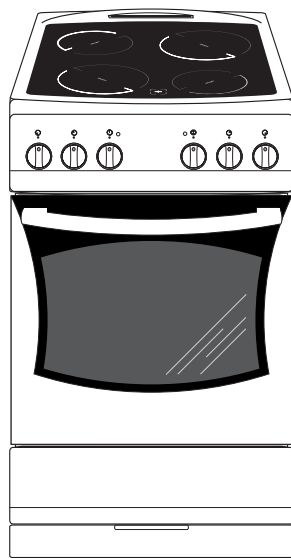


FCCW5*
FCCB5*
FCCX5*



(EST) KASUTUSJUHEND.....	2
(RO) MANUAL DE UTILIZARE.....	34

LUGUPEETUD KLIENT

Hansa pliit kujutab endast äärmise lihtsuse ja ideaalse efektiivsuse kombinatsiooni. Kui olete käesoleva juhendi läbi lugenud, ei kujuta pliidi kasutamine Teile mingit probleemi.

Enne tehasest väljumist ja pakkimist teeb iga pliit läbi katsetused ohutustehnika ja toimimise alal.

Enne pliidi sisselülitamist palume Teid käesolev juhend hoolikalt läbi lugeda. Siintoodud juhiste järgimine võimaldab vältida vigu pliidi kasutamisel.

Hoidke käesolevat juhendit nii, et see oleks alati käepärast. Õnnetusjuhtumite vältimiseks palume siintoodud juhiseid täpselt järgida.

Tähelepanu!

Pliiti võib kasutada alles pärast käesoleva kasutusjuhendiga tutvumist.

Pliit on ette nähtud kasutamiseks üksnes koduses majapidamises.

Valmistaja jätab endale õiguse teha toote juures muudatusi, mis ei mõjuta selle toimimist.

SISUKORD

Ohutusjuhised	4
Seadme kirjeldus	7
Paigaldamine	10
Kasutamine	12
Hooldus ja pesemine	23
Käitumine rikete korral	26
Toiduvalmistamine Pliidil - Praktilised Nõuanded	27
Tehnilised andmed	33

OHUTUSJUHISED

- Kasutamisel seade kuumeneb. Põletuste vältimiseks ahju kasutamisel tuleb olla väga ettevaatlik.
- Palume erilist tähelepanu pöörata läheduses viibivatele lastele. Otsene kokkupuude töötava pliidiga võib tähendada põletusohu!
- Jälgige, et muu kodutehnika ning sellega seotud kaablid ei puutuks vastu kuumale ahju ega pliidiplaadile, kuna elektrijuhtmete isolatsioon ei talu nii kõrget temperatuuri.
- Ärge jätke toiduvalmistamise ajal pliiti järelvalveta. Ülekuumenenud või pliidiplaadile sattunud õli või rasv võib kergesti süttida.
- Ei tohi lubada pliidiplaadi määrdumist või sinna keevate vedelike sattumist. Eriti ohtlik on suhkur, mis reageerib keraamilise pinnaga; see võib kaasa tuua pliidiplaadi parandamatu kahjustuse. Kui midagi sattub pliidiplaadile, tuleb see sealt otsekohe eemaldada.
- Keelatud on asetada sisselülitatud kuumutusala märja põhjaga nõusid, sest see võib põhjustada kuumutusala pöördumatuid kahjustusi (kõrvaldamatuid plekke).
- Kasutage toiduvalmistamisel tootja poolt soovitatud nõusid, mis sobivad keraamilise pliidiplaadiga.
- Kui avastate tõsised keraamilise pinna kahjustused (sügavad kriimud, praod või tükkide eraldumine), tuleb otsekohe lõpetada pliidi kasutamine ja pöörduda volitatud hoolduskeskusse, et pliit saaks remonditud.
- Kõigepealt asetage keedunõu pliidile ja alles siis lülitage kuumutusala sisse.
- Keelatud on kasutada teravate servadega keedunõusid, mis võivad kriimustada keraamilist pinda.
- Sisselülitatud ja nõuga katmata halogeenukuutuselend võib nägemist kahjustada.
- Ärge asetage avatud ahjuuksele nõusid, mille kaal on üle 15 kg ja pliidiplaadile – 25 kg.
- Ärge asetage pliidi sahtlisse tuliseid (üle 75 °C) potte ega panne, ärge hoidke seal kergesti süttivaid esemeid.
- Defektset pliiti ei tohi kasutada. Pliiti tohib remontida üksnes pädev ja volitatud ekspert.
- Tõrke tekkimisel tuleb pliit kohe välja lülitada ja võtta ühendust volitatud hoolduskeskusega.
- Järgige täpselt käesoleva kasutusjuhendi juhiseid ja soovitusi. Isikud, kes ei ole käesolevat kasutusjuhendit lugenud, ei tohi pliiti kasutada.

ELEKTRIENERGIA KOKKUHOID



Elektrienergiat kokku hoides ei säästeta üksnes raha, vaid ühtlasi keskkonda.

Seega on elektrienergia kokkukuhoid tähtis loodushoiualane ettevõtmine.

Elektrienergia kokkukuhoid annab järgmisi soovitusi:

- Sobivate toiduvalmistusnõude kasutamine.
Paksu tasase põhjaga potte kasutades võib kokku hoida kuni 30% elektrienergiat. Katke keedunõu kaanega – vastasel juhul suureneb energiatarbimine kuni 4 korda!
- Valige toiduvalmistusnõu põhja läbimõõdust vastavuses kuumutusala läbimõõduga. Keedunõu läbimõõd ei tohi olla väiksem kuumutusala läbimõõdust.
- Hoidke kuumutusosalade pinnad ja toiduvalmistusnõude põhjad puhtana.

Mustus takistab soojusülekannet; väga mustade nõude puhastamiseks tuleb kasutada tugevatoimelisi vahendeid, mis kahjustavad keskkonda.

- Ärge tõstke ilma vajaduseta potikaant ega avage ahjuust.
Lülitage pliit õigel ajal välja ja kasutage ära jääksoojus.
Pikemaajalise toiduvalmistamise puhul võib kuumutusala välja lülitada 5–10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Sel viisil võime kokku hoida kuni 20% elektrienergiat.
- Kasutage praeahju ainult suurte toidukoguste valmistamiseks. Kui liha kaal on alla 1 kg, on seda õigem valmistada potis pliidiplaadil.

