe alguses.			

Köögivilid ja kaunviljad	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Küüslauk, sibul	Praadimissensor	1-2	2-10
Suvikõrvits, baklažaan	Praadimissensor	3	4-12
Paprika, roheline spargel	Praadimissensor	3	4-15
Õlis hautatud köögivilid, nt suvikõrvits, roheline paprika	Praadimissensor	1	10-20
Seened	Praadimissensor	4	10-15
Glasuuritud köögivilid	Praadimissensor	3	6-10
Funktsioon Keetmine			
Köögivilid, värsked, nt brokoli	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	10-20
Köögivilid, värsked, nt rooskapsas	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	30-40
Kikerherned*	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	60-90
Herned	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	15-20
Läätsesupp*	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	45-60
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis*			
Köögivilid, nt rohelised oad	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	3-6
Kikerherned, oad	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	25-35
Läätsesupp	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	10-20
Funktsioon Fritimine rohkes õlis			
Köögivilid ja seened, paneeritud või õlletainas*	Keedufunktsioonid	5 / 170 °C	4-8
* Toiduained lisada kohe alguses. ** Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (tabelis on toodud aeg ühe portsjoni valmistamiseks).			

Kartulid	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Praekartulid (koorega keedetud kartulitest)	Praadimissensor	5	6 - 12
Praekartulid (toorettest kartulitest)	Praadimissensor	4	15 - 25
Kartulipannkook*	Praadimissensor	5	2,5 - 3,5
Kartulirösti	Praadimissensor	1	50 - 55
Glasuuritud kartulid	Praadimissensor	3	15 - 20
Funktsioon Hautamine			
Kartuliklimbid	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	30 - 40
Funktsioon Keetmine			
Kartulid**	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	30 - 45
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis			
Kartulid**	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	10 - 20
* Aeg kokku ühe portsjoni kohta. Praadida ükshaaval.			
** Toiduained lisada kohe alguses.			

Nuudlid ja teravili	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Hautamine			
Riis	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	25 - 35
Maisimanna*	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	3 - 8
Mannapuder	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	5 - 10
Funktsioon Keetmine			
Nuudlid	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	7 - 10
Täidisega tainatooted	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	6 - 15
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis			
Riis**	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	5 - 8
* Eelkuumutada kaane alla, keeta kaaneta ja pidevalt segades.			
** Toiduained lisada kohe alguses.			

Supid	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Hautamine			
Kiirsupid, nt püreesupid*	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	10 - 15
Funktsioon Keetmine			
Keedetud puljongid, nt liha- või köögiviljasupid**	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	60 - 90
Kiirsupid, nt nuudlisupp	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	5 - 10
Funktsioon Keetmine kiirkeedupotis			
Keedetud puljong, nt köögiviljasupp**	Keedufunktsioonid	4 / 120 °C	3 - 6
* Tihti segada.			
** Toiduained lisada kohe alguses.			

Kastmed	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Tomatikaste köögiviljaga	Praadimissensor	1	25 - 35
Béchameli kaste	Praadimissensor	1	10 - 20
Juustukaste, nt Gorgonzola juustu kaste	Praadimissensor	1	10 - 20
Kastmete kokkukeetmine, nt Bologne kaste, tomatikaste	Praadimissensor	1	25 - 35
Magusad kastmed, nt apelsinikaste	Praadimissensor	1	15 - 25

Desserdid	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Hautamine			
Riisipuder*	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	40 - 50
Kaerahelbepuder	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	10 - 15
Kompott**	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	15 - 25
Šokolaadipuding***	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	3 - 5

Funktsioon Fritimine rohkes õlis			
Küpsetised, nt moosipallid, sõõrikud****	Keedufunktsioonid	5 / 170 °C	5 - 10

* Tihti segada.

** Toiduained lisada kohe alguses.

*** Eelkuumutada kaane alla, keeta kaaneta ja pidevalt segades.

**** Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (tabelis on toodud aeg ühe portsjoni valmistamiseks).

Sügavkülmutatud tooted	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keeduaeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Šnitsel	Praadimissensor	4	15 - 20
Cordon bleu*	Praadimissensor	4	10 - 30
Linnulihafilee*	Praadimissensor	4	10 - 30
Kananagitsad	Praadimissensor	4	10 - 15
Gyros, kebab	Praadimissensor	3	5 - 10
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	Praadimissensor	3	10 - 20
Kalapulgad	Praadimissensor	4	8 - 12
Praekartulid	Praadimissensor	5	4 - 6
Panniroad, nt köögiviljapada kanaga	Praadimissensor	3	6 - 10
Kevadrullid	Praadimissensor	4	10 - 30
Camembert / juust	Praadimissensor	3	10 - 15

