

Käyttöohjeet

Indesit hellat

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 pitääkää 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 maksimitihoja.
- 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 töytäisyyttä. On kuitenkin hyvä muistaa, että terävät veitset tai keittiötyökalut voivat rikkoa keittotason pinnan. Mikäli näin tapahtuu, poistakaa välittömästi liedien 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** Vältä kääntämistä 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 välttätte vahingonomaisten töytäisyyksien ja niiden putoamisen keittotasolta.
- 25** Kun laitate keittolevyn päälle, tulee asettaa välittömästi kattila levyille, 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.

Asennus

S

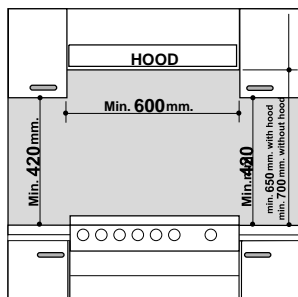
Seuraavat ohjeet on tarkoitettu pätevälle asentajalle varmistamaan, että tämä suorittaa teknisen asennuksen, säädön ja huollon parhaalla mahdollisella tavalla sekä voimassa olevien määräysten mukaisesti.

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

Lieden asennus

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

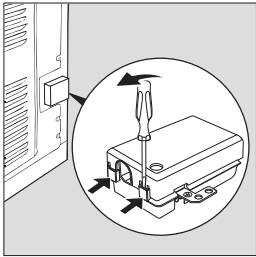
- Laite voidaan asentaa keittiöön, olohuoneeseen tai yksioön, mutta ei kylpyhuoneeseen.
- Laitteen ympärillä olevat kalusteet täytyy sijoittaa vähintään 200 mm päähän liedien pinnasta, mikäli liesi on korkeampi kuin kalusteiden työskentelytaso. Verhoja ei tule laittaa liedien taakse tai ainakaan ei lähemmäksi 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 liedien 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.

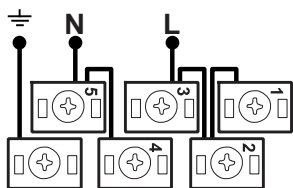


Johdon käyttöönottamiseksi suorita seuraavat toimenpiteet:

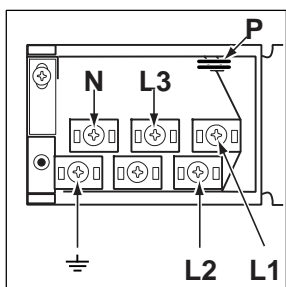
- ruuvaa irti kaapelinpuristimen ruuvi ja liitinruuvit **Huomaa:** liitinsillat esiasetetaan tehtaalla 230V:n yksivaiheista liitäntää varten (kuva A).
- kuvan C ja kuva D sähköliitännöiden suorittamiseksi, käytä kahta liitinsiltaa, jotka sijaitsevat laatikon sisällä (kuva B - viite "P")
- kiinnitä syöttöjohto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

