

Käyttöohjeet

Indesit IS5V8CHX/E

Tämän kodinkoneen TEHOKKUUDEN ja TURVALLISUUDEN takaamiseksi:

• kääntykää ainoastaan valtuutettujen huoltoliikkeiden puoleen • vaatikaa aina alkuperäisten varaosien käyttöä

- 1 Tämä kodinkone on suunniteltu ei-ammattimaiseen käyttöön asuinhuoneistossa.**
- 2 Ennen laitteen käyttöönottoa lukekaa erittäin tarkasti tässä oppaassa olevat varoitukset, koska ne antavat tärkeitä ohjeita koskien turvallisuutta laitteen asennuksessa, käytettäessä ja huollettaessa. Säilytä opas myöhempää käyttöä varten.**
- 3 Poistakaa pakkaus ja tarkistakaa, että laite ei ole vahingoittunut kuljetustoimenpiteiden aikana. Mikäli asiasta on epäilyksiä, on parempi olla käyttämättä konetta ja kääntyä pätevän teknikon puoleen. Turvallisuussyistä pitäkää pakkausmateriaalit (muovipussit, styrox, nupit, jne) lasten ulottumattomissa.
- 4 Laite tulee asentuttaa pätevällä teknikolla valmistajan toimittamien ohjeiden mukaisesti. Valmistaja ei vastaa mistään henkilöille, eläimille tai esineille tapahtuneesta vahingosta tai tapaturmasta, joka aiheutuu näiden ohjeiden noudattamatta jättämisestä.
- 5 Tämän laitteen sähköturvallisuus on taattu ainoastaan sillä ehdolla, että se on liitetty asianmukaisesti maadoituslaitteistoon, joka toimii kunnolla ja joka on voimassa olevien sähköturvallisuusmääräysten mukainen. Tarkistakaa, että tätä perustavaa laatua olevaa turvallisuusvaatimusta noudatetaan aina. Mikäli asiasta on epäilyksiä, tarkistuttakaa se pätevällä teknikolla. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat viallisesta maaliitännästä.
- 6 Ennen laitteen liittämistä tarkistakaa, että tietolaatan toimintatietojen erittelyt vastaavat teidän syöttövirran tietoja.
- 7 Tarkistakaa, että syöttövirta ja pistorasiat ovat riittävät laitteen vaatimalle kokonaisvaraukselle siten, kun on eritelty toimintatietojen tietolaatassa. Mikäli asiasta on epäilyksiä, kääntykää pätevän teknikon puoleen.
- 8 Asennuksen suorittamiseksi on välttämätöntä käyttää moninkertaista katkaisijaa, jonka kontaktien välillä on ainakin 3 mm tila.
- 9 Mikäli pistorasia ja laitteen pistoke ovat yhteensopimattomat, vaihdattakaa pistorasia sopivaksi pätevällä ammattihenkilöllä. Tämän tulee myös varmistaa, että pistorasian johtojen halkaisija on sopiva laitteen käyttämän tehon kanssa. Yleensä ei suositella käytettäväksi liitinkappaleita, moninkertaisia pistorasioita ja/tai jatkojohtoja. Mikäli ei ole mahdollista olla käyttämättä niitä, tulee aina muistaa käyttää ainoastaan jatkojohtoja ja yksinkertaisia tai moninkertaisia liitinkappaleita, jotka ovat kyseisen alan voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisia ja olla koskaan ylittämättä jatkojohtoon tai yksittäiseen liitinkappaleeseen merkittyä maksimikapasiteettia ja moninkertaiseen liitinkappaleeseen merkittyä maksimitehoa.
- 10 Älkää jättäkö laitetta turhan takia verkkoon kytketyksi. Sammuttakaa laite pääsähkökatkaisijasta silloin, kun sitä ei käytetä ja sulkekaa kaasuhana.
- 11 Aukkoja ja halkeamia, joita käytetään tuuletukseen ja lämmön hajauttamiseen, ei tule missään tapauksessa sulkea tai tukkia.**
- 12 Tämän laitteen syöttövirran johtoa ei tule käyttäjän itse vaihtaa. Mikäli johto vahingoittuu tai se joudutaan vaihtamaan, tulee teidän kääntyä yksinomaan valmistajan valtuuttaman huoltoliikkeen puoleen.
- 13 Tätä laitetta tulee käyttää ainoastaan siinä käytössä, mihin se on suunniteltu. Mikä tahansa muu käyttö (kuten esimerkiksi ympäristön lämmitys) on katsottava sopimattomaksi ja siten vaaralliseksi. Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena mahdollisista vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen sopimattomasta, virheellisestä tai järjettömästä käytöstä.
- 14 Minkä tahansa sähkölaitteen käyttö velvoittaa noudattamaan tiettyjä perustavaa laatua olevia sääntöjä. Erityisesti:
 - älkää koskeko laitteeseen märillä tai kosteilla käsillä tai jaloilla.
 - älkää käyttäkö laitetta paljain jaloin
 - älkää käyttäkö jatkojohtoja ilman erityistä varovaisuutta
 - älkää vetäkö sähköjohdosta, tai laitteesta itsestään, kun irrotatte laitetta verkkovirrasta.
 - älkää jättäkö laitetta ilmastotekijöiden vaikutuksen alaiseksi (sade, aurinko, jne)
 - älkää salliko, että lapset tai laitteen käyttöön kykenettömät henkilöt käyttävät sitä ilman valvontaa
- 15 Ennen minkä tahansa puhdistus- tai huoltotoimenpiteen suorittamista, irrottakaa laite verkkovirrasta joko irrottamalla pistoke tai sammuttamalla laite sähkökatkaisijasta.
- 16 Mikäli lasipinta rikkoutuu, irrottakaa laite välittömästi verkkovirrasta. Mahdollisten korjaustoimenpiteiden suorittamiseksi kääntykää ainoastaan valtuutetun huoltoliikkeen puoleen ja pyytäkää alkuperäisten varaosien käyttöä. Toimiminen vastoin yllä mainittuja suosituksia voi vaarantaa laitteen turvallisuuden.