- Kasutage ära praeahju jääksoojus. Kui toiduvalmistamise aeg ületab 40 minutit, võib praeahju välja lülitada 10 minutit enne toiduvalmistamise lõppu. Tähelepanu! Taimeri kasutamisel seadke toiduvalmistamise aeg lühemaks.
- Sulgege ahjuuks korralikult. Määratud uksetihend aitab kaasa soojuskadude tekkele. Puhastage uksetihend kohe pärast määrdumist.
- Ärge paigutage pliiti külmikute lähedusse. See suurendab elektrienergia ülemäärast tarbimist.

Lahtipakkimine



Pakend on ette nähtud seadme kaitseks vigastuste eest transpordi ajal. Lahtipakkimisel palume hävitada pakendi nii, et see ei jääks keskkonda risustama.

Me kasutame pakkimiseks üksnes keskkonnale kahjutuid materjale, need kõik sobivad korduvkasutamiseks ning ongi vastavalt tähistatud.

Tähelepanu! Hoidke pakkematerjale (eriti polüetüleenkilet ja vahtplasti) lastele kättesaamatult.

Käibelt kõrvaldatud seadme käitlemine

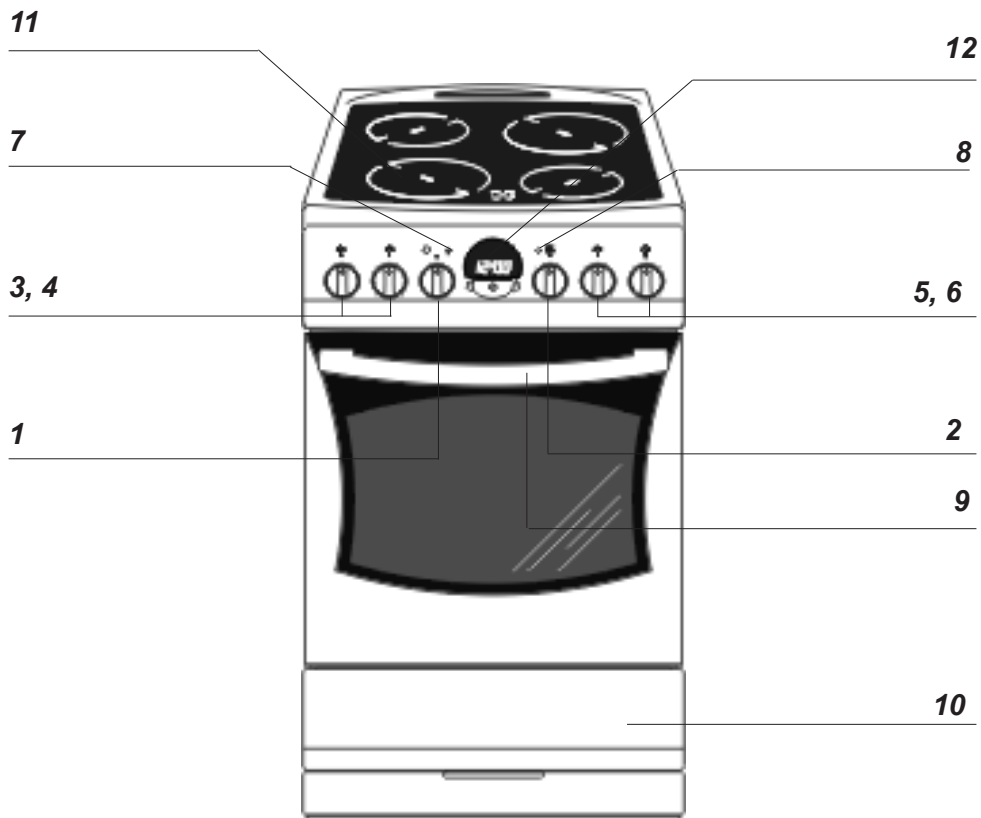


Kui seade kõrvaldatakse käibelt, ei tohi seda heita tavalise olmeprügi hulka, vaid tuleb anda elektri- ja elektroonikaseadmete vastuvõtupunkti. Sellele viitab ka vastav tähis, mis asub seadmel, kasutusjuhendil või pakendil.

Külmiku ja selle pakendi juures kasutatud plastmaterjalid sobivad korduvkasutuseks vastavalt tähisele. Rakendades korduvkasutust, materjalide eraldamist jms aitate kaasa keskkonnanahoiule.

Teavet vastuvõtupunktide asukoha kohta võite saada kohalikust omavalitsusest.

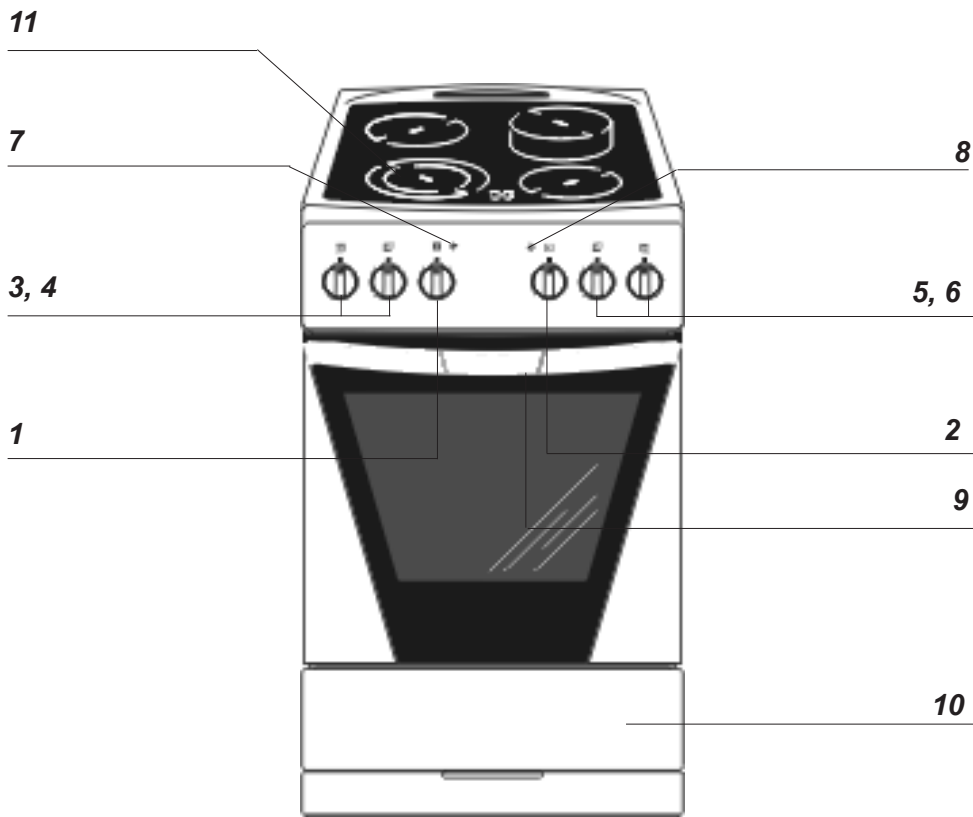
SEADME KIRJELDUS



- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lüüti
- 3, 4, 5, 6 Kuumutusala ümberlülitid
- 7 Termoregulaatori punane märgutuli
- 8 Pliidi kollane toitemärgutuli
- 9 Praeahju ukse käepide
- 10 Hoiusahtel
- 11 Keraamiline pliidiplaat
- 12 Timer*

