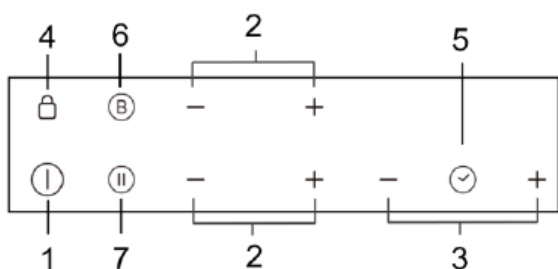


## Toote ülevaade

SCHLOSSER BT352T352-3/  
BT352BT352-3 WK3 WK

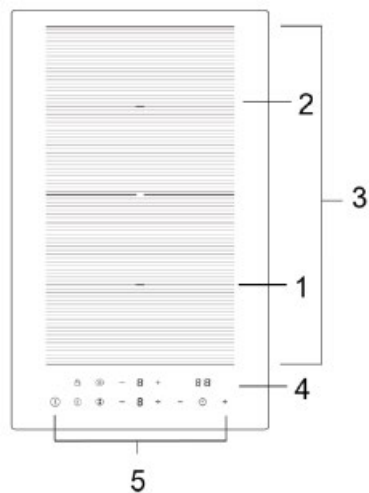


1. 1500 W keeduala, võimendus kuni 1800 W
2. 1800 W keeduala, võimendus kuni 2200 W
3. Klaasplaat
4. Juhtpaneel

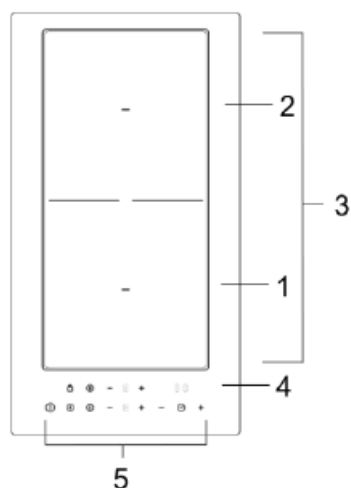


1. SISSE/VÄLJA nupp
2. Võimsuse reguleerimise nupud
3. Taimeri reguleerimise nupud
4. Lukustamise/vabastamise nupp
5. Taimerinupp
6. Võimendusnupp
7. Pausinupp

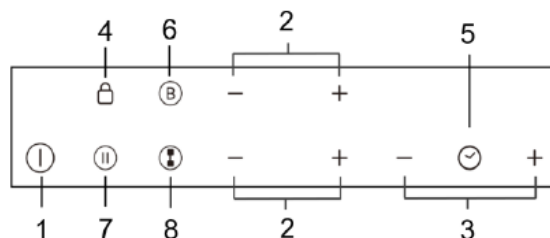
## SCHLOSSER BT352-5



## SCHLOSSER BT352-5M



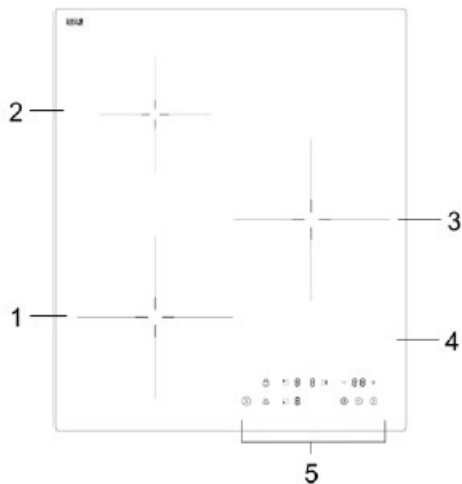
1. 1500 W keeduala, võimendus kuni 1800 W
2. 1800 W keeduala, võimendus kuni 2200 W
3. 2800 W keeduala, võimendus kuni 3500 W
4. Klaasplaat
5. Juhtpaneel



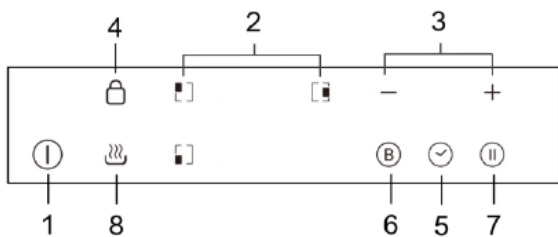
1. SISSE/VÄLJA nupp
2. Võimsuse reguleerimise nupud
3. Taimeri reguleerimise nupud
4. Lukustamise/vabastamise nupp
5. Taimerinupp

- 6. Võimendusnupp
- 7. Pausinupp
- 8. Flexizone'i nupp

### SCHLOSSER BF571-34B WH

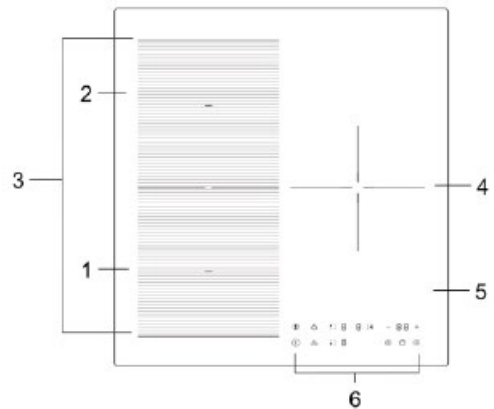


- 1. 1800 W keeduala, võimendus kuni 2200 W
- 2. 1500 W keeduala, võimendus kuni 1800 W
- 3. 1800 W keeduala, võimendus kuni 2200 W
- 4. Klaasplaat
- 5. Juhtpaneel

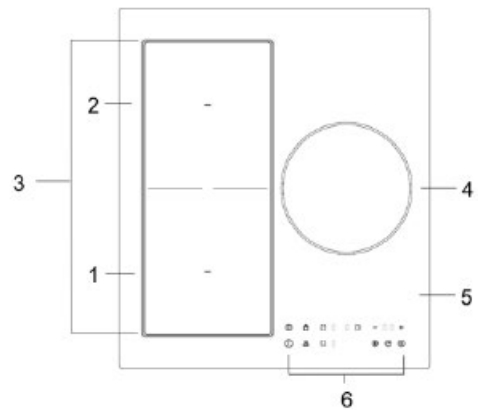


- 1. SISSE/VÄLJA nupp
- 2. Kuumutusala valimise nupud
- 3. Võimsuse/taimeri reguleerimise nupud
- 4. Lukustamise/vabastamise nupp
- 5. Taimerinupp
- 6. Võimendusnupp
- 7. Pausinupp
- 8. Soojana hoidmise nupp

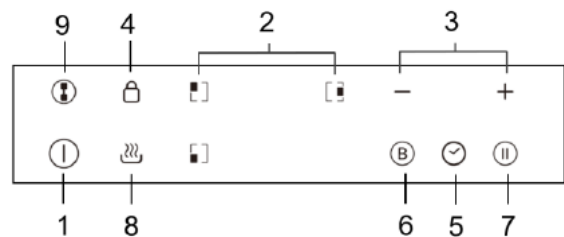
### SCHLOSSER BF571-54B



### SCHLOSSER BF571-54BM



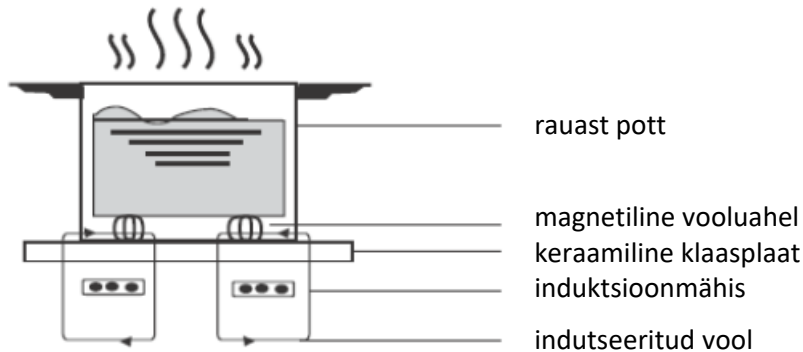
- 1. 1800 W keeduala, võimendus kuni 2200 W
- 2. 1500 W keeduala, võimendus kuni 1800 W
- 3. 2800 W keeduala, võimendus kuni 3500 W
- 4. 1800 W keeduala, võimendus kuni 2200 W
- 5. Klaasplaat
- 6. Juhtpaneel



- 1. SISSE/VÄLJA nupp
- 2. Kuumutusala valimise nupud
- 3. Võimsuse/taimeri reguleerimise nupud
- 4. Lukustamise/vabastamise nupp
- 5. Taimerinupp
- 6. Võimendusnupp
- 7. Pausinupp
- 8. Soojana hoidmise nupp
- 9. Flexizone'i nupp

## Induktsioonpliidiga toiduvalmistamine

Induktsiooniga toiduvalmistamine on turvaline, moodsa, tõhus ja säästlik toiduvalmistamistehnoloogia. Induktsioonpliidis tekitavad elektromagnetilised võnked kuumuse otse potis või pannil, mitte ei kuumutata kaudselt pliidi klaaspinda. Klaas muutub kuumaks ainult tänu sellele, et panni enda kuumus kandub sellele lõpuks üle.