- 17 Kun päätätte olla käyttämättä laitetta lopullisesti, suositellaan, että se saatetaan toimintakyvyttömäksi leikkaamalla syöttövirran johto sen jälkeen, kun pistoke on irrotettu verkkovirrasta. Suositellaan lisäksi, että tehdään vaarattomiksi laitteen sellaiset osat, jotka voisivat aikaansaada vaaratilanteen erityisesti lapsille, jotka ottavat käyttämättömän laitteen omiin leikkeihinsä
- 18 Kova posliininen keittotaso kestää lämpötilan vaihteluita ja töytäisyjä. On kuitenkin hyvä muistaa, että terävät veitset tai keittiötyökalut voivat rikkoa keittotason pinnan. Mikäli näin tapahtuu, poistakaa välittömästi lieden pistoke verkkovirrasta ja kääntykää paikallisen huoltoliikkeen puoleen.
- 19 Muistakaa, että keittopinta pysyy kuumana ainakin puoli tuntia sen jälkeen, kun se on sammutettu. Älkää asettako astioita tai muita tavaroita kuumalle pinnalle.
- 20 Vältätkää tavaroiden sijoittamista keittotason lasipinnalle.
- 21 Älkää laittako keittolevyjä päälle, mikäli niillä on alumiini- tai muoviasioita.
- 22 Pysykää kaukana kuumista pinnoista.
- 23 Käytettäessä pieniä kodinkoneita keittotason vieressä tarkistakaa, että niiden sähköjohto ei kosketa kuumia pintoja.
- 24 Pitäkää kattiloiden kädensijat sisäänpäin käännettyinä, jotta vältätte vahingonomaista töytäisyä ja niiden putoaminen keittotasolta.
- 25 Kun laitate keittolevyn päälle, tulee asettaa välittömästi kattila levyllä, jotta voidaan välttää levyn kuumentuminen liian nopeasti ja samalla lämmityselementtien vahingoittumisvaara.
- 26 **Alustavat ohjeet. Käytetty lasin sinetöintiaine voisi jättää rasvatahroja lasiin. Muistakaa poistaa se tavallisella naarmuttamattomalla puhdistusaineella ennen laitteen käynnistämistä. Ensimmäisten toimintatuntien aikana on mahdollista, että havaitsette kumin tuoksun, joka kuitenkin häviää pian.**
- 27 Kun grilli ja uuni ovat käytössä, jotkut luukun osat voivat tulla hyvin kuumiksi. Pidä lapset kaukana niistä. 28 Tarkistakaa aina, että nappulat ovat asennossa "o"/"o", kun laite ei ole käytössä. 29 Mikäli liesi asetetaan jalustalle, huolehtikaa sopivin keinoin, että se ei pääse luisumaan pois jalustalta.

Asennu

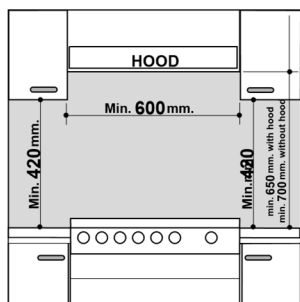
S

Seuraavat ohjeet on tarkoitettu pätevälle asentajalle varmistamaan, että tämä suorittaa teknisen asennuksen, säädön ja huollon parhaalla mahdollisella tavalla sekä voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Tärkeää: irrottakaa aina liesi sähkövirrasta ennen minkä tahansa huolto-, säätö- tms toimenpiteen suorittamista.

Lieden asennus Liesi on mahdollista asentaa keittiökalusteiden viereen, jotka eivät ole lieden työskentelytasoa korkeampia. Seinä, joka koskettaa lieden takaseinää, tulee olla valmistettu palamattomasta materiaalista. Toiminnan aikana lieden takaseinän lämpötila voi nousta yli 50°C korkeammaksi verrattuna ympäristön lämpötilaan. Lieden oikean asennuksen varmistamiseksi tulee noudattaa seuraavia varotoimia:

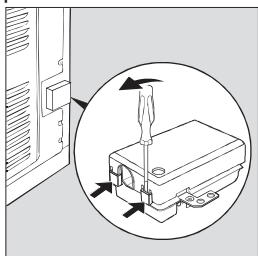
- Laite voidaan asentaa keittiöön, olohuoneeseen tai yksiöön, mutta ei kylpyhuoneeseen.
- Laitteen ympärillä olevat kalusteet täytyy sijoittaa vähintään 200 mm päähän lieden pinnasta, mikäli liesi on korkeampi kuin kalusteiden työskentelytaso. Verhoja ei tule laittaa lieden taakse tai ainakaan ei lähemmäksi kuin 200 mm laitteen laidoista.
- Mahdolliset liesituulettimet tulee asentaa niiden käyttöoppaan ohjeiden mukaisesti.
- Mikäli liesi asennetaan hyllyn alle, tämä tulee sijoittaa vähintään 420 mm (millimetrin) päähän tasosta. Vähimmäisetäisyys, joka vaaditaan sijoitettaessa tulenarka keittiökaluste työskentelytason päälle on 700 mm.
- Seinä, joka koskettaa lieden takaseinää, tulee olla valmistettu palamattomasta materiaalista.



Vaaitus (olemassa ainoastaan tietyissä malleissa) Laitteen alaosassa voidaan löytää 4 ruuveilla säädettävää tukijalkaa, jotka mahdollistavat laitteen vaaituksen, mikäli tarpeen. On välttämätöntä, että laite asetetaan vaakasuoraan asentoon.