Funktsioon Soojendamine / soojana hoidmine			
Sügavkülmutatud köögivilj koorekastmes, nt koorega spinat**	Keedufunktsioonid	1 / 70 °C	15 - 20

Funktsioon Keetmine			
Külmutatud köögivilj, nt rohelised oad**	Keedufunktsioonid	3 / 100 °C	15 - 30

Funktsioon Fritimine rohkes õlis			
Friikartulid, külmutatud***	Keedufunktsioonid	5 / 170 °C	4 - 8

** mitu korda keerata.

** Lisada vedelikku vastavalt tootja juhistele.

*** Õli kuumutada kaane all. Praadida ilma kaaneta portsjonite haaval (kestust ühe portsjoni kohta vt tabelist).

Muud	Keeduabi funktsioonid	Temperatuuriaste	Keedu-aeg kokku alates helisignaalist (min)
Funktsioon Praadimine vähese õliga			
Camembert / juust	Praadimissensor	3	7 - 10
Eelkeedetud kuivtooted, millele tuleb lisada vett, nt nuudlid	Praadimissensor	1	5 - 10
Krutoonid	Praadimissensor	3	6 - 10
Mandlid / pähklid / piiniaseemned	Praadimissensor	4	3 - 15
Funktsioon Soojendamine / soojana hoidmine			
Konserveeritud road, nt guljašš-supp	Keedufunktsioonid	1 / 70 °C	10 - 20
Hõõgvein*	Keedufunktsioonid	1 / 70 °C	-
Funktsioon Hautamine			
Piim**	Keedufunktsioonid	2 / 90 °C	-

* Toiduained lisada kohe alguses ja sageli segada.
 ** Toiduained lisada kohe alguses.

Juhtmeta temperatuurisensori ettevalmistamine ja hooldamine

Sellest punktist saate järgmist teavet:

- Silikoonpadja pealekleepimine
- Juhtmeta temperatuurisensori kasutamine
- Puhastamine
- Patarei vahetamine

Temperatuurisensoreid ja silikoonpatju on võimalik osta müügiesindustest või hooldekeskusest. Tehke teatavaks vastav tootenumber.

00577921	5 silikoonpadjast koosnev komplekt
HZ39050	Temperatuurisensor ja 5 silikoonpadjast koosnev komplekt

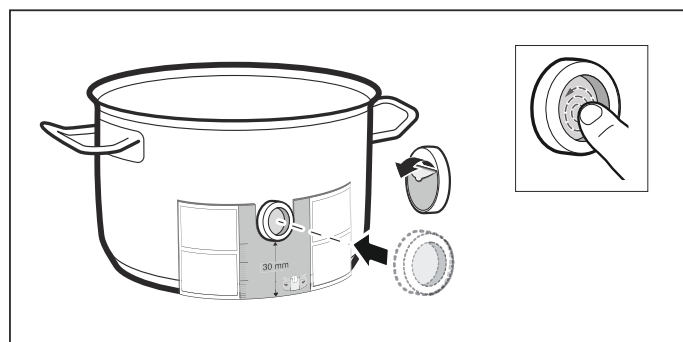
Silikoonpadja pealekleepimine

Silikoonpadi fikseerib temperatuurisensori keedunõu külge.

Kui keedupotti kasutatakse keedufunktsioonidega esmakordselt, tuleb paigaldada silikoonpadi.

Toimige järgmiselt:

1. Koht potil, kuhu padi kleebitakse, peab olema puhas rasvast. Puhastage pott, kuivatage hästi ja hõõruge kleebitav koht üle nt piiritusega.
2. Eemaldage silikoonpadja küljest kaitsekile. Tarnekomplektis oleva šablooni abil kleepige silikoonpadi vastaval kõrgusel poti külge.



