

# 2 PÕLETIGA INDUKTSIOONPLIIT ST MARIA



## KASUTUSJUHEND EKH008

## 2 PÕLETIGA INDUKTSIOONPLIIT

### TEHNILISED ANDMED

- Nominaalpinge: 220-240 V
- Nimisagedus: 50/60 Hz
- 2 keeduala: poleeritud must kristallklaas 280 \* 280 mm\* 2 tk
- Toote suurus: 80 \* 36 \* 6.5 cm
- Juhtme pikkus: 100 cm
- Maksimumvõimsus 2000 W + 2000 W
- Automaatne potituvastus (Seade lülitub automaatselt ooterežiimile, kui pott ei ole sobiv või see eemaldatakse.
- Sobiv keeduala: Poti põhja läbimõõt 12-20 cm
- 8 valitavat küpsetustemperatuuri taset 80° kuni 270°.
- 8 valitavat küpsetusvõimsuse taset 200 W kuni 2000 W.
- Ekraanil näidatakse valmistustemperatuuri, võimsust, volutarvet ja taimerit.
- 4 spetsiaalset valmistusfunktsiooni: praadimine/keetmine/hautamine/soojendamine
- 3 h taimer keetmise ja praadimise funktsioonil; 24 h aurutamise ja soojendamise funktsioonil.

### ÜLDISED OHUTUSJUHISED

Lugege kasutusjuhendit hoolikalt enne seadme kasutuselevõttu ja hoidke juhend alles, kuna see sisaldab garantiitalongi, samuti säilitage ostukviitung ning võimalusel ka originaalpakend. Kui annate seadme kolmandale isikule, lisage kaasa ka juhend.

- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. See seade ei sobi kasutamiseks ärilisel eesmärgil.
- Mitte kasutada välitingimustes. Hoidke seade eemal kuumuseallikatest, otsesest päikesekiirgusest, niiskusest (ärge kallake peale vedelikke) ja teravatest esemetest. Ärge puutuge seadet märgade kätega. Kui seade on saanud niiskust või märjaks, eemaldage see vooluvõrgust viivitamatult.
- Kui puhastate seadet või panete selle ära, lülitage seade välja ning tõmmake juhe vooluvõrgust (tõmmake pistikust, mitte juhtmest).
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta. Ruumist lahkudes lülitage seade alati välja. Eemaldage pistik kontaktist.
- Seadet ja juhete tuleks regulaarselt kontrollida võimalike kahjustuste suhtes. Kahjustatud seadet ei tohi kasutada.
- Ärge püüdke seda ise parandada. Kontakteeruge volitatud teenusepakkujaga. Ohu vältimiseks kasuta alati kahjustatud juhtme asendamiseks tehasepoolset juhete lastes vahetada teeninduses või vastavalt kvalifitseeritud isikul.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.
- ÄRGE ühendage seadet pikendusjuhtmega. Seadme suurim volutarve on 4000 W. Normaalse pikenduskaabel talub maksimaalselt 3600 W. Voolukaabel võib minna liiga kuumaks ning sulada kui seadme sellega ühendate. Nii et ühendage see seade ainult oma kodusesse pistikupesasse. Pistikupesa peab olema kinnitatud seinale ning taluma kõrgemat volutarvet.

### LAPSED JA HAIGED INIMESED

- Laste turvalisuse huvides hoidke kogu pakkematerjal (plast, karbid jms) nende käeulatuses eemal.

### HOIATUS!

Ärge lubage lastel mängida pakendiga, on lämbumisoht!

- See seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (k.a. lapsed) kellel esineb vaimseid, või mentaalseid häireid ja / või kellel puuduvad vastavad teadmised ja / või oskused seadme turvaliseks kasutamiseks.
- Veenduge, et lapsed ei mängiks seadmega.

## **ERILISED TURVANÕUDED SEADME KASUTAMISEKS**

### **Tootel olevad sümbolid**

Tootelt võite leida sümboleid, mis hoiatavad või annavad teavet:

### **HOIATUS: Põletuse oht!**

Kasutamise käigus läheb toote pind väga tuliseks. Seepärast puudutage seadet ainult termostaadi juhtnupust.