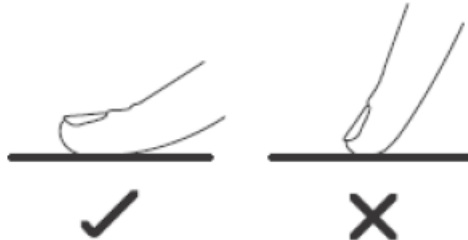


### Enne uue induktsioonpliidi kasutamist

- Lugege käesolev juhend läbi, pöörates erilist tähelepanu alajaotisele Ohutushoiatused.
- Eemaldage kaitsekile, mis võib olla teie induktsioonpliidile jäänud.

### Puutenuppude kasutamine

- Juhtnupud reageerivad puudutusele, mistõttu pole neile vaja vajutada.
- Kasutage puudutamiseks sõrme padjakest, mitte sõrmeotsa.
- Igal puudutuse registreerimisel kostub piiks.
- Veenduge, et juhtnupud on alati puhtad, kuivad ja nende peal poleks midagi (näiteks sööginõud või riid). Isegi õhuke juhtnuppudel olev veekiht võib põhjustada nende raskesti toimimise.



### Õigete toiduvalmistamisnõude valimine



• Kasutage ainult induktsioonpliidi jaoks sobiva põhjaga toiduvalmistamisnõusid. Vaadake, kas nõu pakendil või põhjal on induktsioonisümbol.

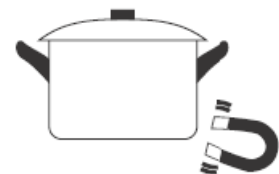
• Toiduvalmistamisnõu sobivus kindlaks tegemiseks teostage magnetikatse. Viige poti või panni põhja suunas magnet. Kui poti põhja tõmbab magneti suunas, on pott induktsiooni jaoks sobiv.

• Kui teil pole magnetit:

1. Pange kontrollitavasse potti natukene vett.

2. Kui  ei hakka displeil vilkuma ja vesi muutub soojemaks, on pann sobiv.

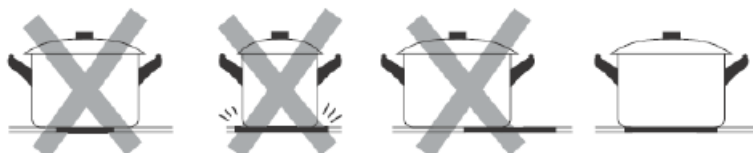
• Järgmistest materjalidest nõud pole kasutamiseks sobivad: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise põhjata, klaas, puit, portselan, keraamika ja savi.



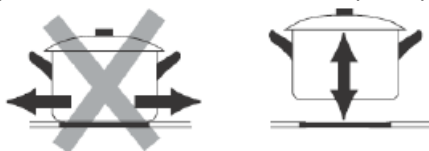
Ärge kasutage sakilise või kumera põhjaga nõusid.



Veenduge, et teie panni põhi on sile, istub tasapinnaliselt vastu klaasi ning on sama läbimõõduga nagu keeduala. Kasutage panne, mille läbimõõt on sama suur, nagu valitud keeduala graafika. Kergelt suurema läbimõõduga poti kasutamisel on pliidi kasutamine kõige tõhusam. Keedualast väiksema põhjaläbimõõduga poti kasutamine annab aga soovitud kehvema tulemuse. Asetage pott või pann alati keeduala keskele.



Poti pliidiilt eemaldamisel tuleb potti alati tõsta, mitte mööda pliidi pinda lohistada.



## Toidunõu mõõtmed

Keedulasid kohandatakse automaatselt kuni teatud piirini vastavalt toiduvalmistusnõu läbimõõdule. Samas peab aga pannil olema vastavat keeduala arvestades vajalik minimaalne põhjaläbimõõt. Pliidi parima tõhususe saavutamiseks asetage pann keeduala keskele.

### Sobiva toidunõu läbimõõt induktioonkuumutamise jaoks

| Keeduala  | Toidunõu minimaalne läbimõõt (mõõdetuna põhja juures) |
|-----------|---|
| 160 mm    | 100   |
| 180 mm    | 120   |
| Flexizone | 240 või 160*270                                       |

Eeltoodud andmed sõltuvad kasutatava panni kvaliteedist.

## Induktsioonpliidi kasutamine

### Toiduvalmistamise alustamiseks

1. Puudutage SISSE/VÄLJA-nuppu.

Pärast sisselülitamist kostub helisignaali ja kõikidele näidikutele kuvatakse „-“ või „--“. Pliit on ooterežiimis.

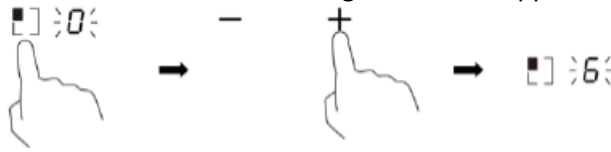
2. Asetage sobiv pann keedualale.

• Veenduge, et panni põhi ja keeduala pind on puhtad ja kuivad.

3. Mudelite **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M** puhul puudutage võimsustaseme seadistamiseks lihtsalt vastava keeduala võimsuse reguleerimise nuppu.



Mudelite **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM** puhul puudutage vastava keeduala kuumutusala valimise nuppu. Nupu kõrval asuv võimsustaseme näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage võimsustaseme määramiseks võimsuse reguleerimise nuppu.



#### 4. Nõuanded

- Kui te ei vali kuumutusala ühe minuti jooksul, lülitub induktioonpliidil automaatselt välja. Seejärel tuleb teil alustada uuesti 1. toimingust.
- Võimsustaset on võimalik toiduvalmistamise kestel igal ajal muuta.

#### Kui näidikul vilgub vaheldumisi võimsustasemega

See tähendab, et:

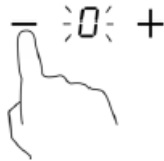
- te pole asetanud panni õigele keedualale või
- pann, mida kasutate, ei sobi induktioonpliidil kasutamiseks või,
- pann on kas liiga väike või pole korralikult keeduala keskele asetatud.

Kuumutamine ei alga enne kui olete keedualale asetanud sobiva toiduvalmistamisnõu.

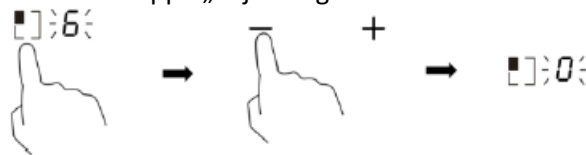
Kui keedualale sobivat panni ei asetata, lülitub näidik 1 minuti möödudes automaatselt välja.

#### Toiduvalmistamise lõpetamisel

1. Mudelite **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M** puhul puudutage vastava keeduala võimsuse reguleerimise nuppu „-“ ja kerige võimsusnäit väärtusele „0“.



Mudelite **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM** puhul puudutage vastava keeduala kuumutusala valimise nuppu. Nupu kõrval asuv võimsustaseme näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage võimsuse reguleerimise nuppu „-“ ja kerige võimsusnäit väärtusele „0“.



2. Pliidi väljalülitamiseks puudutage SISSE/VÄLJA nuppu.

3. Olge ettevaatlik kuumade pindade suhtes

„H“ näitab, milline keeduala on puudutamiseks liiga kuum. Sümbol kustub, kui pinda on jantunud puudutamiseks ohutule temperatuurile.

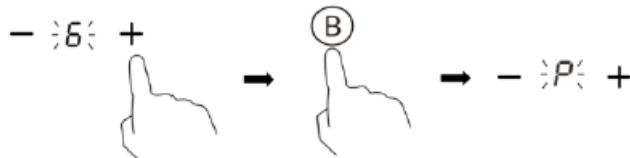


## Võimenduse kasutamine

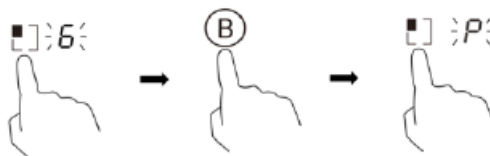
Võimendus on funktsioon, mille puhul ühe keeduala võimsus tõstetakse kõrgemale tasemele ja hoitakse seal järgmised 5 minutit. Nii on võimalik saavutada suurem võimsus ja toidu kiirem valmimine.