Syöttöjohdon liitäntä Pääterasian avaaminen:

- Ruuvitalttaa käyttäen nosta pääterasian kannen sivukielekkeet;
- Vedä ja avaa pääterasian kansi.

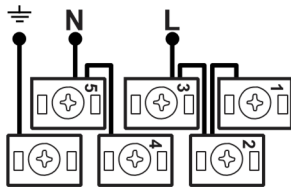


Johdon käyttöönottamiseksi suorita seuraavat toimenpiteet:

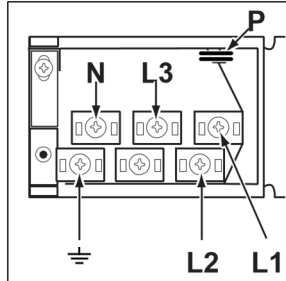
- ruuvaa irti kaapelinpuristimen ruuvi ja liitinruuvit **Huomaa:** liitinsillat esiasetetaan tehtaalla 230V:n yksivaiheista liitäntää varten (kuva A).
- kuvan C ja kuva D sähköliitännöiden suorittamiseksi, käytä kahta liitinsiltaa, jotka sijaitsevat laatikon sisällä (kuva B - viite "P")
- kiinnitä syöttöjohto asianmukaiseen kiristimeen ja sulje kansi.

230V ~

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363



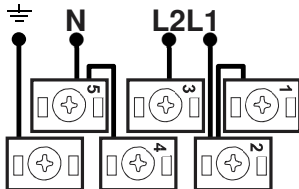
Kuva A



Kuva B

400V 2N~

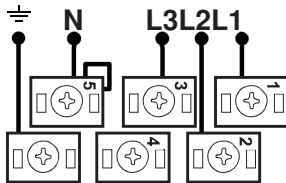
H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363



Kuva C

400V 3N~ H05RR-F

5x1.5 CEI-UNEL 35363



Kuva D

Syöttöjohdon liittäminen verkkovirtaan

Asenna johtoon pisteke, joka on normalisoitu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle. Mikäli joudutaan käyttämään suoraa liitäntää verkkoon, on tarpeen asettaa laitteen ja sähköverkon välille moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen aukeama on vähintään 3 mm ja joka on mitoitettu kuormituksen mukaan sekä joka on voimassa olevien määräysten mukainen (maadoitusjohtoa ei tule katkaista katkaisijalla). Syöttöjohto tulee sijoittaa siten, että sen lämpötila ei nouse missään kohdassa 50°C ympäristön lämpötilaa korkeammaksi.

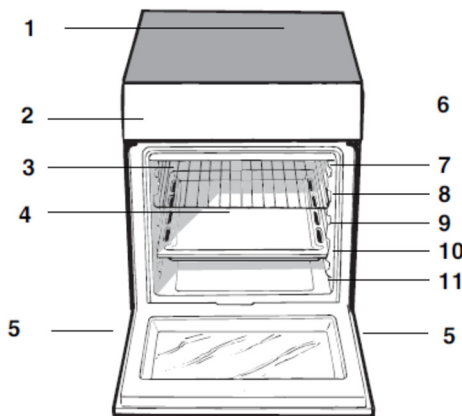
Ennen liitännän suorittamista varmista, että

- Tämän laitteen sähköturvallisuus on varmistettu ainoastaan silloin, kun laite on virheettömästi liitetty tehokkaaseen maadoituslaitteistoon, joka vastaa voimassa olevia sähköturvallisuusmääräyksiä. On välttämätöntä varmistaa tämä perustavaa laatua oleva turvallisuusvaatimus ja epävarmassa tapauksessa tulee pyytää, että pätevä ammattihenkilö tarkistaa laitteen huolellisesti. Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena vahingoissa, jotka aiheutuvat laitteen maadoitusliitännän puutteesta.
- Ennen laitteen yhdistämistä verkkovirtaan tarkista, että laatan tiedot (sijoitettu laitteeseen ja/tai pakkaukseen) vastaavat paikallisen sähköverkon ja kaasuverkon tietoja.
- Tarkista, että laitteen ja sähköpistorasioiden kuormitettavuusarvot ovat sopivat laatassa oleviin laitteen maksimiarvoihin verrattuna. Epävarmassa tapauksessa ota yhteyttä pätevään ammattitaitoiseen henkilöön.
- Mikäli pistorasia ja laitteen pisteke eivät sovi yhteen, vaihdata pistorasia sopivaksi pätevällä ammattihenkilöllä. Tämän tulee myös varmistaa, että pistorasian johtojen halkaisija on sopiva laitteen käyttämän ottotehon kanssa.

Yleensä ei suositella käytettäväksi liitinkappaleita, moninkertaisia pistorasioita ja/tai jatkojohtoja. Mikäli niiden käyttö osoittautuu välttämättömäksi, on tarpeen käyttää ainoastaan yksinkertaisia tai moninkertaisia liitinkappaleita ja jatkojohtoja, jotka vastaavat voimassa olevia turvallisuusmääräyksiä. Lisäksi tulee varoa ylittämästä virtakestoisuuden rajaa, joka on merkitty yksinkertaiseen liitinkappaleeseen ja jatkojohtoihin, tai maksimitehoa, joka on merkitty moninkertaiseen liitinkappaleeseen. **Pistokkeen ja pistorasian tulee olla helposti saavutettavissa.**

Lieden kuvaus

Katsaus

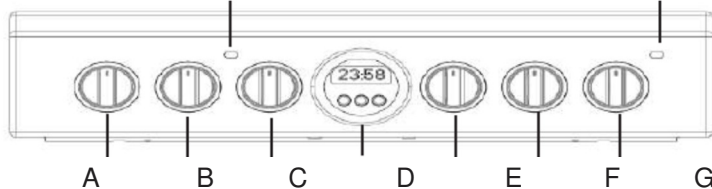


1. Lasikeraaminen liesi
2. Kojetaulu
3. Liikkuva grillitaso
4. Unipannu
5. Säädettävät jalat
6. Liukuvien ritilöiden ohjausreleet
7. asento 5
8. asento 4
9. asento 3
10. asento 2
11. asento 1