H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363

230V ~



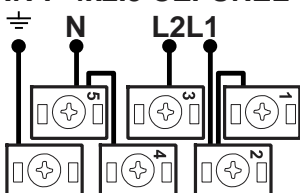
Kuva A



Kuva B

H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

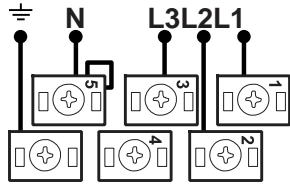
400V 2N~



Kuva C

H05RR-F 5x1.5 CEI-UNEL 35363

400V 3N~



Kuva D

Syöttöjohdon liittäminen verkkovirtaan

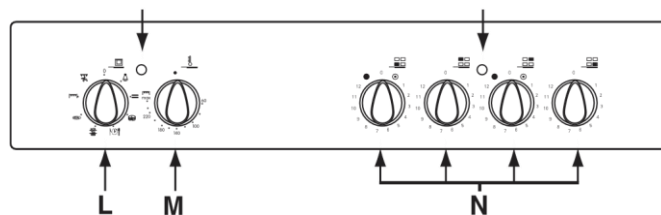
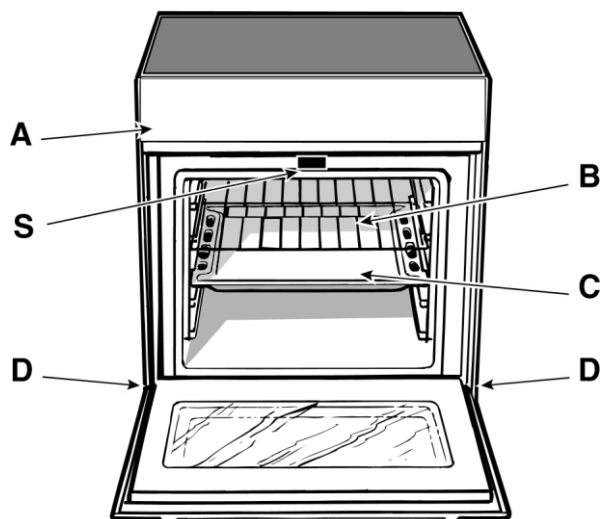
Asenna johtoon pistoke, joka on normalisoitu tietolaatan osoittamalle kuormitukselle. Mikäli joudutaan käyttämään suoraa liitäntää verkkoon, on tarpeen asettaa laitteen ja sähköverkon välille moninapainen katkaisija, jonka kontaktien välinen aukeama on vähintään 3 mm ja joka on mitoitettu kuormituksen 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 pistoke 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



P

- A Kojetaulu
- B Uunin grillitaso
- C Uunipannu tai keittoastia
- D Säädettävät jalat
- H Merkkivalo

- L Valintanappula
- M Termostaatin nappula
- N Sähkölevyjen säätönappulat
- P Termostaatin merkkivalo
- S Luukun lukituslaite

Uunin käyttöohjeet

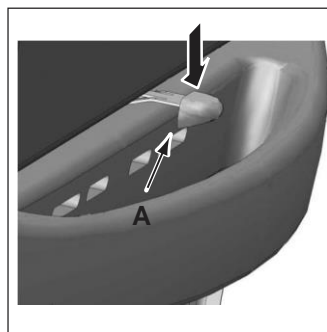
Tarjolla olevien eri toimintojen valinta suoritetaan käsittelemällä valintanappulaa "L" ja termostaatin nappulaa "M", jotka ovat laitteen säätötaulussa. Toimintojen määrä riippu mallista.

Varoitus: ennen uunin ja grillin käyttöönottoa on hyvä antaa niiden olla toiminnassa noin 30 minuuttia termostaatti maksimissaan, ovi auki ja huoneistoa tuulettaen. 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.


Varoitus: Käyttäkää ensimmäistä tasoa alhaalta ainoastaan, mikäli käytätte varrasta ruuanlaitossa (malleissa, joissa olemassa). Muissa tapauksissa älkää koskaan käyttäkö ensimmäistä tasoa alhaalta ja älkää milloinkaan asettako tavaroita uunin pohjalle sen ollessa toiminnassa, koska voitte vahingoittaa sen pinnoitusta. Asettakaa aina keittoastianne (kuuman kestävät, folio, jne) ritilälle, joka toimitetaan laitteiston mukana ja joka on kunnolla asetettu uunissa oleville ohjaimille.

Luukun lukituslaite

Jotkut mallit on varustettu "luukun lukituslaitteella", joka sijoitsee etupaneelin ja uunin luukun välissä. Avaamiseksi tulee työntää alaspäin kuvan osoittamaa laitetta "A".



Uunin valo

Valo syttyy kiertäen nappula "L" tunnuksen  kohdalle. Se valaisee uunin sekä pysyy päällä, kun mikä tahansa uunin lämmittävä elementti on toiminnassa.

Perinteinen uuni

Termostaatin nappulan asento "M": **60°C - Max.**

Tässä asennossa kaksi lämmittävä elementtiä, alempi ja ylempi, syttyvät. Tämä on klassinen mummon 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, vasikanviillokki riisin kanssa, jne. Erinomaisia tuloksia saadaan myös härän ja vasikanlihahojajien

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 valmistettavien 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.

Leivonnaisuuni

Termostaatin nappulan asento **"M": 60°C - Max.** Taaempi lämmittävä elementti kytkeytyy päälle ja tuuletin käynnistyy taaten herkän ja tasaisen lämmön uunin sisällä. Tämän toiminnon sähkönkulutus on vain 1600 W.