### Võimenduse kasutamine suurema võimsuse saavutamiseks

1. Mudelite **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M** puhul puudutage võimsustaseme seadistamiseks vastava keeduala võimsuse reguleerimise nuppu. Võimsustaseme näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage võimendusrežiimi valimiseks võimendusnuppu. Võimsusnäidikule ilmub „P”, mis näitab, et vastavalt keedualale on rakendatud võimendus.



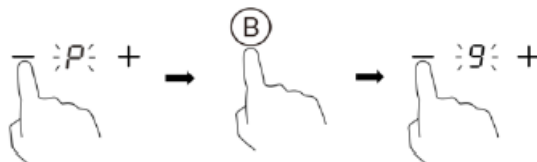
Mudelite **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM** puhul puudutage vastava keeduala kuumutusala valimise nuppu. Võimsustaseme näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage võimendusrežiimi valimiseks võimendusnuppu. Võimsusnäidikule ilmub „P”, mis näitab, et vastavalt keedualale on rakendatud võimendus.



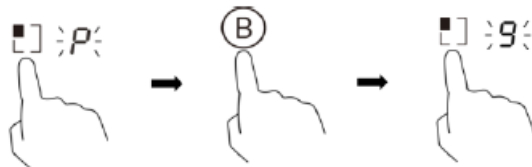
2. Võimsusvõimendus kestab 5 minutit misjärel lülitub ala tagasi võimsustasemele 9.

3. Kui soovite võimenduse katkestada, puudutage vastava keeduala võimsuse reguleerimise nuppu (mudelid **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M**) või kuumutusala valimise nuppu (mudelid **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**) ning puudutage seejärel võimendusnuppu. Kuumutusala lülitub tagasi võimsustasemele 9.

Mudelitel **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M**



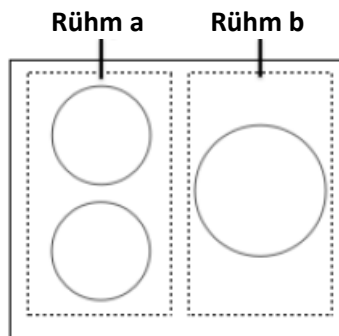
Mudelitel **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**



## Piirangud võimenduse kasutamisele

Mudelitel **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M** veenduge enne ühel alal võimenduse alustamist, et teine ala töötab maksimaalselt võimsustasemel 7.

Mudelitel **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM** on kolm ala jagatud kahte rühma. Rühma A puhul veenduge enne ühel alal võimsuse võimendamist, et teine ala töötab maksimaalselt võimsustasemel 7.



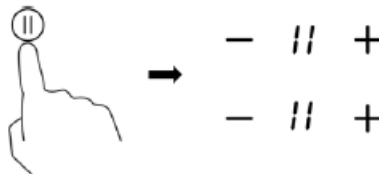
## Pausifunktsiooni kasutamine

Pausifunktsioon peatab ajutiselt pliidi töötamise ja lülitab pliidi uuesti eelnevatel seadetel tööle.

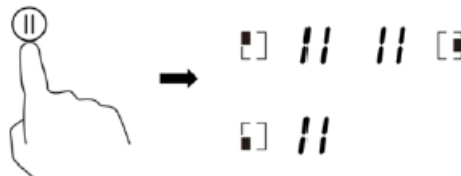
1. Puudutage pliidi töötamise ajal pausinuppu. Kõik keedualade näidikud näitavad „II“.

Induktsioonpliidi funktsiooninupud v.a SISSE/VÄLJA nupp, lukustamise/vabastamise nupp ja pausinupp lõpetavad toimimise.

Mudelitel **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M**



Mudelitel **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**



2. Pausiseisundi katkestamiseks puudutage pausinuppu. Kõik keedualad lülituvad tagasi eelnevale võimsusseadistusele.

## Soojana hoidmise kasutamine (mudelid BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM)

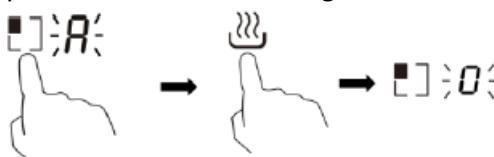
Soojana hoidmise funktsioon sobib toidu soojana hoidmiseks.

### Stabiilse temperatuuri saamiseks soojana hoidmise funktsiooni kasutamine

1. Puudutage vastava keeduala kuumutusala valimise nuppu. Võimsustaseme näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage soojana hoidmise režiimi valimiseks soojana hoidmise nuppu. Võimsusnäidikule ilmub sümbol „A“.



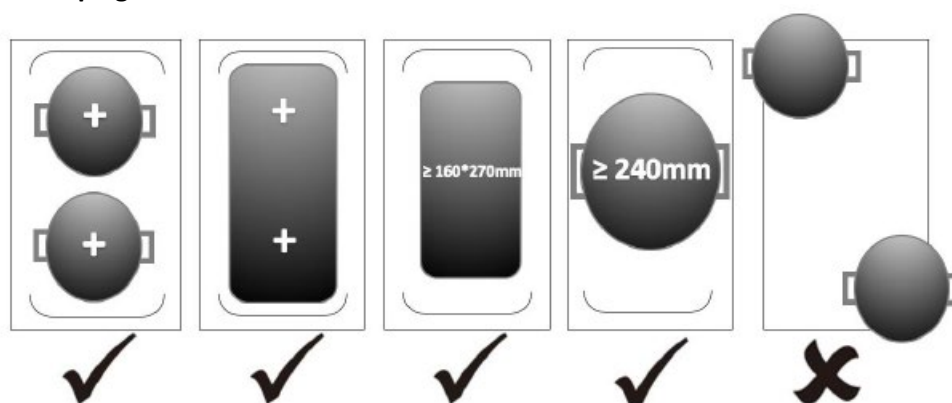
2. Kui soovite soojana hoidmise katkestada, puudutage kuumutusala valimise nuppu ja puudutage seejärel soojana hoidmise nuppu. Kuumutusala lülitub tagasi võimsustasemele „0“.



## Flex Zone'i kasutamine (mudelid BT352-5 / BT352-5M / BF571-54B / BF571-54BM)

- Seda ala saab kasutada kas ühe tervikliku alana või siis kahe eraldi alana, sõltuvalt sellest, kuidas on käimasoleva toiduvalmistamise jaoks vaja.
- Paindlik piirkond koosneb kahest sõltumatust induktorist, mida on võimalik eraldi juhtida. Üksiku keedualana kasutamisel saab toidunõu ühelt alalt teisele viia selle sama paindliku keeduala piires, säilitades võimsustaseme, mis valitses keedualal, kus toidunõu alguses asetsetes; toidunõuga katmata keeduala ei kuumene.
- Tähtis! Asetage toidunõu üksiku keeduala keskele. Suure, ovaalse, neljakandilise ja pikerguse toidunõu puhul asetage pott või pann keedualale nii, et see kataks mõlemad ristid.

Hästi ja halvasti paigutatud toidunõude näited.



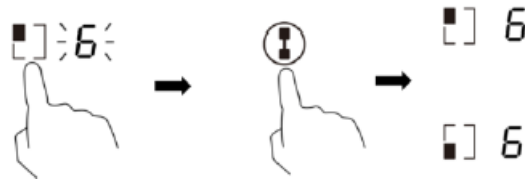


## Suure keedualana

1. Mudelitel **BT352-5 / BT352-5M** puudutage võimsuse reguleerimise nuppu. Võimsusetaseme näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage flex zone'i nuppu, et aktiveerida paindlik ala ühe suure alana. Eesmise ja tagumise ala võimsusnäidikud näitavad sama võimsustaset.



Mudelitel **BF571-54B / BF571-54BM** puudutage kuumutusala valimise nuppu. Võimsustaseme näidik hakkab vilkuma. Seejärel puudutage flex zone'i nuppu, et aktiveerida paindlik ala ühe suure alana. Eesmise ja tagumise ala võimsusnäidikud näitavad sama võimsustaset.



## Kahe eraldi alana

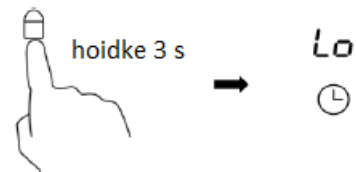
1. Flex zone'i katkestamiseks puudutage lihtsalt ühte kuumutusala valimise nuppudest (**BT352-5 / BT352-5M**) või võimsuse reguleerimise nuppu (**BF571-54B / BF571-54BM**). Seejärel puudutage flex zone'i nuppu.

## Juhtnuppude lukustamine

- Juhtnuppe on võimalik soovimatu kasutamise (näiteks, et lapsed ei lülitaks keedualasid kogemata sisse) vältimiseks lukustada.
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud v.a SISSE/VÄLJA nupp deaktiveeritud.

### Juhtnuppude lukustamine

Puudutage ja hoidke vähemalt 3 sekundit lukustamise/vabastamise nuppu. Pliit lukustub. Taimerinäidikule ilmub „Lo”.