3. Suruge silikoonpatja vastu potti, avaldage survet ka sisepinnale.

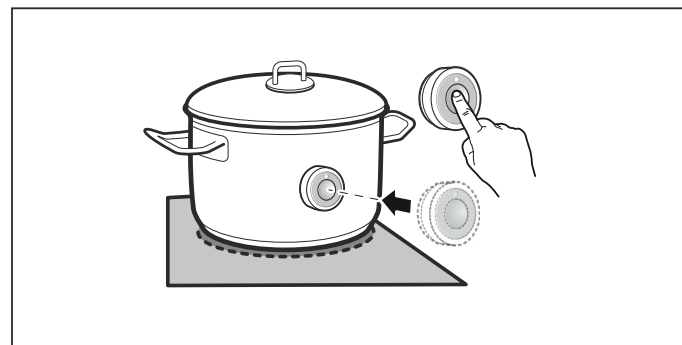
Liim kuivab täielikult 1 tunniga. Selle aja jooksul ärge keedunõud kasutage ega puhastage.

Märkused

- Ärge jätke silikoonpadjaga nõud pikemaks ajaks nõudepesuvedelikku.
- Kui silikoonpadi peaks lahti tulema, tuleb kasutusele võtta uus silikoonpadi.

Juhtmeta temperatuurisensori kasutamine

Paigaldage temperatuurisensor silikoonpadja külge nii, et see oleks korrektselt kohal.



Märkused

- Enne temperatuurisensori paigaldamist veenduge, et silikoonpadi on täiesti kuiv.
- Asetage keedupott keedualale nii, et temperatuurisensor on suunatud pliidiplaadi külgmise välispinna poole.
- Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi temperatuurisensor olla suunatud mõne teise kuumade keedunõu poole.
- Pärast keetmist võtke temperatuurisensor poti küljest maha. Hoidke seda puhtas ja ohutus kohas ja eemal tulekolletest.
- Üheaegselt võite kasutada kuni kolme temperatuurisensorit.

Puhastamine

Juhtmeta temperatuurisensorit ei tohi pesta nõudepesumasinas.

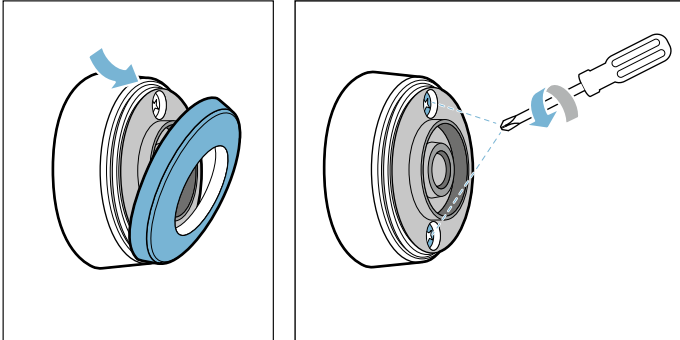
Infot temperatuurisensori puhastamise kohta leiate peatükist → "Puhastamine"

Patarei vahetamine

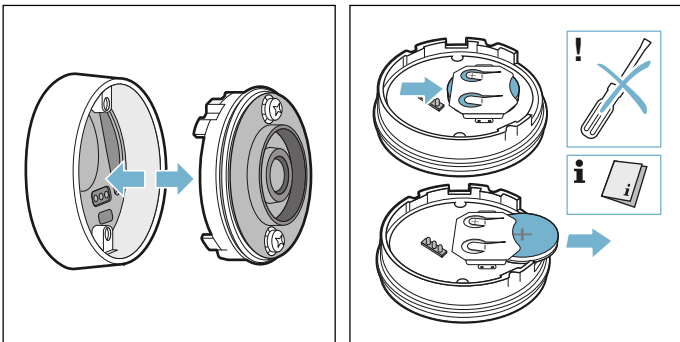
Kui vajutatud on juhtmeta temperatuurisensori sümbolile ja LED ei sütti, on patarei tühi.

Patarei vahetamine:

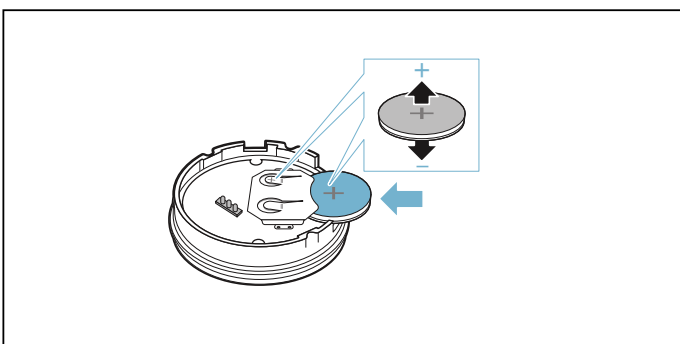
1. Eemaldage seadme alaosalt silikoonkate. Keerake kruvid kruvikeerajaga lahti.