*Mõned mudelid

SEADME KIRJELDUS

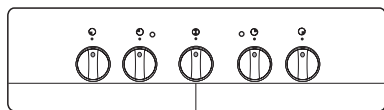


- 1 Ahju temperatuuriregulaatori nupp
- 2 Ahju töörežiimi valiku lülitid
- 3, 4, 5, 6 Kuumutusosalade ümberlülitid
- 7 Termoregulaatori punane märgutuli
- 8 Pliidi kollane toitemärgutuli
- 9 Praeahju ukse käepide
- 10 Hoiusahtel
- 11 Keraamiline pliidiplaat

*Mõned mudelid

SEADME KIRJELDUS

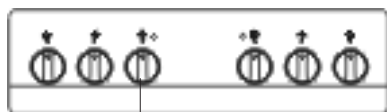
Pliidi FCE* juhtpaneel



Temperatuuriregulaatori ja ahju funktsioonide valiku nupp

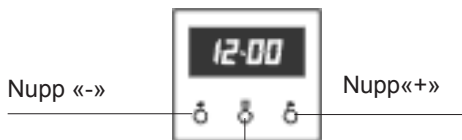


Munakell*



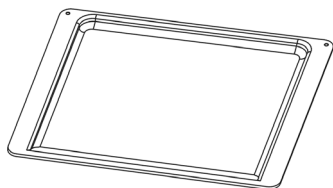
Munakell*

Taimer*

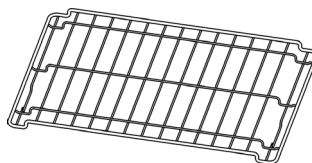


Taimeri režiimivaliku nupp

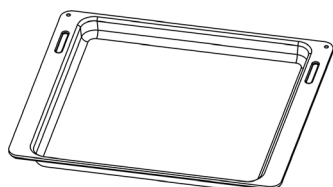
Pliiditarvikute loetelu:



Ahjuplaat



Grillvõre (kuivatusvõre)



Küpsetusplaat*



Praevarras ja hargid*

*Mõned mudelid

PAIGALDAMINE

▶ Pliidi paigaldamine

- Kõök peab olema kuiv ja tuulutatav, ventilatsioon peab töötama korralikult ning köikidele pliidi juhtseadeldistele peab olema vaba juurdepääs.
- Köögimööbli kattmaterjal ja selle paigaldamiseks kasutatud liim peavad taluma kuumutamist temperatuurini vähemalt 100 °C. Vastasel juhul võib pinnakate deformeeruda või lahti tulla.
- Ventilaator tuleb paigaldada vastavalt selle kasutusjuhendile.
- Enne kasutamise algust tuleb pliidiplaadi pind loodida horisontaaltasandis, see on väga oluline näiteks praadimise puhul. Selleks kasutage keeratavaid seadejalgu, mille reguleerimiseks tuleb sahtel välja tõmmata.

PAIGALDAMINE

Ühendamine elektrivõrku

Tähelepanu!

Pliidi võib elektrivõrku ühendada ainult vastavate oskuste ja volitustega elektrik.

Pliidi muutmise või juhtmestiku ümbertegemine on keelatud.

Teave eksperdiile

Pliit on toodetud kasutamiseks kolmefaasilises elektrivõrgus (400 V 3-f 50 Hz). Kuumutusalaade nimipinge on 230 V. Pliiti võib kohaldada kasutamiseks ühefaasilises võrgus (230 V), ühendades silla ühenduskarbis vastavalt juuresolevale skeemile. Toitekaabel tuleb valida vastavalt tarbitavale nimivoolule. Pliidi otseühenduse puhul tuleb selle ahelasse ühendada avariilüliti, mille avatud kontaktide vahe on vähemalt 3 mm. Enne pliidi ühendamist elektrivõrku tuleb tutvuda andmesildil oleva teabega ja ühenduskeemiga.

Märkus!

Arvestage klemmplaadi ühenduste tegemisel vajadust ühendada tähisega \oplus märgitud kontakti külge kaitseahel.

Pliidi toiteahelas peab olema lüliti, mille abil on võimalik pliiti avariilukorras välja lülitada.

Pliidi ühendamiseks elektrivõrku tutvuge hoolikalt andmesildil ja elektriskeemis toodud teabega.

Märkus!

Elektrimontöör peab pärast elektripliidi ühendamist kasutajale üle andma „Tunnistuse pliidi ühendamisest elektrivõrku“ (vastav vorm on lisatud garantii kirjale). Pliidi ebaõige ühendamine on ohtlik!

ELEKTRIÜHENDUSTE SKEEM				
Tähelepanu! Kuumutusalaade toitepinge on 230 V			Soovitatav toitekaabli tüüp	
Tähelepanu! Toitekaabli kinnitamiseks tuleb kasutada klambrit \oplus PE				
1	Ühefaasilisse elektrivõrku 230 V (maandusega) lülitamiseks tuleb ühendada sillaga klemmid 1-2-3 ja 4-5. Kaitsekaabel ühendage klemmiga \oplus	1N~		H05VV-F3G4
2	Kahefaasilisse elektrivõrku 400/230 V (maandusega) lülitamiseks tuleb ühendada sillaga klemmid 2-3 ja 4-5. Kaitsekaabel ühendage klemmiga \oplus	2N~		H05VV-F4G2,5
3	Kolmefaasilises elektrivõrku 400/230 V lülitamiseks ühendage sillaga klemmid 4-5 ning ühendage faasisjuhtmed klemmidega 1, 2 ja 3, nulljuhe 4-5, kaitsekaabel klemmiga \oplus	3N~		H05VV-F5G1,5

L1=R, L2=S, L3=T, N= nulljuhtme klemm, PE= kaitsekaabli klemm

KASUTAMINE

Enne esimest sisselülitamist

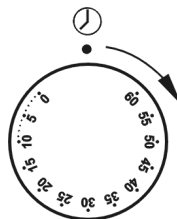
- Eemaldage pakend, tühjendage sahtel, puhastage ahju sisemus ja pliidiplaat kaitse materjalidest.
- Võtke välja ja peske ahjutarvikud sooja veega, millele on lisatud nõudepesuva-hendit. Lülitage sisse ventilatsioon või avage aken.
- Kuumutage ahju (temperatuuril 250 °C ca 30 min), pühkige puhtaks ja peske. Lülitage kuumutusosalad sisse 4 minutiks ilma keedunõudeta.