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, lehtitaikeiniaisille suolapalat, kääretorttu ja pienet gratinoidut vihannespalat, jne.

"Fast cooking" -uuni

Termostaatin nappulan asento **"M": 60°C - Max.** Lämmittävät elementit kytkeytyvät päälle ja tuuletin käynnistyy taaten herkän ja tasaisen lämmön uunin sisällä. Tämä toiminto soveltuu erityisen hyvin valmiiksi pakattujen ruokien (kuten pakasteet tai esikypsennetyt ruuat) ja muutamien "kotiruokien" nopeaan kypsennykseen.

"Fast cooking" -kypsennyksessä parhaat tulokset saavutetaan käyttäen ainoastaan yhtä tasoa (2. alhaalta lähtien), katso taulukkoa "Käytännöllisiä ohjeita kypsennykseen".

Monikypsennysuuni

Termostaatin nappulan asento **"M": 60°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 "Kypsentaminen 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 lisäten 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.

Pizzauuni

Termostaatin nappulan asento **"M": 60°C - Max.**

Lämmittävät elementit, alempi ja kiertävä, kytketään päälle ja tuuletin käynnistyy. Tämä yhdistelmä mahdollistaa uunin nopean lämmityksen kiitos sen toimittaman huomattavan tehon (2800 W), joka tulee etupäässä alhaalta. Pizzauunitoiminto soveltuu erityisen hyvin ruuille, jotka vaativat suuren lämpömäärän 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.

Grilli |

Termostaatin nappulan asento **"M": 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, hampurilaiset, jne.

Joitain käyttöesimerkkejä kuvataan kappaleessa "Käytännöllisiä ohjeita kypsennykseen".

Gratinointi

Termostaatin nappulan asento **"M": 60°C - 200°C.** Keskeinen ylempi lämmittävä elementti kytkeytyy päälle ja tuuletin käynnistyy.

Toiminto yhdistää yksisuuntaiseen lämpösäteilyyn koneellisen ilmankierrätyksen uunin sisällä. Tämä estää ruokien pintaosien palamisen lisäten lämmön työntymistä sisään. Erinomaisia tuloksia saadaan käyttäen kiertoilmagrillillä kypsennettäessä liha-vihannesvartaita, makkaroita, siankyljyksiä, lampaan kylkipaistia, kanaa, viiriäisiä, porsaanfileitä, jne.

"Gratinointi" on voittamaton valmistettaessa lohi-, tonnikalatai miekkakalaviipaleita, täytettyjä kaloja, jne.


Termostaatin merkkivalo (P)

Uunin toiminnan merkkivalo. 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.

Käytännön kypsennykseen



Käytettävissäsi on laaja valikoima eri vaihtoehtoja, jotka mahdollistavat jokaisen ruuan kypsennyksen sille parhaiten soveltuvalla tavalla. Ajan kanssa opit hyödyntämään tämän monipuolisen kypsennyslaitteen kaikkia ominaisuuksia, niinpä seuraavassa annetut vinkit ovatkin ainoastaan yleisohteja, joita voit täydentää omilla kokemuksillasi.


Esilämmitys


Mikäli on välttämätöntä esilämmittää uunia kuten lähinnä aina kypsennettäessä nostatettavia ruokalajeja, on mahdollista käyttää toimintoa  "pizzauuni" joka mahdollistaa halutun lämpötilan saavuttamisen lyhyessä ajassa pienellä kulutuksella.

Ruokalajin uuniin laittamisen jälkeen voidaan siirtyä sopivampaan kypsennystoimintoon.

Kypsentyminen samanaikaisesti usealla eri tasolla



Mikäli sinun tulee kypsentää useammalla tasolla, voit käyttää joko toimintoa  "Leivonnaiset" tai toimintoa  "Monikypsennys", ainoat toiminnot, jotka sallivat tämän mahdollisuuden.

Herkempien ruokien kypsennyksiksi useammalla tasolla, käytä toimintoa "Leivonnaiset"  joka mahdollistaa kypsennyksen 3 tasolla samanaikaisesti (1°, 3° ja 5°). Joitain esimerkkejä kuvataan taulukossa "Käytännöllisiä ohjeita kypsennykseen".