Ohjauspaneeli

Termostaatin indikaattorivalo

Sähköisen liedен levyn indikaattorivalo



- A, B, F, G – Sähköisen liedен levyn ohjauspainike
- C – Termostaatin painike
- D – ajastimen painike
- E – valinta painike

Uunin käyttöohjeet

Uunin käyttö

! Ennen uunin ja grillin käyttöönottoa on hyvä antaa niiden olla toiminnassa noin puoli tuntia termostaatti maksimissaan suljetulla ovelle. Jonka jälkeen avatkaa uunin luukku ja tuulettakaa huoneisto. Tämän toimenpiteen aikana joskus esiintyvä haju johtuu siitä, että ilmaan haihtuu aineita, joita on käytetty uunin suojaamiseksi sen valmistamisen ja käyttöönoton välisen ajan.

! Ennen laitteen käyttöä poistakaa kokonaan sen ympärillä oleva suojausmuovi.

! Älkää laittakaa laitteen uunin pohjalle ilman ritilää esineitä, koska se vahingoittaa uunin emali pinnoitusta.

1. Ruuanlaiton toiminnan valintaan kääntäkää valinta painiketta.
2. Ruuanlaiton toiminnan sopivan lämpötilan saa säätää ajastimen painiketta painamalla.
Taulukosta on ruuanlaiton toimintojen suositeltavat lämpötilat (katso taulukosta ”uunissa paistamisen suositukset”).

Ruuanlaiton aikana on aina mahdollista:


- Muuttaa ruuanlaiton toimintaa. Kääntämällä valintapainiketta.
- Muuttaa lämpötilaa. Kääntämällä termostaatinpainiketta.
- Pysäyttää ruuanlaitto. Kääntämällä valintapainike asentoon ”0”.



! Laita astiat aina settiin kuuluvien ritilöihin.

TERMOSTAATIN merkkivalo

Kun merkkivalo palaa, silloin uuni lämpenee. Kun merkkivalo sammuu, uuni on saavuttanut lämpötilan, joka on säädetty termostaatin nappulalla. Tässä vaiheessa tämän merkkivalon sammuminen ja syttyminen vuorotellen osoittaa, että termostaatti toimii oikein säilyttäen uunin lämmön tasaisena.

Uunin valo

Valo syttyy kiertäen valinta nappula minkä tahansa asentoon, paitsi asentoon „0“. Se valaisee uunin sekä pysyy päällä, kun mikä tahansa uunin lämmittävä elementti on toiminnassa. Kiertäen painiketta asentoon  ja valo syttyy, vaikka uunin yksikään elementti ei ole kytketty päälle.

OMINAISUUKSIEN TAULUKKO	
Uunin mitat (K x L x S)	34 cm x 39,1 cm x 424 cm
Uunin hyödylliset mitat	leveys 42 cm syvyys 44 cm korkeus 23 cm
Keraaminen liesi vasen etuosassa vasen takana oikea takana oikea ensimmäinen keraamisen liedien maksimi sähkötarve	1700 W 1200 W 1700 W 1200 W 5800 W
SÄHKÖMERKKI JA ECO-SUUNNITTELU	energiansäilytys luonnolliselle konvektiolämmitysmoodille  Ilmoitettu energiansäilytys pakotettua konvektiota varten Luokka – kuumennustoiminta:  paistaminen



Virtajohdon asennuksen jälkeen metallipäälyys tulee ruuvata kiinni kolmella ruuvilla.

KYPSENNYKSEN TOIMINNAT



Leivontatila

Termostaatin nappulan asento **50°C - Max.** Taaempi lämmittävä elementti kytkeytyy päälle ja tuuletin käynnistyy taaten herkän ja tasaisen lämmön uunin sisällä.

Tämä toiminto soveltuu herkkien ruokien kypsennykseen kuten leivonnaiset, jotka vaativat nostatusta sekä pienikokoiset valmisteet, joita voidaan kypsentää 3 tasolla samanaikaisesti. Muutamia esimerkkejä: tuulihatut, makeat ja suolaiset keksit, lehtitaikinaisille suolapalat, kääretorttu ja pienet gratinoidut vihannespalat, jne.



Konvektio toiminta

Termostaatin nappulan asento **50°C - Max.** Tässä asennossa kaksi lämmittävää elementtiä, alempi ja ylempi, syttyvät. Tämä on klassinen uuni, jonka lämmönsiirtokyky on saatu erinomaiseksi ja kulutus erittäin alhaiseksi. Perinteinen uuni on voittamaton niissä tapauksissa, joissa halutaan kypsentää ruokalajeja, jotka sisältävät kahta tai kolmea erilaista ainesta kuten: sian kylkipaisti kaalin kanssa, espanjalainen turska, kapakala lisäkkeiden kera, vasikanviilokki riisin kanssa, jne. Erinomaisia tuloksia saadaan myös härän ja vasikanlihapohjaisten perusruokalajien valmistuksessa kuten: paistettu naudanpaisti, gulassi, riista, porsaan kuvepaisti, kinkku, jne., jotka vaativat hitaan kypsyttämisen jatkuvasti nestettä lisäten. Tämä on joka tapauksessa paras tapa jälkiruokien, hedelmien ja peitetyissä paistoastioissa valmistettävien erityisruokalajien kypsennykseen. Perinteisessä uunissa kypsentaessasi käytä vain yhtä tasoa, sillä useampia tasoja käytettäessä lämpö ei jakaudu tasaisesti. Käytettäessä saatavilla olevia eri tasoja voidaan tasapainottaa lämpö määrää ylä- ja alaosan välillä. Jos kypsennys vaatii enemmän lämpöä alhaalta tai ylhäältä, käytä vastaavasti alempia tai ylempiä tasoja.