Tähelepanu!

Elektrontaimeriga varustatud mudelitel ilmuvad pärast sisselülitamist näidikule vilkuvad nullid (0.00). Seadke paika jooksev kellaeg (vt taimeri kasutusjuhendit)

Jooksva aja seadistamine on vajalik, et ahi tööle hakkaks.

Mehhaaniline munakell*



Munakell ei juhi ahju tööd. See on signaalsatsiooniseade, mis on ette nähtud lühikeste ajavahemike mõõtmiseks (0 kuni 60 minutit).

*Mõned mudelid

KASUTAMINE

Kuumutusosalade juhtimine

Keedunõude valik

Õigesti valitud keedunõu põhja läbimõõt vastab kasutatava kuumutusala läbimõõdule. Pannide jaoks on ette nähtud oma kuumutusala mõõtmetega 170 × 265 mm. Ärge kasutage kumera või nõgusa põhjaga keedunõusid. Pidage meeles, et igal potil peab olema mõõdetelt sobiv kaas. Kasutage treitud paksu põhjaga potte. Mustus kuumutusosalal või poti põhjas segab soojusõlekannet.



Kuumutusvõimsuse valik

Kuumutusosalad on erineva võimsusega. Kuumutusvõimsust on võimalik reguleerida sujuvalt, keerates nuppu päripäeva või vastupäeva.

┆ Vähim kuumus

1 Juurviljade hautamine, aeglane keetmine

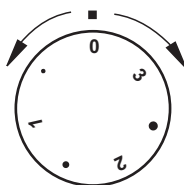
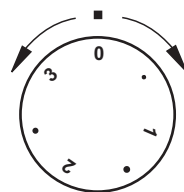
┆ Suppide keetmine

2 Aeglane praadimine

┆ Liha või kala grillimine

3 Suurim kuumus, kiire kuumutus, kiire keetmine, praadimine

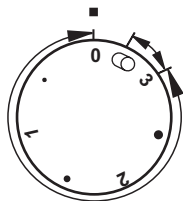
0 välja lülitatud




KASUTAMINE

Muutliku suurusega kuumutusala*

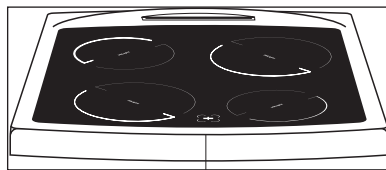
Seda kuumutusala saab sisse lülitada üksnes keerates nuppu päripäeva. Vastupidises suunas keeramisega võite lüliti rikkuda.



Nupu piirkonnas 0 • 1 • 2 • 3 lülitatakse ümber kuumutusala elemente, seejuures võib teostada ka tarbitava võimsuse sujuvat reguleerimist. Pöörates lühiajaliselt nupu piirkonda, mis on tähistatud , lülitate sisse välimise kuumutusala. Seejärel võib reguleerida sujuvalt soojushulka, mida annavad edasi kuumutusala mõlemad osad (sisene ja väline); kuumutusala osade väljalülitamine on võimalik ainult, keerates nupu asendisse 0.

Kuumutusala temperatuuriandur

Kui kuumutusala temperatuur ületab 50 °C, hakkab põlema vastava anduri märgutuli. Märgutule ülesandeks on hoiatada kasutajat juhuslikult kuumutusala puudutamast.



Kuumutusala temperatuuriandur

*Mõned mudelid

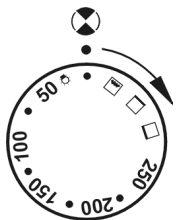
KASUTAMINE

Praeahi ja selle kasutamine


Teavet ahju kuumutuselementide kohta, sõltuvalt mudelist, võite leida osast „Seadme kirjeldus“.

Loomuliku konveksiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul on pealt- ja altkuumutus, osadel mudelitel ka grill. Sellist ahju juhitakse ühe nupuga, mis lülitab ümber funktsioone ja ühtlasi reguleerib temperatuuri.



Tähelepanu!

Mudelitel, millel grill puudub, pole nupul tähist .

Nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

50-250 Pealt- ja altkuumutus

(°C)

Termostaadinupp lubab seadistada temperatuuri vahemikus 50 °C kuni 250 °C. Funktsiooni kasutatakse küpsetamiseks.



Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.



Pealtkuumutus

Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toote pealisosa küpsetamiseks.



Grill

Selles asendis kuumutatakse toitu grillrestil või vardas.

Ahju sisse- ja väljalülitamine

Ahju sisselülitamiseks:

- määrake kindlaks töötingimused - temperatuuri ja kuumutusviisi
- seadke juhtnupp vastavasse asendisse, keerates nuppu paremale.

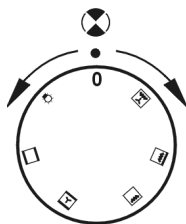
Ahju sisselülitamisel süttivad kaks märgutuld kollane ja punane. Kollase märgutule süttimine teavitab ahju sisselülitamisest. Punase märgutule kustumine teavitab kasutajat, et ahjus on saavutatud soovitud temperatuur. Kui retsept soovib asetada toidu eelkuumutatud ahju, tuleb seda teha mitte enne punase märgutule esimest kustumist. Toiduvalmistamise käigus punane märgutuli süttib ja kustub perioodiliselt (ahju temperatuuri hoidmine).

Kollane märgutuli võib põleda ka ahju sisevalgustuse asendis. Ahju väljalülitamiseks keerake juhtimis nupp asendisse „0“ (vasakule). Mär gutuli kustub.