Muille useammalla tasolla tapahtuville kypsennyksille käytä toimintoa  "Monikypsennys" pitäen mielessä seuraavat ehdotukset:

- Uunissa on 5 tasoa. Kiertoilmatoiminnossa käytä kahta kolmesta keskimmäisestä tasosta, ensimmäiselle tasolle alhaalta ja viimeiselle tasolle ylhäältä kohdistuu suora kuumen ilman puhallus, joka voi aiheuttaa herkkien ruokien palamista;
- Tavallisesti käytä 2. ja 4. tasoa alhaalta, sijoittaen 2. tasolle ruuat, jotka vaativat kuumemman kypsennyksen. Esimerkiksi paistinlihaa ja muita ruokia samanaikaisesti kypsennettäessä, laita paisti 2. tasolle sijoittaen 4. tasolle herkemmat ruuat;
- Valmistettaessa samanaikaisesti ruokia, joiden kypsennysajat ja lämpötilat ovat erilaiset, valitse keskimääräinen lämpötila näiden väliltä ja sijoita herkempi ruoka 4. tasolle sekä poista nopeammin kypsytetty ruoka uunista aiemmin;
- Käytä uunipannua alemmalla tasolla ja rutilää ylemmällä tasolla;

"Fast cooking" -toiminnon käyttö

Toimiva, nopea ja käytännöllinen niille, jotka käyttävät "valmiiksi  pakattuja" tuotteita (esimerkiksi: pakasteet tai  esikypsennetyt) ja ei ainoastaan,

ohjeita

joka


tapauksessa hyödyllisiä ehdotuksia on esitetty taulukossa "Käytännöllisiä ohjeita kypsennykseen".

Grillin käyttö

"7 kokin" uuni tarjoaa käyttöösi **2 eri grillausmahdollisuutta vain ja ainoastaan uunin luukku kiinni.**

Käytä toimintoa "Grilli" asettaen ruoka grillin keskelle (sijoitettu 3. tai 4. tasolle alhaalta lähtien), koska ainoastaan ylemmän vastuksen keskiosa kytkeytyy päälle. Käytä ensimmäistä tasoa alhaalta sijoittaaksesi sille toimitettu uunipannu kastikkeiden ja/tai rasvojen keräämiseksi.

Käytettäessä kyseistä toimintoa suositellaan, että termostaatti asetetaan enimmäisarvoonsa. Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, että ei voida käyttää alempia lämpötiloja yksinkertaisesti valiten termostaatin nappulalla haluttava lämpötila.

Asento  "Gratinointi" on erittäin hyödyllinen nopeiden grillauksien kanssa, grillin lähettämä lämpö jakaantuu hyvin mahdollistaen samanaikaisen ruskistamisen ja kypsennyksen myös alapuolelta.

Voit myös käyttää sitä kypsennyksen loppuvaiheessa ruokalajien kanssa, jotka vaativat pinnan ruskistamista kuten esimerkiksi antamaan väriä uunipastalle kypsennyksen loppuun.

Kyseistä toimintoa käytettäessä laita rutilä 2. tai 3. tasolle alhaalta lähtien (katso kypsennystaulukkoa), jonka jälkeen rasvojen keräämiseksi ja savun muodostumisen välttämiseksi aseta uunipannu ensimmäiselle tasolle alhaalta. **Tärkeää: suorita grillaus aina uunin luukku suljettuna**, siis tämä yksinomaan saadaksesi parempia tuloksia samalla energiaa säästään (noin 10%). Kyseistä toimintoa käytettäessä suositellaan asettamaan termostaatti 200 °C:een, koska tämä on välttämätöntä, jotta saadaan paras mahdollinen infrapunasäteilyyn pohjautuva tulos. Tämä ei kuitenkaan tarkoita sitä, että ei voida käyttää alempia lämpötiloja yksinkertaisesti valiten termostaatin nappulalla

