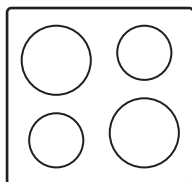




Electrolux



electrolux.com/register



ET Kasutusjuhend | Pliidiplaat

KDI641723K



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	8
4. TOOTE KIRJELDUS.....	13
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	15
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	19
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	22
8. VEAOTSING.....	24
9. TEHNILISED ANDMED.....	26
10. ENERGIATÕHUSUS.....	27
11. JÄÄTMEKÄITLUS.....	28

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.

- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Pliidiklaasi purunemisel:
 - sulgege kohe kõik põletid ja mis tahes elektrilised kütteelemendid ning ühendage seade toitevõrgust lahti,
 - ärge puudutage seadme pinda,
 - ärge kasutage seadet.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Kui seade on ühendatud otse toiteallikaga, tuleb kasutada isoleeritud kontaktidega ja kontaktivahega lülitit. Tuleb tagada täielik lahtiühendamine vastavalt III ülepinge kategoorias täpsustatud tingimustele. Maanduskaabel on sellest välja jäetud.
- Maandusjuhtme paigaldamisel (kui kasutate näiteks isolatsiooniumbrist) veenduge, et juhe ei puutu otseselt vastu selliseid osi, mis võivad minna kuumemaks kui 50 °C üle toatemperatuuri.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

See seade sobib järgmiste turgude puhul:

LV

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla eralduspaneel.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi esiserva vahele jääks 2 mm vaba ventilatsiooniruumi. Garantii ei kata piisava ventilatsiooniruumi puudumisest tingitud kahjustusi.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud, .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupeessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadise. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Gaasiühendus

ETTEVAATUST!

Gaasiballooni kasutamisel hoidke seda alati lamedal horisontaalpinnal (gaasiventil üleväl).

- Kõik gaasiühendused peab teostama kvalifitseeritud tehnik.
- Enne seadme paigaldamist veenduge, et kohaliku ühendusvõrgu tingimused (gaasi tüüp ja rõhk) ning seadme seadistused on omavahel kooskõlas.
- Veenduge, et seadme ümber oleks tagatud õhuringlus.
- Teave gaasivarustuse kohta on kirjas andmeplaadil.
- See seade ei ole ühendatud seadmega, mis põlemissaadusi väljutaks. Veenduge, et ühendate seadme vastavalt kehtivatele paigalduseeskirjadele. Järgige piisava ventilatsiooni nõudeid.

2.4 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögi oht!

ETTEVAATUST!

Gaasipliidi kasutamise tulemuseks on soojuse, niiskuse ja põlemisproduktide tekkimine ruumis, kuhu see on paigaldatud. Veenduge, et seadme kasutamise ajal oleks köök hästi ventileeritud.

Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni (kui see on olemas) võimsuse suurendamist, täiendavat ventilatsiooni põlemisproduktide ruumist ohutuks väljajuhtimiseks, tagades samal ajal ruumi õhuvahtetuse täiendava ventilatsiooni abil. Enne lisaventilatsiooni paigaldamist konsulteerige kvalifitseeritud spetsialistiga.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induksiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.

HOIATUS!

Plahvatus- või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid auru. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.

- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutata õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange pange kuumat nõukaant pliidi klaaspinna peale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge kunagi jätke sisselülitatud põletit tühja nõuga või ilma nõuta.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Valumalmist, alumiiniumist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- Kasutage ainult stabiilseid, sobiva kuju ja läbimõõduga keedunõusid, mis on mõõdetelt põletitest suuremad.
- Jälgige, et kööginõu asetseks täpselt põletite keskel.
- Ärge kasutage liiga suuri nõusid, mis ulatuvad üle seadme servade. See võib köögi tööpinda kahjustada.
- Kasutage ainult seadmega kaasnenud tarvikuid.
- Ärge paigutage põletitele leegihajutajat.
- Ärge laske happelistel vedelikel, näiteks sidrunimahlal pliidi kokkupuutesse sattuda. See võib põhjustada mattide laikude tekkimist.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.

2.5 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Ärge eemaldage juhtpaneeli küljest mingeid nuppe ega tihendeid. Vastasel korral võib vesi seadmesse sattuda ja seda kahjustada.

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.7 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusohut!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Tasandage välised gaasitorud.

3. PAIGALDAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Mudel
Tootenumber
(PNC)
Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Gaasiühendus

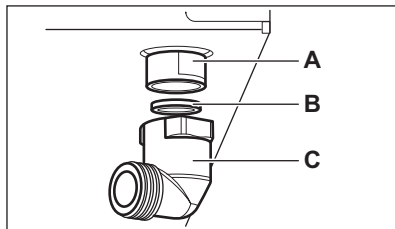
⚠ HOIATUS!

Kvalifitseeritud tehnik peab vastavalt kehtivatele nõuetele ja kohalikele eeskirjadele järgima järgmisi paigaldus-, ühendus- ja hooldusjuhiseid.

Kasutage fikseeritud ühendusi või roostevabast terasest painduvat toru vastavalt kehtivatele eeskirjadele. Painduvate metalltorude kasutamisel jälgige, et need ei puutuks vastu liikuvaid osi ja et neid ei muljutaks. Samuti olge ettevaatlik, kui pliit pannakse kokku ahjuga.