### Juhtnuppude vabastamine

1. Veenduge, et induktsioonpliit on sisse lülitatud.
2. Puudutage ja hoidke lukustamise/vabastamise nuppu vähemalt 3 sekundit.
3. Nüüd võite hakata kasutama oma induktsioonpliiti.



Kui pliit on lukustatud režiimis, on kõik juhtnupud deaktiveeritud v.a SISSE/VÄLJA nupp. Hädalukorras on teil võimalik pliit alati SISSE/VÄLJA nupuga välja lülitada.

## Kaitse ülemäärase temperatuuri eest

Seadme temperatuuriandur jälgib induktsioonpliidi sees valitsevat temperatuuri. Liigkõrge temperatuuri tuvastamisel lõpetab induktsioonpliit automaatselt töötamise.

## Kaitse toidu mahaminemise eest

Toidu mahaminemise kaitse on seadme üks kaitsefunktsioonidest. See lülitab 10 sekundi jooksul pärast vedeliku sattumist juhtpaneelile pliidi automaatselt välja ja samal ajal kostub iga sekundi järel piiks.

## Väikeste esemete tuvastamine

Kui pliidile on asetatud mittesobiva suurusega või mittemagnetiline pann (näiteks alumiiniumfoolium) või mõni muu väike ese (näiteks nuga, kahvel, võti), lülitub pliit 1 minuti jooksul automaatselt ooterežiimile. Ventilaator jätkab pliidi jahutamist veel täiendava minuti jooksul.

## Automaatse väljalülitamise kaitse

Teie induksioonpliidi kaitseseadeks on automaatne väljalülitamine. Pliit lülitab end automaatselt välja iga kord, kui olete unustanud pliidi välja lülitada. Järgnevas tabelis on toodud vaikimisi töötamisajad erinevate võimsustasemetega korral.

| Võimsustase                  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | II | A |
|------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|
| Vaikimisi töötamisaeg (tund) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 | 2  | 2 |

Poti eemaldamisel pliidilt lõpetab pliit kohe kuumutamise ja lülitub 2 minuti möödumisel välja.



Südamestimulaatoriga isikud peaksid enne pliidi kasutamist pidama nõu oma arstiga.

## Taimeri kasutamine

Taimerit on võimalik kasutada kahel erineval moel.

- Taimerit on võimalik kasutada köögitaimerina. Selle variandi puhul ei lülita taimer aja täitumisel ühtegi keeduala välja.
- Samuti on võimalik seadistada taimerit määratud aja möödumisel keeduala välja lülitama.
- Taimerit on võimalik seadistada kuni 99 minutiks.

## Taimeri kasutamine köögitaimerina

### Kui ühtegi keeduala pole valitud

1. Veenduge, et pliidiplaat on sisse lülitatud.

Märkus: taimerit on võimalik kasutada köögikellana ka siis, kui ühtegi keeduala ei valita.

2. Puudutage taimerinuppu. Ajanäidik hakkab vilkuma ja taimeridispleile ilmub „00”.

3. Valige taimeri reguleerimise nuppudega „+” või „-” vajalik aeg.



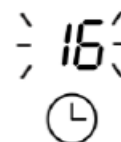
Nõuanded: Puudutage korraks nuppu „-” või „+”, et suurendada või vähendada aega 1 minuti kaupa.

Puudutage nuppu „-” või „+” pikalt, et suurendada või vähendada aega 10 minuti kaupa.

Kui valitud aeg on pikem kui 99 minutit, naaseb taimer automaatselt uuesti väärtusele 0 minutit.

4. Aja katkestamiseks puudutage taimerinuppu. Seejärel vähendage taimeri reguleerimise nuppudega ajaseadistuseks „00”. Näit vilgub ja selle asemele ilmub „-”.


5. Pärast aja seadistamist algab kohe aja pöördlugemine. Näidik näitab järelejäänud aega ja taimerinäidik vilgub 5 sekundit.



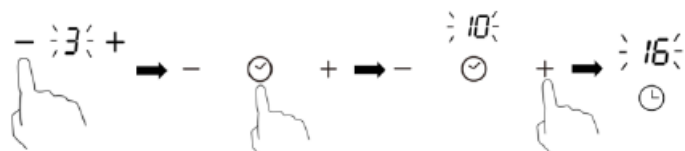
6. Valitud aja täitumisel töötab sumisti 30 sekundit ja taimerinäidikule ilmub „- -”.



## Taimeri seadistamine ühe keeduala väljalülitamiseks

1. Puudutage vastava keeduala võimsuse reguleerimise nuppu (,mudelid **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M**) või kuumutusala valimise nuppu (mudelid **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**).
2. Puudutage taimerinuppu. Ajanäidik hakkab vilkuma ja taimeridispleile ilmub „10”. 
3. Valige taimeri reguleerimise nuppudega „+” või „-“ vajalik aeg.

Mudelitel **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M**



Mudelitel **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**



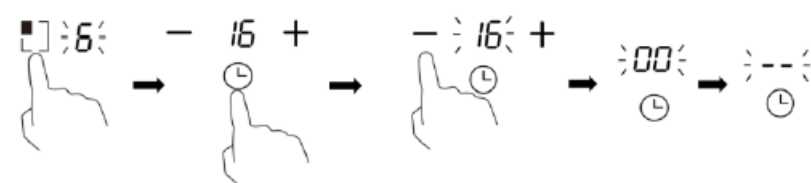
Nõuanded: Puudutage korraks nuppu „-” või „+”, et suurendada või vähendada aega 1 minuti võrra. Puudutage nuppu „-” või „+” pikalt, et suurendada või vähendada aega 10 minuti võrra. Kui valitav aeg on pikem kui 99 minutit, naaseb taimer automaatselt uuesti väärtusele 0 minutit.

4. Taimeri katkestamiseks puudutage vastava keeduala võimsuse reguleerimise nuppu (mudelid **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M**) või kuumutusala valimise nuppu (mudelid **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**). Seejärel puudutage taimerinuppu ja vähendage taimeri reguleerimise nupuga ajanäit väärtusele „00”. Näit hakkab vilkuma ja asendub kirega „-“.

Mudelitel **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M**



Mudelitel **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**



5. Pärast aja seadistamist algab kohe aja pöördlugemine. Näidik näitab järelejäänud aega ja taimerinäidik vilgub 5 sekundit.



MÄRKUS! Võimsustaseme näidiku kõrval asuv punane täpp süttib, näidates, et keeduala on töötamas koos taimeriga.



6. Valmistamisaja lõppedes lülitub vastav keeduala automaatselt välja ja näidikule kuvatakse „H”. MÄRKUS! Kui soovite pärast taimeri aktiveerimist aega muuta, alustage uuesti 1. toimingust.

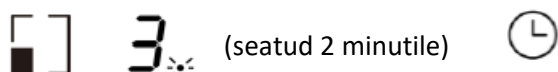
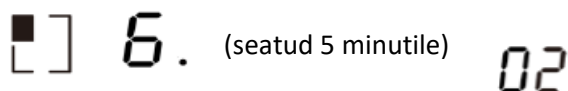
## Taimeri seadistamine mitme keeduala väljalülitamiseks

1. Kui taimer on seadistatud rohkem kui ühele keedualale, näitab ajanäidik neist lühimat.

MÄRKUS! Nende keedualade, millele on seadistatud taimer, võimsustaseme näidikute kõrvale ilmub punane täpp.

Vilkuv punane täpp näitab, et näidikul näidatav aeg on seotud just selle alaga.

Kui soovite kontrollida järelejäänud aega, puudutage vastava keeduala võimsuse reguleerimise nuppu (mudelid **BT352-3 / BT352-3 WK / BT352-5 / BT352-5M**) või kuumutusala valimise nuppu (mudelid **BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**). Taimerinäidik näitab kohe selle aega.



