

SIEMENS



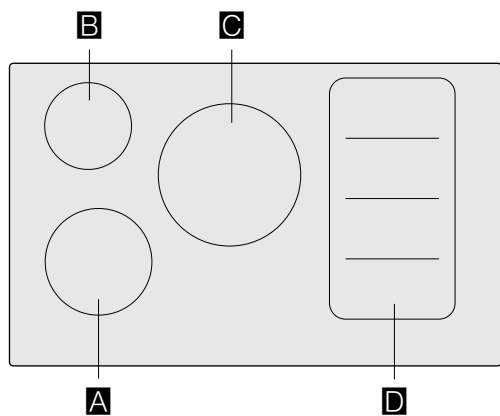
## Pliidipaak



EX8..FV...

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

et Kasutusjuhend

Register  
your  
product  
online



		g*	b*
<b>A</b>	∅ 18	1.800 W	3.100 W
<b>B</b>	∅ 14,5	1.400 W	2.200 W
<b>C</b>	∅ 24	2.200 W	3.700 W
<b>D</b>		2.200 W	3.700 W
		3.300 W	3.700 W

\*  IEC 60335-2-6

# Sisukord

 <b>Ettenähtud kasutamine</b> .....	4	 <b>Pühkimiskaitse</b> .....	19
 <b>Olulised ohutusnõuded</b> .....	5	 <b>Automaatne väljalülitus</b> .....	19
 <b>Kahjustuste põhjused</b> .....	6	 <b>Põhiseaded</b> .....	20
Ülevaade .....	6	Põhiseadistuste juurde pääsete nii: .....	21
 <b>Keskkonnakaitse</b> .....	7	 <b>Energiatarbimise näit</b> .....	21
Nõuanded energia säästmiseks .....	7	 <b>Keedunõu test</b> .....	22
Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus .....	7	 <b>Puhastamine</b> .....	22
 <b>Induktsiooniga toiduvalmistamine</b> .....	7	Pliidiplaat .....	22
Induktsioonkuumutuse eelised .....	7	Pliidiplaadi raam .....	22
Nõud .....	7	 <b>Korduma kippuvad küsimused (KKK)</b> .....	23
 <b>Seadmega tutvumine</b> .....	9	 <b>Mida teha tõrgete korral?</b> .....	24
Juhtpaneel .....	9	 <b>Klienditeenindus</b> .....	25
Keedualad .....	9	E-number ja FD-number .....	25
Jääkkuumuse näit .....	9	 <b>Kontrollroad</b> .....	26
 <b>Seadme kasutamine</b> .....	10		
Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine .....	10		
Keeduala reguleerimine .....	10		
Soovitusi toiduvalmistamiseks .....	10		
 <b>Paindlik tsoon</b> .....	13		
Nõuanded nõude kasutamiseks .....	13		
Kahe eraldiseisva keedualana .....	13		
Üheainsa keedualana .....	13		
 <b>Ajafunktsioonid</b> .....	14		
Keeduaja programmeerimine .....	14		
Signaalkell .....	14		
 <b>PowerBoost-funktsioon</b> .....	15		
Aktiveerimine .....	15		
Inaktiveerimine .....	15		
 <b>Praadimissensor</b> .....	15		
Eelised praadimisel .....	15		
Praadimiseks praadimissensoriga .....	15		
Temperatuuriasemed .....	16		
Tabel .....	16		
Seadistamine käib nii .....	18		
 <b>Lapselukk</b> .....	18		
Lapseluku sisse- ja väljalülitamine .....	18		
Automaatne lapselukk .....	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 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.

## 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.

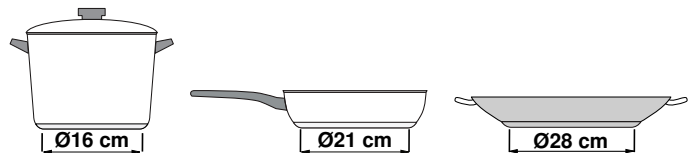
### Nõud

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.

