

SIEMENS



Pliidipaak

EX8..LV...

siemens-home.bsh-group.com/welcome

et Kasutusjuhend

Register
your
product
online



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

*  IEC 60335-2-6

Sisukord

| | | |
|---|---|----|
|  | Ettenähtud kasutamine | 4 |
|  | Olulised ohutusnõuded | 5 |
|  | Kahjustuste põhjused | 6 |
| | Ülevaade | 6 |
|  | Keskkonnakaitse | 7 |
| | Nõuanded energia säästmiseks | 7 |
| | Keskkonnasäästlik jäätmekäitlus | 7 |
|  | Induktsiooniga toiduvalmistamine | 7 |
| | Induktsioonkuumutuse eelised | 7 |
| | Nõud | 7 |
|  | Seadmega tutvumine | 9 |
| | Juhtpaneel | 9 |
| | Keedualad | 9 |
| | Jääkkuumuse näit | 10 |
|  | Seadme kasutamine | 10 |
| | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine | 10 |
| | Võimsusastme seadistamine | 10 |
| | Soovitusi toiduvalmistamiseks | 11 |
|  | Paindlik tsoon | 13 |
| | Nõuanded nõude kasutamiseks | 13 |
| | Üheainsa keedualana | 13 |
| | Kahe eraldiseisva keedualana | 13 |
|  | Move-funktsioon | 14 |
| | Aktiveerimine | 14 |
| | Inaktiveerimine | 14 |
|  | Ajafunktsioonid | 15 |
| | Keeduaja programmeerimine | 15 |
| | Signaalkell | 15 |
| | Stopperi funktsioon | 16 |
|  | PowerBoost-funktsioon | 16 |
| | Aktiveerimine | 16 |
| | Inaktiveerimine | 16 |
|  | ShortBoost-funktsioon | 17 |
| | Soovitused kasutamiseks | 17 |
| | Aktiveerimine | 17 |
| | Inaktiveerimine | 17 |
|  | Soojana hoidmise funktsioon | 17 |
| | Aktiveerimine | 17 |
| | Inaktiveerimine | 17 |
|  | Praadimissensor | 18 |
| | Eelised praadimisel | 18 |
| | Praadimiseks praadimissensoriga | 18 |
| | Temperatuuristmed | 19 |
| | Tabel | 19 |
| | Seadistamine käib nii | 21 |
|  | Lapselukk | 21 |
| | Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine | 21 |
| | Automaatne lapselukk | 21 |
|  | Pühkimiskaitse | 22 |
|  | Automaatne väljalülitus | 22 |
|  | Põhiseaded | 23 |
| | Põhiseadistuste juurde pääsete nii: | 24 |
|  | Energiatarbimise näit | 25 |
|  | Keedunõu test | 25 |
|  | Puhastamine | 26 |
| | Pliidiplaat | 26 |
| | Pliidiplaadi raam | 26 |
|  | Korduma kippuvad küsimused (KKK) | 27 |
|  | Mida teha tõrgete korral? | 28 |
|  | Klienditeenindus | 29 |
| | E-number ja FD-number | 29 |
|  | Kontrollroad | 30 |

Lisateavet toodete, lisatarvikute, varuosade ja teeninduse kohta leiate Internetist: **www.siemens-home.bsh-group.com** ja Internetikauplusest: **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Ettenähtud kasutamine

Lugege see juhend hoolikalt läbi. Hoidke kasutus- ja paigaldusjuhend ning seadme pass alles hilisemaks kasutuseks või seadme hilisemate omanike jaoks alles.

Kontrollige seadet pärast pakendi lahti võtmist. Kui seade on transpordi ajal kahjustada saanud, ärgee parandage seadet, vaid võtke ühendust tehnilise abi teenistusega ja laske koostada kirjalik protokoll tekitatud kahjustustest, vastasel juhul kaotatakse õigus kahjude hüvitamisele.

Ilma pistikuta seadmeid võib vooluvõrku ühendada üksnes väljaõppinud elektrik. Seadme garantii ei laiene kahjustustele, mis on põhjustatud valest ühendamisest vooluvõrku.

Seade tuleb paigaldada vastavalt seadmega kaasasolevale paigaldusjuhendile.

Seade on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises ja kodustes tingimustes. Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks. Keemisprotsessi tuleb jälgida. Lühikest keemisprotsessi tuleb jälgida algusest lõpuni. Kasutage seadet üksnes kinnistes ruumides.

See seade on ette nähtud kasutamiseks kõrgusel kuni maksimaalselt 4000 meetrit üle merepinna.

Ärge kasutage pliidiplaadi katteid. Need võivad põhjustada õnnetusi, nt ülekuumenemise, süttimise või materjalide purunemise tõttu.

Kasutage ainult meie poolt kasutada lubatud kaitseseadiseid või lastekaitsevõresid. Ebasobivad kaitseseadised või lastekaitsevõred võivad põhjustada õnnetusi.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise lülituskella või kaugjuhtimispuldiga.

Üle 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsilised või vaimsed võimed on piiratud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud teadmised ja kogemused, tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nende üle teostab järelevalvet nende turvalisuse eest vastutav isik või kui neile on selgitatud seadme ohutut käsitsemist ja kui nad on mõistnud seadmest tulenevaid ohte.

Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada vaid juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Alla 8-aastased lapsed hoidke seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

Südamestimulaatori või muu meditsiiniseadmega inimesel tuleb töötavale induktsioonplaadile lähenedes või seda kasutades olla eriti ettevaatlik. Pidage nõu oma arsti või seadme tootjaga, et veenduda selle nõuetele vastavuses ja saada teada võimalikest sobivusprobleemidest.

Olulised ohutusnõuded

Hoiatus – Põletuse oht!

- Kuum õli ja rasv süttivad kiiresti. Ärge jätke kuuma õli ja rasva kunagi järelevalveta. Ärge kunagi kustutage põlengut veega. Lülitage keeduala välja. Summutage leegid ettevaatlikult kaane, kustutusteki või muu sarnase esemega.
- Keedualad lähevad väga kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile süttivaid esemeid. Ärge jätke pliidiplaadile esemeid.
- Seade läheb väga kuumaks. Ärge kunagi hoidke pliidiplaadi all olevas sahtlis süttivaid esemeid ega aerosoole.
- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja ja seda ei saa enam käsitseda. Hiljem võib see soovimatult sisse lülituda. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiatus – Põletuse oht!

- Keedualad ja neid ümbritsev piirkond, iseäranis pliidiplaadi raam, lähevad väga kuumaks. Ärge puudutage kuumi pindu. Hoidke lapsed eemal.
- Keeduala kuumeneb, kuid näidik ei tööta. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.
- Metallist esemed lähevad pliidiplaadil väga kiiresti kuumaks. Ärge kunagi asetage pliidiplaadile metallist esemeid, nt nuge, kahvleid, lusikaid ja kastrulikaasi.
- Lülitage pärast iga kasutust pliidiplaat alati pealülitist välja. Ärge jääge ootama, et pliidiplaat ise anuma puudumisel automaatselt välja lülituks.

Hoiatus – Elektrilöögi oht!

- Asjatundmatult teostatud parandustööd on ohtlikud. Parandustöid teha ja kahjustatud ühendusjuhet välja vahetada tohib vaid tootja väljaõppe läbinud tehnik. Kui seade on defektne, eemaldage pistik pistikupesast või lülitage vool elektrikilbist välja. Pöörduge hooldustöökotta.
- Sissetungiv niiskus võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kasutage kõrgsurvepesurit ega aurupuhastit.
- Defektne seade võib põhjustada elektrilöögi. Ärge kunagi lülitage sisse defektset seadet. Eemaldage toitepistik pistikupesast või lülitage elektrikilbist välja vool. Pöörduge hooldustöökotta.
- Klaaskeraamilises pliidiplaadis olevad mõrad võivad põhjustada elektrilöögi. Lülitage elektrikilbist vool välja. Pöörduge parandustöökotta.

Hoiatus – Rikke oht!

Selle plaadi alumises osas asub ventilaator. Kui pliidiplaadi all on sahtel, ei tohi seal hoida väikseid esemeid ega pabereid, sest nende sisseimemisel võivad need ventilaatorit või jahutusseadet kahjustada. Sahtli sisu ja õhu sisseimemise ava vahele tuleb jätta vähemalt 2 cm vahe.

Hoiatus – Vigastuste oht!

- Veevannis kuumutamise korral võivad pliidiplaat ja keedunõu ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Veevannis olev keedunõu ei tohi veega täidetud anuma põhjaga otseselt kokku puutuda. Kasutage üksnes kuumuskindlat keedunõud.
- Potid võivad potipõhja ja keeduala vahele sattunud vedeliku tõttu äkitselt üles hüpata. Hoidke keeduala ja potipõhi alati kuivad.

Kahjustuste põhjused

Tähelepanu!