2. Valmistamisaja lõppedes lülitub vastav keeduala automaatselt välja ja näidikule kuvatakse „H”.

## Puhastamine ja hooldamine

| Mida   | Kuidas?  | Tähtis!  |
|--|--|--|
| Igapäevaselt määrduvad klaasid (sõrmejäljed, toiduplekid, magusate vedelike jäägid klaasil). | <ol style="list-style-type: none"><li>Lülitage pliidiplaat välja.</li><li>Kandke klaasile pliidi puhastusainet seni, kuni klaas on veel soe (kuid mitte kuum!).</li><li>Loputage ja pühkige puhta lapi või paberkäterätiga puhtaks.</li><li>Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.</li></ol>   | <ul style="list-style-type: none"><li>Kui pliidiplaat on välja lülitatud, pole ka „kuuma pinna” hoiatus, kuid keeduala võib sellele vaatamata kuum olla! Olge väga ettevaatlik!</li><li>Tugevatoimelised küürimisvahendid, osad nailonist küürimisvahendid ja abrasiivsed puhastusained võivad klaasi kriimustada. Lugege alati läbi vahendi või aine infoleht, et saada teada, kas tegemist on sobiva ainega.</li><li>Ärge jätke puhastusvahendi jääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.</li></ul> |
| Klaaspinnale üle keenud toit, sisse sulanud või kuumad magusad toidujäägid.                  | Eemaldage need kohe fileenoa, pahtlilabida või žiletiteraga kaabitsaga, mis on sobivad induktsioonpliidi klaaspinnale; olge ettevaatlik kuumade keedupindade suhtes: <ol style="list-style-type: none"><li>Lülitage pliidiplaat seinalülitist välja.</li><li>Hoidke puhastustera või söögiriista 30° nurga all ja kraapige maha läinud toit või mustus pliidiplaadi jahedamala alale.</li><li>Pühkige määrduvad koht või maha läinud toit nõudepesulapi või paberkäterätikuga ära.</li><li>Tegutsege vastavalt eeltoodud „Igapäevaselt</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>Eemaldage sisse sulanud ja kõrge suhkrisisaldusega toitudest või maha läinud toidust tekkinud plekid nii kiirelt kui võimalik. Kui lasta toidul klaasil jahtuda, võib olla seda raske kui mitte võimatu enam eemaldada ja klaas võib saada püsiva kahjustuse.</li><li>Lõikeoht: paljastatud kraabitsatera on äärmiselt terav. Olge äärmiselt ettevaatlik ja hoidke puhastustera alati lastele kättesaamatult.</li></ul>  |

| Mida  | Kuidas?  | Tähtis!   |
|---|--|---|
|   | määrduvad klaaside” tegevustele 2 kuni 4.  |   |
| Puuetundlikele juhtnuppudele maha läinud toit | <ol style="list-style-type: none"> <li>Lülitage pliidiplaat välja.</li> <li>Leotage maha läinud toiduplekki.</li> <li>Pühkige puuetundlike juhtnuppude ala puhta niiske švammi või lapiga.</li> <li>Pühkige keeduala paberkäterätiga täiesti kuivaks.</li> <li>Lülitage pliidiplaat uuesti sisse.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kui puuetundlikel juhtnuppudel on vedelikku, võib pliidiplaat teha piiksu ja lülitada end välja ning juhtnupud ei pruugi toimida. Pühkige juhtnuppude piirkond kindlasti kuivaks enne kui pliidiplaadi uuesti sisse lülitate.</li> </ul> |

## Nõuanded

| Probleem   | Võimalikud põhjused   | Mida teha   |
|--|---|---|
| Induktsioonpliiti pole võimalik sisse lülitada.                      | Pole voolu.   | Veenduge, et Induktsioonpliit oleks toiteallikaga ühendatud ja sisse lülitatud. Kontrollige, ega teie majapidamises või piirkonnas pole volukatkestust. Kui olete kõik üle kontrollinud ja probleem pole lahenenud, helistage kvalifitseeritud tehnikule. |
| Juhtnupud ei reageeri.   | Juhtnupud on lukustatud.  | Vabastage juhtnupud. Vt juhiste saamiseks jaotist „Induktsioonpliidi kasutamine”.   |
| Juhtnuppe on raske kasutada.   | Juhtnuppudel võib olla õhuke veekiht või siis kasutate juhtnuppude puudutamiseks vaid sõrmeotsi.    | Veenduge, et puuetundlik ala on kuiv ja kasutage juhtnuppude puudutamiseks sõrme padjakest.   |
| Klaas on kriimustunud.   | Kareda põhjaga toidunõud. Kasutatud on abrasiivseid küürimis- või puhastustooteid.                  | Kasutage tasase ja ühtlase põhjaga toidunõusid. Vt jaotist „Õigete toiduvalmistamisnõude valimine”- Vt jaotist „Hooldamine ja puhastamine”.   |
| Osad pannid võivad teha pragisevat või klõpsuvat heli.               | See võib olla tingitud teie sööginõude ehitusest (erinevate metallide kihid vibreerivad erinevalt). | See on toidunõude puhul tavaline ja ei anna märku rikkest.  |
| Induktsioonpliit teeb kõrge kuumusseade puhul madalat ümisevat heli. | Selle põhjuseks on induktsioonkuumutamise tehnoloogia.  | Tegemist on normaalse nähtusega, kuid heli peaks kuumusseadistuse vähendamisel muutuma vaiksemaks või sootuks kaduma.   |
| Induktsioonpliidist kostub ventilaatori töötamise heli.              | Induktsioonpliidis asuv jahutusventilaator on   | Tegemist on normaalse nähtusega, mis ei nõua  |

| Probleem   | Võimalikud põhjused   | Mida teha   |
|--|---|---|
|  | elektroonika ülekuumenemise vältimiseks sisse lülitunud. Ventilaator võib jätkata töötamist ka pärast induktsioonpliidi väljalülitamist.  | tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliiti seinalüliti abil vooluvõrgust välja ajal, kui ventilaator veel töötab.   |
| Pannid ei muutu kuumaks ja näidikule ilmub XXX.  | Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, kuna pann pole induktsioonvalmistamise jaoks sobiv. Induktsioonpliit ei suuda panni tuvastada, kuna pann on keeduala jaoks liiga väike või ei asu korralikult keeduala keskel. | Kasutage induktsioonvalmistamise jaoks sobivaid nõusid. Vt jaotist „Õigete toiduvalmistamisnõude valimine”. Asetage pann keeduala keskele ja veenduge, et panni põhi langeb kokku keeduala suurusega. |
| Induktsioonpliit või keeduala on lülitanud end ootamatult välja, kostub helisignaali ja kuvatakse veakood (tavapäraselt kuvatakse köögitoimeril vaheldumisi üks või kaks numbrit). | Tehniline viga.   | Märkige veatähise tähed ja numbrid üles, lülitage pliidi vooluvarustus seinalülitist välja ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.  |

## Veakoodid ja lahendused

Kui võimsustaseme näidikul vilgub veakood, järgige järgnevat juhiseid.

| Veakood | Võimalik põhjus  | Lahendus  |
|---------|--|---|
| E1      | Majapidamise vooluvarustuse pinget on pliidi jaoks liiga kõrge | Kontrollige toitejuhtme ja vooluvõrgu vahelist ühendust. Kui see on korras, oodake, kuni pinget normaliseerub ja E1 kustub.   |
| E2      | Majapidamise vooluvarustuse pinget on pliidi jaoks liiga madal | Kontrollige toitejuhtme ja vooluvõrgu vahelist ühendust. Kui see on korras, oodake, kuni pinget normaliseerub ja E2 kustub.   |
| E3      | NTC lühis või NTC kõrge temperatuur                            | Lülitage pliit välja, kuni see on piisavalt jahtunud. Lülitage pliit uuesti sisse. Kui kuvatakse E3, lülitage pliit vooluvõrgust välja ja oodake 30 sekundit. Seejärel lülitage pliit uuesti sisse ja taaskäivitage. Kui E3 on jätkuvalt pliidile kuvatud, võtke ühendust teenindusega. |
| E4      | NTC katkestus  | Lülitage pliit vooluvõrgust välja ja oodake 30 sekundit. Seejärel lülitage pliit uuesti sisse ja taaskäivitage. Kui E4 on jätkuvalt pliidile kuvatud, võtke ühendust teenindusega.  |
| E5      | IGBT kõrge temperatuur   | Lülitage pliit välja, kuni see on piisavalt jahtunud. Lülitage pliit välja ja uuesti sisse ning E5 kustub.  |
| E6      | IGBT katkestus   | Võtke ühendust teenindusega.  |
| E7      | Pliidi sees asuvad juhtmed pole korralikult ühendatud.         | Võtke ühendust teenindusega.  |

Eeltoodu oli tavapärasemate rikete hindamise ja kontrollimise ülevaade.

Võimalike ohtude ning pliidi kahjustamise vältimiseks ärge võtke seadet ise lahti.