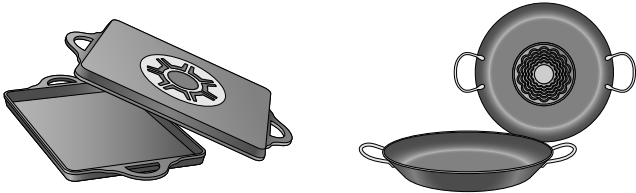


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiате peatükist → "*Paindlik tsoon*".

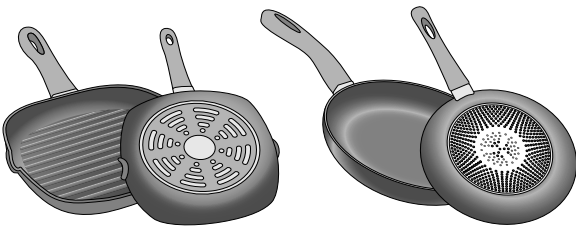


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- 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

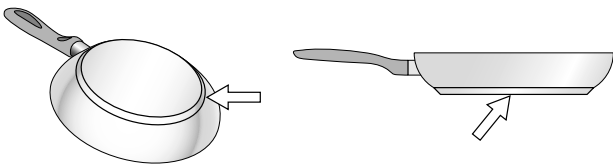
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- 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

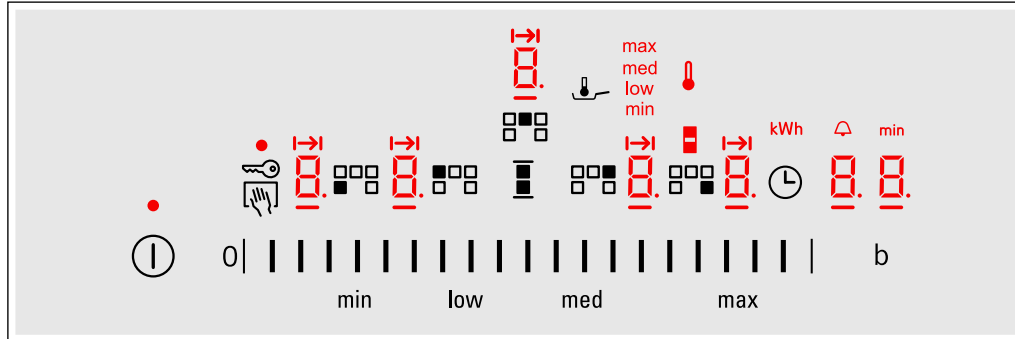
Igal keedualal on keedupoti tuvastamiseks alampiir, mis sõltub nõu põhja ferromagnetilisest läbimõõdust ja materjalist. Seepärast tuleks alati kasutada seda keeduala, mis mõõtmete poolest poti põhja läbimõõduga kõige paremini sobib.



# Seadmega tutvumine

Leiate teabe keedualade mõõtmete ja võimsuste kohta. → lehekülg 2

## Juhtpaneel



Sensorlülitid	
①	Pealüliti
☐☐☐	Keeduala väljavalimine
0	Reguleerimisala
b	Powerboost-funktsioon
⬇️	Praadimissensor
min, low, med, max	Temperatuuriastmed
☐	Paindlik keedutsoon
☞	Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil
🔑	Lapselukk
⌚	Taimeri funktsioon

Näidikud	
0	Olek
1-9	Võimsusastmed
00	Taimeri funktsioon
H/h	Jääkkuumus
b	PowerBoost-funktsioon
R	Praadimissensor
🔑	Temperatuur Praadimissensor
min, low, med, max	Temperatuuriastmed
☐	Paindlik keedutsoon
→	Keeduaja 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.
☐	Paindlik keedutsoon	Vt jaotist → "Paindlik 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. Pealülitist 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.