Leivonnainen on liian kuiva
Aseta seuraavalla kerralla 10°C suurempi lämpötila ja vähennä valmistusaikaa.
Leivonnainen laskeutuu
Käytä vähemmän nestettä ja laske lämpötila 10°C. Leivonnaisen pinta on tumma
haluttava lämpötila. Parhaat tulokset
Aseta toimintajen määrittäminen ja säädetään lämpötila ja pidennä valmistusaikaa.
Leivonnaisen ulkopuoli on kaunis, mutta sisäpuoli ei ole paistunut riittävästi
Käytä vähemmän nestettä, vähennä lämpötilaa ja lisää valmistusaikaa.

viimeisille tasoille alhaalta lähtien (katso kypsennystaulukkoa), jonka jälkeen, rasvojen keräämiseksi ja savun muodostumisen estämiseksi, aseta toimitettu uunipannu ensimmäiselle tasolle alhaalta.

Leivonnaisten kypsentäminen

Leivonnaisia kypsennettäessä käytä aina kuumaa uunia ja odota esilämmityksen loppumista, joka osoitetaan punaisen merkkivalon "P" sammumisella, ennen uunin käyttöä. Älä avaa uunin luukkua kypsennyksen aikana, jotta vältetään leivonnaisen laskeutuminen. Yleisesti:


Leivonnainen ei irtoa kakkuvuoasta

Voitele vuoka hyvin ja levitä sille myös jonkin verran jauhoja.

Olet valmistanut ruokaa usealla pellillä samanaikaisesti, mutta eri pellilliset eivät ole kysyneet tasaisesti

Aseta pienempi lämpötila. Samanaikaisesti asetettuja uunipeltejä ei tarvitse välttämättä ottaa uunista pois samanaikaisesti.



Pizzan paistaminen

Hyvän paistotuloksen saamiseksi käytä toimintoa  "Pizzauuni":

- Esilämmitä uuni hyvin ainakin 10 minuuttia;
- Käytä alumiinista kevyttä uunivuokaa asettaen se lisävarusteena toimitetulle ritilälle. Uunipannua

käytettäessä paistoaika pitenee ja on vaikea saada pizzasta rapeaa;

- Älä avaa uunin luukkua usein kypsennyksen aikana;
- Runsaasti täytettyjen pizzojen (kasvis-, neljä vuodenaikaa) kanssa suositellaan lisäämään mozzarella-juusto kypsennyksen puolivälissä;
- Kypsennettäessä samanaikaisesti useammalla tasolla (2. saakka) suositellaan käyttämään toimintoa

Monikypsennys  koska toiminto Pizzauuni  kypsentäisi enemmän 1. tasoa alhaalta.

Kalan ja lihan kypsentäminen


Valkoiselle lihalle kuten linnuille ja kalalla tulee käyttää lämpötiloja 180 °C - 200 °C.






Punaiselle lihalle, jonka halutaan säilyttävän mehukkuutensa ja olevan kuitenkin hyvin kypsää pinnalta, kypsennys on hyvä aloittaa korkealla lämpötilalla (200°C-220°C) lyhyen aikaa ja sitten pikkuhiljaa alentaen lämpötilaa.

Yleensä mitä isompi paisti on kyseessä, sitä alhaisempaa lämpötilaa ja pidempää kypsennysaikaa tulee käyttää. Aseta kypsennettävä liha ritilän keskelle ja työnnä ritilän alle uunipannu rasvojen keräämiseksi.

Aseta ritilä siten, että kypsennettävä ruoka on uunin keskellä. Mikäli haluat enemmän lämpöä alhaalta, käytä alempia tasoja. Erityisen herkullisten paistien (erityisesti ankka ja riista) saamiseksi päällystä liha silavalla ja aseta se siten, että tämä on yläpuolella.