### **HOIATUS: Pinnakahjustus!**

Kui seadme pind on kahjustatud või mõranenud, lülitage seade elektrilöögi vältimiseks välja.

### **HOIATUS:**

- **Induktsioonsoojendus!** Ärge asetage plaadile metallesemeid, nagu näiteks noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda.
- **Kuum pind!** Induktsioonpliit soojendab esmalt ainult kasutatava toidunõu põhja, mitte keeduala ennast. Küpsetamise ajal leviva kuumuse tõttu võib pärast toiduvalmistamise tsükli tekkida ohtlikult kõrge temperatuur ka keedualal. Põletuse oht!
- **Võimalik tervisekahjustus!** Südamestimulaatorit kasutavad inimesed ei tohiks seadet kasutada. Nad peaksid hoidma seadmest vähemalt 60 cm kaugusele kui seda kasutatakse.

### **ETTEVAATUST:**

- Kahjustuse vältimiseks ärge pange seadmele kareda või ebatasase põhjaga esemeid.
- Vältige kõvade või teravate köögiriistade kukkumist pinnale.
- Ärge asetage induktsioonpliiti teiste tundliku magnetväljaga seadmete lähedale (nt raadio, TV, arvuti, jms)
- Pange seade tasasele vee- ja kuumuskindlale pinnale.
- Juhul kui aluspind on tundlik, asetage kuumakindel alus seadme alla.
- Tõusva kuumuse ja aurude tõttu ärge kasutage seadet seinakappide all.
- Jätke seadme ja kergestisüttivate esemete, nagu mööbel, kardinad, jne. vahele piisavalt ruumi (30 cm). Ärge paigutage seadet kappi.
- Ärge jätke tühja keedunõud pliidiplaadile kuumenema, kuna see võib põhjustada ohtliku ülekuumenemise.
- Ärge liigutage seadet kui see töötab.
- Kasutamise ajal jälgige, et juhe ei puutuks vastu kuuma seadet.
- Ärge puutuge seadme kuumi osasid.
- Ärge kasutage seadmega välist taimerit ega muud sarnast süsteemi.

### **KASUTUSOTSTARVE**

- Seade on loodud toidu valmistamiseks.
- Seade on mõeldud kasutamiseks kodustes tingimustes ning muudes sarnastes kohtades. Seadet tohib kasutada ainult juhendis kirjeldatud viisil. Ärge kasutage seadet muul otstarbel.
- Muud kasutusviisid on lubamatud ning võivad kahjustada seadet või isikuid.
- Tootja ei vastuta kahjude eest, mis on põhjustatud ebakorrektselt kasutamisest.

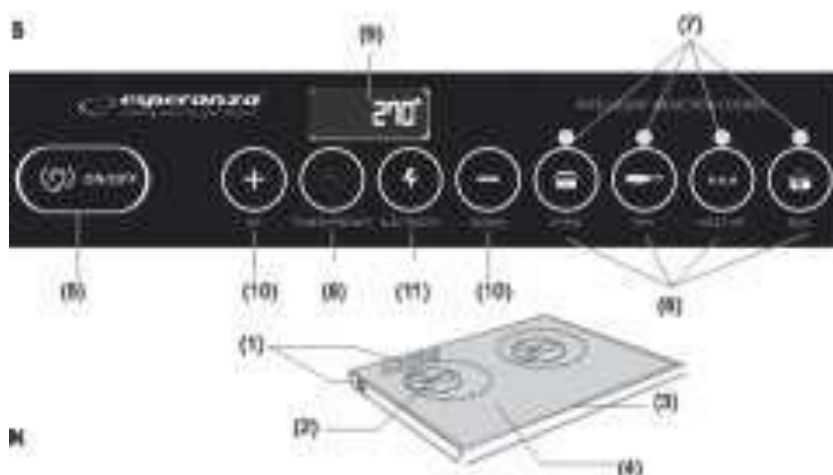
### **PAKENDI EEMALDAMINE**

1. Eemaldage seade pakendist.
2. Eemaldage kogu pakkematerjal nagu nt kiled, täitematerjal, juhtmehoidikud ja papp.
3. Ohu vältimiseks kontrollige seadet võimalike transpordikahjustuste suhtes.