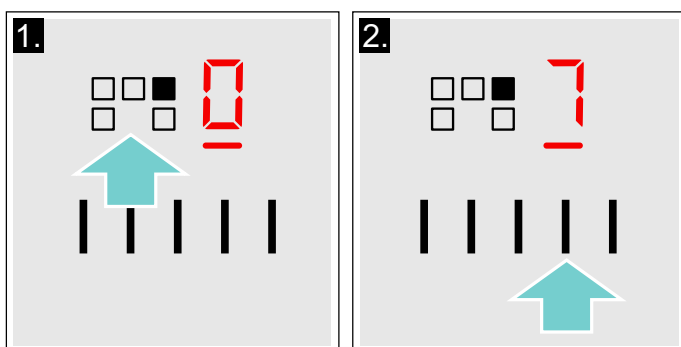
Võimsustase 9 = täisvõimsus.

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 . Näit  süttib.
2. Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud võimsustase




Võimsustase on seadistatud.

### Võimsustaseme muutmine

Valige keeduala ja seadke programmeerimisalal soovitud võimsustase.

### Keeduala väljalülitamine

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

#### Märkused

- Kui keedualale ei ole nõud asetatud, hakkab valitud võimsustase vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.
- Kui keedualale on enne plaadi sisselülitamist asetatud nõu, tuvastatakse see 20 sekundi jooksul pärast pealülitist vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsustase; vastasel juhul lülitub keeduala välja. Kui pliidiplaadile 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 võimsustase 8 - 9.
- Kaanega hautades reguleerige võimsustase 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)
<b>Sulatamine</b>		
šokolaad, glasuur	1 - 1.	-
või, mesi, želatiin	1 - 2	-
<b>Soojendamine ja soojana hoidmine</b>		
Supp, nt läätsesupp	1. - 2	-
Piim*	1. - 2.	-
Vorstikeste kuumutamine vees**	3 - 4	-
<b>Sulatamine ja soojendamine</b>		
Spinat, külmutatud	3 - 4	15 - 25
Guljašš, külmutatud	3 - 4	35 - 55
<b>Hüüvitamine, paisutamine</b>		
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
<b>Keetmine, aurutamine, hautamine</b>		
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.	-
<b>Moorimine</b>		
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)
<b>Moorimine / praadimine vähese õliga*</b>		
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
<b>Fritimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, fritida portsjoni haaval)</b>		
Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad	8-9	-
Kroketid, sügavkülmutatud	7-8	-
Liha, nt kanatükid	6-7	-
Kala, paneeritud või õlletainas	6-7	-
Köögivilja, seemned, paneeritud või õlletainas, tempura	6-7	-
Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvilja õlletaignas	4-5	-
* ilma kaaneta		
** mitu korda keerata		
*** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8		



## Paindlik tsoon

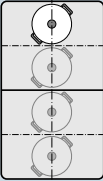
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

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

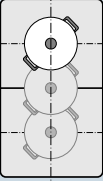
### Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

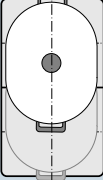
**vÜheainsa keedualana**



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

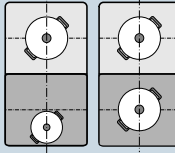


Läbimõõt suurem kui 13 cm  
Asetage nõu ühte kolmest joonisel kujutatud asendist.



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

**Kahe eraldiseisva keedualana**



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

## Kahe eraldiseisva keedualana

Paindlikku keedutsooni kasutatakse nagu kahte eraldiseisvat keeduala.


### Aktiveerimine

Vt peatükki → "Seadme kasutamine"

## Üheainsa keedualana

Kogu keedutsooni kasutamine mõlema keeduala liitmise teel.


### Keedualade ühendamine

1. Asetage keedunõu kohale. Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast ja seadistage võimsusaste
2. Puudutage sümbolit . Näit süttib. Alumise keeduala näidikule ilmub võimsusaste. Paindlik keedutsoon on aktiveeritud.

### Võimsusastme muutmine


Valige välja üks kahest paindliku keedutsooni juurde kuuluvast keedualast ja muutke reguleerimisalal võimsusastet.

### Uue keedunõu lisamine

Asetage uus keedunõu kohale, valige välja paindliku keedutsooni keeduala ja puudutage seejärel kaks korda sümbolit . Uus keedunõu tuvastatakse ja eelnevalt valitud võimsusaste ei muutu.

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

### Keedualade lahutamine

Valige välja üks paindliku keedutsooni keeduala ja puudutage sümbolit .