Veenduge, et seadme gaasivarustuse rõhk vastab ette nähtud rõhuväärtustele. Reguleeritav ühendusdetail kinnitatakse platvormi külge keermega mutriga G 1/2". Õige suuna tagamiseks keerake osad kokku ja pingutage vajadusel teflonteibiga.



- A. Völili ots keermega
- B. Seadmega kaasnev seib
- C. Seadmega kaasnev painduv toru

⚠ HOIATUS!

Tähtis on, et painduv toru paigaldataks õigesti. Veenduge, et painduv toru on keermestiku otsas. Seejärel paigaldage see pliidi ühendustoru külge. Ebaõige paigaldus võib põhjustada gaasi lekkimist.

⚠ HOIATUS!

Kui paigaldamine on lõppenud, veenduge, et iga toruliitmiku tihend toimib nõuetekohaselt. Kasutage seebilahust, mitte leeki!

3.4 Injektorite asendamine

1. Eemaldage anumatoed.
2. Eemaldage põletite katted ja kroonid.
3. Eemaldage pihustid silmusvõtmega 7 ja asendage need kasutatavate gaasitüüpide jaoks sobivatega (vt tabelit jaotises "Tehnilised andmed").
4. Pange osad uuesti kokku, järgides sama protseduuri vastupidises järjekorras.
5. Kinnitage gaasivarustustoru lähedale uut tüüpi gaasivarustuse silt. Vajaliku sildi leiate seadmega kaasnenud pakendist.

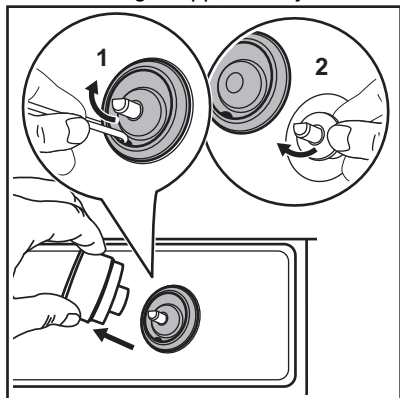
Kui gaasivarustuse rõhk on muutuv või kui see erineb vajalikust survest, tuleb gaasitorule paigaldada sobiv rõhumuundur.

3.5 Minimaalse taseme reguleerimine

Põletite minimaalse taseme reguleerimine.

1. Süüdate põleti.

2. Keerake nupp minimaalsesse asendisse.
3. Eemaldage nupp, tihend ja seib.



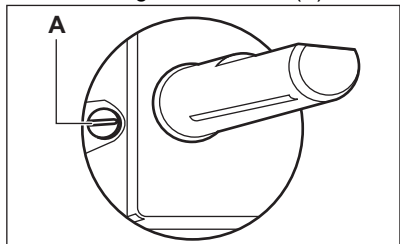
⚠ HOIATUS!

Tegutsege ettevaatlikult, et vältida tihendi kahjustamist. Ärge kasutage eemaldamiseks teravat tööriista.

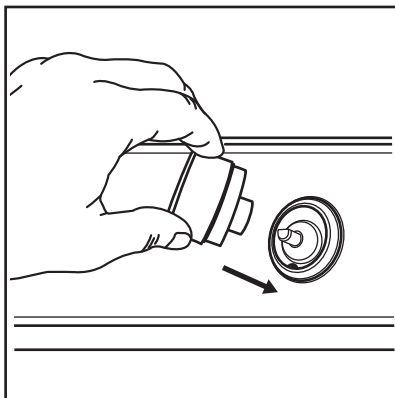
⚠ HOIATUS!

Ärge kasutage pliidiplaadi pinda tihendi tasandamiseks. See võib põhjustada klaaspinna kahjustamist.

4. Reguleerige õhukese kruvikeerajaga mõõdaviigukruvi asendit (A).



5. Asetage seib, tihend ja nupp tagasi oma kohale.



⚠ HOIATUS!

Veenduge, et tihend ja seib oleks täpselt oma algses asendis.

⚠ HOIATUS!

Veenduge, et leek ei kustu, kui keerate nuppu kiiresti maksimaalasendist minimaalasendisse.

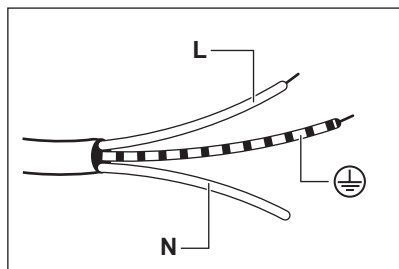
3.6 Elektriühendus

- Veenduge, et nimivõimsus ja andmesildil toodud voolutüüp on kooskõlas kohaliku pingega ja vooluga.
- Selle seadmega kaasneb ka toitejuhe. See peab olema varustatud õige pistikuga, mis suudab taluda andmesildile märgitud koormust. Paigaldage pistik kindlasti õigesse pistikupesasse.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupesast.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Seadet vooluvõrgust lahutades ärge tõmmake toitekaablist. Tõmmates hoidke kinni toitepistikust.
- Kui seade on ühendatud pikendusjuhtme, adapteri või mitmekordse ühendusega, tekib tuleoht. Veenduge, et maandusühendus on kooskõlas kehtivate standardite ja eeskirjadega.
- Ärge laske toitekaablil soojeneda temperatuurini, mis ületab 90°C.