- Anumate karedad põhjad võivad toiduvalmistamise pinda kriimustada.
- Ärge asetage mitte kunagi tühjasid anumaid toiduvalmistamise aladele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Ärge asetage kuumi anumaid juhtpaneelile, näitude alale ega toiduvalmistamise pinna äärtele. Need võivad kaasa tuua seadme rikke.
- Kõvade või teravate esemete kukkumine toiduvalmistamise pinnale võib kaasa tuua seadme rikke.
- Alumiiniumpaber ja plastmassist anumad sulavad kuumal toiduvalmistamise alal. Toiduvalmistamise pinnal ei ole soovitatud kasutada kaitsematerjali.

Ülevaade

Järgmisest tabelist leiate sagedasemad kahjustused:

| Kahjustus | Põhjus | Abinõu |
|---------------|---|---|
| Plekid | Ülekeenud toit. | Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil. |
| | Ebasobivad puhastusvahendid. | Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid. |
| Kriimustused | Sool, suhkur ja liiv. | Ärge kasutage pliidiplaati tööpinna ega alusena. |
| | Karedad potipõhjad kriimustavad pliidiplaati. | Kontrollige keedunõud üle. |
| Värvimuutused | Ebasobivad puhastusvahendid. | Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid. |
| | Potist tingitud hõõrdumine. | Nihutamisel kergitage potte ja panne. |
| Mikropraod | Suhkur, suure suhkrusisaldusega road. | Ülekeenud toit eemaldage kohe klaasist kaabitsa abil. |

Keskonnakaitse

Sellest peatükist leiata teabe energia säästmise ja seadme utiliseerimise kohta.

Nõuanded energia säästmiseks

- Kasutage alati nõu suurusega sobivat kaant. Ilma kaaneta toiduvalmistamisel kulub märksa rohkem energiat. Kasutage klaaskaant, et toit oleks näha ilma kaant tõstmata.
- Kasutage sileda põhjaga nõusid. Ebaühtlase või kumera põhjaga nõudega kulub rohkem energiat.
- Nõu põhja läbimõõt peab vastama keeduala suurusele. Tähelepanu: nõude tootjad annavad tavaliselt nõu üldläbimõõdu, mis üldiselt on suurem kui nõu põhja läbimõõt.
- Väikeste koguste jaoks kasutage väikest nõud. Suur, ainult osaliselt täidetud nõu kulutab palju energiat.
- Valmistage toitu vähese veega. Sel viisil säästate energiat ja köögiviljades säilivad vitamiinid ja mineraalid.
- Valige keetmiseks madalaim võimalik võimsustase. Liiga kõrge võimsustase raiskab energiat.

Keskonnasäästlik jäätmekäitlus

Käidelge seadme pakendijäätmed keskkonnasõbralikult.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta. Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

Induktsiooniga toiduvalmistamine

Induktsioonkuumutuse eelised

Induktsioonkuumutus erineb täielikult traditsioonilisest toiduvalmistamisest, kuna kuumus tekib otse keedunõus. Sellel on terve rida eeliseid:

- Keetmisel ja praadimisel hoiate kokku aega.
- Hoiate kokku energiat.
- Pliidiplaati on kergem hooldada ja puhastada. Ülekeenud toidud ei kõrbe nii kiiresti sisse.
- Kuumuskontroll ja ohutus; pliidiplaat suurendab või vähendab kuumuse lisandumist kohe pärast käsitsemist. Induktsiooniga keeduala katkestab kuumutuse kohe, kui keedunõu keedualalt ära tõstetakse, ilma et keeduala oleks vaja eelnevalt välja lülitada.

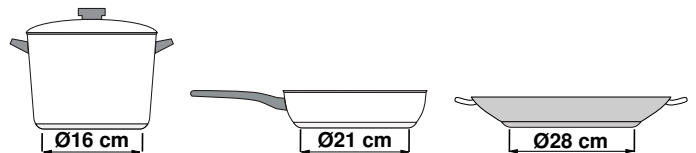
Nõud

Induktsioonpliidiplaadil kasutage üksnes ferromagnetilisi nõusid, näiteks:

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

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

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

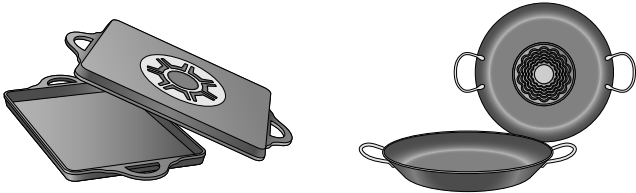


Kui paindlikku keedutsooni kasutatakse üheainsa keedualana, võib kasutada suuremaid nõusid, mis sobivad just selle ala jaoks. Teavet keedunõu asetuse kohta leiata peatükist → "*Paindlik tsoon*".

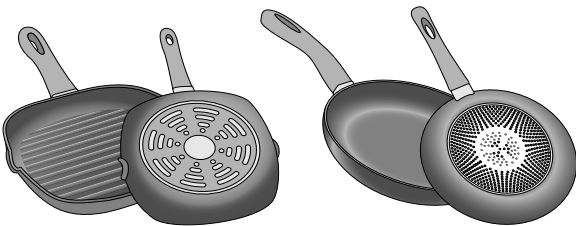


Olemas on ka selliseid induktsioonpotte, mille põhi ei ole täielikult ferromagnetiline.

- Kui keedunõu põhi on ferromagnetiline vaid osaliselt, läheb kuumaks vaid ferromagnetiline ala. Selle tagajärjel ei pruugi soojus jaotada ühtlaselt. Alal, mis ei ole ferromagnetiline, võib temperatuur olla toiduvalmistamiseks liiga madal.



- Kui nõu põhja materjal sisaldab ka alumiiniumi, on ferromagnetiline ala samuti väiksem. Võib juhtuda, et selline nõu ei soojene korralikult või et seda koguni ei tuvastata.



Sobimatud anumad

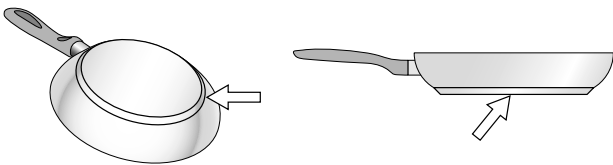
Ärge kunagi kasutage plaate ega anumaid, mis on valmistatud:

- harilikust õhukesest terasest
- klaasist
- savist
- vasest
- alumiiniumist

Nõu põhja omadused

Nõu põhja omadused võivad keetmistulemust mõjutada. Kasutage sellistest materjalidest potte ja panne, mis jaotavad kuumuse potis ühtlaselt, nt roostevabast terasest "sandwich"-põhjaga potte, nii säästate aega ja energiat.

Kasutage sileda põhjaga nõusid, ebaühtlane põhi mõjutab kuumuse lisandumist.



Anuma puudumine või vale suurusega anum

Juhul, kui valitud toiduvalmistamise alale ei asetata anumaid või asetatud anum pole sobivast materjalist või sobiva suurusega, hakkab toiduvalmistamise ala näidul vilkuma toiduvalmistamise aste. Vilkuva näidu tühistamiseks asetage alale sobilik anum. Juhul, kui ootate enam kui 90 sekundit, lülitub toiduvalmistamise ala automaatselt välja.

Õhukese põhjaga tühjad anumad

Ärge kuumendage tühjasid ega õhukese põhjaga anumaid. Toiduvalmistamise pinnal on sisseehitatud ohutussüsteem, ent tühi anum võib kuumeneda nii kiiresti, et funktsioon "automaatne väljalülitumine" ei jõua õigel ajal reageerida ning jõuab kõrge temperatuurini. Anuma põhi võib sulada ja klaaskeraamikat kahjustada. Sellisel juhul ärge puutuge anumaid ning lülitage toiduvalmistamise ala välja. Juhul, kui pärast jahtumist toiduvalmistamise ala ei tööta, võtke ühendust Tehnilise Hooldusega.