Paindlik keedutsoon on inaktiveeritud. Keedualad töötavad endiselt kahe eraldiseisva keedualana.

**Märkus:** Kui lülitate pliidiplaadi välja ja hiljem uuesti sisse, lülitatakse paindlik keedutsoon uuesti kaheks eraldiseisvaks keedualaks.

## Ajafunktsioonid




Pliidiplaadil on kaks taimeri funktsiooni:

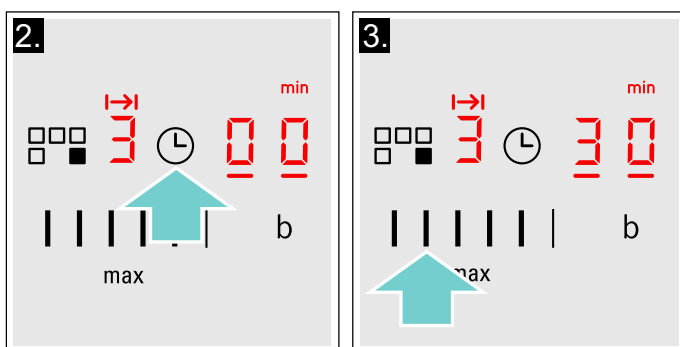
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell

### 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 keeduaeg.



Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksuma.

#### Märkused


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

#### Praadimissensor


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


#### 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 hoiatussignaal. Taimeri näidikule ilmub 10 sekundiks .

Tähise  vajutamisel näidud kustuvad ja helisignaal lõpeb.

#### Märkused




- Kui keeduaeg on programmeeritud mitme keeduala jaoks, ilmub taimeri näidikule alati valitud keeduala ajanäit.
- Keeduaeg 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 , kuni süttib näit . Taimeri näidikule ilmub näit .
2. Valige programmeerimisalal soovitud aeg. Mõne sekundi pärast hakkab aeg jooksuma.

#### Aja muutmine või tühistamine

Vajutage mitu korda tähist , kuni süttib näit . Muutke aega programmeerimisalal või seadke see  peale.

#### Kui aeg saab täis

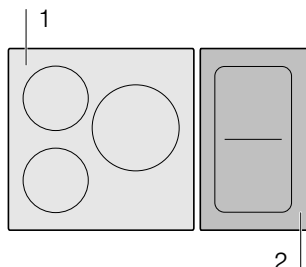
Kostab hoiatussignaal. Taimeri näidikule ilmub  ja süttib näit . 10 sekundi pärast näidud kustuvad.

Tähise  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 väljavalitud keeduala näidikul **b** ja **9**; seejärel reguleeritakse automaatselt välja võimsusaste **9**, ilma et funktsiooni aktiveeritaks.



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

### 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.

## Praadimissensor

Sellel funktsioonil saab praadida nii, et sobiv pannitemperatuur jääb kogu aeg samaks.

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimisfunktsiooni sümboliga.

### Eelised praadimisel

- Keeduala kuumeneb vaid siis, kui see on vajalik temperatuuri hoidmiseks. Nii säästetakse energiat ja õli või rasv ei kuumene üle.
- Praadimisfunktsioon annab teada, kui tühi pann on saavutanud õli ja roogade pealeasetamiseks vajaliku temperatuuri.

### Märkused

- Ärge katke panni kaanega. Vastasel korral ei aktiveeru funktsioon õigesti. Rasvapritsmete vältimiseks võib kasutada pritsmekaitset.
- Praadimiseks kasutage üksnes sobivat õli või rasva. Kui kasutate võid, margariini, oliiviõli või searasva, reguleerige välja temperatuuriastme**min**.
- Ärge jätke panni, mille on toiduained, järelevalveta.
- Kui keeduala temperatuur on kõrgem kui keedunõu temperatuur või vastupidi, ei aktiveeru praadimissensor korrektselt.

### Praadimiseks praadimissensoriga

Panne, mis sobivad kasutamiseks praadimissensoriga, saate tellida müügiesindustest või hooldekeskusest. Tehke teatavaks vastav tootenumber:

- HZ390210 pann läbimõõduga 15 cm.
- HZ390220 pann läbimõõduga 19 cm.
- HZ390230 pann läbimõõduga 21 cm.