Käytännön ohjeita kypsennykseen uunissa

Valittu asetus	Ruuan tyyppi	Paino(kg)	Ritilän asento uunin pohjaan verrattuna	Esilämmitysaika (min.)	Termostaatin asetus	Kypsennyksen kesto (min.)	
1 Perinteinen — —	Ankka	1	3	15	200	65-75	
	Vasikanliha- tai häränlihapasti Sianlihapasti	1	3	15	200	70-75	
	Keksit (murotaikina-)	-	3	15	200	70-80	
	Makeat piiraat	1	3	15	180	15-20	
					15	180	30-35
2 Leivonnaiset 	Makeat piiraat	0.5 1	3	15	180	20-30	
	Hedelmäkakut	0.7	2/3	15	180	40-45	
	Luumukakku	0.5	3	15	180	40-50	
	Sokerikakut	1.2	3	15	160	25-30	
	Täytetyt letut (2 tasolla)	0.6	2-4	15	200	30-35	
	Pienet kakut (2 tasolla)		2-4	15	190	20-25	
	Lehtitaikinaiset juustosuolapalat (2 tasolla)	0.4 0.7 0.7	2-4	15	210	15-20	
	Tuulihatut (3 tasolla)	0.5	1-3-5	15	180	20-25	
	Keksit (3 tasolla)		1-3-5	15	180	20-25	
	Marenkit (3 tasolla)		1-3-5	15	90	180	

3 Fast cooking 	Pakasteet					
	Pizza					
	Leivitetty kesäkurpitsat katkarapujen kanssa		2	-	Maksimi	12
	Pinaattipiiras		2	-	200	20
	Täytetyt pastanyytit	0.3	2	-	220	30-35
	Lasagne		2	-	200	25
	Korputetut leivät	0.4 0.5 0.3	2	-	200	35
	Kanapalat	0.5 0.4	2	-	180	25-30
		0.4	2	-	220	15-20
	Esikypsennetyt					
Ruskistetut kanansiivet	0.4	2	-	200	20-25	
Tuoreet ruuat						
Keksit (murotaikina-)						
Luumukakku	0.3	2	-	200	15-18	
Lehtitaikinaiset	0.6	2	-	180	45	
juustosuolapalato	0.2	2	-	210	10-12	
4 Monikypsennys 	Pizza (2 tasolla)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lammas	1	2	10	180	40-45
	Kanapaisti + perunat	1+1	2-4	15	200	60-70
	Makrilli	1	2	10	180	30-35
	Luumukakku	1	2	10	170	40-50
	Tuulihatut (2 tasolla)	0.5 0.5	2-4	10	190	20-25 10-
	Keksit (2 tasolla)	0.5 1.0	2-4	10	180	15
	Sokerikakku (1 tasolla)	1.5	2	10	170	15-20
	Sokerikakut (2 tasolla)		2-4	10	170	20-25
	Suolaiset piiraat		3	15	200	25-30
5 Pizza 	Pizza	0.5 1	3	15	220	15-20
	Vasikanliha- tai häränlihapaisti	1	2	10	220	25-30
	Kana		2/3	10	180	60-70
6 Grilli 	Kampelat ja mustekalat	1	4	5	Maksimi	8-10
	Katkarapu ja mustekalavartaat Turskafilee	1	4	5	Maksimi	6-8
	Grillatut vihannekset	1	4	5	Maksimi	10
	Grillatut vihannekset	1	3/4	5	Maksimi	10-15
	Vasikanlihapihvi	1	4	5	Maksimi	15-20
	Kyljykset	1	4	5	Maksimi	15-20 7-
	Hampurilainen	1	4	5	Maksimi	10
	Makrillit	1	4	5	Maksimi	15-20
	Paahtoleipä	n.° 4	4	5	Maksimi	2-3
7 Gratinointi 	Grillikana	1.5 1.5	3	5	200	55-60
	Mustekalat		3	5	200	30-35

HUOM: kypsennysajat ovat viitteellisiä ja niitä voidaan muuttaa omien henkilökohtaisten mieltymysten mukaan. Grillillä tai Gratinoinnilla kypsennettäessä uunipannu tulee asettaa aina 1. tasolle alhaalta päin.

