Kasutusjuhend
Keraamiline lauapliit
Rommelsbacher CT 3400E

Tehnilised andmed

Pinge:	230 V
Võimsus:	3400 W
Keedutsoonid:	145mm Ø
	140/210mm Ø

Pliit tuleb ühendada maandusega kontakti, vooluvõrgu pinge ei tohi erineda pliidi nimipingest.

Ohutusnõuded

1. Kasutamisjuhendi peaksid läbi lugema kõik pliidi kasutajad.
2. Töö käigus ja ka mõni aeg peale tööd on keeduplaadi pealispind kuum, seepärast ettevaatust kasutamisel. Püüdke väikelapsed pliidist eemal hoida.
3. Teiste elektriseadmete juhtmed ei tohi kokku puutuda kuuma keedutsooniga.
4. Ärge jätke pliiti selle töötamise ajal järelvalveta. Toidus sisalduvad rasvad, õlid ja alkohol võivad kergesti süttida.
5. Ärge kasutage kunagi pliiti mittesihipäraselt, näiteks köögi kütmiseks.
6. Defektide tekkel tuleb pliit vooluvõrgust eemaldada. Võtke ühendust oma piirkonna remondifirmaga. Ka peale garantiiaja lõppu tohivad pliiti remontida ainult selleks pädevad mehaanikud. Ärge kunagi püüdke ise mingeid parandustöid teha.
7. Peale kasutamist lülitage seade alati välja.

Keraamiline plaat

Teie pliit on varustatud küttekehadega, mis juba 5 sekundi jooksul peale sisselülitamist nähtavalt hõõguma hakkavad - see on tänase tehnika maksimumtase. Keedutsoonil on ülekuumenemiskaitse - liigsel kuumenemisel lülitub tsoon välja ja jahtumisel uuesti sisse. Pliit on varustatud jääksoojuse näidikuga, kui tsooni temperatuur ületab 50° C. See hoiatab põletusohu eest ja võimaldab ära kasutada jääksoojust uue keetmise/küpsetamise alustamisel.

Keraamiline plaat on kindel temperatuurišoki s.t. kuuma ja külma vaheldumise suhtes. Samuti ei ole ohtlik keedunõu pisut järsem asetamine plaadile. Kriitiline on punktkoormus - mingi eseme kukkumine plaadile, terav osa allpool - see võib kaasa tuua klaasi defektide tekke. Keedunõud võib plaadil nihutada kuid **mitte üle plaadi ääre.** See võib lisaks ümbermineku ohule kaasa tuua pliidi plastkorpuse kahjustumise nõu kuumuse mõjul. Selliselt tekkinud defektid ei kuulu garantii alla.

Ohutusnõuded keraamilise plaadi kasutamisel

1. Ärge pange tühje potte ega panne sisselülitatud keedutsoonile, mõlemad võivad seeläbi puruneda. Ärge hoidke ka peale keetmist nõusid keeduplaadil.
2. Kontrollige, et nõu põhi oleks kuiv ja puhas, enne kui selle plaadile asetate.
3. Keedutsoonile sattunud suhkur või magusad ained kõrvaldage kohe, keraamilise plaadi külge sulanud suhkur tekitab püsikahjustusi.
4. Pliidil küpsetamiseks kasutage ainult selleks ettenähtud nõusid, mitte alumiiniumfooliumit või plastanumaid, kuna need võivad sulada. Ärge püüdke puhastada kuuma keeduplaati plastmassist lusika vms. esemega.
5. Vältige keraamilise pinna kriimustamist teravate esemetega.

6. Ärge mingil juhul kasutage keraamilist plaati lõikelauana.

Enne esimest kasutamist puhastage pliit niiske lapiga vajadusel nõudepesuvahendit kasutades. Vältige abrasiivsete puhastusvahendite kasutamist. Ärge peske pliiti voolava vee all, ärge kastke seda vette.

Pliidi installatsioon

Asetage pliit kuumust kannatavale stabiilsele ja tasasele pinnale. Pliit peab ümbritsevatest seintest olema vähemalt 10 cm kaugusel, vaba peab olema ka pliidi kohal olev ruum. Pliiti ei ole soovitav asetada külmiku vahetusse lähedusse - see toob kaasa täiendava energiakulu. Pliidi asend reguleerige horisontaalseks - nii ei kogune rasv pannil ühte serva, samal ajal kui toit teisel pool põhja kõrbeb.

Keedutsooni kasutamine

Keerates keedutsooni lülitit saate valida vajaliku võimsuse (1-12). Süttib kontrolltuli. Lisakeedutsooni kasutamiseks keerake pliidilüliti asendisse ©, seejärel valige soovitav võimsusaste. Lisakeedutsooni välja lülitamiseks ja küpsetamise jätkamiseks ainult põhikeedutsoonil, keerake lüliti asendisse OFF ja seejärel valige soovitav võimsus.

Asendid 1 – 4 soojendamine, soojas hoidmine
Asendid 5 – 9 küpsetamine, aurutamine
Asendid 8 – 12 küpsetamise alustamine, praadimine

Keskkonna ja energia säästmine

1. Kasutage õigeid keedunõusid. Tasase ja paksu põhjaga nõud säästavad kuni 1/3 energiat. Ärge unustage kaant, muidu kulub voolu ca 4 korda rohkem.
2. Kasutage keedutsoonidele vastavate läbimõõtutega nõusid. Keedunõu ei tohiks kunagi olla väiksem keedutsoonist.
3. Hoidke keedutsoonid ja nõude põhjad alati puhtad. Nende määrdumine takistab soojuse ülekandumist.
4. Vältige mittevajalikku "potti vaatamist".
5. Keetke vähese veega. Kartulite või köögivilja keetmiseks 4 inimesele jätkub 1-2 klaasitäiest veest.
6. Asetage nõu enne keedutsoonile, kui selle sisse lülitate.

Õiged keedu- ja küpsetamisnõud

Kontrollige oma nõude seisukorda! Keedunõude vajalikud omadused on:
- korralikult sulguv kaas
- hea soojusjuhtivus
- soojusisolatsiooniga käepidemed (soovitatavalt vahetatavad).

Mida parem on kontakt keednõu ja keedutsooni vahel, seda kiiremini ja efektiivsemalt toimub soojusvahetus.
Elektripliidile sobivad nõud peavad olema tasase põhjaga. Piisavalt tugevad on emaileeritud teraspotid põhja paksusega 4-6 mm. Sama tähtis on ka põhja läbimõõdu vastavus keedutsoonile. Tulekindlad klaasnõud sobivad küll keeduplaadil kasutamiseks, kuid on halvad soojusjuhid. Suuremate klaasanumate puhul võivad tekkida nõu purunemisele viivad termopinged.

Puhastamine ja hooldus

Keraamilist plaati on vajalik puhastada koheselt peale määrdumist - vältige mustuse mitmekordset plaadi külge kõrbemist. Tingimata eemaldage koheselt plaadile sattunud suhkur vm. magusad ained. Kasutage puhastamisel spetsiaalselt klaaskeraamilisele plaadile ette nähtud puhastusvahendeid, mis kaitsevad teatud määral ka suhkrust tekkida võivate kahjustuste eest. Vältige plaadi kraapimist teravate esemetega.