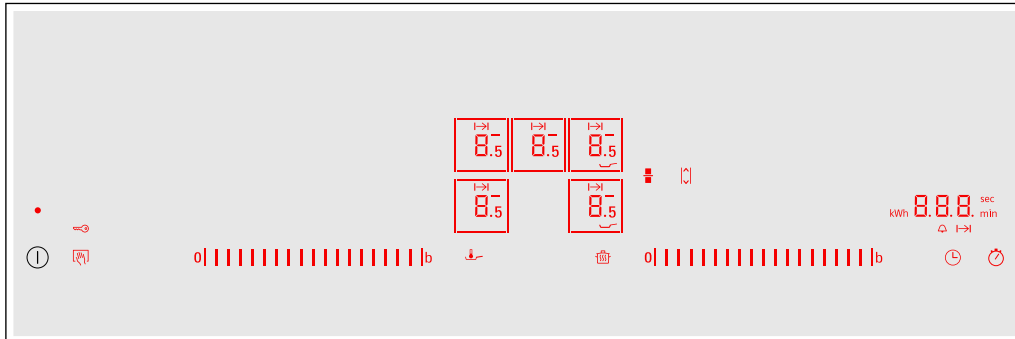
Keedupoti tuvastamine

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

Seadmega tutvumine

Leiate teabe keedualade mõõtmete ja võimsuste kohta. → lehekülg 2

Juhtpaneel



| Sensorlülitid | |
|---------------|--|
| ① | Pealüliti |
| □ / □ | Keeduala väljavalimine |
| 0 | Reguleerimisala |
| b | Powerboost- ja Shortboost-funktsioon |
| ■ | Paindlik keedutsoon |
| ↔ | Move-funktsioon |
| 👉 | Juhtpaneeli lukustamine puhastamise eesmärgil ja lapselukk |
| 👉 | Soojana hoidmise funktsioon |
| 👉 | Praadimissensor |
| 🕒 | Keeduaja programmeerimine ja signaalkell |
| 🕒 | Stopperi funktsioon |

| Näidikud | |
|----------------|-----------------------------|
| 0 | Olek |
| 1-9 | Võimsusastmed |
| H/h | Jääkkuumus |
| b | Powerboost-funktsioon |
| b ⁻ | Shortboost-funktsioon |
| L | Soojana hoidmise funktsioon |
| 👉 | Praadimissensor |
| 👉 | Lapselukk |
| 00 | Taimeri funktsioon |
| → | Keeduaja programmeerimine |
| 🔔 | Signaalkell |
| min / sec | Taimeri näidud |
| kWh | Energiakulu |

Sensorlülitid

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

Sümboli puudutamisel aktiveerub vastav funktsioon.

Märkused

- Sensorlülitite vastavad sümbolid süttivad olenevalt nende kasutatavusest. Keedualade või valitud funktsioonide näidud süttivad eredamalt.
- Hoidke juhtpaneel alati kuiv ja puhas. Niiskus võib avaldada toimimisele negatiivset mõju.
- Ärge tõmmake keedunõusid näidikute ja sensorite lähedusse. Elektroonika võib üle kuumeneda.

Keedualad

| Keedualad | |
|---|--|
| ○ / □ | Üheringiline keeduala Kasutage sobiva suurusega keedunõud. |
| ■ | Paindlik keedutsoon Vt jaotist → "Paindlik tsoon" |
| Kasutage üksnes induktioonkuumutusega sobivaid keedunõusid, vt jaotist → "Induktsiooniga toiduvalmistamine" | |

Jääkkuumuse näit

Pliidiplaadil on iga keeduala jaoks jääkkuumuse näit. See näitab, et keeduala on veel kuum. Ärge puudutage keeduala, kui jääkkuumuse näit veel põleb.

Sõltuvalt jääkkuumuse astmest kuvatakse järgmist:

- Näit **H**: kõrge temperatuur
- Näit **h**: madal temperatuur

Kui tõstate nõu keedualalt keetmise ajal, vilguvad jääkkuumuse näit ja valitud võimsusaste vaheldumisi.

Kui keeduala lülitatakse välja, siis jääb jääkkuumuse näit põlema. Ka siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, põleb jääkkuumuse näit seni, kuni keeduala on veel soe.



Seadme kasutamine

Sellest peatükist saate teada, kuidas keeduala seadistada. Tabelist leiata võimsusastmed ja keeduajad erinevate roogade valmistamiseks.

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi lülitate sisse ja välja pealülitist.

Sisselülitamine: Puudutage sümbolit ①. Kõlab helisignaali. Keedualade juurde kuuluvad sümbolid ja funktsioonid, mida saab sellel hetkel kasutada, süttivad. Pliidiplaat on töövalmis.

Väljalülitamine: puudutage sümbolit ① seni, kuni näidud kustuvad. Jääkkuumuse näit põleb seni, kuni keedualad on piisavalt jahtunud.

Märkused

- Pliidiplaat lülitub automaatselt välja, kui kõik keedualad on olnud välja lülitatud üle 20 sekundi.
- Valitud seadistused jäävad esimese 4 sekundi vältel pärast pliidiplaadi väljalülitamist salvestatuks. Kui lülitate pliidiplaadi selle aja jooksul uuesti sisse, hakkab pliidiplaat tööle endiste seadistustega.

Võimsusastme seadistamine

Seadistage reguleerimisalal soovitud võimsusaste.

Võimsusaste 1 = väikseim võimsus.

Võimsusaste 9 = suurim võimsus.

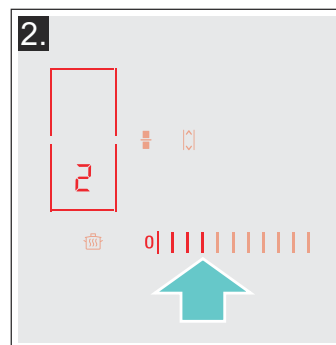
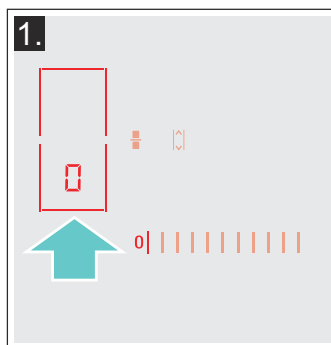
Igal võimsusastmel on vaheaste. See on tähistatud sümboliga 5.

Märkus: Vasakujad keedualasid reguleeritakse vasakul reguleerimisalal ja keskmisi keedualasid paremal reguleerimisalal.

Keeduala ja võimsusastme valimine

Pliidiplaat peab olema sisse lülitatud.

1. Puudutage soovitud keeduala sümboleid □ ja □. Näit 0 põleb heledamalt.
2. Libistage sõrmega üle vastava reguleerimisala, kuni soovitud võimsusaste süttib.




Võimsusaste on seadistatud.

Võimsustaseme muutmine

valige keeduala ja seadke programmeerimisalal soovitud võimsustase.

Keeduala väljalülitamine

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

Märkused

- Kui keedualale ei ole nõud asetatud, hakkab valitud võimsusaste vilkuma. Teatud aja pärast lülitub keeduala välja.
- Kui keedualale on enne plaadi sisselülitamist asetatud nõu, tuvastatakse see 20 sekundi jooksul pärast pealülitit vajutamist ja keeduala valitakse automaatselt. Kui keeduala on tuvastatud, tuleb 20 sekundi jooksul valida võimsustase; vastasel juhul lülitub keeduala välja.

Soovitusi toiduvalmistamiseks

Soovitused

- Püreesid, kreemsuppe ja pakse kastmeid segage soojendamisel aeg-ajalt.
- Eelsoojendamiseks reguleerige välja võimsusaste 8 - 9.
- Kaanega hautades reguleerige võimsusaste väiksemaks, kui kaane alt tõuseb üles auru. Hea keetmistulemuse saavutamiseks ei ole auru eraldumine vajalik.
- Pärast keetmist hoidke keedunõul kuni serveerimiseni kaas peal.
- Kiirkeedupoti kasutamise korral järgige tootja juhiseid.
- Toitainete parema säilimise huvides ärge keetke roogi liiga kaua. Köögikellaga saab välja reguleerida optimaalse keeduaja.
- Tervislikuma tulemuse saavutamiseks tuleks vältida õli suitsemist.
- Roogade pruunistamiseks praadige roogi üksteise järel väikeste portsjonitena.
- Keedunõu võib keetmisel minna väga kuumaks. Soovitatav on kasutada pajalappe.
- Soovitusi energisäästlikuks toiduvalmistamiseks leiate peatükist → "Keskkonnakaitse"

Toiduvalmistustabel

Tabelis näidatakse, milline võimsusaste roa jaoks sobib. Valmistusajad sõltuvad toitude liigist, kaalust, paksusest ja kvaliteedist.

| | Võimsusaste | Keedu-aeg (min) |
|--|-------------|-----------------|
| Sulatamine | | |
| šokolaad, glasuur | 1 - 1.5 | - |
| või, mesi, želatiin | 1 - 2 | - |
| Soojendamine ja soojana hoidmine | | |
| Supp, nt läätsesupp | 1.5 - 2 | - |
| Piim* | 1.5 - 2.5 | - |
| Vorstikeste kuumutamine vees** | 3 - 4 | - |
| Sulatamine ja soojendamine | | |
| Spinat, külmutatud | 3 - 4 | 15 - 25 |
| Guljašš, külmutatud | 3 - 4 | 35 - 55 |
| Hüüvitamine, paisutamine | | |
| Kartuliklimbid* | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Kala* | 4 - 5 | 10 - 15 |
| Valged kastmed, nt Béchamelkastme | 1 - 2 | 3 - 6 |
| Vahustatud kastmed, nt Béarnaise kaste, hollandi kaste | 3 - 4 | 8 - 12 |
| * ilma kaaneta | | |
| ** mitu korda keerata | | |
| *** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5 | | |