## Tehnilised andmed

| Mudel                      | BT352-3 / BT352-3 WK | BT352-5 / BT352-5M       |
|----------------------------|----------------------|--------------------------|
| Toote mõõtmed (LxSxK)      | 288 x 520 x 58 mm    | 288 x 520 x 58 mm        |
| Paigaldusava mõõtmed (LxS) | 268 x 500 mm         | 268 x 500 mm             |
| Pinge ja sagedus           | 220–240 V~, 50–60 Hz | 220–240 V~, 50–60 Hz     |
| Koguvõimsus                | Max 3500 W           | Max 3500 W               |
| Ees-vasakpoolne ala        | 160 mm, max 1800 W   | 210 x 210 mm, max 1800 W |
| Taga-vasakpoolne ala       | 200 mm, max 2200 W   | 210 x 210 mm, max 2200 W |
| Taga-parempoolne ala       | –                    | –                        |
| Ees-parempoolne ala        | –                    | –                        |
| Keskmine ala               | –                    | –                        |
| Flexizone                  | –                    | –                        |

| Mudel                      | BF571-34B WH         | BF571-54B / BF571-54BM   |
|----------------------------|----------------------|--------------------------|
| Toote mõõtmed (LxSxK)      | 450 x 520 x 58 mm    | 450 x 520 x 58 mm        |
| Paigaldusava mõõtmed (LxS) | 425 x 490 mm         | 425 x 490 mm             |
| Pinge ja sagedus           | 220–240 V~, 50–60 Hz | 220–240 V~, 50–60 Hz     |
| Koguvõimsus                | Max 5700 W           | Max 5700 W               |
| Ees-vasakpoolne ala        | 200 mm, max 2200 W   | 210 x 210 mm, max 2200 W |
| Taga-vasakpoolne ala       | 160 mm, max 1800 W   | 210 x 210 mm, max 1800 W |
| Taga-parempoolne ala       | 200 mm, max 2200 W   | 200 mm, max 2200 W       |
| Ees-parempoolne ala        | –                    | –                        |
| Keskmine ala               | –                    | –                        |
| Flexizone                  | –                    | 420 x 210 mm, max 3500 W |

Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Seoses toodete pideva parendamise ja täiustamisega võime muuta tehnilisi andmeid ja spetsifikatsioone ilma ette teatamata.

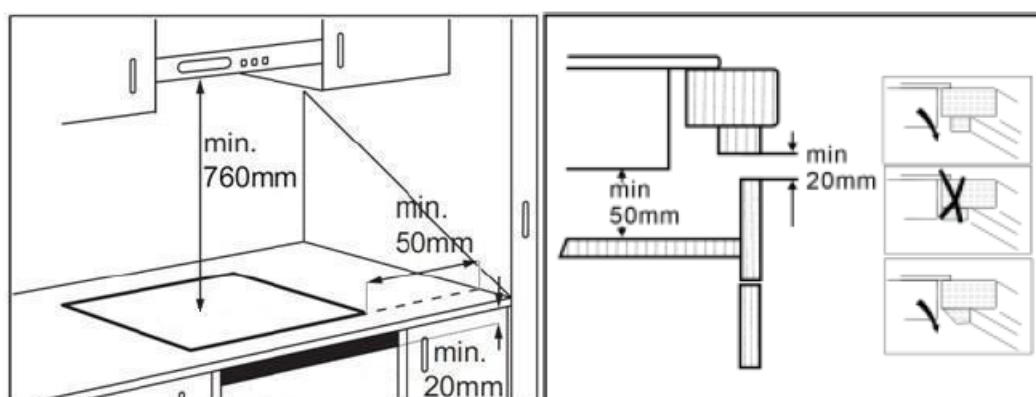
## Paigaldamine

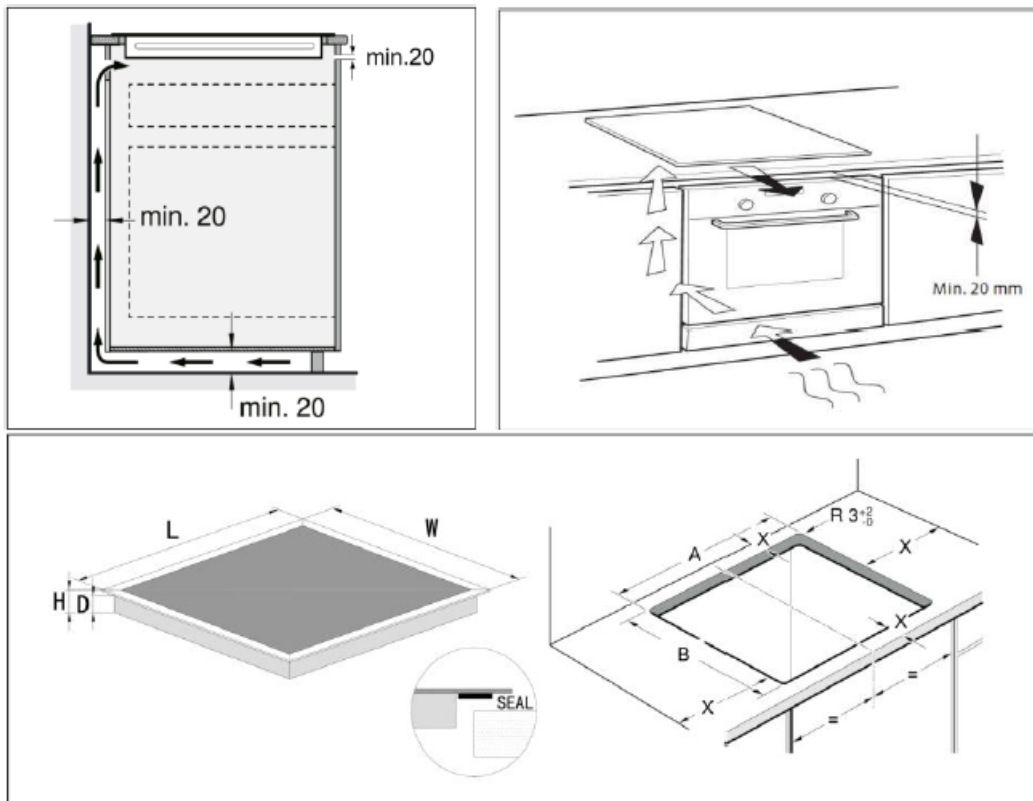
### Mööbli, kuhu seade integreeritakse, ettevalmistamine

Lõigake töötasapinda joonisel näidatud mõõtmetes ava.

Paigaldamise ja kasutamise jaoks tuleb ava ümber tagada vähemalt 50 mm vaba ruumi.

Veenduge, et töötasapind oleks vähemalt 16mm paks. Keedualalt lähtuva kuumuse tõttu põhjustatud suurte deformatsioonide vältimiseks valige kuumuskindlast materjalist tööpind. Nagu järgnevalt näidatud:





| Mudel        | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm)     | B(mm)     | X(mm)   |
|--------------|-------|-------|-------|-------|-----------|-----------|---------|
| BT352-3      | 288   | 520   | 58    | 54    | 268 +2/-0 | 500 +2/-0 | 50 mini |
| BT352-3 WK   | 288   | 520   | 58    | 54    | 268 +2/-0 | 500 +2/-0 | 50 mini |
| BT352-5      | 288   | 520   | 58    | 54    | 268 +2/-0 | 500 +2/-0 | 50 mini |
| BT352-5M     | 288   | 520   | 58    | 54    | 268 +2/-0 | 500 +2/-0 | 50 mini |
| BT571-34B WH | 450   | 520   | 58    | 54    | 425 +2/-0 | 490 +2/-0 | 50 mini |
| BF571-54B    | 450   | 520   | 58    | 54    | 425 +2/-0 | 490 +2/-0 | 50 mini |
| BF571-54BM   | 450   | 520   | 58    | 54    | 425 +2/-0 | 490 +2/-0 | 50 mini |

Kõikides olukordades ja tingimustes tuleb tagada, et induktioonpliid on hästi ventileeritud ja et õhu sisse- ja väljalaskeavad poleks kinni kaetud. Veenduge, et induktioonpliid on heas töökorras. Nagu üleval näidatud.



Märkus. Pliidiplaadi ja selle kohal asuva kapi vaheline ohutu kaugus on vähemalt 760 mm.

### Veenduge enne pliidi paigaldamist järgmises

- Töötasapind peab olema horisontaalne. Ruumivajadust ei tohi takistada ükski konstruktsioonelement.
  - Töötasapind peab olema valmistatud kuumakindlast materjalist.
  - Kui pliidiplaat paigaldatakse ahju kohale, peab ahjul olema sisseehitatud ventilaator.
  - Paigaldis peab vastavama kõikidele vahekauguste nõuetele ning kehtivatele standarditele ja regulatsioonidele.
  - Juhtmega püsiühendusele peab olema paigaldatud sobiv katkestuslülit, mis tagab vooluvarustusest täieliku lahtühendamise. Lülit ja selle paigaldamine peavad vastama kehtivatele juhtmestikku puudutavatele eeskirjadele ja reeglitele.
- Katkestuslülit peab olema sobivat tüüpi ja tagama kõigi pooluste kontaktide puhul vähemalt 3 mm vahel (kui kohalikud eeskirjad lubavad sellist võimalust, siis kõigi aktiivsete (faasi) juhtide vahel).



- Katkestuslüli peab jääma kasutajale pärast pliidi paigaldamist lihtsalt kättesaadavaks.
- Paigaldamisega seotud kahtluste korral pidage nõu ehitusametitega ja uurige asjakohaseid õigusakte.
- Pliiti ümbritsevate seinapindade puhul tuleb kasutada kuumuskindlaid ja lihtsalt puhastatavaid viimistlusmaterjale (näiteks keraamilisi plaate).