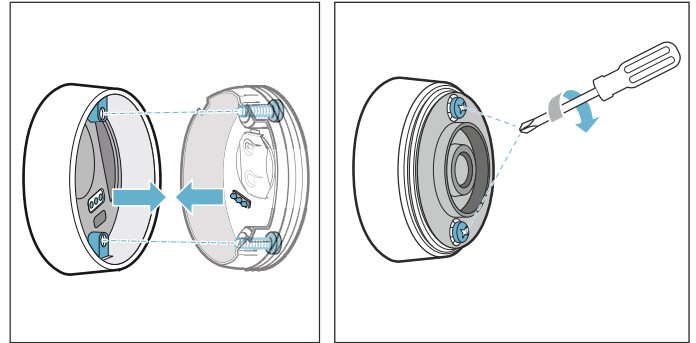
2. Tõmmake seadme ülaosa maha. Eemaldage vana patarei. Pange sisse uus patarei. Seejuures jälgige polarsust.

**Tähelepanu!**

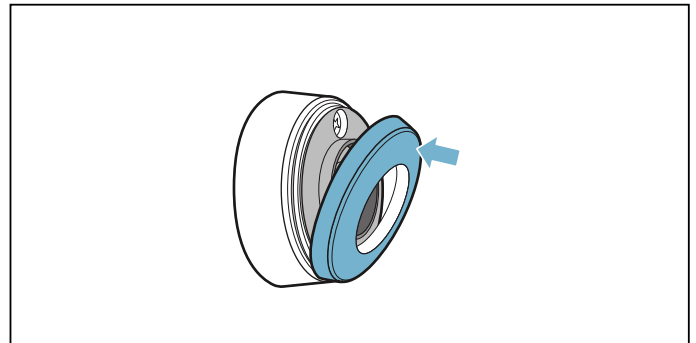
Patarei eemaldamiseks ärge kasutage metallist esemeid. Ärge puudutage kontakte.



3. Monteerige korpuse ülaosa ja alaosa uuesti kokku. Seejuures veenduge kontaktpiide õiges suunas.



4. Paigaldage silikoonkate uuesti temperatuurisensori korpuse alaosa külge.



Märkus: Kasutage ainult CR2032 tüüpi patareisid. Need on eriti vastupidavad.

Vastavusdeklaratsioon

Käesolevaga deklareerib BSH Hausgeräte GmbH, et juhtmeta temperatuurisensoriga varustatud seade vastab direktiivi 1999/5/EÜ põhinõuetele ja muudele asjaomastele sätetele.

Põhjaliku R&TTE vastavusdeklaratsiooni leiate internetist aadressilt www.siemens-home.com seadme tootelehel täiendavate dokumentide alt.

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


Lapselukk


Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.

Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.


Aktiveerimine:

1. Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
2. Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel.

Näit  süttib 10 sekundiks.

Pliidiplaat on lukustatud.

Inaktiveerimine:

1. Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
2. Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel.

Pliidiplaat vabaneb.

Automaatne lapselukk


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


Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset 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 4	Seadistus olenevalt kõrgusest üle merepinna 1-2 vähendamine. 3 Põhiseadistus 4-9 suurendamine.
c 5	Keeduaja 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. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus.
c 11	Move-funktsiooni jaoks eelseadistatud võimsusastmete muutmine -9 Eesmise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste. -5 Keskmise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste. -1.5 Tagumise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste.
c 12	Keedunõu kontrollimine, keeduprotsessi tulemus 0 Ei sobi 1 Ei ole optimaalne 2 Sobib

* Tehase seadistused

Näit	Funktsioon
c 13	Paindliku keedutsooni aktiveerimise konfigureerimine 0 Kahe eraldiseisva keedualana. 1 Üheainsa keedualana.*
c 14	Juhtmeta temperatuurisensori ühendamine pliidiplaadiga 0 Veatu ühendus 1 Vigane ühendus: tingitud ülekandmise veast. 2 Vigane ühendus: tingitud temperatuurisensori veast.
c 0	Lähtestada tehase seadistustele 0 Individuaalsed seadistused.* 1 Lähtestada tehase seadistustele.