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

### Märkused

- Praadimissensor töötati välja just seda liiki ja sellise suurusega pannide jaoks.
- Veenduge, et panni põhja läbimõõt vastab keeduala läbimõõdule. Asetage pann keeduala keskele.
- Paindlikul keedualal võib ette tulla, et teistsuguse suurusega või halva asetusega pannide puhul praadimissensor ei aktiveeru. Vt peatükki → "Paindlik tsoon".
- Teised pannid võivad üle kuumeneda. Temperatuur võib minna valitud temperatuuristmest madalamaks või kõrgemaks. Esmalt proovige kõige madalamal temperatuuristmel ja muutke seda vastavalt vajadusele.

## Temperatuuriastmed

Temperatuuriaste	Sobib
<b>min</b>	madal Roogade praadimine oliiviõli, võ ja margariiniga, nt omleti valmistamine.
<b>low</b>	keskmine - madal Liha ja tahkete roogade, nt hakklihapallide ja vorstikeste praadimine.
<b>med</b>	keskmine - kõrge Lihalõikude praadimine küpsusastmeni poolküps või küps, sügavkülmutatud, paneeritud ja pehmete roogade praadimine, nt šnitsli, raguu või köögivilja valmistamine.
<b>max</b>	kõrge Roogade praadimine kõrgel temperatuuril, nt lihalõikude valmistamine küpsusastmel pooltoores, kartulipannkookide ja praekartulite valmistamine.

## Tabel

Tabelis näidatakse, milline temperatuuriaste roa jaoks sobib. Praadimisajad sõltuvad roogade liigist, kaalust, suurusest ja kvaliteedist.

Väljareguleeritud temperatuuriaste oleneb kasutatud pannist.

Tühjal pannil laske eelnevalt kuumeneda, õli ja roog lisage pärast helisignaali.


	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
<b>Liha</b>		
Šnitsel, naturaalne või paneeritud	med	6 - 10
Filee	med	6 - 10
Karbonaadilõigud*	low	10 - 15
Cordon bleu, Viini šnitsel*	med	10 - 15
Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused)	max	6 - 8
Lihalõigud, poolküpsed või küpsed (3 cm paksused)	med	8 - 12
Linnulihafilee (2 cm paksune)*	low	10 - 20
Vortsikesed, keedetud või toored*	low	8 - 20
Hamburger, hakklihapallid, täidetud lihapallid*	low	6 - 30
Sinkvorst	min	6 - 9
Raguu, gyros	med	7 - 12
Hakkliha	med	6 - 10
Peekon	min	5 - 8
<b>Kala</b>		
Kala, praetud, terve, nt forell	low	10 - 20
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	low - med	10 - 20
Krevetid ja krabid	med	4 - 8
<b>Munaroad</b>		
Pannkoogid**	max	-
Omlett**	min	3 - 6
Härjasilmad	min - med	2 - 6
Munapuder	min	4 - 9
Pannkoogid	low	10 - 15
Praetud sai**	low	4 - 8
** mitu korda keerata.		
** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.		