Pizza toiminta

Termostaatin nappulan asento **50°C - Max.**

Lämmittävät elementit, alempi ja kiertävä, kytetään päälle ja tuuletin käynnistyy. Tämä yhdistelmä mahdollistaa uunin nopean lämmityksen kiitos sen toimittaman huomattavan tehon, joka tulee etupäässä alhaalta. Pizzauunitoiminto soveltuu erityisen hyvin ruuille, jotka vaativat suuren lämpö määrän kuten esimerkiksi: pizza ja suuret paistit. Käytä ainoastaan yhtä uunipannua tai grilliä kerrallaan, mikäli niitä on enemmän kuin yksi on tarpeen vaihtaa niiden paikkoja kypsennyksen puolivaiheessa.



Gratinointi toiminta

Termostaatin nappulan asento **50°C - 200°C.** Ylempi lämmittävä elementti ja paahtotoiminta (jos on olemassa) kytkeytyvät päälle ja tuuletin käynnistyy. Toiminto yhdistää yksisuuntaiseen lämpösäteilyyn koneellisen ilmankierrätyksen uunin sisällä.

Tämä estää ruokien pintaosien palamisen lisäen lämmön työntymistä sisään. GRILLI ja GRATINOINTI toiminnoiden aikana uunin oven tulee olla suljettuna.



Monikypsennys toiminta

Termostaatin nappulan asento **50°C - Max.**

Lämmittävät elementit kytketään päälle vuorotellen ja tuuletin käynnistyy. Koska lämpö on vakio ja tasainen koko uunissa, ilma kypsentää ja ruskistaa ruuan tasaisesti kaikkialta. Voit kypsentää samanaikaisesti myös erilaisia ruokalajeja, kunhan niiden kypsennyslämpötilat ovat samanlaiset. On mahdollista käyttää enintään 2 tasoa samanaikaisesti noudattaen ohjeita, jotka annetaan kappaleessa "Kypsentäminen samanaikaisesti usealla eri tasolla".

Tämä toiminto on erityisen sopiva ruokalajeille, jotka vaativat gratinointia tai pitkää kypsennystä kuten: lasagne, makaronilaatikko, kana ja paistetut perunat, jne. Voidaan saavuttaa huomattavia etuja paistinlihan kypsennyksessä, koska lämpötilan parempi jakautuminen mahdollistaa alempien lämpötilojen käyttämisen ja siten vähennetään lihasnesteiden vuotamista säilyttäen liha pehmeämpänä ja painavampana. Monikypsennysuuni on erityisen arvostettu kypsennettäessä kaloja, jotka voidaan valmistaa lisäen vain vähän mausteita säilyttäen siten niiden näkö ja maku mahdollisimman muuttumattomana. Lisukkeille saadaan erinomaisia tuloksia kypsennettäessä haudutettuja vihanneksia kuten kesäkurpitsat, munakoisot, paprikat, tomaatit, jne. Jälkiruuat: varma tulos saavutetaan kypsennettäessä nostatettavia kakkuja.

"Monikypsennys"-toimintoa voidaan käyttää myös sulatettaessa nopeasti lihaa tai leipää asettaen lämpötilaksi 80 °C. Herkempiä ruokalajeja sulatettaessa voit asettaa lämpötilan 60°C:een tai käyttää ainoastaan kylmän ilman kierrätystä asettaen termostaatin nappula 0°C:een.



Grilli toiminta

Termostaatin nappulan asento **Max.**

Ylempi keskellä oleva lämmityselementti kytkeytyy päälle. Grillin erittäin korkea ja suora lämpötila aikaansaa lihan pinnan välittömän ruskistumisen estäen siten lihasnesteiden ulosvalumisen sekä pitäen lihan pehmeämpänä sisältä. Grillillä kypsentämistä suositellaan ruokalajeille, jotka vaativat korkean pintalämpötilan: vasikanliha- ja naudanlihapihvit, ulkofilee, jne. Tämän kypsennys toiminnan aikana käytetään rajoitettua määrää energiaa ja se sopii mainiosti pienien määrien grillaukseen. Asenna ruokaa rutilän keskelle, koska kulmissa oleva ruoka ei kypsyy yhtäläisesti.



Esilämmitys

Uunin nopea esilämmitys. Odottakaa ennen, kun laitatte ruuan uuniin, kunnes esilämmitys toiminta on loppunut, sen jälkeen valitkaa toivottu kypsennys toiminta.



Sulautus toiminta

Uunin alaosassa sijaitseva tuuletin avulla ilma kiertää ruuan ympärillä huone lämpötilalla. Sitä toiminta suositellaan ruuan sulatusta varten. Myös sopii hyvin herkkien ruokien osalta, jotka eivät tarvitse korkeata kypsennys lämpötila, kuten jäätelökakut, kerma tai vaniljakastike, hedelmäkakut. Käyttämällä tuuletinta vähentyy sulatuksen aika puolen verran. Liha, kalan tai leivän sulatukseen on mahdollista nopeutta toimintaa käyttämällä monitoiminnan lämpötila 80° - 100 °C.



Tuulettimen toiminta

Aktivoitu ovat alimainen ja ylimmäinen tuuletin, joka mahdollistaa lämmön yhtäläisen jakautumisen koko uunissa. Tämä yhdistelmä on hyvä kalan ja vihanneksien kevyen kypsennykseen.

Käytännön ohjeita kypsennykseen

! Kun käytätte tuulettimella pakotettua ilmankiertoa, silloin älkää laittakaa rutilöitä asentoon 1 tai 5. Liian korkealla voi polta herkkiä ruokia.