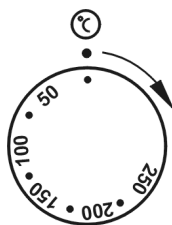
KASUTAMINE

Loomuliku konvektsiooniga ahi (standardmudel)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale



ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.



Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „I” / „0”.

Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitamine mis tahes funktsionis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.



Pealt- ja altkuuumutus

Selles nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



Pealtkuuumutus

Selles asendis töötab ainult ülemine küttekeha. Kasutatakse toidu ülaosa krõbestamiseks ja pruunistamiseks.



Altkuuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine küttekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.



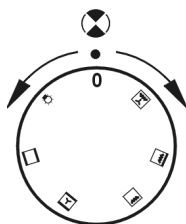
Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

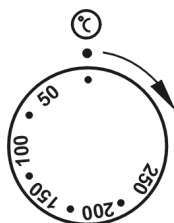
KASUTAMINE

Sundkonvektsiooniga praeahi

Ahju soojendatakse ülemise ja alumise küttekehaga ning grillküttekehaga. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale



ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.



Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „I” / „0”.

Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitamine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Seda võib vaja minna näiteks ahju pesemisel.

Tähelepanu!

Selles nupu asendis võib süttida punane märgutuli, kuigi ahi selles funktsioonis ei soojene (punane märgutuli ei sütti ainult nullasendis)



Pealt- ja altkuumutus

Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardisel viisil.



Konvektsioon, pealt- ja altkuumutus

Selles asendis toimib funktsioon „pirukas“. Standardne kuumutus + ventilaator.

Tähelepanu!

Kui viite läbi operatsiooni ja keerate nupu asendisse „0“, töötab ainult ventilaator. Selles režiimis võib jahutada ahju või kuumi tooteid.



Grill

Funktsiooninupp on grillvarda tähise juures.

KASUTAMINE



Turbogrill

Funktsiooni „turbogrill” puhul on lisaks grillküttekehale sisse lülitatud ka ülemine küttekeha.

Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.



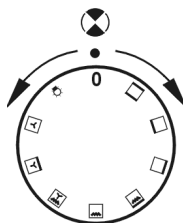
Turbo-grill ja konvektsioon

Selles asendis töötavad grillküttekeha, ülemine küttekeha ja ventilaator. Praktiliselt kuume-

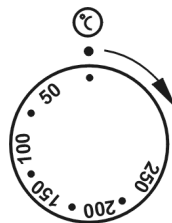
neb toit sel puhul ühtlasemalt, mis parendab selle maitseomadusi. Turbo-grillimine toimub suletud ahjuuksega.

Sundkonveksiooniga praeahi (konvektsioon ja rõngasküttekeha)

Ahjul on lisaks ülemisele ja alumisele küttekehale veel rõngasküttekeha. Ahju juhtimine toimub juhtnupu keeramisega vajaliku funktsiooni kohale



ning temperatuuri reguleerimisnupu keeramisega vajaliku temperatuuri kohale.



Ahju väljalülitamiseks keeratakse mõlemad nupud asendisse „1” / „0”.

Tähelepanu!

Ahju küttekeha sisselülitumine mis tahes funktsioonis toimub alles pärast temperatuuri valikut.

KASUTAMINE

Ahju funktsioonide valiku nupu võimalikud asendid



Ahju sisevalgustus

Selles asendis on ahjuvalgustus sisse lülitatud.



Konvektsioon

Funktsiooninupu keeramisega sellesse asendisse töötavad rõngaskütetekeha (asub ahju tagaseinas) ja ventilaator, mis asub rõngaskütetekeha keskel. Selline kuumutusmeetod lubab ühtlaselt kuumutada ahjus asetsevad tooteid.

Sellisel meetodil on järgmised eelised:

- Ahju kiirem ülessoojenemine ja eelsoojendamise vajaduse puudumine
- Võimalus küpsetada kahel tasandil korraga
- Lihatoodetest ei jookse rasv ja mahl vii kergesti välja, mis paremini säilitab nende maitseomadusi.
- Ahjukamber ei määrdu nii kergesti.



Konvektsioon ja altkuumutus

Sellel juhul on sisse lülitatud alumine kütetekeha, mille tulemusena toode kuumeneb eelistatult altpoolt, kuid kuumus levib ka ahju ülejäänud osadesse.



Konvektsioon ja grill

Selles asendis töötavad grillkütetekeha ja ventilaator.

Praktiliselt kuumeneb toit sel puhul kiiremini ja ühtlasemalt, mis parendab selle maitseomadusi.

See funktsioon toimub suletud ahjuuksega.

Tähelepanu!

Kui viite läbi operatsiooni „konvektsioon“

„konvektsioon + altkuumutus“ või „konvektsioon + grill“ ja keerate nupu asendisse „0“, töötab ainult ventilaator. Sel viisil on võimalik jahutada toitu või ahju.



Grill

Selles asendis on sisse lülitatud ainult grillkütetekeha.



Turbo-grill (Grill ja ülemine kütetekeha)

Funktsiooni „turbogrill“ puhul on lisaks grillkütetekehale sisse lülitatud ka ülemine kütetekeha. Selle tulemusena saavutatakse ahju ülatsoonis kõrgem temperatuur, mille tulemusena toit pruunistub. Kasutatakse ka suuremate portsjonite grillimiseks.



Pealtkuumutus

Selles asendis töötab ainult ülemine kütetekeha. Kasutatakse toidu ülaosa krõbestamiseks ja pruunistamiseks.



Altkuumutus

Selles asendis töötab ainult alumine kütetekeha. Kasutatakse toote põhja küpsetamiseks.



Pealt- ja altkuumutus


Sellises nuppude asendis toimub ahju kuumenemine standardsel viisil.

KASUTAMINE

Ahju kiire ülessoojendamine

Ahjudes, mis on varustatud konvektsiooni ja rõngasküttekehaga, on võimalik kasutada kiire ülessoojendamise funktsiooni - saavutada 4 minuti jooksul temperatuur 150 °C.

Selleks talitage järgmiselt:

- Keerake funktsioonivaliku lüliti asendisse „konvektsioon + altkuumus“ .
- Asetage temperatuuriregulaatori nupp asendisse 150 °C.
- Ahi soojeneb temperatuurini 150 °C (või madalamale temperatuurile, kui nii on seadistatud), mida märgib punase märgutulesüttimine.
- Nüüd võite asetada ahju plaadi koos pirukaga.
- Keerake funktsiooninupp soovitud kuumutusviisi juurde (vt osa „Ahju kasutamine - praktilisi nõuandeid“).