| | Võimsusaste | Keeduaeg (min) |
|--|-------------|----------------|
| Keetmine, aurutamine, hautamine | | |
| Riis (riisi kogusega võrreldes kahekordne kogus vett) | 2.5 - 3.5 | 15 - 30 |
| Riisipuder*** | 2 - 3 | 30 - 40 |
| Koorega kartulid | 4.5 - 5.5 | 25 - 35 |
| Kooritud kartulid | 4.5 - 5.5 | 15 - 30 |
| Tainatooted, nuudlid* | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Ühepajatoit | 3.5 - 4.5 | 120 - 180 |
| Supid | 3.5 - 4.5 | 15 - 60 |
| Köögivili | 2.5 - 3.5 | 10 - 20 |
| Köögivili, sügavkülmutatud | 3.5 - 4.5 | 7 - 20 |
| Kiirkeedupotis keetmine | 4.5 - 5.5 | - |
| Moorimine | | |
| Rulaadid | 4 - 5 | 50 - 65 |
| Moorpraad | 4 - 5 | 60 - 100 |
| Guljašš*** | 3 - 4 | 50 - 60 |
| Moorimine / praadimine vähese õliga* | | |
| Šnitsel, naturaalne või paneeritud | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Šnitsel, sügavkülmutatud | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Karbonaad, naturaalne või paneeritud** | 6 - 7 | 8 - 12 |
| Lihalõigud (3 cm paksused) | 7 - 8 | 8 - 12 |
| Linnulihafilee (2 cm paksune)** | 5 - 6 | 10 - 20 |
| Linnulihafilee, sügavkülmutatud** | 5 - 6 | 10 - 30 |
| Lihapallid (3 cm paksused)** | 4.5 - 5.5 | 20 - 30 |
| Hamburger (2 cm paksune)** | 6 - 7 | 10 - 20 |
| Kala ja kalafilee, naturaalne | 5 - 6 | 8 - 20 |
| Kala ja kalafilee, paneeritud | 6 - 7 | 8 - 20 |
| Kala, paneeritud ja külmutatud, nt kalapulgad | 6 - 7 | 8 - 15 |
| Krabid, krevetid | 7 - 8 | 4 - 10 |
| Värske köögivilja ja seente hautamine | 7 - 8 | 10 - 20 |
| Panniroad, köögivilja, aasiapärased liharibad | 7 - 8 | 15 - 20 |
| Panniroad, sügavkülmutatud | 6 - 7 | 6 - 10 |
| Pannkoogid (küpsetada üksteise järel) | 6.5 - 7.5 | - |
| Omllett (küpsetada üksteise järel) | 3.5 - 4.5 | 3 - 6 |
| Härjasilmad | 5 - 6 | 3 - 6 |
| Fritimine* (150-200 g portsjoni kohta 1-2 l õlis, fritida portsjoni haaval) | | |
| Sügavkülmutatud tooted, nt friikartulid, kananagitsad | 8 - 9 | - |
| Kroketid, sügavkülmutatud | 7 - 8 | - |
| Liha, nt kanatükid | 6 - 7 | - |
| Kala, paneeritud või õlletainas | 6 - 7 | - |
| Köögivili, seemned, paneeritud või õlletainas, tempura | 6 - 7 | - |
| Väikesed küpsetised, nt Berliini pannkoogid, puuvili õlletaignas | 4 - 5 | - |
| * ilma kaaneta | | |
| ** mitu korda keerata | | |
| *** eelsoojendada võimsusastmel 8 - 8,5 | | |

Paindlik tsoon

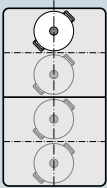
Seda saab vastavalt vajadusele kasutada üheainsa keedualana või kahe eraldiseisva keedualana.

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

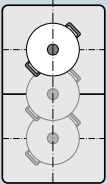
Nõuanded nõude kasutamiseks

Kuumuse paremaks tuvastamiseks ja jaotamiseks on soovitatav asetada nõu õigesti:

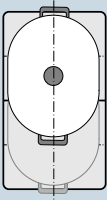
vÜheainsa keedualana



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

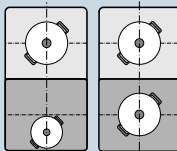


Läbimõõt suurem kui 13 cm
Asetage nõu ühte kolmest joonisel kujutatud asendist.



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

Kahe eraldiseisva keedualana




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

Üheainsa keedualana

Paindlik keedutsoon aktiveerub üheainsa keedualana.


Aktiveerimine

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

Võimsusastme muutmine


Valige välja keeduala ja muutke võimsusastet vastaval reguleerimisalal.

Uue keedunõu lisamine

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

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

Inaktiveerimine



Puudutage sümbolit .

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

Kahe eraldiseisva keedualana

Kasutage paindlikku keedutsooni kahe eraldiseisva keedualana.


Keedualade lahutamine

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

Märkused

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

Keedualade ühendamine

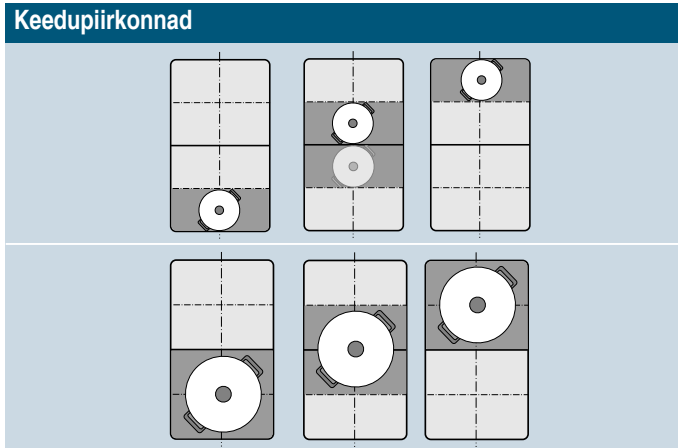
Puudutage sümbolit .

Paindlik keedutsoon on aktiveeritud.

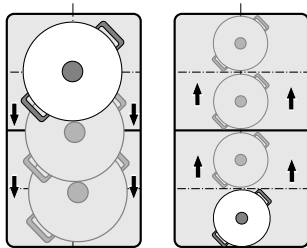
Move-funktsioon

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

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



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



Eelseadistatud võimsusastmed:

Eesmine ala = võimsusaste **9**

Keskmine ala = võimsusaste **5**


Tagumine ala = võimsusaste **1.5**

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

Märkused

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

Aktiveerimine

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

Funktsioon on aktiveeritud.


Võimsusastme muutmine

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

Märkused

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

Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit . See põleb nõrgemalt.

Funktsioon on inaktiveeritud.

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

Ajafunktsioonid





Pliidiplaadil on kolm taimerifunktsiooni:

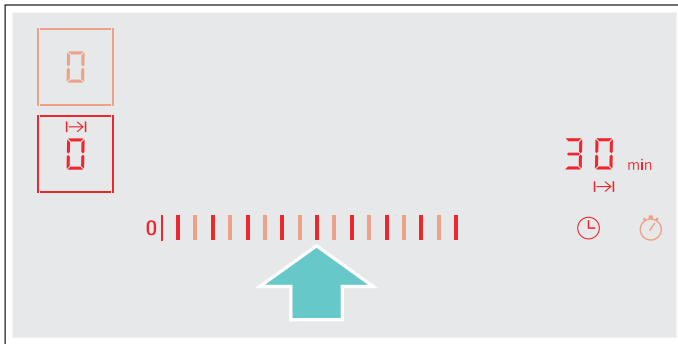
- Keeduaja programmeerimine
- Signaalkell
- Stopper


Keeduaja programmeerimine

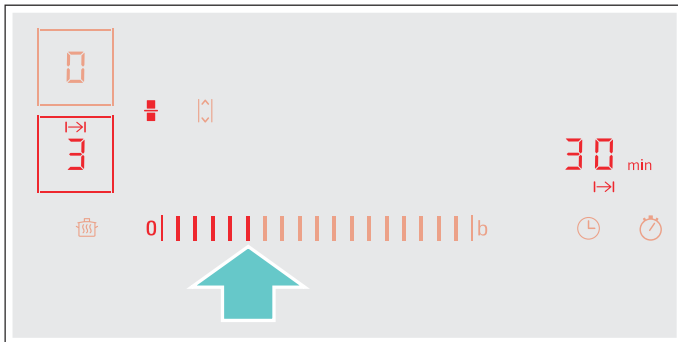
Keeduala lülitub pärast seatud aja möödumist automaatselt välja.

Seadistamine käib nii:

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



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



Keeduaeg hakkab jooksma.


Märkused


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


Praadimissensor

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



Aja muutmine või kustutamine

Puudutage kaks korda sümbolit  ja seejärel valige välja keeduala.


Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keeduaega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .



Pärast aja möödumist

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

Taimeri näidikul vilguvad  ja sümbol .

Sümboli  puudutamisel näidud kustuvad ja helisignaali vaibub.

Märkused





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

Signaalkell

Signaalkellaga saate määrata kestuseks kuni 99 minutit.


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


Seadistamine käib nii

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



Aja muutmine või kustutamine

Puudutage sümbolit .

Muutke keeduaega reguleerimisalal või seadistage , et programmeeritud keeduaega kustutada.