RUUAN VALMISTANINE SAMANAIKAISESTI USEALLA ERI TASOLLA

*käyttäkää asentoja 2 tai 4. Ruuat, jotka tarvitsevat enemmän lämpöä laittakaa asentoon 2.

*laittakaa uunipannu alimaiseen asentoon ja rutilä ylimmäiseen asentoon.

GRILLAUS

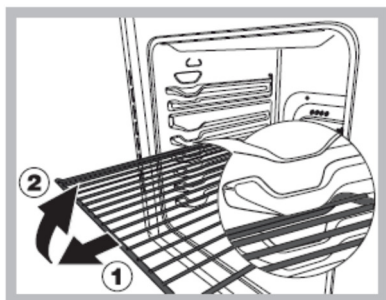
Grilli ja kaksinkertainen grilli toiminnan käytön aikana laittakaa rutilä asentoon 5 ja uunipannu asentoon 1. Jos rasvaa tai nestettä tippuu, silloin se on kaikki uunipannulla ei uunin pohjalla. GRATINOINTI toiminnassa laittakaa rutilä asentoon 2 tai 3 ja uunipannu asentoon 1 nesteiden kokoamiseksi.

- Suosittelemme käyttää maksimi tehoa. Ylimmäinen elementti on mahdollista säätää termostaatilla ja sen toiminta ei ole aina yhtäläinen.

PIZZA TOIMINTA

- Käyttäkää kevyttä alumiini pitsapannua. Laittakaa se rutilään.

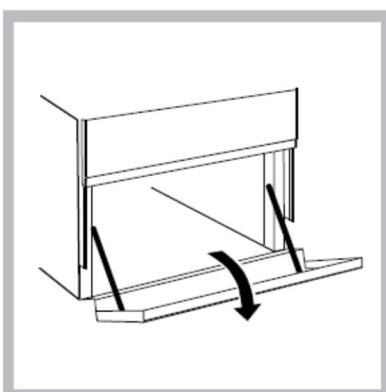
Jos haluatte rapeata kuorta, silloin älkää käyttäkää uunipannua, se pitentää kypsennyksen aika ja rapeata kuorta ei muodostuu. Jos pizzassa on paljon täytettä, silloin suosittelemme lisätä mozzarella juuston vasta puolessa välissä.



VAROITUS! Uunissa on stop järjestelmä, minkä vuoksi rutilä ei tulee pois vetämällä sitä uunista ulos (1)
Rutilän kokonaan poistamiseksi tulee sitä vähän nostaa ja silloin vetää (2)

Uunin alimaisessa osassa on pieni varastointi mahdollisuus.

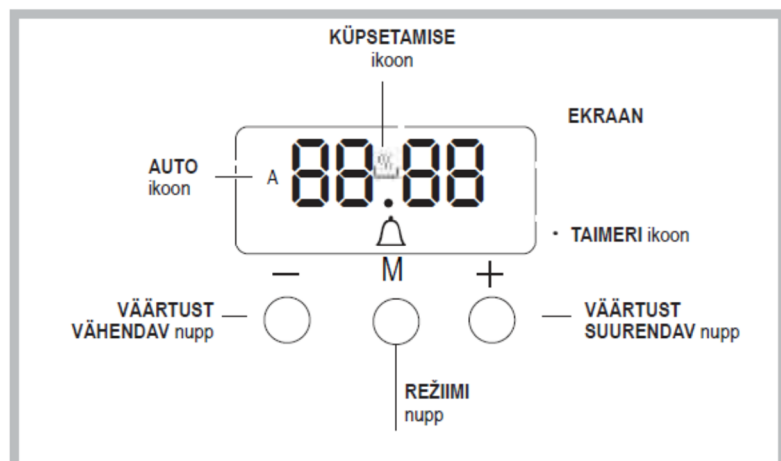
Sitä saa käyttää uunin välineiden tai syvien uuninastioiden varastointiin. Oven avaamiseksi katso kuvasta.



! Uunin alimaisessa osassa ei saa varastoida helposti syttyviä materiaaleja.

! Varaston sisäpinnat voivat kuumentua.

Kellon ja minuutin lukijan käyttö



Kellon säätäminen

Kelloa on mahdollista säätää, kun uuni on kytketty pois päältä tai se on kytketty päälle, silloin jos sitä ennen ei ole säädelty kypsennyksen lopun aikaa. Kelloa on mahdollista säätää, kun laite on yhdistetty virtaverkkoon tai myös sähkökatkoksen jälkeen, kun näyttöpaneelissa vilkkuu 00:00.



1. Paina samanaikaisesti painikkeita "+" tai "-". Tuntien ja minuuttien välissä vilkkuu ":".
2. Ajan säätämiseksi käyttäkää painikkeita "+" tai "-". Painamalla ja pitämällä yhtä tai toista on mahdollista säätää nopeasti sovittu aika.

Merkkiäänänen tajuun muuttaminen

1. Tajuun muuttamiseksi tulee painata toistuvasti painiketta "-".

Minuutin lukijan säätäminen


Tämä toiminta ei häiritse ruuanvalmistusta ja ei vaikuta uunin toimintaan. Se on tarkoitettu äänimerkin aktivoimiseksi, kun määrätty aika on täynnä.

1. Paina monta kerta painiketta  kunnes paneelissa vilkkuu  ikoni ja kolme numeroa.
2. Toivotun ajan säätämiseksi käyttäkää painikkeita "+" ja "-". Painamalla yhtä tai toista on mahdollista määrätä toivottu aika.
3. Odota 5 sekuntia. Jos painatte vielä kerran, silloin paneelissa näkyy jäljelle jäänyt aika. Kun aika loppu silloin äänimerkki soi.