3.7 Ühenduskaabel

Ühenduskaabli vahetamiseks kasutage ainult spetsiaalset kaablit või selle ekvivalenti. Kaabli tüüp on: H05V2V2-F T90.

Veenduge, et kaabli ristlõige vastab pingele ja töötemperatuurile. Kollane/roheline maandusjuhe peab olema ligikaudu 2 cm pikem kui pruun (või must) faasijuhe.



1. Ühendage roheline ja kollane (maandus) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "E" või maandussümboliga  või on värvitud roheliseks ja kollaseks.
2. Ühendage sinine (neutraal) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "N" või värvitud siniseks.
3. Ühendage pruun (faasi-) juhe kontakti, mis on tähistatud tähega "L". See peab alati olema ühendatud elektrivõrgufaasi.

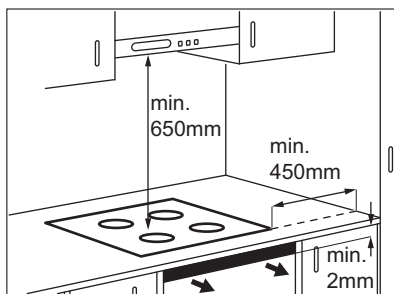
3.8 Tihendi kinnitamine – paigaldamine tööpinnaile

1. Puhastage tööpind väljalõigatud ala ümber.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge seda venitage. Veenduge, et tihendusriba otsad asetsevad pliidi ühe külje keskel.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Ühendage tihendiriba otsad.

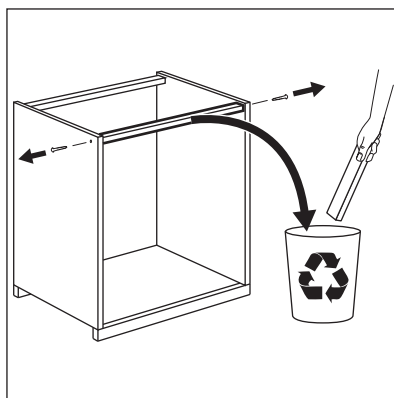
3.9 Monteerimine

PAIGALDAMINE TÖÖPINNALE

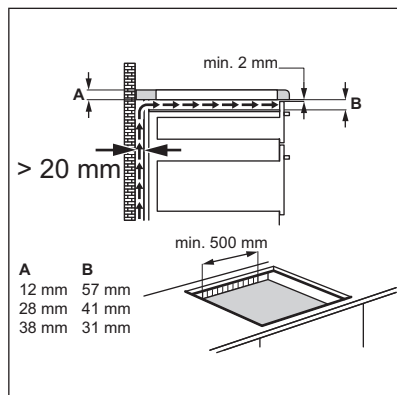
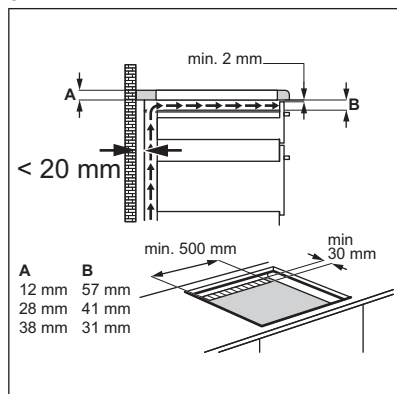
1.



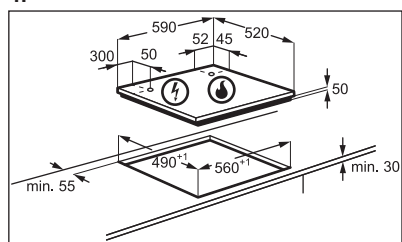
2.



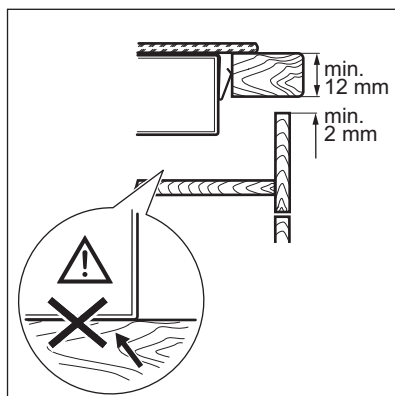
3.



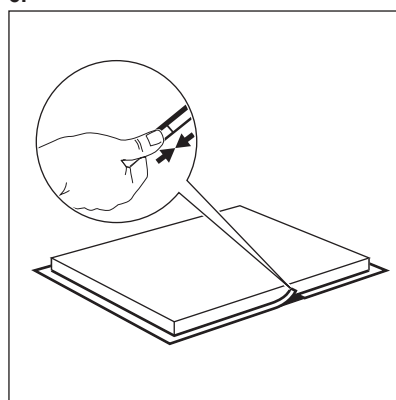
4.



5.



6.

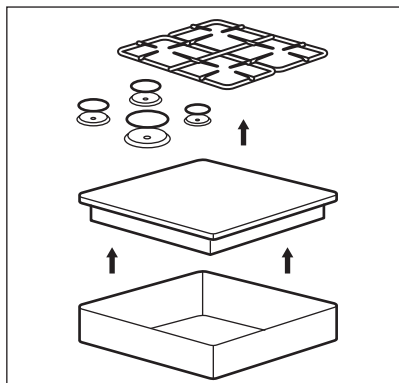


⚠ ETTEVAATUST!