Valitud seadistuse kinnitamiseks puudutage sümbolit .

Pärast aja möödumist

Pärast aja möödumist kõlab helisignaali. Taimeri näidikul vilguvad  ja sümbol .



Pärast sümboli  puudutamist näidud kustuvad.

Stopperi funktsioon


Stopperi funktsioon näitab aktiveerimisest möödunud aega.

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

Aktiveerimine

Puudutage sümbolit . Taimeri näidikul süttivad . Aeg hakkab jooksuma.


Inaktiveerimine

Puudutage sümbolit . Taimeri näidikule ilmuvad  ja kustuvad siis.

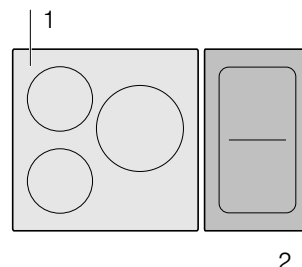
Funktsioon on inaktiveeritud.

Märkus: Stopperi inaktiveerimiseks peab see funktsioon olema välja valitud.

PowerBoost-funktsioon



PowerBoost-funktsiooniga saab suuri veekoguseid kuumaks ajada kiiremini kui võimsusastmel .

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






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

Aktiveerimine

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

Inaktiveerimine

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

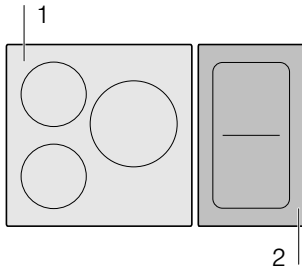
Märkus: Teatavatel tingimustel võib Powerboost-funktsioon automaatselt välja lülituda, et kaitsta pliidiplaadi sisemuses olevaid elektroonilisi elemente.

ShortBoost-funktsioon

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

Pärast funktsiooni väljalülitumist valige välja roa jaoks sobiv võimsusaste.

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



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

Soovitused kasutamiseks

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

Aktiveerimine

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

Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

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



Funktsioon on inaktiveeritud.

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

Soojana hoidmise funktsioon



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

Aktiveerimine

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

Funktsioon on aktiveeritud.

Inaktiveerimine

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

Funktsioon on inaktiveeritud.



Praadimissensor

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

Selle funktsiooniga keedualad on tähistatud praadimisfunktsiooni sümboliga.

Eelised praadimisel

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

Märkused

- Ärge katke panni kaanega. Vastasel korral ei aktiveeru funktsioon õigesti. Rasvapritsmete vältimiseks võib kasutada pritsmekaitset.
- Praadimiseks kasutage üksnes sobivat õli või rasva. Kui kasutate võid, margariini, oliiviõli või searasva, reguleerige välja temperatuuriaste 1 või 2.
- Ärge jätke panni, mille on toiduained, järelevalveta.
- Kui keeduala temperatuur on kõrgem kui keedunõu temperatuur või vastupidi, ei aktiveeru praadimissensor korrektselt.

Praadimiseks praadimissensoriga

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

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

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

Märkused

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

Temperatuuriastmed

| Temperatuuriaste | Sobib | |
|------------------|------------------|--|
| 1 | väga madal | Kastmete valmistamine, köögivilja hautamine ja roogade praadimine oliiviõli, või ja margariiniga. |
| 2 | madal | Roogade praadimine oliiviõli, võ ja margariiniga, nt omleti valmistamine. |
| 3 | keskmine - madal | Liha ja tahkete roogade, nt hakklihapallide ja vorstikeste praadimine. |
| 4 | keskmine - kõrge | Lihalõikude praadimine küpsusastmeni poolküps või küps, sügavkülmutatud, paneeritud ja pehmete roogade praadimine, nt šnitsli, ragu või köögivilja valmistamine. |
| 5 | kõrge | Roogade praadimine kõrgel temperatuuril, nt lihalõikude valmistamine küpsusastmel pooltoores, kartulipannkookide ja praekartulite valmistamine. |

Tabel

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

Väljareguleeritud temperatuuriaste oleneb kasutatud pannist.

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

| | Temperatuuriaste | Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites) |
|---|------------------|--|
| Liha | | |
| Šnitsel, naturaalne või paneeritud | 4 | 6 - 10 |
| Filee | 4 | 6 - 10 |
| Karbonaadilõigud* | 3 | 10 - 15 |
| Cordon bleu, Viini šnitsel* | 4 | 10 - 15 |
| Lihalõigud, pooltoored (3 cm paksused) | 5 | 6 - 8 |
| Lihalõigud, poolküpsed või küpsed (3 cm paksused) | 4 | 8 - 12 |
| Linnulihafilee (2 cm paksune)* | 3 | 10 - 20 |
| Vortsikesed, keedetud või toored* | 3 | 8 - 20 |
| Hamburger, hakklihapallid, täidetud lihapallid* | 3 | 6 - 30 |
| Sinkvorst | 2 | 6 - 9 |
| Ragu, gyros | 4 | 7 - 12 |
| Hakkliha | 4 | 6 - 10 |
| Peekon | 2 | 5 - 8 |
| Kala | | |
| Kala, praetud, terve, nt forell | 3 | 10 - 20 |
| Kalafilee, naturaalne või paneeritud | 3 - 4 | 10 - 20 |
| Krevetid ja krabid | 4 | 4 - 8 |
| Munaroad | | |
| Pannkoogid** | 5 | - |
| Omlett** | 2 | 3 - 6 |
| Härjasilmad | 2 - 4 | 2 - 6 |
| Munapuder | 2 | 4 - 9 |
| Pannkoogid | 3 | 10 - 15 |
| Praetud sai** | 3 | 4 - 8 |



** mitu korda keerata.

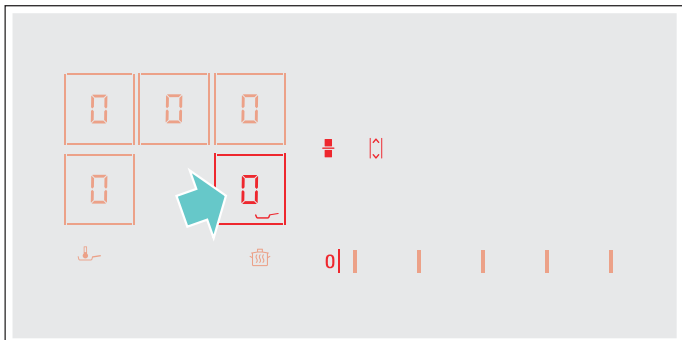
** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel.

| | Temperatuur-riaste | Praadimisaeg alates helisignaalist (minutites) |
|---|--------------------|--|
| Kartulid | | |
| Praekartulid (keedukartulitest) | 5 | 6-12 |
| Friikartulid (tooretest kartulitest) | 4 | 15-25 |
| Kartulikroketid** | 5 | 2,5-3,5 |
| Kartulirösti | 1 | 50-55 |
| Glasuuritud kartulid | 3 | 15-20 |
| Köögiviljad | | |
| Küüslauk, sibul | 1-2 | 2-10 |
| Suvikõrvits, baklažaan | 3 | 4-12 |
| Paprika, roheline spargel | 3 | 4-15 |
| Õlis hautatud köögiviljad, nt suvikõrvits, roheline paprika | 1 | 10-20 |
| Seened | 4 | 10-15 |
| Glasuuritud köögiviljad | 3 | 6-10 |
| Sügavkülmutatud tooted | | |
| Šnitsel | 4 | 15-20 |
| Cordon bleu* | 4 | 10-30 |
| Linnulihafilee* | 4 | 10-30 |
| Kananagitsad | 4 | 10-15 |
| Gyros, kebab | 3 | 5-10 |
| Kalafilee, naturaalne või paneeritud | 3 | 10-20 |
| Kalapulgad | 4 | 8-12 |
| Friikartulid | 5 | 4-6 |
| Panniroad, nt köögiviljapada kanaga | 3 | 6-10 |
| Kevadrullid | 4 | 10-30 |
| Camembert / juust | 3 | 10-15 |
| Kastmed | | |
| Tomatikaste köögiviljaga | 1 | 25-35 |
| Béchamelkaste | 1 | 10-20 |
| Juustukaste, nt Gorgonzola juustuga | 1 | 10-20 |
| Keedetud kastmed, nt tomatikaste, Bolognese kaste | 1 | 25-35 |
| Magusad kastmed, nt apelsinikaste | 1 | 15-25 |
| Muu | | |
| Camembert / juust | 3 | 7-10 |
| Eelkeedetud kuivtooted, millele tuleb lisada vett, nt nuudlid | 1 | 5-10 |
| Saiakuubikud | 3 | 6-10 |
| Mandlid/pähklid/piiniaseemned | 4 | 3-15 |
| ** mitu korda keerata. | | |
| ** Kogukestus portsjoni kohta. Praadida üksteise järel. | | |

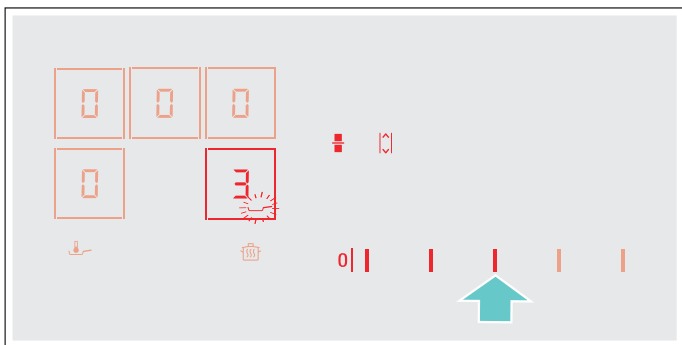
Seadistamine käib nii

Valige tabelist sobiv temperatuuriaste. Asetage tühi pann keedualale.