* Tehase seadistused

Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

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

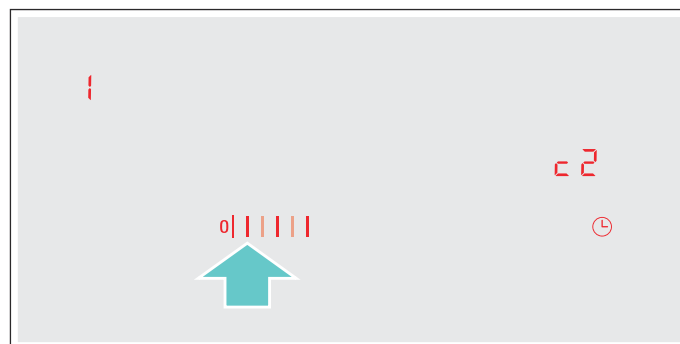
Teave toote kohta	Näit
Hooldekeskuste loetelu	0 1
Valmistusnumber	Fd
Valmistusnumber 1	95.
Valmistusnumber 2	05

- Sümbolit ⌚ uuesti puudutades jõuate põhiseadistuste juurde. Näidikutel süttivad eelseadistuste tähistena c 1 ja 0.



- Puudutage sümbolit ⌚ korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.

- Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



- Puudutage sümbolit ⌚ vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

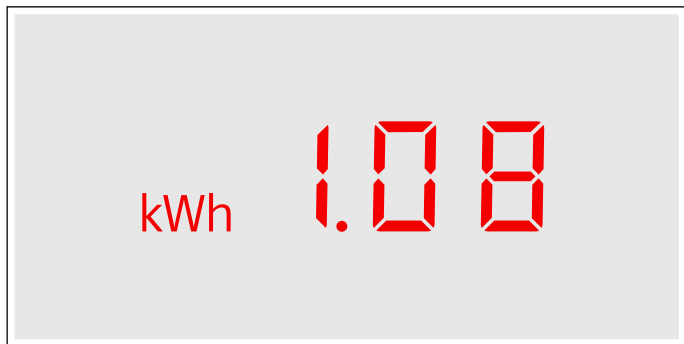
Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Energiaarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiaarbimist.

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

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



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

Keedunõu test

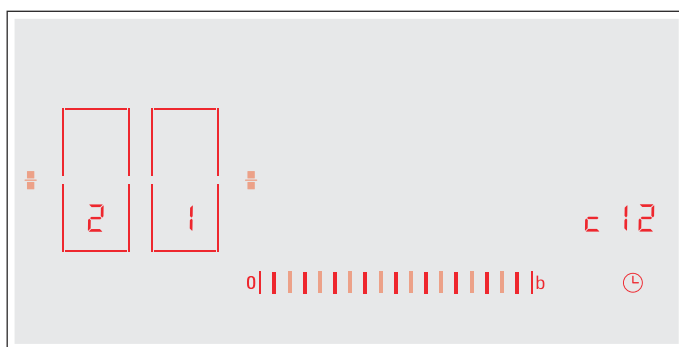
Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

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

- Paindlik keedutsoon on välja reguleeritud ühe keedualana, kasutage vaid ühte keedunõud.
- 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 keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine" ja → "Paindlik tsoon".

Puhastamine

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

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 pakendile 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 veeibpoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

Võimalikud plekid	
Katlakivi- ja veejäägid	Puhastage pliidiplaat kohe, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaasikeraamiliste 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.

Juhtmeta temperatuurisensor

Temperatuurisensor

Puhastage temperatuurisensorit niiske lapiga. Ärge kunagi peske seda nõudepesumasinas. Ärge kastke seda vette ja ärge puhastage seda voolava vee all.

Pärast keetmist võtke temperatuurisensor poti küljest maha. Hoidke seda puhtas ja ohutus kohas, näiteks pakendis ja eemal tulekolletest.

Silikoonpadi

Enne temperatuurisümboli külge kinnitamist puhastage ja kuivatage. Võib pesta nõudepesumasinas.

Märkus: Ärge jätke silikoonpadjaga nõud pikemaks ajaks nõudepesuvedelikku.

Temperatuurisensori aken

Sensori aken peab alati olema puhas ja kuiv. Toimige järgmiselt:

- Eemaldage regulaarselt rasvapritsmed ja mustus.
- Puhastamiseks kaustage pehmet lappi või vatitikke ja aknapuhastusvahendit.

Märkused

- Ärge kasutage kraapivaid puhastusvahendeid, nagu küürimiskäsna ja harjad, ega viskoosseid puhastusaineid.
- Ärge puudutage sensori akend sõrmedega. See võib määrduda või kriimustada saada.