## Veenduge pärast pliidi paigaldamist järgmises

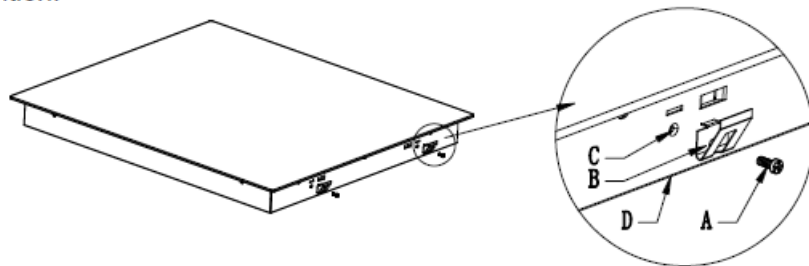
- Toitejuhe pole kapiuste või sahtlite kaudu kättesaadav.
- Pliidi põhjaosale on tagatud väljastpoolt kappe tagatud piisav värske õhu juurdevool.
- Kui pliit on paigaldatud sahtli või kapi peale, tuleb pliidi põhja alla paigaldada soojustõke.
- Katkestuslüli peab olema kliendile lihtsalt kättesaadav.

## Enne kinnitusklambrite asukoha määramist

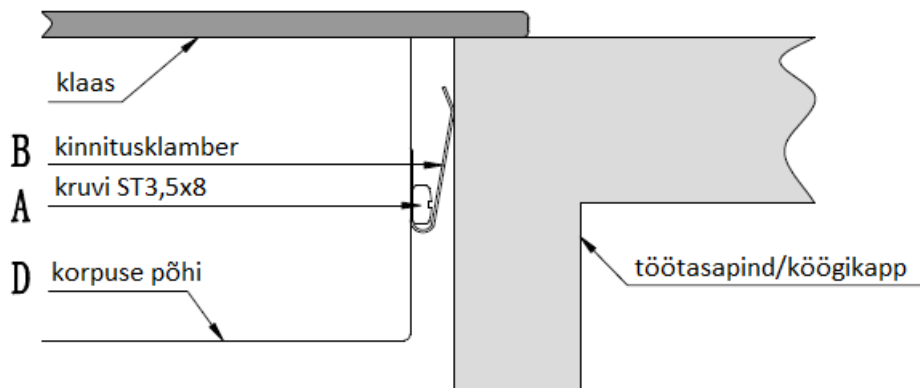
Seade tuleb asetada kindlalt ja siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage pliidist välja ulatuvatele juhtnuppudele jõudu.

## Klambri asukoha kohandamine

Kinnitage pliidiplaat tööpinna külge seadme põhjal asuvate klambrite ja 4 kruvi abil (vt pilti).



| A     | B         | C         | D           |
|-------|-----------|-----------|-------------|
| Kruvi | Kronstein | Kruvi ava | Pliidi põhi |



## Ettevaatust!

1. Induktsioonpliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud tehnikud. Meie professionaalid on teie teenistuses. Ärge paigaldage seadet ise.
2. Pliidiplaati ei tohi paigaldada vahetult nõudepesumasina, külmiku, sügavkülmiku, nõudepesumasina või kuivati kohale, kuna sealt tekib niiskus võiks pliidi elektroonikat kahjustada.
3. Induktsioonpliidiplaat tuleb paigaldada selliselt, et oleks tagatud parem soojuskiirgus (tagab pliidi parema töökindluse).
4. Seinad ja töölaua pinna kohal asuv induktsioonkeeduala peavad olema kuumuskindlad.
5. Kahjustuste vältimiseks peab töötasapind olema kuumuskindel.

## Pliidi ühendamine vooluvõrku



Antud pliiti võivad vooluvõrku ühendada ainult vastava kvalifikatsiooniga isikud.

Enne pliidi ühendamist vooluvõrku veenduge järgmises.

1. Majapidamise juhtmestik sobib pliidi poolt tarvitatava vooluhulga edasiandmiseks.
2. Vooluvarustuse toitepinge vastab pliidi nimiplaadil toodule.
3. Toitekaabli sooned peavad suutma vastu pidada seadme nimiplaadil toodud koormusele.

Pliidi vooluvõrku ühendamisel ei tohi kasutada adaptoreid, vähendajaid ega haruseadmeid, kuna need võivad põhjustada ülekuumenemist või süttimist.

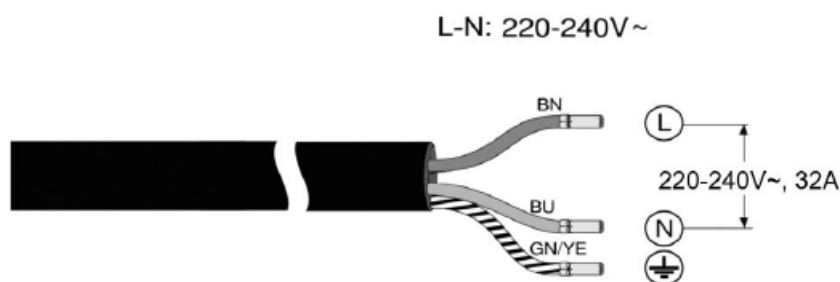
Toitekaabel ei tohi puutuda vastu kuumasid osi ja peab olema paigutatud selliselt, et selle temperatuur ei tõuseks kunagi üle 75 °C.



Kontrollige koos elektrikuga, kas kodumajapidamise vooluvõrk sobib ilma muudatusteta kasutamiseks. Võimalikke muudatusi võivad teha ainult kvalifitseeritud elektrikud.

Vooluvarustus peab olema ühendatud kooskõlas asjakohaste standarditega või läbi ühepooluselise katkestuslüli. Järgnevalt on näidatud ühendamisviis.

**BF571-34B WH / BF571-54B / BF571-54BM**



- Kui toitejuhe on kahjustatud või see tuleb välja vahetada, peab selle võimalike õnnetuste vältimiseks tegema järelmüügiesindaja, kasutades selleks ettenähtud tööriistu.
- Kui seade kavatakse ühendada vooluvõrku otse, tuleb paigaldada kõigi pooluste katkestuslüli, mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Paigaldaja peab tagama õige elektriühenduse teostamise ja selle vastamise kehtivatele ohutusreeglitele.
- Toitejuhe ei tohi olla painutatud ega kokku surutud.
- Toitejuhett tuleb regulaarselt kontrollida; väljavahetamise vajaduse korral peab seda tegema ametlik tehnik.



Seade on märgistatud vastavalt Euroopa elektri- ja elektroonikaromude (WEEE) direktiivile 2012/19/EL. WEEE-d sisaldavad nii saasteaineid (mis avaldavad keskkonnale negatiivset mõju) kui ka baaselemente (mida on võimalik uuesti kasutada). Saasteainete korrektseks eemaldamiseks ja utiliseerimiseks ning kõigi materjalide taastamiseks on vajalik, et WEEE-d läbiksid vastavad töötused.

Üksikisikutel on suur osa selles, et WEEE-d ei muutuks keskkonnaprobleemiks. Oluline on järgida põhireegleid:

- WEEE-d ei tohi käsitseda olmejäätmena;
- WEEE-d tuleb toimetada spetsiaalsetesse omavalitsuse või registreeritud ettevõtte poolt hallatavatesse kogumiskohtadesse.

Paljudes riikides võib WEEE-de kogumiseks olla loodud kodust äraviimise lahendused. Uue seadme ostmisel võidakse vana tagastada edasimüüjale, kes peab selle vastukaubana tasuta vastu võtma tingimusel, et tegemist on võrdset tüüpi seadmega ja sel on ostetud uuega samad funktsioonid.