Oluline!



Kiire üleskuumutuse juures ei tohi ahjus olla plaati pirukaga ega muid esemeid, mis ei kuulu otseselt ahju koosseisu. Ärge kasutage kiirkuumutuse juures taimerit.



KASUTAMINE

Ahju kasutamine

Toidu praadimine toimub infrapunakiirguse mõjul, mida kiirgab grillküttekeha.

Ahju sisselülitamiseks on vaja:

- Seada ahju funktsiooninupp asendisse, mis on tähistatud  või .
- Kuumutada ahju 5 minuti vältel suletud ahjuuksega.
- Asetada ahju vastavale tasandile plaat ettevalmistatud tootega. Grillimise puhul asetage grillitava toote alla ahjupann tilkuvat rasva püüdmiseks.
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.


Funktsiooni  puhul („grill“  ja („turbogrill“) seadke temperatuur tasemele 250 °C, funktsiooni „konvektsioon ja grill“ puhul aga tasemele 200 °C.

Tähelepanu!

Pruunistamist viige läbi avatud ahjuuksega, paigaldanud juhtnup-pudele eelnevalt kaitseekraani. Suletud uksega grillimine on lubatud vaid asendis „konvektsioon ja grill“. Ahju kasutamisel kuumenevad selle osad tugevasti. Soovitame lapsed ahjust eemale hoida.

KASUTAMINE

Grillvarda kasutamine*

Grillvarras on ette nähtud toidu pööramiseks grillimisel. Põhiliselt grillitakse nii linde, šaš-lõkki, vorstikesi jne. Grillvarda pöördmehhanism lülitub sisse ja välja samaaegselt operatsiooniga „grill“ .

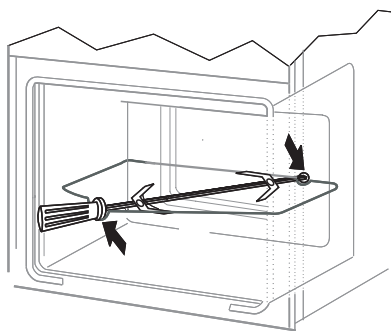
Mõne funktsiooni juures on võimalik pöörlemise ajutine peatumine või pöörlemissuuna muutumine. See ei mõju grillimise ajale ega kvaliteedile.

Tähelepanu!

Grillvardal ei ole oma juhtnuppu.

Toidu grillimine varda abil. (vt joonist)

- Torgake toit grillvardasse ja kinnitage harkidega.
- Paigutage grillvarda raam ahju 3. tasan-dile (altpoolt).
- Torgake grillvarda ots mootori haarat-sisse. Pöörake tähelepanu sellele, et haaratsi metallosas olev vagu toetuks raamile.
- Keerake käepidet
- Kinnitage juhtpaneeli nuppude kaitseekraan ja sulgege ahjuuks.



*vaid osal toodetest

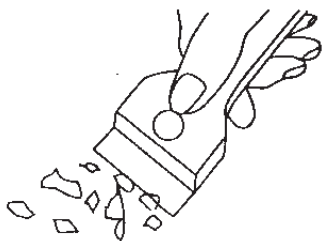
HOOLDUS JA PESEMINE

Puhtuse hoidmine ning õige kasutamine aitavad kaasa seadme häireteta tööle ja tööea pikenedamisele.

Enne puhastamise algust tuleb pliit elektrisüsteemist välja lülitada, keerates kõik nupud asendisse „●“/ „0“. Samuti tuleb oodata, kuni pliit jahtub.

Puhastamine iga kasutuskorra järel

- **Väikesed kinnipõlemata plekid** eealdage niiske pehme lapi või käsnaga puhastusvahendit kasutamata. Nõudepesuvahend võib jätta pinnale sinaka helgiga laigud. Need plekid on üsna püsivad ja nende eemaldamine on raske isegi spetsiaalse puhastusvahendi abil.
- **Tugevalt kinnikuivanud mustus tuleb eemaldada terava kaabitsa abil. Pärast seda pühkige pinda niiske lapiga.**



Plekkide eemaldamine

- **Heledaid helkivaid plekke (tekkinud alumiiniumnõudest)** võib eemaldada spetsiaalse vahendi abil külma plaadi puhul. Lubjasetteplekke (näit. vee aurustumise tagajärjel) saab kõrvaldada äädika või spetsiaalse vahendi abil.
- Suhkrust ja magusatest ainetest ning plastmassi ja alumiiniumfooliumi sulamisel tekkinud plekkide eemaldamiseks ärge lülitage vastavat kuumutusala välja, vaid eemaldage plekk võimalikult kiiresti kuumas olekus terava kaabitsa abil. Pärast mustuse kõrvaldamist lülitage kuumutusala välja ning puhastage vastav ala lõpuni pärast jahtumist spetsiaalse vahendi abil.

Eriotstarbelised puhastusvahendid leiata kaubamajades, spetsialiseeritud elektrote nikakauplustes, sanitaar- ja hügieenitarvete kauplustes ja köögisisustussalongides. Teravad kaabitsad on müügil käsitöövahendite, ehitustööriistade ja maalritarvikute kauplustes.

HOOLDUS JA PESEMINE

Praeahi

- Puhastage praeahju iga kasutamiskorra järel. Lülitage sel puhul sisse ahju sisevalgustus, mis lubab puhastatavaid pindu paremini vaadelda.
 - Ahjukambrit võib pesta ainult sooja veega, kuhu on lisatud veidi nõudepesuvahendit.
 - **Aurupesu:**
 - valage kaussi 0,25 l (1 klaas) vett ning asetage kauss esimesele ahjutasandile
 - Sulgege ahjuuks.
 - asetage temperatuuriregulaatori nupp asendisse 50 °C ja funktsiooninupp asendisse „alkuumutus“.
 - asetage temperatuuriregulaatori nupp asendisse 50 °C ja funktsiooninupp asendisse „alkuumutus“.
 - avage uks ja pühkige ahjukamber pehme lapi või käsnaga, seejärel aga peske sooja veega, kuhu on lisatud nõudepesuvahendit.
- Tähelepanu! Pärast aurupesu võib niiskus kondenseeruda ahju siseosades tilkade kujul.
- Kuivatage ahju sisemus pärast auru-pesu iseäranis hoolikalt.