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 juhtpaneeli ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneeli 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 kõrgele 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*", → "*Paindlik tsoon*" ja → "*Move-funktsioon*".

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*", → "*Paindlik tsoon*" ja → "*Move-funktsioon*".

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	Abi
Puudub	Vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Häire elektroonika töös.	Kontrollige teiste elektriseadmete abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis. Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, 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/E8207	Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
F4/E8208	Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	
F5 + võimsusaste ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht.	Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Keetmist saab jätkata.
F5 ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake mõni sekund. Puudutage mis tahes sensorilüliti. Kui veateade kustub, saab keetmist jätkata.
F1/F6	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
F0	Seadistuste ülekandmise funktsiooni ei ole võimalik aktiveerida	Kontrollige veanäidikut, selleks puudutage mis tahes sensorilüliti. Võite keetmist tavalisel viisil jätkata, ilma et kasutate seadistuste ülekandmise funktsiooni. Võtke ühendust hooldekeskusega.
F9	FlexPlus-keedutsooni ei ole võimalik aktiveerida	Kontrollige veanäidikut, selleks puudutage mis tahes sensorilüliti. Ülejäänud keedualadel võite keetmist tavalisel viisil jätkata. Võtke ühendust hooldekeskusega.
F8	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvväljalülitus. Vt jaotist → "Automaatne väljalülitus"
E8202	Temperatuurisensor kuumenes üle ja keeduala lülitus välja.	Oodake, kuni temperatuurisensor on piisavalt jahtunud ja aktiveerige funktsioon uuesti.
E8203	Temperatuurisensor kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja.	Kui temperatuurisensorit ei kasutata, eemaldage see keedunõu küljest ja hoidke seda eemal teistest keedualadest ja tulekollektist. Lülitage keedualad uuesti sisse.
E8204	Temperatuurisensori patarei on tühi.	Patarei 3V CR2032 vahetamine. Vt jaotist → "Patarei vahetamine"
E8205	Temperatuurisensoril ei ole enam ühendust.	Lülitage funktsioon välja ja seejärel uuesti sisse.
E8206	Temperatuurisensor on defektne.	Võtke ühendust hooldekeskusega.

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

Näidik	Võimalik põhjus	Abi
Temperatuurisensor näit ei põle.	Temperatuurisensor ei reageeri ja näit ei sütti.	Patarei 3V CR2032 vahetamine. Vt jaotist → "Patarei vahetamine" Kui probleem püsib, hoidke temperatuurisensori nuppu 8 minuti vältel all ja ühendage temperatuurisensor uuesti pliidiplaadiga. Kui probleem püsib, võtke ühendust hooldekeskusega.
Temperatuurisensori näit vilgub kaks korda.	Temperatuurisensori patarei on peaaegu tühi. Järgmine keeduprotsess võib tühja patarei tõttu katkeda.	Patarei 3V CR2032 vahetamine. Vt jaotist → "Patarei vahetamine"
Temperatuurisensori näit vilgub kolm korda.	Temperatuurisensoril ei ole enam ühendust.	Kui probleem püsib, vajutage temperatuurisensori sümbolile 8 sekundi vältel ja ühendage temperatuurisensor uuesti pliidiplaadiga.
E9000 E90 10	Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem.	Võtke ühendust elektrienergia tarnijaga.
U400	Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud	Ühendage pliidiplaat vooluvõrgust lahti. Veenduge, et see on vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile.
dE	Aktiveeritud on demorežiim	Ühendage pliidiplaat vooluvõrgust lahti. Oodake 30 sekundit ja ühendage see uuesti vooluvõrku. Puudutage järgneva 3 minuti jooksul mis tahes sensorilülit. Demorežiim on inaktiveeritud.

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 leiate 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 visiid ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiate kaasasolevast klienditeenindust 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	-	-	-	1.5	Ei
Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine						
Läätsesupp* Algtemperatuur 20 °C						
Kogus: 450 g	Pott Ø 16 cm	9	1:30 (segamata)	Jah	1.5	Jah
Kogus: 800 g	Pott Ø 22 cm	9	2:30 (segamata)	Jah	1.5	Jah
Konserveeritud läätsesupp 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	1.5	Jah
Kogus: 1 kg	Pott Ø 22 cm	9	ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min)	Jah	1.5	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	8.5	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	8.5	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	8.5	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	8.5	ca 5:30	Ei	2.5	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	2.5	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 tempera- tuurile 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



9001214841
960511(00)