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



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




Funktsioon on aktiveeritud.

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

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

Märkus: Kõrbemise vältimiseks keerake roogadel teine pool.

Praadimissensori väljalülitamine

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



Lapselukk

Lapselukk ei lase lastel pliidiplaati sisse lülitada.


Lapseluku pealepanek ja mahavõtmine

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

Aktiveerimine:

1. Lülitage pliidiplaat pealülitist sisse.
2. Puudutage sümbolit  ca 4 sekundi vältel. Näit  süttib 10 sekundiks. Pliidiplaat on lukustatud.

Inaktiveerimine:

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

Automaatne lapselukk


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


Sisse- ja väljalülitamine

Kuidas automaatset lapselukku sisse lülitada, saate teada peatükist → "Põhiseaded"

Pühkimiskaitse

Sisselülitatud pliidiplaadi juhtpaneeli pühkimisel võivad seadistused muutuda. Selle vältimiseks on pliidiplaadil funktsioon, mis võimaldab juhtpaneeli puhastamise eesmärgil lukustada.

Aktiveerimine: Puudutage sümbolit . Kõlab helisignaal. Juhtpaneel on 35 sekundiks lukustatud. Saate juhtpaneeli pinda pühkida nii, et seadistused ei muutu.

Inaktiveerimine: Juhtpaneel vabaneb 35 sekundi pärast. Lukustuse enneaegseks mahavõtmiseks puudutage sümbolit .

Märkused

- 30 sekundit pärast aktiveerimist kõlab helisignaal. See näitab, et funktsioon lõpeb peagi.
- Puhastuse eesmärgil lukustamine ei mõjuta pealülitit. Pliidiplaati saab igal ajal välja lülitada.

Automaatne väljalülitus

Kui keeduala on pikemat aega töös ja seadistusi ei ole muudetud, aktiveerub automaatne turvaväljalülitus.

Keeduala kuumenemine lõpeb. Keeduala näidikul vilguvad vaheldumisi **F B** ja jääkuumuse näit **h** või **H**.

Mis tahes sümboli puudutamisel lülitub näit välja. Keeduala saab nüüd uuesti seadistada.

Turvaväljalülituse aktiveerumise aeg sõltub seadistatud võimsusastmest (pärast 1 kuni 10 tundi).

Põhiseaded

Seadmel on erinevad põhiseadistused. Neid saate kohandada vastavalt oma harjumustele.

| Näit | Funktsioon |
|------|---|
| c 1 | Automaatne lapselukk 0 manuaalselt*. 1 automaatselt. 2 Funktsioon on inaktiveeritud. |
| c 2 | Helisignaalid 0 Kinnitus- ja veasignaal on välja lülitatud. 1 Ainult veasignaal on sisse lülitatud. 2 Ainult kinnitussignaal on sisse lülitatud. 3 Kõik helisignaalid on sisse lülitatud.* |
| c 3 | Energiakulu näit 0 Välja lülitatud.* 1 Sisse lülitatud. |
| c 5 | Keeduaja automaatne programmeerimine 00 Välja lülitatud.* 0 1-99 Automaatse väljalülitumiseni jääv aeg. |
| c 6 | Taimeri lõpu helisignaali kestus: 1 10 sekundit.* 2 30 sekundit. 3 1 minut. |
| c 7 | Power-Management-funktsioon. Pliidiplaadi koguvõimsuse piiramine 0 Välja lülitatud.* 1 1000 W miinimumvõimsus. 1.5 1500 W 2 2000 W. ... 9 või 9. Pliidiplaadi maksimumvõimsus. |
| c 11 | Move-funktsiooni jaoks eelseadistatud võimsusastmete muutmine -9 Eesmise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste. -5 Keskmise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste. -1.5 Tagumise keeduala jaoks eelseadistatud võimsusaste. |
| c 12 | Keedunõu kontrollimine, keeduprotsessi tulemus 0 Ei sobi 1 Ei ole optimaalne 2 Sobib |
| c 13 | Paindliku keedutsooni aktiveerimise configureerimine 0 Kahe eraldiseisva keedualana. 1 Üheainsa keedualana.* |

* Tehase seadistused

| Näit | Funktsioon |
|------|--|
| | Lähtestada tehase seadistustele |
| | Individaalsed seadistused.* |
| | Lähtestada tehase seadistustele. |

* Tehase seadistused

Põhiseadistuste juurde pääsete nii:

Pliidiplaat peab olema välja lülitatud.

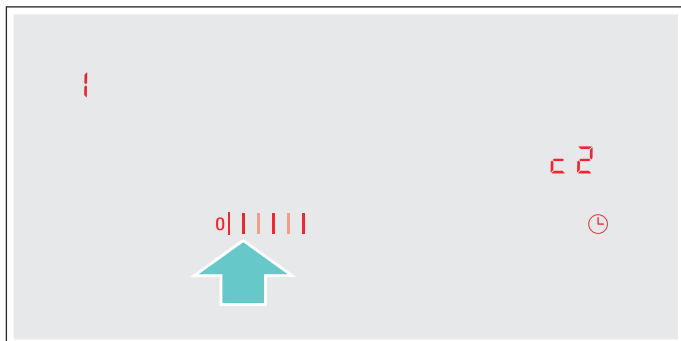
- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Järgmise 10 sekundi jooksul puudutage sümbolit ca 4 sekundi vältel.
Esimesed neli näitu sisaldavad teavet toote kohta. Üksikute näitude nägemiseks puudutage reguleerimisala.

| Teave toote kohta | Näit |
|------------------------|------|
| Hooldekeskuste loetelu | |
| Valmistusnumber | |
| Valmistusnumber 1 | |
| Valmistusnumber 2 | |

- Sümbolit uuesti puudutades jõuate põhiseadistuste juurde. Näidikutel süttivad eelseadistuste tähistena ja .



- Puudutage sümbolit korduvalt, kuni kuvatakse soovitud funktsiooni näitu.
- Seejärel valige reguleerimisalal välja soovitud seadistus.



- Puudutage sümbolit vähemalt 4 sekundit.

Seadistused on salvestatud.

Põhiseadetest väljumine

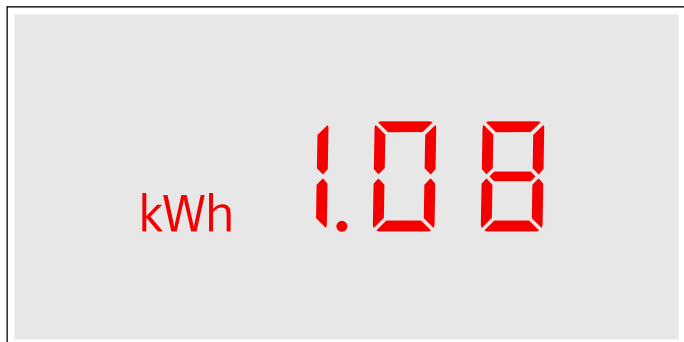
Lülitage pliidiplaat pealülitist välja.

Energiatarbimise näit

See funktsioon näitab pliidiplaadi viimase toiduvalmistuskorra energiatarbimist.

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

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



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

Keedunõu test

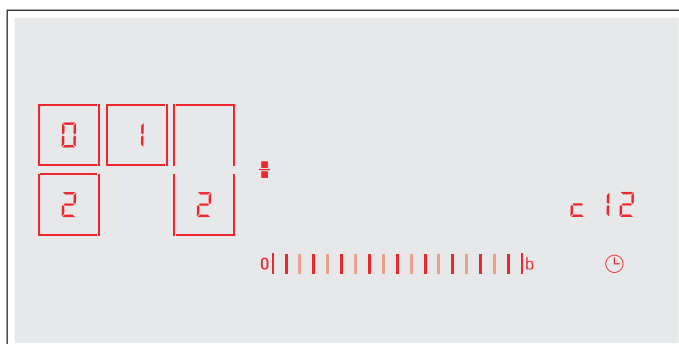
Selle funktsiooniga saab kontrollida keetmisprotsessi kiirust ja kvaliteeti olenevalt keedunõust.

Tulemus on ligikaudne ja sõltub keedunõu ja kasutatud keeduala omadustest.