**MÄRKUS:** Seadmesse võivad olla kogunenud tootmisjägid ja tolm. Soovitame seade puhastada, nagu kirjeldatud peatükis „Puhastamine“.

## OSADE KIRJELDUS

- (1) Õhu väljalaskeava
- (2) Õhu sissevõtt
- (3) Korpus
- (4) Plaat
- (5) ON/OFF nupp
- (6) Funktsiooninupp
- (7) Märgutuled
- (8) Taimeri nupp
- (9) Ekraan
- (10) +/- nupud
- (11) Toite nupp



## ÜLDINE TEAVE

### Küpsetamine induktsioontehnoloogiaga

Induktsioonkuumutusplaadiga küpsetamine tekitab soojust ainult magnetvälja abil, kui magneetiva alusega pott või pann on paigutatud sisse lülitatud toiduvalmistamise tsoonile. Induktsioonpliit soojendab esmalt ainult kasutatava toidunõu põhja, mitte keeduala ennast. Induktsioon säästab energiat, kuna kuumus suunatakse ainult sinna, kus seda vaja on.

### Milliseid toidunõusid võib kasutada?

Induktsioonpliidiplaadil tuleb kasutada magnetiseeruvast materjalist nõusid. Tänapäeval on induktsioonplaadile sobivad toidunõud enamasti tähistatud märkusega, mis ütleb et toode sobib induktsioonplaadil kasutamiseks vms. Põhimõtteliselt võite kasutada igasugust rauast nõud; selleks et poti või panni magnetilisust tuvastada, proovige järgmist: Pange pott või pann keedualale. Kui kõlavad hoiatussignaalid ja ilmub kiri „E0“, ei ole nõu sobiv.

### MÄRKUS:

- Ohutuse huvides lülitub induktsioonplaat 60 sekundi pärast ooterežiimile.
- Induktsioonpliidiil kasutamiseks ei sobi järgmised nõud: Savi, klaas või alumiinium.
- Ärge kasutage järgmist tüüpi potte:
- Väändunud põhjaga (koonus/parabool).
- Nõud, mille põhja läbimõõt on vähem kui 12 cm.
- Jalgadel seisvad nõud.



## SEADME KASUTAMINE

### Ooterežiim

Peale seadme voluvõrku ühendamist on seade ooterežiimil. Kõlab signaal. Ekraanile ilmub „- - : - - „.

### Valmistamise funktsiooni valimine

- Asetage sobiv nõu keeduala keskele.
- Vajutage ON/OFF nuppu.
- Ekraanil kuvatakse „ON“.
- Vajutage funktsiooni nuppu, vastava funktsiooni märkutuli süttib.

**MÄRKUS:** Pange tähele, et toidu valmistamine on erinevates nõudes erinev. See sõltub toidunõu olemusest ja kvaliteedist.

### Kõikide funktsioonide detailid:

See induktsioonplaat on loodud 4 küpsetusfunktsiooniga, mis on euroopa köökides kõige enam kasutatavad: FRY/BOIL/STEW/HEAT-UP

FRY = Praadimine

BOIL = keetmine

STEW=hautamine

HEAT-UP=soojendamine

- **FRY:** Vajutage „-“ või „+“ nuppu temperatuuri valimiseks 80 kuni 270°C. (Valida on 8 temperatuuritaseme vahel: 80/100/130/160/180/210/240/270°C.)

Kui toitu praetakse õli või rasvaga, on oluline järgida mõningaid õli või rasva käsitlemise reegleid. Lihtsad praadimise reeglid: 1. Veenduge, et pannil on piisavalt õli või rasva. 2. Praetav toit ei tohi veest tilkuda. Kuna toit on kontaktis kuuma rasva või õliga, hakkab see pannil susisema ning pritsima, mis võib põhjustada teil põletust, kui te ei ole piisavalt ettevaatlik. 3. Pange toit ettevaatlikult kuuma õli sisse. Ärge pange seda suure plärtsatusega, kuna õli võib teid põletada. 4. Enne kui toidu pannile panete, peab õli olema kuumenenud vajaliku temperatuurini. Kui panete toidu õli või rasva sisse, mis alles kuumeneb, liguneb see õlis ning te saate väga õlise või rasvase toidu. Kui õli või rasv on üle kuumenenud, läheb see koos toiduga kõrbema. Mõnikord hakkavad toidud väljastpoolt pruunistuma, kuid seest on alles kuumutamata (nt sõõrikud). Toidu praadimiseks on kaks viisi. Need on praadimine ja friteerimine.