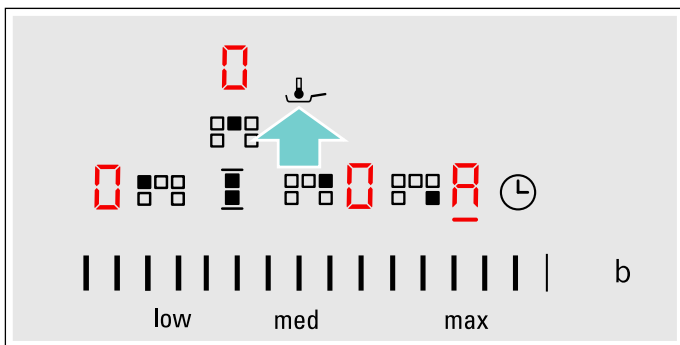


	Temperatuuriaste	Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites)
<b>Kartulid</b>		
Praekartulid (keedukartulitest)	max	6 - 12
Friikartulid (tooretest kartulitest)	med	15 - 25
Kartulikroketid**	max	2,5 - 3,5
Glasuuritud kartulid	low	15 - 20
<b>Köögiviljad</b>		
Küüslauk, sibul	min	2 - 10
Suvikõrvits, baklažaan	low	4 - 12
Paprika, roheline spargel	low	4 - 15
Seened	med	10 - 15
Glasuuritud köögiviljad	low	6 - 10
<b>Sügavkülmutatud tooted</b>		
Šnitsel	med	15 - 20
Cordon bleu*	med	10 - 30
Linnulihafilee*	med	10 - 30
Kananagitsad	med	10 - 15
Gyros, kebab	low	5 - 10
Kalafilee, naturaalne või paneeritud	low	10 - 20
Kalapulgad	med	8 - 12
Friikartulid	max	4 - 6
Panniroad, nt köögiviljapada kanaga	low	6 - 10
Kevadrullid	med	10 - 30
Camembert / juust	low	10 - 15
<b>Muu</b>		
Camembert / juust	low	7 - 10
Eelkeedetud kuivtooted, millele tuleb lisada vett, nt nuudlid	min	5 - 10
Saiakuubikud	low	6 - 10
Mandlid/pähklid/piiniaseemned	med	3 - 15
** mitu korda keerata.		
** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.		

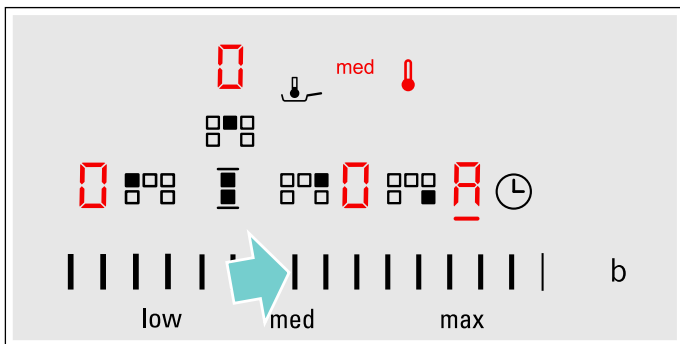
## Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi pann keedualale.


1. Valige välja keeduala. Puudutage sümbolit . Näidikul põleb A.




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




Funktsioon on aktiveeritud.

Temperatuurisümbol  põleb seni, kuni on saavuttud praadimistemperatuur. Kõlab helisignaali ja temperatuurisümbol kustub.

### Märkused

- Panni külge kõrbemise vältimiseks pöörake roogadel teine pool.
- Temperatuurinäidu  ja temperatuuriastme kuvamiseks peab olema välja valitud keeduala.

### Praadimissensori väljalülitamine



Valige välja keeduala ja puudutage sümbolit . Funktsioon on inaktiveeritud.


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

\* Tehase seadistused




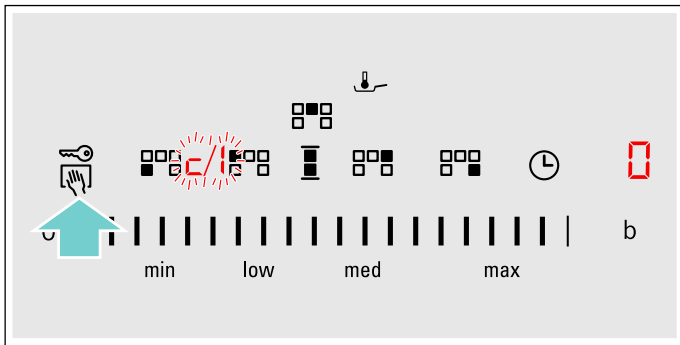
## Põhiseadistuste juurde pääsete nii:


Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

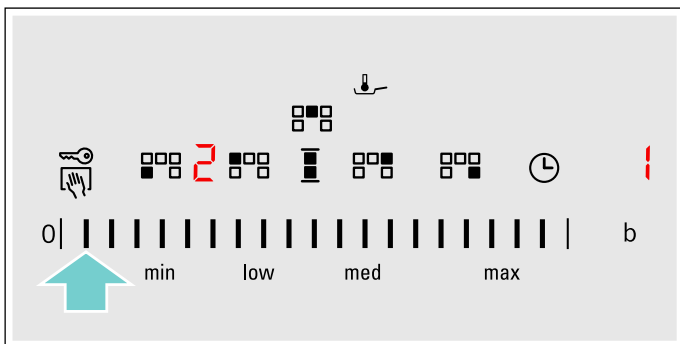
1. Lülitage pliidiplaat sisse.
2. Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel.  
Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta. Üksikute näitude nägemiseks puudutage reguleerimisala.