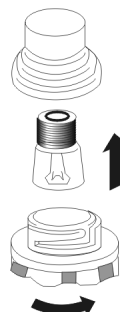
Tähelepanu!

Ärge kasutage klaaspindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid.

Ahjulambi vahetamine

Enne lambi vahetamist veenduge, et seade on välja lülitatud.

- Keerake kõik nupud asendisse „I” / „0” ja lülitage seade elektrivõrgust välja.
- Keerake välja, puhastage ja kuivatage lambikuppel.
- Keerake lambipirn pesast välja; vajaduse korra vahetage see uue vastu.
 - kõrgetemperatuuriline (300°C) lambipirn järgmiste andmetega:
 - pinge 230
 - võimsus 25 W -sokkel E14.



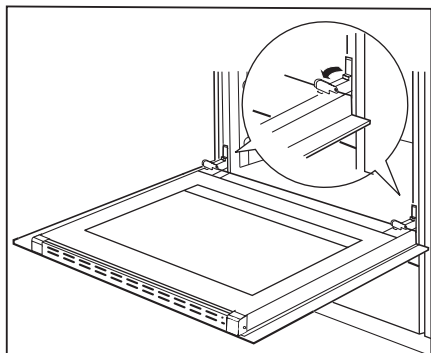
Ahju valgustus

- Keerake uus lamp sisse. Veenduge, et lambipirn on keraamilises pesas õigesti.
- Keerake kuppel tagasi.

HOOLDUS JA PESEMINE

Ukse äravõtmine

Paremaks ligipääsuks ahjukambri selle puhastamisel võib ukse eest ära võtta. Avage uks ning tõstke üles hinge fiksaator. Sulgege veidi uks, tõstes seda ülespoole ning lükake ettepoole. Ukse tagasiasetamisel korrake neid tegevusi vastupidises järjekorras. Jälgige seejuures uksehinge osade õiget paiknemist. Pärast ukse paigaldamist ärge unustage fiksaatorit alla laskmast. Vastasel juhul võivad ukse sulgemisel hinged viga saada.

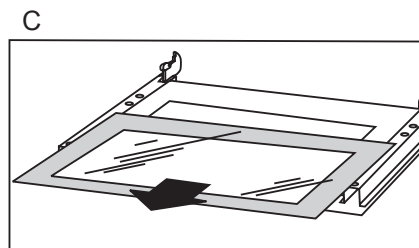
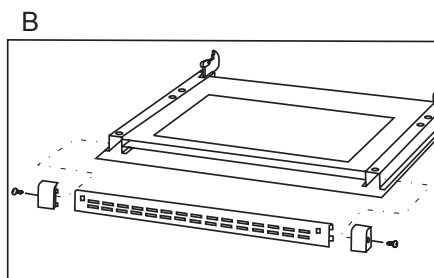
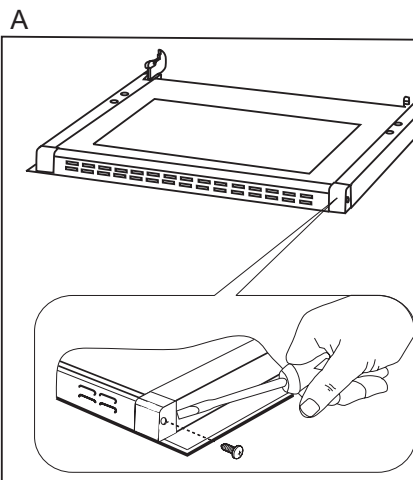


Tõstke üles fiksaator

Siseklaasi eemaldamine

1. Ristpeakruvikeerajaga keerata lahti külgmistes riivides asetsevad kruvid (joon A).
2. Riivid lükata välja lamepea-kruvikeerajaga ja tõmmata välja ukse ülemine pool (joon A, B).
3. Sisemine kruvi tõmmata kinnitusest välja (ukse alumises osas). (joon C).
4. Pesta klaas sooja vee ja vähese pesemisvahendiga puhtaks.

Klaasi tagasimonteerimiseks tegutseda vastupidises järjestuses. Klaasi sile osa peab asetsema üleval.



Siseklaasi eemaldamine

KÄITUMINE RIKETE KORRAL

Rikke ilmnemisel:

- Lülitage pliit välja
- Võtke toitepistik pesast välja
- Kutsuge välja hooldustehnik
- Kasutaja võib ise kõrvaldada ainult väikesi tõrkeid, mis on loetletud alljärgnevas tabelis. Vaadake seda tabelit enne hoolduskeskuse poole pöördumist.

TÕRGE	PÕHJUS	TEGEVUS
1. Elektriline osa ei tööta	Puudub elekter	Kontrollige kaitset, vahetage läbipõlenud kaitse
2. Taimer näitab „0.00“	Ebakindel võrguühendus või elektrikatkestus	Seadke aeg uuesti (vt Taimeri kasutusjuhend
3. Ei toimi ahjuvalgustus	Lamp on läbi põlenud	Keerake lamp kinni või vajaduse korral vahetage vt osa „Pliidi puhastus ja hooldus“

► Küpsetamine

- Soovitame kasutada küpsetamiseks ahjuplaate, mis on ajutarvikute hulgas.
- Küpsetamiseks võib kasutada ka teisi tööstuslikke ahjuplaate ja –vorme, mis sobivad ahjujuhikutega. Soovitame kasutada tumedaid ahjuplaate, sest need juhivad paremini soojust ja lühendavad toiduvalmistusaega.
- Me ei soovita kasutada heledaid ega läikiva pinnaga plaate ja vorme, sest tavalisel kuumutusmeetodil (pealt- ja altkuumus) jääb tainas altpoolt küpsemata.
- Rõngasküttekeha kasutamisel pole ahju eelsoojendamine vajalik. Muude režiimide juures on vaja ahi enne toiduvalmistamist ette soojendada.
- Enne küpsetise väljavõtmist ahjust kontrollige seda tikuga (tikk peab jääma puhtaks ja kuivaks).
- Soovitame jätta küpsetise ahju veel 5 minutiks pärast ahju väljalülitamist.
- Tsirkulatsioonimeetodi kasutamisel vajalik küpsetustemperatuur on 20-30 kraadi madalam, kui tavalise meetodi kasutamisel (pealt- ja altkuumutusega).
- Tabelites 1 ja 1a toodud andmeid võib muuta, vastavalt Teie kogemusele ja maitsele.
- Kui kokaraamatus toodud andmed erinevad oluliselt siintoodud soovitudest, palume eelistada siintoodud teavet.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