**MÄRKUS:** Selle nupu all olevad funktsioonid põhinevad õlis praadimisel.

- **BOIL:** Vajutage „-“ või „+“ nuppu võimsuse 200 kuni 2000 W valimiseks. (Valida on 8 võimsustaseme vahel: 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 W)

See on kõige tavalisem toiduvalmistamise meetod ja samas ka kõige lihtsam. Selle valmistusviisiga lisatakse toidule piisavalt vett ning seejärel kuumutatakse. Toit valmib kuumutatud vee toimetel. Tavaliselt valatakse vesi peale toidu valmistamist ära.

**MÄRKUS:** Selle nupu all olevad funktsioonid põhinevad vette pandud toidu keetmisel.

- **STEW:** Ekraanile kuvatakse 1300 (W).

Hautamisel kasutatakse toidu valmistamiseks palju vedelikku. Erinevaid köögivilju tükeldatakse, viilutatakse või lõigatakse kuubikuteks ning lisatakse potti. Mõnikord valitakse mõned liha-, kala- või kanatükid ning lisatakse samuti hautisse. Vedelik on pisut paksem ja toit serveeritakse selles. Sellisel viisil valmistatakse ka puuvilju, kui neid serveeritakse magustoiduks. Sellisel viisil valmistatakse kõik toiduained koos ühes potis. Erinevad köögiviljade maitseid, värvid ja tekstuurid muudavad hautamise käepäraseks meetodiks. Ainsaks puuduseks on see, et mõned köögiviljad võivad üle küpseda ning nende toiteväärtus väheneb. Seetõttu on oluline, et pikemat valmistusaega vajavad köögiviljad pandaks potti esimesena ning lühemat valmistusaega vajavad ained viimasena. Sellisel viisil ei lähe toidu toiteained kaduma.

- **HEAT-UP:** Ekraanile kuvatakse 500 (W)

Selle nupu all olev funktsioon soojendab toitu madalal kuumusel. See on hea suppe/piima/einete soojendamiseks, mis vajavad alla 100 °C kuumust.

### Taimeri/eelseadistuse seadistamine

- Vajutage ON/OFF nuppu.
- Vajutage „FUNCTION“ nuppu, seejärel valige funktsioon FRY või BOIL ning vajutage „TIMER/PRESET“ nuppu. Ekraanile kuvatakse „0:10“.
- Vajutage lühidalt „+“ või „-“ nuppe aja muutmiseks 1 minutilise sammuga. Ekraanile kuvatakse soovitud seadistus.

**MÄRKUS:** See taimer tähendab, et seade hoiab praadimas või keemas sisestatud aja. Seatud aja möödudes lülitub ooterežiimile. Teil on võimalik valida 0-3 h.

- Kui valite funktsiooni STEW/HEAT-UP ja vajutate „TIMER/PRESET“ nuppu, ilmub ekraanile „0:30“.
- Vajutage lühidalt „+“ või „-“ nuppe aja muutmiseks 30 minutilise sammuga. Ekraanile kuvatakse soovitud seadistus.

**MÄRKUS:** See seadistus tähendab, et seatud aja möödudes lülitub ooterežiimile. Seatud aja möödudes alustab seade tööd valitud režiimil (STEW/HEAT UP). Teil on võimalik valida 0-24 h.

- Teil on võimalik igal ajal eelnevat taimeri/eelseadistuse aega muuta. Teised seadistused jäävad alles.
- Taimeri/eelseadistuse tühistamiseks valige ekraanil „0:00“. Keeduala säilitab eelnevalt valitud funktsiooni. Teil on võimalik seade otse ON/OFF lülitist välja lülitada.