| Kodumajapidamise elektripliitide tooteteave vastavalt Komisjoni määrusele (EL) nr 66/2014   |                                |                                  |        |                                     |                               |       |
|---|--------------------------------|----------------------------------|--------|-------------------------------------|-------------------------------|-------|
|   |                                | Asend                            | Sümbol | Väärtus                             | Väärtus                       | Ühik  |
| Mudeli tähis  |                                |                                  |        | <b>BT352-3 /<br/>BT352-3<br/>WK</b> | <b>BT352-5 /<br/>BT352-5M</b> |       |
| Pliidi tüüp:  |                                |                                  |        | Elektripliit                        | Elektripliit                  |       |
| Keedualade ja/või piirkondade arv   | Alasid                         |                                  |        | 2                                   | 2                             |       |
|   | Piirkondi                      |                                  |        |                                     |                               |       |
| Kuumutamistehnoloogia<br>(induktsioon keedualad ja<br>keedupiirkonnad, keraamilised<br>keedualad, elektriplaadid)   | Induktsioon<br>keedualad       |                                  |        | x                                   | x                             |       |
|   | Induktsioon<br>keedupiirkonnad |                                  |        |                                     |                               |       |
|   | Keraamilised<br>keedualad      |                                  |        |                                     |                               |       |
|   | Elektriplaadid                 |                                  |        |                                     |                               |       |
| Ringikujulised keedualad ja -piirkonnad: kasuliku pinna<br>läbimõõtu elektriliselt kuumutatava keeduala kohta,<br>ümaradatuna lähima 5 mm juurde                            | Taga<br>vasakul                | ∅                                |        | 20,0                                | –                             | cm    |
|   | Taga<br>keskel                 | ∅                                |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Taga<br>paremal                | ∅                                |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Keskel<br>vasakul              | ∅                                |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Keskel<br>keskmise             | ∅                                |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Keskel<br>paremal              | ∅                                |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Ees<br>vasakul                 | ∅                                |        | 16,0                                | –                             | cm    |
|   | Ees<br>keskel                  | ∅                                |        | –                                   | –                             | cm    |
| Mitte-ringikujulised keedualad ja -piirkonnad: kasuliku<br>pinna pikkus ja laius elektriliselt kuumutatava keeduala<br>või -piirkonna kohta, ümaradatuna lähima 5 mm juurde | Taga<br>vasakul                | L<br>W                           |        | –                                   | 210<br>210                    | cm    |
|   | Taga<br>keskel                 | L<br>W                           |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Taga<br>paremal                | L<br>W                           |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Keskel<br>vasakul              | L<br>W                           |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Keskel<br>keskmise             | L<br>W                           |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Keskel<br>paremal              | L<br>W                           |        | –                                   | –                             | cm    |
|   | Ees<br>vasakul                 | L<br>W                           |        | –                                   | 210<br>210                    | cm    |
|   | Ees<br>keskel                  | L<br>W                           |        | –                                   | –                             | cm    |
| Keeduala või -piirkonna energiakulu arvestatuna kg<br>kohta   | Taga<br>vasakul                | Elektriline<br>toiduvalmistamine |        | 194,8                               | 194,7                         | Wh/kg |
|   | Taga<br>keskel                 | Elektriline<br>toiduvalmistamine |        | –                                   | –                             | Wh/kg |
|   | Taga<br>paremal                | Elektriline<br>toiduvalmistamine |        | –                                   | –                             | Wh/kg |
|   | Keskel<br>vasakul              | Elektriline<br>toiduvalmistamine |        | –                                   | –                             | Wh/kg |
|   | Keskel<br>keskmise             | Elektriline<br>toiduvalmistamine |        | –                                   | –                             | Wh/kg |

|  |                |                               |       |       |       |
|--|----------------|-------------------------------|-------|-------|-------|
|  | Keskel paremal | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –     | Wh/kg |
|  | Ees vasakul    | Elektriline toiduvalmistamine | 194,5 | 194,8 | Wh/kg |
|  | Ees keskel     | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –     | Wh/kg |
|  | Ees paremal    | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –     | Wh/kg |
| Pliidi energiakulu, arvestatuna kg kohta   |                | Elektripliit                  | 194,7 | 194,8 | Wh/kg |
| Kohaldatud standard: EN 60350-2 Kodumajapidamiste elektrilised toiduvalmistamiseseadmed - osa 2: Pliidid – jõudluse mõõtmise meetodid  |                |                               |       |       |       |
| Soovitused energia kokkuhoidmiseks:  |                |                               |       |       |       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pliidi parima tõhususe saavutamiseks asetage pann keeduala keskele.</li> <li>• Kaane kasutamine aitab kuumust hoida ja vähendab seeläbi valmistamiseks kuluvat aega ja energiat.</li> <li>• Valmistamiseks kuluva aja vähendamiseks vähendage vedeliku või rasva kogust.</li> <li>• Alustage valmistamist kõrge seadistusega ja vähendage seadistust, kui toit on läbi kuumenenud.</li> <li>• Kasutage panne, mille läbimõõt on sama suur, nagu valitud keeduala graafika.</li> </ul> |                |                               |       |       |       |

| Kodumajapidamise elektripliitide tooteteave vastavalt Komisjoni määrusele (EL) nr 66/2014  |                             |        |        |                     |                               |      |
|--|-----------------------------|--------|--------|---------------------|-------------------------------|------|
|  |                             | Asend  | Sümbol | Väärtus             | Väärtus                       | Ühik |
| Mudeli tähis   |                             |        |        | <b>BF571-34B WH</b> | <b>BF571-54B / BF571-54BM</b> |      |
| Pliidi tüüp:   |                             |        |        | Elektripliit        | Elektripliit                  |      |
| Keedualade ja/või piirkondade arv  | Alasid                      |        |        | 3                   | 3                             |      |
|  | Piirkondi                   |        |        |                     |                               |      |
| Kuumutamistehnoloogia (induktsioon keedualad ja keedupiirkonnad, keraamilised keedualad, elektriplaadid)   | Induktsioon keedualad       |        |        | X                   | X                             |      |
|  | Induktsioon keedupiirkonnad |        |        |                     |                               |      |
|  | Keraamilised keedualad      |        |        |                     |                               |      |
|  | Elektriplaadid              |        |        |                     |                               |      |
| Ringikujulised keedualad ja -piirkonnad: kasuliku pinna läbimõõt elektriliselt kuumutatava keeduala kohta, ümardatuna lähima 5 mm juurde                             | Taga vasakul                | ∅      |        | 16,0                | –                             | cm   |
|  | Taga keskel                 | ∅      |        | –                   | –                             | cm   |
|  | Taga paremal                | ∅      |        | –                   | –                             | cm   |
|  | Keskel vasakul              | ∅      |        | –                   | –                             | cm   |
|  | Keskel keskmine             | ∅      |        | –                   | –                             | cm   |
|  | Keskel paremal              | ∅      |        | 20,0                | 20,0                          | cm   |
|  | Ees vasakul                 | ∅      |        | 20,0                | –                             | cm   |
|  | Ees keskel                  | ∅      |        | –                   | –                             | cm   |
| Mitte-ringikujulised keedualad ja -piirkonnad: kasuliku pinna pikkus ja laius elektriliselt kuumutatava keeduala või -piirkonna kohta, ümardatuna lähima 5 mm juurde | Taga vasakul                | L<br>W |        | –                   | 210<br>210                    | cm   |
|  | Taga keskel                 | L<br>W |        | –                   | –                             | cm   |
|  | Taga paremal                | L<br>W |        | –                   | –                             | cm   |
|  | Keskel vasakul              | L<br>W |        | –                   | –                             | cm   |

|  |                 |                               |       |            |       |
|--|-----------------|-------------------------------|-------|------------|-------|
|  | Keskel keskmine | L<br>W                        | –     | –          | cm    |
|  | Keskel paremal  | L<br>W                        | –     | –          | cm    |
|  | Ees vasakul     | L<br>W                        | –     | 210<br>210 | cm    |
|  | Ees keskel      | L<br>W                        | –     | –          | cm    |
|  | Ees paremal     | L<br>W                        | –     | –          | cm    |
| Keeduala või -piirkonna energiakulu arvestatuna kg kohta   | Taga vasakul    | Elektriline toiduvalmistamine | 194,5 | 194,8      | Wh/kg |
|  | Taga keskel     | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –          | Wh/kg |
|  | Taga paremal    | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –          | Wh/kg |
|  | Keskel vasakul  | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –          | Wh/kg |
|  | Keskel keskmine | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –          | Wh/kg |
|  | Keskel paremal  | Elektriline toiduvalmistamine | 194,6 | 194,6      | Wh/kg |
|  | Ees vasakul     | Elektriline toiduvalmistamine | 194,8 | 194,7      | Wh/kg |
|  | Ees keskel      | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –          | Wh/kg |
|  | Ees paremal     | Elektriline toiduvalmistamine | –     | –          | Wh/kg |
| Pliidi energiakulu, arvestatuna kg kohta   |                 | Elektripliit                  | 194,6 | 194,7      | Wh/kg |
| Kohaldatud standard: EN 60350-2 Kodumajapidamiste elektrilised toiduvalmistamiseseadmed - osa 2: Pliidid – jõudluse mõõtmise meetodid  |                 |                               |       |            |       |
| Soovitused energia kokkuhoidmiseks:  |                 |                               |       |            |       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pliidi parima tõhususe saavutamiseks asetage pann keeduala keskele.</li> <li>• Kaane kasutamine aitab kuumust hoida ja vähendab seeläbi valmistamiseks kuluvat aega ja energiat.</li> <li>• Valmistamiseks kuluva aja vähendamiseks vähendage vedeliku või rasva kogust.</li> <li>• Alustage valmistamist kõrge seadistusega ja vähendage seadistust, kui toit on läbi kuumenenud.</li> <li>• Kasutage panne, mille läbimõõt on sama suur, nagu valitud keeduala graafika.</li> </ul> |                 |                               |       |            |       |