Kypsennyksen ohjelmointi



Ennen ohjelmointia tulee valita kypsennystoiminta.

Kypsennyksen keston ohjelmointi

1. Paina monta kerta painiketta ; kunnes paneelissa alkaa vilkkua **AUTO** ikoni ja DUR numerot.
2. Toivotun ajan säätämiseksi käyttäkää painikkeita "+" ja "-". Painamalla ja pitämällä yhtä tai toista on mahdollista säätää nopeasti sovittu aika.
3. Odota 5 sekuntia. Sen jälkeen näkyy paneelissa **AUTO** ikoni.
4. Kun säädelty aika on ohi, silloin uuni sammuu ja kostuu äänimerkki. Äänimerkin sammuttamiseksi paina mitä tahansa painiketta.
- Esimerkiksi: kello on 9:00 ja aika, joka on säädelty, on 1 tunti ja 15 minuuttia. Ohjelma sammuu automaattisesti kello 10:15.


Kypsennystoiminnan lopun säätäminen

1. Ajan säätämiseksi katso edellä olevia askeleita 1 kunnes 3.
2. Sen jälkeen paina monta kerta painiketta , kunnes paneelissa vilkkuu END.

3. Toivotun kypsennystoiminnan lopun säätämiseksi paina painikkeita "+" ja "-". Painamalla ja pitämällä yhtä tai toista on mahdollista säätää nopeasti sovittu aika.
4. Odota 5 sekuntia ja paina uudestaan painiketta . Kunnes alkaa kypsennystoiminta siihen asti näkyy paneelissa  symboli.
5. Kun säädelty aika on ohi, silloin uuni sammuu ja kostuu äänimerkki. Äänimerkin sammuttamiseksi paina mitä tahansa painiketta. Ohjelma on säädelty, kun palaa ikoni **AUTO**.
 - Esimerkiksi: kello on 09:00 ja toiminnan kestoajaksi on säädelty 1 tunniksi. Lopetuksen ajaksi on säädelty kello 12:30. ohjelma käynnistyy kello 11:30.

OHJELMAN PERUUTUS

Ohjelman peruuttamiseksi:

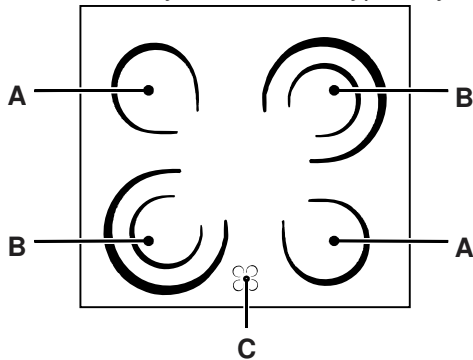
- Paina painiketta , kunnes ikoni vastaa toimintaan, jota haluatte peruttaa ja numerot paneelissa eivät enää vilkkuu. Paina painiketta "-", kunnes paneelissa näkyy numerot 00:00.
- Paina ja pitää painikkeita "+" ja "-". Näin perutat kaikki edellä valitut toiminnot, myös ajastimen toiminnot.

Keraamisen keittotason käyttöohjeita

Kuvaus C. Valot, jotka osoittavat sen, että vastaavien Keittotaso on varustettu 2 hehkuvalla kuumentimien lämpötila ylittää 60° C, vaikka lämmityselementillä ja 2 halogeenilämmityselementillä, keittotason alue on sammutettu. joiden lämmitysalueet ovat laajennettavissa. Nämä lämmittimet on sijoitettu keittotason alle (alueet, jotka tulevat punaisiksi toiminnan aikana):

A. Säteilevät lämmityselementit

B. Säteilevien lämmityselementtien kypsennysalueet



Kypsennysalueen kuvaus

Perinteiset kypsennysalueet muodostuvat pyöreistä lämmityselementeistä. Sytytyksen

jälkeen nämä elementit tulevat punaisiksi noin kymmenessä sekunnissa. **Laajennettava säteilevät kypsennyselementtialueet** Toiminnallisesti samanlaiset perinteisten elementtien kanssa, ne voidaan tunnistaa laajennettavasta lämmitysalueesta (katso kuva C). On mahdollista sytyttää ainoastaan sisempi osa tai molemmat.

Perinteisten lämmitysalueiden ohjausnappulat.

Jokainen kypsennysalue on varustettu erityisellä ohjausnappulalla, joka mahdollistaa 12 erilaisen lämpötilan valinnan minimiarvosta 1 maksimiarvoon 12.

Erityiskypsennysalueiden ohjausnappulat. Nämä

ohjausnappulat mahdollistavat valinnan kahden tehoalueen välillä, joita molempia voidaan säätää minimiarvon 1 ja maksimiarvon 12 välillä. Kiertäen nappulaa myötäpäivään 1- 12 asetetaan alempi teho. Kiertäen nappulaa ohituspisteen (0), ohitse, joka voidaan tunnistaa pienestä hypähdyksestä, asetetaan maksimiteho, jota voidaan säädellä puolestaan 12 ja 1 välillä kiertäen nappulaa vastapäivään. Minimitehon asettamiseksi uudelleen on välttämätöntä asettaa nappula uudelleen nolla-asentoon. Mikäli on olemassa kaksitehoisia lasikeraamisia keittotasoja (katso kuva C) kierron

Asento	Säteilevä levy
0	Sammutettu
1	Voin, suklaan sulattamiseksi
2	Nesteiden lämmittämiseksi

ensimmäinen osa asettaa pienemmän tason (sisemmän) tehon; molempien asettamiseksi ja siten saadaksenne laajempi kypsennysalue, on välttämätöntä viedä nappula asentoon () ja valita haluttu teho 12 ja 1 väliltä.

keittotasostanne, noudattakaa muutamia perustavaa laatua olevia sääntöjä ruokia valmistaessanne ja kypsentaessänne.