1. Asetage külm pott umbes 200 ml veega selle keeduala keskele, mis sobib läbimõeldult poti põhjale kõige paremini.
2. Valige põhiseadete alt seade **c 1 2**.
3. Puudutage reguleerimisala. Keeduala näidikul vilgub **-**.

Funktsioon on aktiveeritud.

20 sekundi pärast ilmub keeduala näidikule keetmistoimingu kvaliteedi ja kiiruse tulemus.



Kontrollige tulemust järgmise tabeli abil:

| Tulemus | |
|---------|---|
| 0 | Keedunõu ei sobi keeduala jaoks ega lähe seetõttu kuumaks.* |
| 1 | Keedunõu soojeneb oodatust aeglasemalt ja keetmisprotsess ei kulge optimaalselt.* |
| 2 | Keedunõu soojeneb õigesti ja keetmisprotsess kulgeb korrektselt. |

* Kui olemas peaks olema väiksem keeduala, testige keedunõud veelkord väiksemal keedualal.

Selle funktsiooni taasaktiveerimiseks puudutage reguleerimisala.

Märkused

- Paindlik keedutsoon on välja reguleeritud ühe keedualana, kasutage vaid ühte keedunõud.
- Kui kasutatud keeduala on palju väiksem kui keedunõu põhja läbimõõt, siis kuumeneb ilmselt ainult keedunõu keskosa ja tulemus ei ole parim.
- Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "Põhiseaded"
- Teavet keedunõude liigi, suuruse ja asetuse kohta leiate peatükkidest → "Induktsiooniga toiduvalmistamine" ja → "Paindlik tsoon".

Puhastamine

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

Pliidiplaat

Puhastamine

Puhastage pliidiplaati iga kord pärast toiduvalmistamist. Nii hoiate ära toidujääkide sissekõrbemise. Puhastage pliidiplaati alles siis, kui jääkkuumuse näit on kustunud.

Puhastage pliidiplaati niiske lapiga ja kuivatage kuiva lapiga, nii ei teki katlakiviplekke.

Kasutage üksnes selliste pliidiplaatide jaoks sobivaid puhastusvahendeid. Järgige toote pakendile kantud juhiseid.

Mingil juhul ärge kasutage:

- lahjendamata nõudepesuvahendit
- nõudepesumasina jaoks ette nähtud puhastusvahendeid
- küüriva toimega vahendeid
- tugevatoimelisi puhastusvahendeid, nagu ahjupuhastusaerosoolid või plekieemaldid
- küürimiskäsnu
- kõrgsurve- ega aurupuhastit

Kõvasti kinni olev mustus eemaldage kauplustes saada oleva klaasist kaabitsaga. Järgige tootja juhiseid

Sobivad klaasist kaabitsad on saadaval müügiesindustes ja meie veeibpoes.

Head tulemused saavutate klaaskeraamiliste pliidiplaatide puhastamiseks ettenähtud spetsiaalseid puhastuskäsni kasutades.

| Võimalikud plekid | |
|---|---|
| Katlakivi- ja veejäägid | Puhastage pliidiplaat kohe, kui see on jahtunud. Kasutada võib klaasikeraamiliste pliidiplaatide jaoks sobivat puhastusvahendit.* |
| Suhkur, riisitärklis või plast | Puhastage kohe. Kasutage klaasist kaabitsat. Ettevaatust: Põletusohu.* |
| * Seejärel puhastage niiske lapiga ja kuivatage pehme rätikuga. | |

Märkus: . Ärge kasutage puhastusvahendeid, kui pliidiplaat on veel kuum, vastasel korral võivad tekkida plekid. Veenduge, et eemaldate kasutatava puhastusvahendi täielikult.

Pliidiplaadi raam

Et vältida pliidiplaadi raami kahjustamist, järgige järgmisi juhiseid:

- Kasutage üksnes sooja nõudepesuvahendilahust.
- Uued puhastuslapid loputage enne kasutamist hoolikalt läbi.
- Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- Ärge kasutage puhastamiseks klaasist kaabitsat ega teravaid esemeid.

Korduma kippuvad küsimused (KKK)

Kasutamine

Miks ei saa ma pliidiplaati sisse lülitada ja miks põleb lapseluku sümbol?

Lapselukkk on aktiveeritud.
Teavet selle funktsiooni kohta leiate peatükist → "*Lapselukkk*"

Miks näidud vilguvad ja kõlab helisignaali?

Eemaldage juhtpaneelilt ülekeenud vedelik ja toidujäägid. Eemaldage juhtpaneelilt kõik esemed.
Juhised helisignaali väljalülitamise kohta leiate peatükist → "*Põhiseaded*"

Müra

Miks on keetmise ajal kuulda müra?

Olenevalt keedunõu põhja struktuurist võib pliidiplaadi töösoleku ajal kuulda müra. See müra on tavapärane, kuna see kuulub induktioontehnoloogia juurde ja ei tähenda, et tegemist on rikkega.

Võimalik müra:

Madalatooniline põrin nagu transformaatoril:

Tekib kõrgel võimsusastmel keetmisel. Müra kaob või muutub vaikselt, kui võimsusastet vähendada.

Madalatooniline vilin:

Tekib siis, kui keedunõu on tühi. Müra kaob, kui keedunõusse valada vett või asetada toiduained.

Pragisemine:

Tekib komposiitmaterjalist keedunõude puhul või eri suurusega ja eri materjalidest valmistatud keedunõude samaaegsel kasutamisel. Müra tugevus võib sõltuvalt roogade kogusest ja valmistusviisist varieeruda.

Kõrgetooniline vilistamine:

Võib tekkida, kui kaks keeduala töötavad samaaegselt kõrgeimal võimsusastmel. Vilin kaob või muutub vaikselt, kui võimsusastet vähendada.

Ventilaatori müra:

Pliidiplaat on varustatud ventilaatoriga, mis lülitub kõrgetel temperatuuridel välja. Ventilaator võib ka pärast pliidiplaadi väljalülitamist edasi töötada, kui mõõdetud temperatuur on veel liiga kõrge.

Rütmiline heli nagu kella tiksumine:

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

Keedunõud

Millised keedunõud sobivad induktioonpliidiplaadile?

Teavet induktioonkuumutusega sobivate keedunõude kohta saate peatükist → "*Induktsiooniga toiduvalmistamine*"

Miks ei lähe keeduala kuumaks ja võimsusaste vilgub?

Keeduala, millele on asetatud keedunõu, ei ole sisse lülitatud.

Veenduge, et keeduala, millele on asetatud keedunõu, on sisse lülitatud.

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktioonkuumutusega.

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

Keedunõud

Miks soojeneb keedunõu nii kaua või miks ei lähe see piisavalt kuumaks, kuigi keeduala on reguleeritud kõrgele võimsusastmele?

Keedunõu on sisselülitatud keeduala jaoks liiga väike või ei sobi induktioonkuumutusega.

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

Puhastamine

Kuidas pliidiplaati puhastada?

Parimad tulemused saavutate klaasikeraamilise pinna jaoks ettenähtud puhastusvahenditega. Ei ole soovitatav kasutada abrasiivseid ja küüriva toimega puhastusvahendeid, nõudepesumasinas kasutamiseks ette nähtud vahendeid (kontsentraate) ja küürimiskäsnu.

Lisateavet pliidiplaadi puhastamise ja hooldamise kohta leiate peatükist → "Puhastamine"

? Mida teha tõrgete korral?

Tõrkeid saab üldjuhul kergesti kõrvaldada. Enne klienditeenindusse pöördumist pöörake palun tähelepanu tabelis toodud juhistele.

| Näidik | Võimalik põhjus | Tõrgete kõrvaldamine |
|---|---|---|
| puudub | Vooluvarustus on katkenud. Seade ei ole vooluvõrku ühendatud vastavalt skeemile. Tõrge elektroonika töös. | Kontrollige teiste elektriseadmete abil, kas vooluvõrgus on tekkinud lühis. Veenduge, et seade on vooluvõrku ühendatud skeemi kohaselt. Kui tõrget ei ole võimalik kõrvaldada, siis pöörduge hooldekeskuse. |
| Näidud vilguvad. | Juhtpaneel on niiske või on see kaetud mingi esemega. | Kuivatage juhtpaneel või eemaldage ese. |
| Keedualade näidikutel vilgub näit —. | Elektroonika töös on tekkinud tõrge. | Tõrke kõrvaldamiseks katke juhtpaneel korraks käega. |
| F2 | Elektroonika kuumenes üle ja lülitas vastava keeduala välja. | Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud. Seejärel puudutage pliidiplaadi mis tahes sümbolit. |
| F4 | Elektroonika kuumenes üle ja kõik keedualad lülitusid välja. | |
| F5 + võimsusaste ja helisignaali | Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika ülekuumenemise oht. | Eemaldage keedunõu. Veateade kustub veidi peale seda. Võite keetmist jätkata. |
| F5 ja helisignaali | Kuum pott asub juhtpaneeli piirkonnas. Elektroonika kaitseks lülitati keeduala välja. | Eemaldage keedunõu. Oodake paar sekundit. Puudutage mis tahes sensorlülitit. Kui veateade kustub, võite keetmist jätkata. |
| F1 / F6 | Keeduala kuumenes üle ja lülitus tööpinna kaitsmiseks välja. | Oodake, kuni elektroonika on piisavalt jahtunud ja lülitage keeduala uuesti sisse. |
| F8 | Keeduala oli pikka aega ja ilma katkestusteta töös. | Aktiveerus automaatne turvaväljalülitus. Vt peatükki |
| E9000 E9010 | Tööpinge on vale, lubatud pingest suurem või väiksem. | Võtke ühendust elektrivarustusevõtjaga. |
| U400 | Pliidiplaat ei ole vooluvõrguga õigesti ühendatud. | Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Veenduge, et see on ühendatud vooluvõrku vastavalt skeemile. |
| dE | Aktiveeritud on demorežiim. | Lahutage pliidiplaat vooluvõrgust. Oodake 30 sekundit ja ühendage see uuesti vooluvõrku. Järgmise 3 minuti jooksul puudutage mis tahes sensorlülitit. Demorežiim on inaktiveeritud. |

Ärge asetage juhtpaneelile kuumi potte.