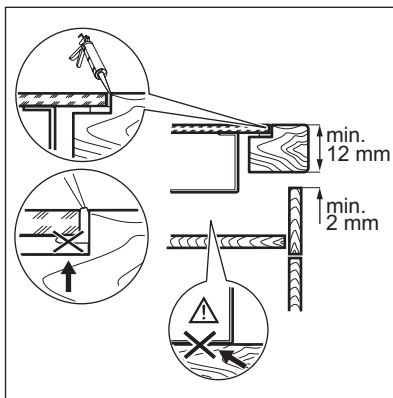
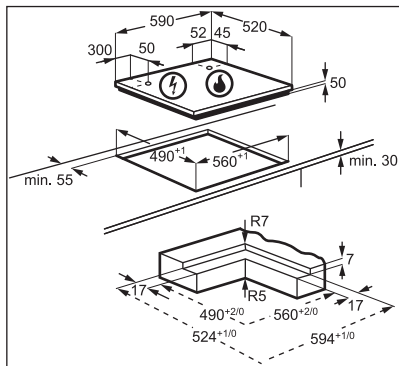
Paigaldage seade ainult tasase pinnaga tööpinna.

INTEGREERITUD PAIGALDAMINE

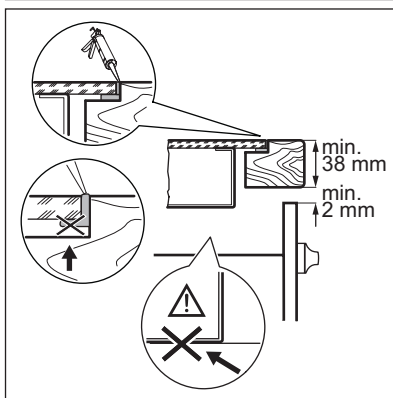
1.



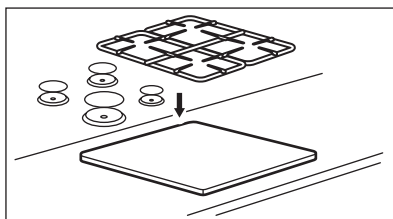
2.



3.



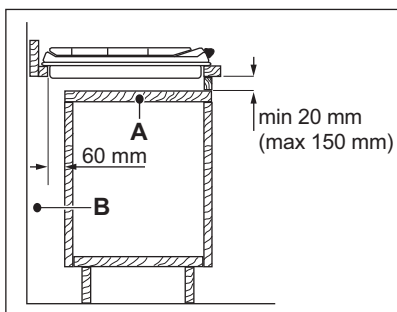
4.



3.10 Paigaldusvõimalused

Uksega köögikapp

Pliidi alla paigaldatavat plaati peab saama kergelt eemaldada ning see peab võimaldama hõlpsat juurdepääsu tehnilise abi vajaduse korral.



- A. Eemaldatav plaat
B. Vaba ruum ühenduste jaoks

Köögikapp koos ahjuga

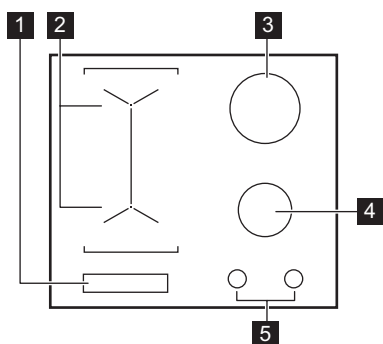
Ohutuse tagamiseks ja ahju hõlpsaks eemaldamiseks köögikapi küljest tuleb pliidi ja ahju elektrühendused paigaldada eraldi.

⚠ ETTEVAATUST!

Seadme põhi võib minna kuumaks. Kui pliidi alla ei paigaldata ahju, tuleb seadme alla paigaldada mittesüttiv eralduspaneel, et tõkestada juurdepääsu altpoolt. Paneeli täpsemat paigutust kirjeldatakse jaotises "Paigaldamine".

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem



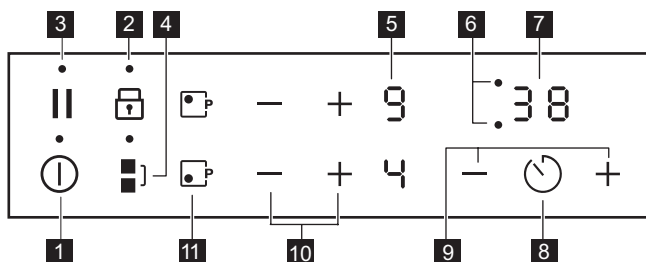
- 1 Juhtpaneel
2 Induktsioonkeeduväljad
3 Ülikiire põleti
4 Poolkiire põleti
5 Juhtnupud

- 4 Poolkiire põleti
5 Juhtnupud

4.2 Juhtnupp

Sümbol	Kirjeldus
●	gaasi pealevool puudub/asend "off"
★	süüte asend/maksimaalne gaasivarustus
1	minimaalne gaasivool
1 - 9	võimsustasemed

4.3 Juhtpaneeli skeem



Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sensorvä- li		Funktsioon	Märkus
1		SISSE / VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2		Lukk /Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3		Peata	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4		Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
5	-	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
6	-	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	-	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
8		-	Keeduvälja valimiseks.
9		-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10		-	Soojusastme määramiseks.
11		PowerBoost	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.