- Lasikeraamisella keittotasolla on mahdollista käyttää kaikentyyppisiä kattiloita ja pannuja. Kaikissa tapauksissa keittoastian alapinnan tulee olla täysin tasainen. Luonnollisesti mitä paksumpi kattilan tai pannun pohja on, sitä tasaisemmin lämpö jakautuu.



- Tarkistakaa, että pannun pohja peittää kokonaan levyn: tämä mahdollistaa tuotetun lämmön täydellisen hyödyntämisen.

Lieden vakituinen huolto ja puhdistus



- Tarkistakaa aina, että pannun pohja on kuiva ja puhtas: tämä varmistaa ei ainoastaan sen, että kosketus on optimaalinen, mutta myös sen, että pannut ja keittotasot kestävät pitkään.
- Älkää käyttäkö samoja pannuja kaasuliesien kanssa, koska näiden voimakas lämpö saattaa käyristää pannun pohjaa ja siten saavutettavat tulokset jäävät heikommiksi, mikäli samaa astiaa käytetään lasikeraamisen keittotason kanssa.

Irroitakaa uuni sähköverkosta ennen minkä tahansa huolto- tai puhdistustoimenpiteen suorittamista. Jotta uuni kestää mahdollisimman pitkään, puhdistakaa se säännöllisesti ja huolellisesti pitäen aina mielessä, että:

- Älä käytä puhdistuksessa höyrypesulaitteita.**
- emaloidut osat ja itsepuhdistuvat paneelit tulee pestä lämpimällä vedellä ilman hankaavia tai syövyttäviä pesuaineita, jotka voisivat vahingoittaa viimeistelyä;
- ruostumattomaan teräkseen voi jäädä läikkiä, mikäli se jää pitkäksi aikaa kosketuksiin kalkkipitoisen veden tai voimakkaiden (fosforipitoisten) pesuaineiden kanssa. Suositellaan huuhtelemaan huolellisesti ja kuivaamaan puhdistuksen jälkeen. Lisäksi on tarpeen kuivata mahdollisesti ylivalunut vesi.
- välttäkää sitä, että säätöpaneeliin kerääntyy likaa ja rasvaa puhdistaa se usein. Käyttäkää pehmeitä sieniä tai räsyjä, jotta ette naarmuta emaloituja tai kiiltoteräksestä valmistettuja osia.

Keittotason pintojen puhdistus

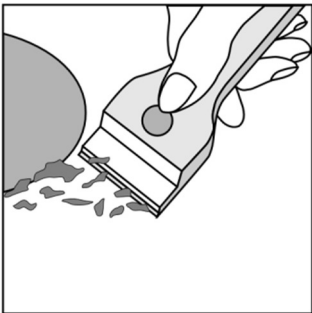
Ennen kuumentamista keittotaso tulisi aina puhdistaa kostealla rievulla, jotta poistetaan pöly tai jääneet

3	
4	Täytteille ja kastikkeille
5	
6	Kiehumispisteessä keittämiseksi
7	
8	Paisteille
9	
10	Suurille keitetyille
11	
12	Paistamiseen
	Molempien keittoalueiden syöttämiseksi

Ohjeita lasikeraamisen keittotason käyttämiseksi
Jotta saatte parhaan mahdollisen tuloksen

ruuantähteet. Keittotason pinnat tulisi puhdistaa säännöllisesti lämpimän veden ja miedon pesuaineen muodostamalla liuoksella. Ajoittain voi olla tarpeen käyttää keraamisten keittotasojen puhdistukseen tarkoitettua erikoispuhdistusainetta. Poistakaa erityisesti kaikki pudonneet ruuantähteet ja rasva käyttäen erityistä lasille sopivaa kaavinta. Suositellaan käyttämään partaterätyyppiä **CERA^{Quik}** (ei lisävarusteena) tai, mikäli sitä ei ole saatavilla, kiinteän partaterän tyyppistä kaavinta (katso Kuva A). Siis puhdistakaa keittotaso, kun se on vielä lämmin koskettaessa, paperipyyhkeellä ja sopivalla puhdistusaineella.

Sitten huuhdelkaa ja kuivatkaa puhtaalla rievulla. Mikäli muovin tai alumiinilevyn palanen on vahingossa sulanut keittotasolle, poistakaa se **välittömästi** kuumalta keittoalueelta kaapimen avulla välttämättä vahingoittamasta itse levyn pintaa. Suorittakaa samat toimenpiteet, mikäli levyille kaatuu sokeria tai hyvin sokeripitoista ruokaa. Älkää käyttäkö teräsvillaa tai minkään tyyppistä hankaavaa sientä. Myöskään syövyttäviä puhdistusaineita kuten uunisuihkeet tai tahranpoistoaineet ei tulisi käyttää (katso Kuva B).



Kuva A

Kuva B

keraamisen tason puhdistusväline	saatavissa
kaavin (lasikaavin)	maalikaupat, taloustavarakaupat, kodinkoneliikkeet
Mr Muscle Collo Cerafix Stahl-Fix keraamisen tason	taloustarvikekaupat, tavaratalot, kodinkoneliikkeet, huoltoliikkeet

Uunin lampun vaihtaminen

- Irroittakaa pistoke (mikäli saavutettavissa) tai irroittakaa liesi sähköverkosta sammuttaen moninapainen katkaisija, jota on käytetty uunin liittämiseksi sähkölähteeseen;
- Ruuvaa irti lasinen lampunsuojus;
- Irroittakaa lamppu ja korvata se lampulla, joka kestää kuumia lämpötiloja (300 °C) ja joka täyttää seuraavat ominaisuusvaatimukset:
 - Jännite 230/240 V - Teho 25W
 - Liitäntä E14
- Asenna uudelleen lasisuojaus ja liitä uuni sähköverkkoon.