Keraamisen keittotason käyttöohjeita

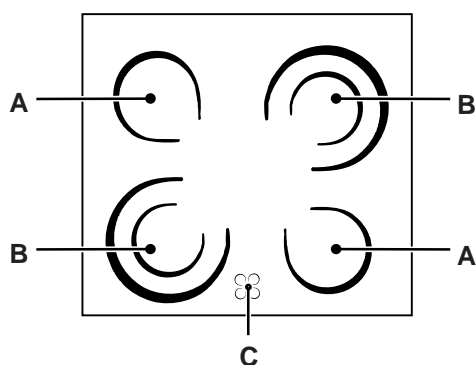
Kuvaus

Keittotaso on varustettu 2 hehkuvalla lämmityselementillä ja 2 halogeenilämmityselementillä, joiden lämmitysalueet ovat laajennettavissa. Nämä lämmittimet on sijoitettu keittotason alle (alueet, jotka tulevat punaisiksi toiminnan aikana):

A. Säteilevät lämmityselementit

B. Säteilevien lämmityselementtien kypsennysalueet

C. Valot, jotka osoittavat sen, että vastaavien kuumentimien lämpötila ylittää 60° C, vaikka keittotason alue on sammutettu.



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.

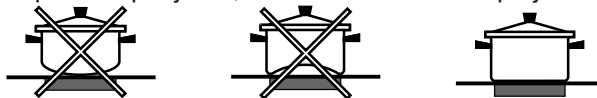
Erityiskypsennysalueiden ohjausnappulat. Nämä ohjausnappulat mahdollistavat valinnan kahden tehoalueen välillä, joita molempia voidaan säätää minimiarvon 1 ja maksimiarvon 12 välillä. Kiertäen nappulaa myötäpäivään 1- 12 asetetaan alempi teho. Kiertäen nappulaa ohituspisteen (°), ohitse, joka voidaan 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 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.

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

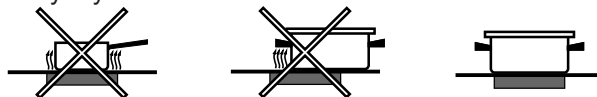
3	
4	
5	Täytteille ja kastikkeille
6	
7	Kiehumispisteessä keittämiseksi
8	
9	Paisteille
10	
11	Suurille keitetyille
12	Paistamiseen
	Molempien keittoalueiden syöttämiseksi

Ohjeita lasikeraamisen keittotason käyttämiseksi Jotta saatte parhaan mahdollisen tuloksen 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.



- Tarkistakaa aina, että pannun pohja on kuiva ja puhdas: 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.

Lieden vakituinen huolto ja puhdistus

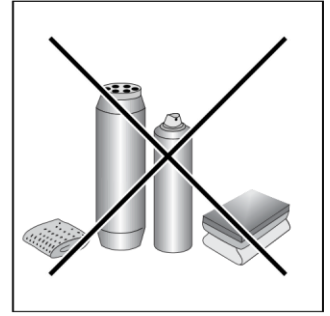
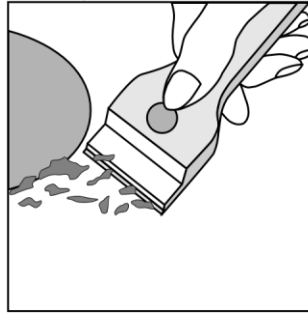
Irroittakaa uuni sähköverkosta ennen minkä tahansa huolto- tai puhdistustoimenpiteen suorittamista. Jotta uuni kestää mahdollisimman pitkään, puhdistakaa se säännöllisesti ja huolellisesti pitäen aina mielessä, että:

- **Älä käytä puhdistuksessa höyrupesulaitteita.**
- 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.
- välttää sitä, että säätöpaneeliin kerääntyy likaa ja rasvaa puhdistuksen jälkeen. Käyttäkää pehmeitä sienisiä 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 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^{Quart}** (ei lisävarusteena) tai, mikäli sitä ei ole saatavilla, kiinteän partaterän tyyppistä kaavinta (katso Kuva A). Siis puhdistakaa keittotaso, kun se on vielä lämmin kosketettaessa, paperipyyhkeellä ja sopivalla puhdistusaineella.

Sitten huuhtelkaa 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 levyllä kaatuu sokeria tai hyvin sokeripitoista ruokaa. Älkää käyttäkö teräsvillaa tai minkään tyyppistä hankaavaa sientä. Myöskään syövyttäviä puhdistusaineita kuten uunisuihkeita tai tahranoistoaineita ei tulisi käyttää (katso Kuva B).



Kuva A

Kuva B

keraamisen tason puhdistusväline	saatavissa
kaavin (lasikaavin)	maalikaupat, taloustavara-kaupat, 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.