4.4 Kuumusastme näidud

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduala inaktiveeritakse.
	Keeduala töötab.
	Paus on sees.
	Automaatne kuumutamine on sees.
	PowerBoost on sees.
 + number	Ilmnes tõrge.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): jätka toiduvalmistamist / hoia soojas / jääkkuumus.
	Lukk / Lapselukk on sees.
	Vale või liiga väike keedunõu või keeduväljal pole keedunõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.

4.5 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)

⚠ HOIATUS!

☐ / ☐ / ☐ Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohut jääkuumuse tõttu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkuumuse taset:

- ☐ - jätka valmistamist,
- ☐ - soojashoidmine,
- ☐ - jääkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

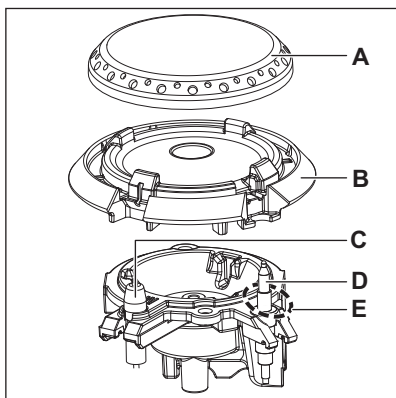
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Gaasipõletid

Põleti ülevaade



- A. Põleti kübar
- B. Põleti kroon
- C. Süüteküünal
- D. Termopaar
- E. Süüteleek

Põleti süütamine



Enne kööginõude pliidile asetamist süüdate alati põleti.



HOIATUS!

Ärge süüdate põletit, kui leegi levitaja on eemaldatud.



HOIATUS!

Olge väga ettevaatlik, kui kasutate köögis lahtist tuld. Tootja ei vastuta selle nõude eiramisest tulenevate tagajärgede eest.

1. Vajutage juhtnupp alla ja keerake seda vastupäeva maksimaalse gaasivarustuse asendisse (☆).
2. Hoidke gaasinuppu allavajutatuna 10 või vähem sekundit. See laseb termopaaril soojeneda. Vastasel juhul gaasivarustus katkestatakse.
3. Kui leek on korrapärane, reguleerige seda.



Kui põleti pärast paari katset ei sütti, siis kontrollige, kas põleti kübar ja kroon on õiges asendis.

HOIATUS!

Ärge hoidke juhtnuppu allavajutatud asendis rohkem kui 15 sekundit. Kui põleti 15 sekundi jooksul ei sütti, vabastage juhtnupp, keerake see väljalülitatud asendisse ja oodake vähemalt 1 minut, enne kui püüate põletit uuesti süüdata.

ETTEVAATUST!

Elektri puudumisel võite põleti süüdata ilma elektriseadmeta; sellisel juhul viige leek põleti lähedale, keerake juhtnupp vastupäeva maksimaalsesse gaasivarustuse asendisse ja vajutage see alla. Hoidke juhtnuppu allavajutatuna 10 või vähem sekundit, et lasta termopaaril soojeneda.



Kui põleti kogemata kustub, keerake juhtnupp väljalülitatud asendisse ja proovige põletit uuesti süüdata vähemalt 1 minuti pärast.



Paigaldamise või volukatkestuse järel voluvarustust uuesti sisse lülitades käivitub sädemegeneraator automaatselt. See on tavaline.

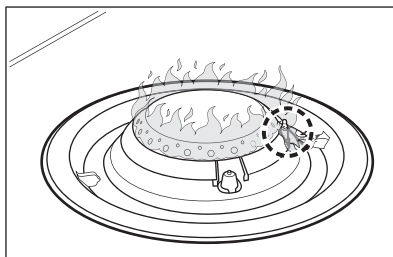


Pliidi komplekti kuulub StepPower. See funktsioon võimaldab teil seada võimsust täpsemalt vahemikus 9–1.

Süüteleek



Termopaari ümbritsev leek on süüteleek. See hoiab ära ootamatu väljalülitumise.



Põleti väljalülitamine

Leegi kinnikeeramiseks keerake nupp väljas- asendisse ●.

HOIATUS!

Enne toidunõude põletilt ära võtmist keerake tuli väiksemaks või lülitage hoopis välja.

5.2 Induktsioonkeeduväljad

Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
 - pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet;
 - juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
 - pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
 - te kasutate valesid kööginõusid.
- Kuvatakse sümbol  ja keeduala lülitub 2 minuti pärast automaatselt välja.
- te ei pea keeduvälja välja lülitama või kuumusastet muutma; Mõne aja möödudes kuvatakse  ja pliit lülitub välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitamise aja suhe:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 – 2	6 tundi
3 – 4	5 tundi
5	4 tundi
6 – 9	1,5 tundi

Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage .
Soojusastme vähendamiseks puudutage .
Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt ja .

Automaatne kuumutamine

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage (süttib). Puudutage kohe (süttib).