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  $\epsilon$  ja  $I$  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

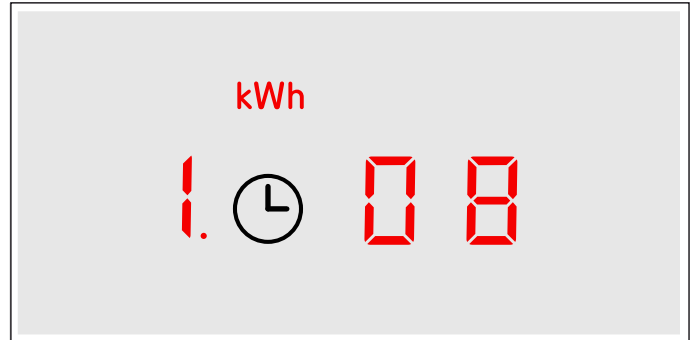
Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

## 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"

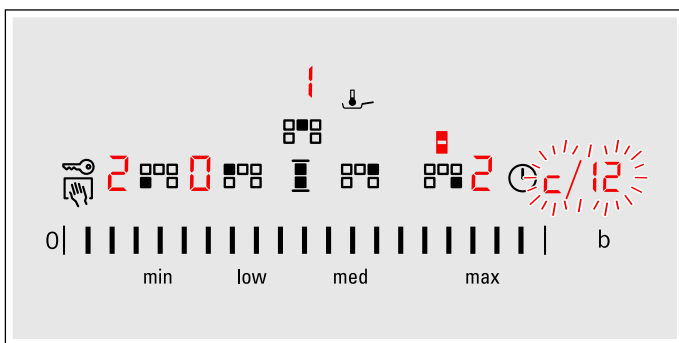
## Keedunõu test

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	Keetmisprotsess
0	Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ega lähe seetõttu kuumaks.*
!	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 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 helisignaali?

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.

##### Rütmiline heli nagu kella tiksumine:

Selline heli tekib vaid siis, kui sisse on lülitatud kõik kolm vasakpoolset keeduala. See kaob või muutub vaiksemaks, kui üks keeduala välja lülitada.

### 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" ja → "Paindlik tsoon".

## Keedunõud

### 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 induktsioonkuumutusega.

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

## 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 hooldekeskuse.
Näidud vilguvad.	Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega.	Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese.
Keedualade näidikutel vilgub näit $\ominus$ .	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 pliidiplaadi mis tahes sümbolit.
$F4$	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. Võite keetmist jätkata.
$F5$ ja helisignaali	Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja.	Eemaldage keedunõu. Oodake paar sekundit. Puudutage suvalist sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata.
$F1/F6$	Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja.	Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse.
$F8$	Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös.	Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükki
$E9000$ $E9010$	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 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 visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

**Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral**

Kõigi riikide kontaktandmed leiate 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 kodumasinate 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
<b>Šokolaadi sulatamine</b>						
Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g)	Varrega kastrul Ø 16 cm	-	-	-	1.	Ei
<b>Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine</b>						
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
<b>Béchamelkastme valmistamine</b>						
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
<b>Riisipudru keetmine</b>						
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
<b>Riisi keetmine*</b>						
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
<b>Seafilee praadimine</b>						
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
<b>Pannkookide valmistamine**</b>						
Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta	Praepann Ø 24 cm	9	ca 1:30	Ei	7	Ei
<b>Sügavkülmutatud friikartulite fritimine</b>						
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](http://siemens-home.com)

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



9001233224  
960720(00)