Märkused

- Kui näidikule ilmub \mathcal{E} , peate vajutama vastava keeduala sensorile, et lugeda veakoodi.
- Kui veakoodi ei ole tabelis märgitud, lahutage pliidiplaat vooluvõrgust, oodake 30 sekundit ja ühendage see siis uuesti vooluvõrku. Kui näit ilmub uuesti, võtke ühendust hooldeskeskusega ja nimetage täpne veakood.



Klienditeenindus

Kui Teie seade vajab parandamist, pöörduge meie hooldeskeskusse. Leiame alati sobivalahenduse ja saage meie tehnikut vaja kohale kutsudagi.

E-number ja FD-number

Klienditeenindusse pöördumisel tehke palun teatavaks seadme E-number ja FD-number.

Numbreid sisaldava andmeplaadi asukoht:

- Seadme pass.
- Pliidiplaadi alumine osa.

E-numbri leiata ka pliidiplaadi klaaspinnalt. Klienditeeninduse indeksit (KI) ja FD-numbrit saate kontrollida põhiseadistustest. Selleks tutvuge peatükiga → "Põhiseaded".

Pidage meeles, et seadme vale käsitsuse korral on hooldustehniku visiit ka garantii kehtivuse ajal tasuline.

Remonttööde tellimus ja konsultatsioon rikete korral

Kõigi riikide kontaktandmed leiata kaasasolevast klienditeeninduste nimekirjast.

Tootja pädevuses võite kindel olla. Sellest lähtudes tagate, et parandustöid teevad asjaomase kvalifikatsiooniga hooldustehnikud, kes kasutavad seadme jaoks ettenähtud originaalvaruosi.

Kontrollroad

Järgneva tabeli koostasid kontrolliasutused, et hõlbustada meie kodumasinate testimist.

Tabeli andmetes viidatakse meie Schulte-Ufer nõudele (neljaosaline köögikomplekt induktsioonplaadile HZ 390042) järgmiste mõõtudega:

- Kastrul Ø 16 cm, 1,2 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 16 cm, 1,7 l, keedualadele Ø 14,5 cm
- Pott Ø 22 cm, 4,2 l, keedualadele Ø 18 cm
- Pann Ø 24 cm, l, keedualadele Ø 18 cm

| Kontrollroad | Nõu | eelkuumutada | | Toiduvalmistamine | | |
|---|-------------------------|--------------|--|-------------------|-------------|------|
| | | Võimsusaste | Kestus (min:sek) | Kaas | Võimsusaste | Kaas |
| Šokolaadi sulatamine | | | | | | |
| Glasuur (nt poolmõru šokolaad 55% kakaod, 150 g) | Varrega kastrul Ø 16 cm | - | - | - | 1.5 | Ei |
| Läätsesupi soojendamine ja soojana hoidmine | | | | | | |
| Läätsesupp* Algtemperatuur 20 °C | | | | | | |
| Kogus: 450 g | Pott Ø 16 cm | 9 | 1:30 (segamata) | Jah | 1.5 | Jah |
| Kogus: 800 g | Pott Ø 22 cm | 9 | 2:30 (segamata) | Jah | 1.5 | Jah |
| Konserveeritud läätsesupp nt Erasco läätsesupp viineritega Algtemperatuur 20 °C | | | | | | |
| Kogus: 500 g | Pott Ø 16 cm | 9 | ca 1:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min) | Jah | 1.5 | Jah |
| Kogus: 1 kg | Pott Ø 22 cm | 9 | ca 2:30 (segada, kui möödunud on ca 1 min) | Jah | 1.5 | Jah |
| Béchamelkastme valmistamine | | | | | | |
| Piima temperatuur: 7°C Koostisained: 40 g võid, 40 g jahu, 0,5 l piima (3,5%-list) ja pisut soola | | | | | | |
| 1. Sulatage või, lisage jahu ja sool ning kuumutage. | Varrega kastrul Ø 16 cm | 2 | ca 6:00 | Ei | - | - |
| 2 Lisage segule piim ja kuumutage see pidevalt segades keemiseni. | | 7 | ca 6:30 | Ei | - | - |
| 3. Kui Béchamelkaste on tõusnud keema, jätke see veel 2 minutiks keedualale, seejuures segage pidevalt. | | - | - | - | 2 | Ei |
| *Retsept vastavalt standardile DIN 44550 | | | | | | |
| **Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2 | | | | | | |

| Kontrollroad | Nõu | Võimsusaste | eelkuumutada | | Toiduvalmistamine | |
|---|---------------------|-------------|---|------|---------------------------------------|------|
| | | | Kestus (min:sek) | Kaas | Võimsusaste | Kaas |
| Riisipudru keetmine | | | | | | |
| Riis, kaane all keeta Piima temperatuur: 7°C Kuumutage piim keemiseni. Reguleerige välja soovituslik võimsusaste ning lisage piima hulka riis, maitsestage suhkruga ja soolaga. Keeduaeg koos eelkuumutamisega ca 45 min. | | | | | | |
| Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola | Pott Ø 16 cm | 8.5 | ca 5:30 | Ei | 3 (segada, kui möödunud on 10 min) | Jah |
| Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola | Pott Ø 22 cm | 8.5 | ca 5:30 | Ei | 3 (segada, kui möödunud on 10 min) | Jah |
| Riis, keeta ilma kaaneta Piima temperatuur: 7°C Lisage koostisained piima hulka ja kuumutage pidevalt segades keemiseni. Valige välja soovituslik võimsusaste, kui piim on kuumenenud 90 °C-ni ja laske madalal võimsusastmel haududa umbes 50 min. | | | | | | |
| Koostisained: 190 g ümarterariisi, 90 g suhkrut, 750 ml piima (3,5 %- protsendilist) ja 1 g soola | Pott Ø 16 cm | 8.5 | ca 5:30 | Ei | 3 | Ei |
| Koostisained: 250 g ümarterariisi, 120 g suhkrut, 1 l piima (3,5 %- protsendilist) ja 1,5 g soola | Pott Ø 22 cm | 8.5 | ca 5:30 | Ei | 2.5 | Ei |
| Riisi keetmine* | | | | | | |
| Veetemperatuur 20 °C | | | | | | |
| Koostisained: 125 g pikateralist riisi, 300 g vett ja pisut soola | Pott Ø 16 cm | 9 | ca 2:30 | Jah | 2 | Jah |
| Koostisained: 250 g pikateralist riisi, 600 g vett ja pisut soola | Pott Ø 22 cm | 9 | ca 2:30 | Jah | 2.5 | Jah |
| Seafilee praadimine | | | | | | |
| Filee algtemperatuur: 7 °C | | | | | | |
| Kogus: 3 seafileed (kogukaal ca 300 g, 1 cm paksused) ja 15 ml päevalilleõli | Praepann Ø 24 cm | 9 | ca 1:30 | Ei | 7 | Ei |
| Pannkookide valmistamine** | | | | | | |
| Kogus: 55 ml tainast ühe pannkoogi kohta | Praepann Ø 24 cm | 9 | ca 1:30 | Ei | 7 | Ei |
| Sügavkülmutatud friikartulite fritimine | | | | | | |
| Kogus: 1,8 kg päevalilleõli, ühe portsjoni kohta 200 g sügavkülmutatud friikartuleid (nt McCain 123 Frites Original) | Pott Ø 22 cm | 9 | kuni õli kuume- neb tempera- tuurile 180 °C | Ei | 9 | Ei |
| *Retsept vastavalt standardile DIN 44550 | | | | | | |
| **Retsept vastavalt standardile DIN EN 60350-2 | | | | | | |

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Tootnud BSH Hausgeräte GmbH ettevõtte Siemens AG kaubamärgi litsentsi all



9001289998
970206(00)