Puudutage kohe , kuni ekraanil kuvatakse õige soojusaste. 3 sekundi pärast süttib .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage (süttib).

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage või .

Bridge



Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi.

See funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe keeduvälja kuumutusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage .
Kuumutusastme seadistamiseks või muutmiseks puudutage ühte puuteregulaatoritest.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

Taimer

• Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

Keeduvälja valimine: puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

Funktsiooni sisselülitamiseks või aja

muutmiseks: puudutage taimeri nuppu või et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja pöördloendus.

Järelejäänud aja kontrollimiseks:

puudutage keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage

keeduvälja valimiseks ja siis puudutage . Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg saab täis, vilgub **00** ja kostab helisignaali. Keeduväli lülitub välja.

Heli peatamine: puudutage

• **Minutilugeja**

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta.

Soojusastme ekraanil kuvatakse .

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage taimeril ja siis puudutage **+** või **—**, et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaali ja **00** vilgub.

Heli peatamine: puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage ja seejärel **—**. Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**.



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

Peata

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa kuumusastet muuta.

Funktsiooni aktiveerimiseks puudutage nuppu **||**. Ekraanil kuvatakse .

Funktsiooni välja lülitamiseks: puudutage nuppu **||**. Süttib eelmine kuumusaste.

Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage . süttib 4 sekundiks.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage . Süttib viimati kasutatud soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni sisselülitamiseks: käivitage pliit abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage 4 sekundit. süttib. Lülitage pliit välja abil.

Funktsiooni väljalülitamiseks: käivitage pliit abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage 4 sekundit. süttib. Lülitage pliit välja abil.

Võimsuse piirang

Vaikimisi töötab pliit kõrgeimal võimalikul võimsustasemel.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Lülitage pliit välja.
2. Puudutage 3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage 3 sekundit. P36 süttib.
4. Võimsustaseme seadmiseks puudutage eesmise keeduvälja **—** / **+** nappusid.
5. Oodake, kuni ekraan lülitub välja.

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

- P36 — Maksimaalne võimsus
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W



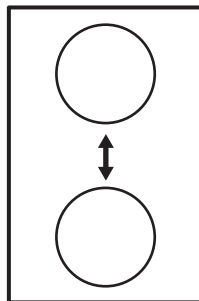
ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsetele.

Toitehaldus

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Vt joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keeduväljade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasiga ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületab 3680W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keeduväljade võimsust.
- Ekraanil olev kuumusastme näit lülitub valitud kuumusastmelt vähendatud

kuumusastmele ja tagasi. Mõne aja pärast jääb vähendatud kuumusastme näit vähendatud kuumusastmele pidama.



6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Keedunõud

Elektriline:



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.

- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmised

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".



ETTEVAATUST!

Ärge kasutage malmpanne, savipotte või keraamilisi potte ega grill- või röstplaat.

Gaas:



HOIATUS!

Ärge paigutage ühte panni kahele põletile.

HOIATUS!

Pritsmete ja vigastuste ärahoidmiseks ärge pange põletile ebatasase põhjaga või kahjustatud nõusid.

ETTEVAATUST!

Veenduge, et poti käepidemed ei ole pliidiplaadi esiserva kohal.

ETTEVAATUST!

Jälgige, et nõud asetseksid täpselt põleti kohal – nii ei lähe need ümber ja ka gaasitarbimine on väiksem.

ETTEVAATUST!

Toiduvalmistamise käigus tekkivad pritsmed võivad põhjustada klaasi purunemise.

6.2 Kööginõude läbimõõdud

ETTEVAATUST!

Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.

Põleti	Kööginõu läbimõõt (mm)
Ülikiire	180 - 220
Poolkiire	160 - 220

6.3 Helid pliidi töötamise ajal (induktsioonkeeduväljade puhul)

Kui kuulete:

- pragunemise heli: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilistav heli: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.
- klõpsumine: toimuvad elektriühendused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi talitushäirest.

6.4 Keetmisrakenduste näited (induktsioonkeeduväljade jaoks)

Keeduvälja kuumusastme ja selle tarbitava energia vahel puudub lineaarne seos. Kuumusastet suurendades ei suurene keeduvälja energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise kuumusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
 - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
1 - 2	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb vahepeal segada.
3 - 4	Köögilviljade, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage mõned teelusikatäied vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage max ¼ l vett 750 g kartulite kohta.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Pöörake poole valmistusaja möödudes.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
	Keetke suures koguses vett. Võimsusfunktsioon on aktiveeritud.		

6.5 Toiduvalmistamise rakenduste näited (gaasipõletitele)

Toidukategooriad	Retseptid	Põleti tüüp	Kuumenemisfaasi võimsustase ¹⁾	Küpsetusfaasi võimsustase
Pasta – riis – muu teravili	Seeneriis	Suur	-	5-8
	Kuskuss	Suur	4-6	1-3 ²⁾
	Spagetid	Suur	-	7-9
	Ravioolid	Suur	-	7-9
Supp – kaunviljad	Köögiviljasupp	Keskmine	-	6-9 ²⁾
	Seene- ja kartulisupp	Keskmine	-	6-9 ²⁾
	Kalasupp	Suur	-	1-2 ²⁾
Liha	Veiselihapallid	Suur	3-6	1-3 ²⁾
	Röstitud sealihafilée	Suur	7-9	4-6
	Veiselihaburger gratään	Keskmine	7-9	3-6
Kala	Seepia hernestega	Suur	-	1-3 ²⁾
	Röstitud tuunikala steik	Suur	7-9	4-6
Köögiviljad	Maitseainetega seened	Keskmine	-	5-8
	Caponata köögiviljadega	Suur	4-6	1-3 ²⁾
	Keedetud kartulid	Keskmine	-	7-9
	Külmutatud spinat või-ga	Suur	-	1-3