TABEL 1 pirukad

Ahju funktsioon:
+ konvektsioon

ülemine + alumine küttekeha конвекция



Küpsetise liik					Küpsetusaeg
	tase	temperatuur [°C]	tase	temperatuur [°C]	
Küpsetamine vormis					
Sai tavaline /marmor- <Liivakook	2	170-180	2	150-170	60-80
Tordialus	2-3	170-180	2-3	160-170	20-30
Biskviidikook	2	170-180			30-40
Puuvilja kook (liivataignast)			2-3	160-180	60-70
Kohupiimakook (liivataignast)			2	140-150	60-90
Sai pärmataignast	2	160-180	2	150-170	40-60
Leib (nt teraleib)	2	210-220	2	180-200	50-60
Küpsetised kaasasolevatel plaatidel					
Puuvilja kook (liivataignast)	3	170-180	2	160-170	35-60
Puuvilja kook (pärmataignast)			2	160-170	30-50
Purukook	3	160-170	2	150-170	30-40
Rullbiskviit	2	180-200			10-15
Pitsa (õhukese põhjaga)	3	220-240			10-15
Pitsa (paksu põhjaga)	2	190-210			30-50
Küpsised					
Väikesed küpsised	3	160-170	2	150-160	10-30
Kondiitrikoogid	3	180-190	2	170-190	18-25
Besee	3	90-110			80-90
Vahukoorekoogid			2	170-190	35-45

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

TABEL 1A pirukad

Ahju funktsioon: pirukas (pealt- ja altkuumutus + konvektsioon)



Küpsetise liik	temperatuur [°C]	küpsemisaeg (min)
Küpsetamine vormis		
Besee	80	60-70
Liivakook	150	65-70
Sai pärimaignast	150	60-70
Tort	150	25-35
Küpsetised kaasasolevatel plaatidel		
pirukas pärimaignast	150	40-45
Kinnine pirukas	150	30-45
Puuviljakook	150	40-55
Biskviit	150	30-40





Liha grillimine

- Kasutage ahju ainult lihakoguste valmistamiseks, mis on suuremad kui 1 kg. Väiksemaid koguseid soovitame valmistada gaaspliidi abil.
- Liha küpsetamiseks soovitame kasutada kuumuskindlaid sangadega varustatud nõusid.
- Liha grillimisel restil või vardas asetage esimesele tasandile ahjupann rasva kogumisest, kuhu valage veidi vett.
- Liha küpsetamise käigus tuleb vähemalt kord pöörata selle teine külg; kastke küpsemisprotsessi ajal järjekindlalt liha sealt eraldunud mahlaga või tulise soolveega; külma veega kastmist ei soovitata.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

TABEL 2 Lihatoitude valmistamine

Ahju funktsioon: pealt- ja altkuumutus  + konvektsioon 

Liha:	tasand alt		temperatuur [°C]		küpsemisaeg (min)
					
LOOMALIHA Rostbiif või filee verine		3		250	na 1 cm 12-15
eelsoojendatud ahi mahlane		3		250	15-25
eelsoojendatud ahi Pruunistatud		3		210-230	25-30
eelsoojendatud ahi Praad	2	2	160-180	200-220	120-140
Sealiha					
Praad	2	2	160-180	200-210	90-140
Sink	2	2	160-180	200-210	60-90
Filee		3		210-230	25-30
Vasikaliha	2	2	160-170	200-210	90-120
Lambaliha	2	2	160-180	200-220	100-120
ULUK	2	2	175-180	200-220	100-120
KODULINNUD					
Broiler	2	2	170-180	220-250	50-80
Hani (umbes 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Kala	2	2	175-180	210-220	40-55

*tabelis toodud andmed on esitatud toiduainekoguse 1 kg kohta; iga järgmise kg kohta lisage 30-40 minutit

Tähelepanu!

Umbes poole valmimisaja puhul tuleb liha pöörata Liha küpsetamiseks soovitate kuumuskindlaid nõusid.

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

TABEL 3 Turbogrill

Ahju funktsioon: grill + pealtkuumutus  (Turbogrill)

Liha:	temperatuur [°C]	Valmistusaeg
Broiler (1,5 kr)	250	90-100
Broiler (2,0 kr)	250	110-130
Šašlõkk (1,0 kr)	250	60-70

TABEL 4 Grill

Ahju funktsioon:

Grill 

Toiduaine	tasand alt	temperatuur [°C]	Aeg, min	
			1. pool	2. pool
Searibi	4	250	8-10	6-8
Seašnitset	3	250	10-12	6-8
Šašlõkk	4	250	7-8	6-7
Grillvorstid	4	250	8-10	8-10
Rostbiif, steak (1 kg)	3	250	12-15	10-12
Vasikabiifsteek	4	250	8-10	6-8
Vasika steak	4	250	6-8	5-6
Lambaribi	4	250	8-10	6-8
Talleribi	4	250	10-12	8-10
Pool broilerit (umbes 0,5 kg)	3	250	25-30	20-25
Kalafilee	4	250	6-7	5-6
Forell	3	250	5-8	5-7
Röstitud leib	4	250	2-3	2-3

TOIDUVALMISTAMINE PLIIDIL - PRAKTILISED NÕUANDED

TABEL 5 Ahjuventilaator

Ahju funktsioon:

Turbogrill + konvektsioon



Liha:	Kaal (kg)	tase alt	temperatuur [°C]	Aeg, min
Seapraad	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lambakoot	2,0	2	170-190	90-110
Rostbiif	1,0	2	180-200	30-40
Broiler	1,0	2	180-200	50-60
Part	2,0	1-2	170-190	85-90
Hani	3,0	2	140-160	110-130
Kalkun	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Toiduvalmistamise protsessis pöörake liha ja kastke vedelikuga või kuuma soolveega.

Tähelepanu!

Tabletes toodud andmed on suunavad ning sõltuvad Teie kogemustest ja maitsest.

Tehnilised andmed

Nimipinge	400V/230V~50 Hz
Nimivõimsus	suurim 9,4 kW
Pliidi mõõtmed	vt. joonist (allpool)
Ahju netomaht*	53-58 liitrit
Energiaklass	andmesildil
Mass:	umbes 39 kg

Vastab Euroopa Liidu normidele EN 50304, EN 60335-1, EN 60335-2-6.

* vastavalt EN 50304
sõltub ahjutarvikutest - on esitatud
energiaklassi sertifikaadil