### **Pinge ja voolutarbimise kontroll**

Kui seade töötab, võite vajutada „ELECTRICITY“ nuppu, et kontrollida pinget ja voolutarvet. Üks kord vajutades näitab ekraan: V229 või V230 (normaalne pinge võib olla V220-V240). Vajutage uuesti, ekraanil näidatakse kui palju voolu peale seadme sisselülitamist on tarbitud. Nt P0,04 tähendab 0,04 kWh

### **NÕU TUVASTAMINE**

Seadmel on nõu tuvastamise funktsioon. See annab mõne hoiatussignaali kui keedunõu on eemaldatud. Ekraanile ilmub „E0“. Ohutuse huvides lülitub induktioonplaat 60 sekundi pärast ooterežiimile. Ventilaator võib jätkata tööd. Selles kontekstis pöörake palun tähelepanu alljärgnevale:

**HOIATUS:** Peale kasutamist tuleb kuumutusplaat lülitada välja reguleerimise ja juhtimisseadmete (**ON/OFF** nupu) abil ning mitte jääda lootma nõu tuvastamisele.

#### **HOIATUS: Põletuse oht!**

Küpsetamise ajal leviva kuumuse tõttu võib pärast toiduvalmistamise tsükli ohtlikult kõrge temperatuur püsida ka peale valmistamise lõppu.

### **PUHASTAMINE**

#### **HOIATUS:**

Enne puhastamist eemaldage pistik seinakontaktist.

- Oodake kuni seade on täielikult jahtunud.
- Ärge mingil juhul asetage seadet vette. Vastasel korral võib see põhjustada elektrilöögi või tulekahju.

#### **HOIATUS:**

- Ärge kasutage puhastamiseks traatharja ega abrasiivseid vahendeid.
- Ärge kasutage happelisi ega abrasiivseid vahendeid.
- Puhastage pind toidujääkidest kui see on veel soe, kasutades niisket lappi.
- Peske nupud pehme käsna ja veega ning seejärel kuivatage pehme lapiga.
- Keraamilise klaasi puhastusvahend: Plekkide ja küpsetusjääkide eemaldamiseks kasutage kaubandusvõrgus müügil olevaid sobivaid vahendeid.
- Peale kasutamist puhastage seade kergelt niiske lapiga.
- Veenduge, et seadme avadesse ei satuks vedelikke. See võib põhjustada elektrilöögi või tulekahju.

### **SÄILITAMINE**

- Puhastage ja hoiustage seade ainult peale täielikku jahtumist.
- Kui te seadet pikemat aega ei kasuta, soovitame panna seadme originaalpakendisse.
- Hoidke seadet hästiventileeritud ja kuivas kohas laste käeulatuses eemal.

#### **ETTEVAATUST: Purunemise oht!**

Pidage meeles, et pinda võivad kahjustada rasked või kukkuvad esemed.

## VEATEATED

Kasutamise ajal võivad ilmuda järgmised veateated:

<b>Vead</b>	<b>KONTROLL</b>
Ühendasite seadme vooluvõrku, kuid BI heli ei kosta ning on/off nuppu vajutades tuli ei sütti.	kontrollige, kas pistik on kontaktis. kontrollige, kas elekter on olemas.
BI heli	kontrollige, kas kasutatud nõu on sobiv või mitte. kontrollige kas nõu on plaadile asetatud. kontrollige, kas nõu põhja läbimõõt on suurem kui 12 cm.
Hoiatussignaal EO	kontrollige, kas kasutatav nõu on sobiv. kontrollige kas nõu on plaadile asetatud.
Hoiatussignaal E1	kontrollige, kas pinge on liiga madal kontrollige, ega pistik pole lahti.
Hoiatussignaal E2	kontrollige, kas pinge on liiga kõrge
Hoiatussignaal E3	kontrollige, kas plaadi andur on rikkis kontrollige, kas plaadi pinna temperatuur on liiga kõrge
Hoiatussignaal E4	kontrollige, kas plaadi andur on rikkis
Hoiatussignaal E5	kontrollige, kas IGBT andur on lühises, kontrollige, kas IGBT temperatuur on väga kõrge.
Hoiatussignaal E6	Kontrollige, kas ventilaator on lühises.
Hoiatussignaal E7	varu
Hoiatussignaal E8	varu
Hoiatussignaal E9	kontrollige, kas viga on voluringis