Toidukategooriad	Retseptid	Põleti tüüp	Kuumenemisfaasi võimsustase ¹⁾	Küpsetusfaasi võimsustase
Praetud toidud	Friikartulid	Suur	-	8-9
	Sõõrikud	Suur	6-8	1-2
Pannil küpsetatud suupistid	Pähklite röstimine	Suur	7-9	4-6
	Leivakrutoonid ja eskarool	Suur	7-9	4-6
	Pannkoogid	Poolküps	7-9	2-5

1) Kasulik optimaalsete küpsetustingimuste saavutamiseks (nt õige panni/poti temperatuur, keev vesi ja kuumutatud õli...) enne tegeliku toiduvalmistusfaasi alustamist erineva/madalama võimsusega.

2) Küpsetage kaanega.



Kõik retseptid umbes 4 portsjoni jaoks.



Küpsetamistabelis soovitatud sätted peaksid toimima ainult suunistena ja neid tuleb kohandada sõltuvalt toidu toorusastmest, selle massist ja kogusest, samuti kasutatava gaasi tüübist ja roa valmistamiseks kasutatud kööginõu materjalist.

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Roostevabast terasest osi peske veega ja kuivatage pehme lapiga.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.



HOIATUS!

Klaasi pinna või põletite ja raami (kui see on olemas) äärte vahelise pinna puhastamiseks ärge kasutage nuge, kaabitsaid ega sarnaseid esemeid.



Põleti krooni võib pesta nõudepesumasinas.



ETTEVAATUST!

Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid. Põletikroon võib tekitada värvimuutusi.

7.2 Pannitoendid



Pannitugesid võib pesta nõudepesumasinas.

1. Saate pannitoed lihtsalt eemaldada, et pliidi puhastamist hõlbustada.

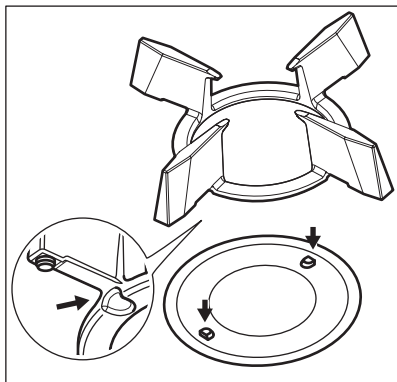


Olge pannitugede paigutamisel äärmiselt ettevaatlik, et vältida pliidiplaadi kahjustamist.

2. Emailpinna servad võivad paiguti olla karedad, seega olge pannitoendite pesemisel väga ettevaatlik. Vajaduse korral eemaldage rasked plekid puhastuspastaga.
3. Pärast pannitoendite puhastamist veenduge, et need asetsevad õigesti.
4. Põleti nõuetekohase töö tagamiseks veenduge, et pannitugede labad on sisestatud emailitud plaatide süvenditesse.

7.3 Anumatugede eemaldamine ja paigaldamine

Pärast pliidi puhastamist veenduge, et anumatoed on õiges asendis. Anumatoe nõuetekohaseks paigutamiseks veenduge, veenduge, et toe harud on kohakuti põleti põhja küljes olevate nagadega, nagu on näidatud joonisel. Nii püsib anumatugi stabiilne ja kindlalt paigal.



7.4 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinna ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.
- Emailitud osade, kaante ja kroonide puhastamiseks peske neid sooja seebiveega ja kuivatage enne tagasipanekut hoolikalt.

7.5 Leegihajutaja puhastamine



Leegihajutajaid võib pesta ka nõudepesumasinas.



HOIATUS!

Enne puhastama asumist jahutage leegihajutajad maha.

Kerged plekid:

Peske leegihajutajat sooja vee ja nõudepesuvahendiga, kuivatage pehme lapiga.

Keskmised plekid:

Kasutage nõudepesumasinat. Pange leegihajutaja rõhtsas asendis tagumisele restile, ülemise poolega üles.

Tugevad plekid:

Peske leegihajutajat esmalt sooja vee ja nõudepesuvahendiga, seejärel pange nõudepesumasinasse. Kui plekid ei kao, puhastage leegihajutaja ülaosa grilli puhastusvahendiga ja pange siis uuesti nõudepesumasinasse.

Leegihajutaja aukude puhastamiseks kasutage hambatikke.

7.6 Süüteseadme puhastamine

Süütamine toimub keraamilise süüteküünla metallelektroodi abil. Hoidke need osad väga puhtad, et ennetada süütmistõrkeid ja veenduge, et põleti krooni avauseid ei ole ummistunud.

7.7 Perioodiline hooldus

Paluge volitatud teenusepakkuvalt regulaarselt gaasitoru ja rõhumuunduri seisukorra kontrollimist.

8. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
		Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Juhtpaneelil on vett või on juhtpaneel kaetud rasvapritsmetega.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaali kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale  .	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusesse.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldusfunktsioon on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Süttib  .	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Süttib  .	Lapselukk või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Süttib  .	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale keedunõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui  süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
Sädemegeneraatori sisselülitamisel ei teki sädet.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Põleti kübar ja kroon on vales asendis.	Paigutage põleti kübar ja kroon õigesti asendisse.
Leek kustub kohe pärast süütamist.	Termoelement ei ole piisavalt soojenenud.	Pärast leegi süttimist hoidke nuppu umbes 10 sekundit (või veidi vähem) sissevajutatuna.
Leegiring pole ühtlane.	Põleti kroon on toidujäätmetest ummistunud.	Veenduge, et gaasipõleti pole ummistunud ja põleti kroon on puhas.

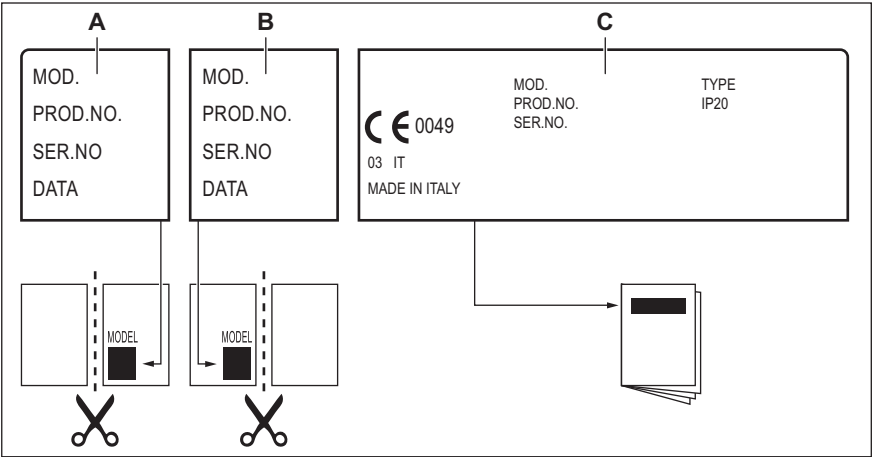
8.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka ilmuv veateade. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati

õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

8.3 Tarvikute kotis olevad sildid

Kleepige iseliimuvad sildid nii, nagu allpool näha:



- A. Kleepige see garantiikaardile ja saatke see osa ära (kui see on olemas).
- B. Kleepige see garantiikaardile ja hoidke see alles (kui see on olemas).
- C. Kleepige see juhistebrošüürile.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Pliidi mõõdud

Laius	590 mm
Sügavus	520 mm

9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	1800	2800	10	145 - 180
Vasak tagumine	1800	2800	10	145 - 180

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtmetest.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

9.3 Mõõdaviigu läbimõõdud

PÕLETI	MÕÕDAVIIG, Ø 1/100 mm
Ülikiire	57
Poolkiire	32

9.4 Muud tehnilised andmed

KOGUVÕIMSUS:	Algne gaas:	G20Y20 (2HY20) 20 mbar	4,5 kW
	Elektrilised keeduväljad:	3680 W	
	Elektrivarustus:	220-240 V ~ 50-60 Hz	
Seadme kategooria:	I2HY20 (LV)		
Gaasiühendus:	G 1/2"		
Seadme klass:	3		

9.5 Gaasipõletid MAAGAASILE G20 20 mbar / G20Y20 20 mbar

PÕLETI	TAVAVÕIMSUS kW	MINIMAALNE VÕIMSUS kW	INJEKTORI TÄHIS
Ülikiire	2,65	1,4	110
Poolkiire	1,85	0,45	103x

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1

Mudeli tunnus	KDI641723K		
Pliidi tüüp	Integreeritav pliit		
Elektriliste keeduväljade arv	2		
Kuumutustehnoloogia elektrilise keeduvälja kohta	Induktsioon		
Ringikujuliste elektriliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne tagumine	18,0 cm	
	Vasakpoolne eesmine	18,0 cm	
Energiaarve keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasakpoolne tagumine	176,9 Wh / kg	
	Vasakpoolne eesmine	190,2 Wh / kg	
Gaasipõletite arv	2		
Energiatõhusus gaasipõleti kohta (EE gas burner)	Parempoolne tagumine - Ülikiire	55,3%	
	Parem eesmine – poolkiire	62,3%	

Energiatõhusus gaaspliidi kohta (EE gas hob)	58,8%
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	183,6 Wh / kg

EN 30-2-1: Kodused gaaskuumutusega toiduvalmistusseadmed - Osa 2-1 : Energia säästmine - Üldist

IEC/EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidid – Toimivuse mõõtemeetodid

10.2 Energiasääst

- Enne kasutamist veenduge, et põletid ja anumatoed on õigesti koostatud.
- Kasutage nõusid, mille ümbermõõt vastab põletite suurusele.
- Pange pott põleti keskkohale.
- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Kui vedelik hakkab keema, keerake leek väiksemaks, et see keeks rahulikult.
- Kui võimalik, kasutage aurusvepotti. Vt selle kasutusjuhendit.

10.3 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia- tarbega režiimini jõudmiseks	2 min

11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland







