
gorenje+

**YKSITYISKOHTAISET
OHJEET** MIKRO-
YHDISTELMÄUUNIN
KÄYTTÄMISEKSI



Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit
laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on
suunniteltu helpottamaan tuotteen
käyttöä. Niiden tarkoitus on auttaa
sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa
ei ole vaurioita. Jos havaitset
siinä kuljetusvaurioita, ota yhteys
jälleenmyyjäsi tai paikalliseen
myymälään, josta laite toimitettiin.
Löydät puhelinnumeron laskusta tai
toimitusasiakirjoista.

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös
verkkosivustoltamme:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

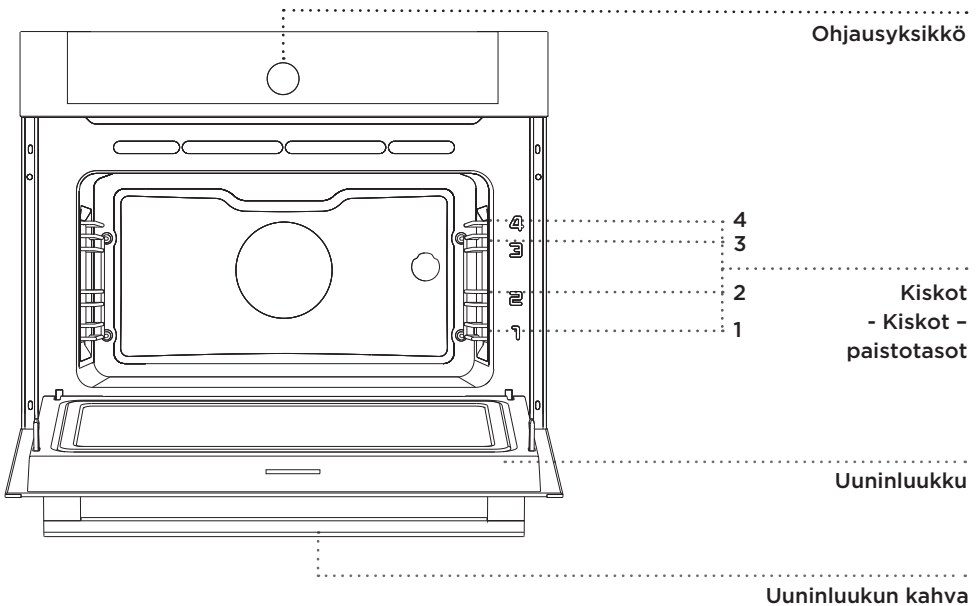
SISÄLLYSLUETTELO

4 MIKRO-YHDISTELMÄUUNI 7 Tekniset tiedot 8 Ohjausyksikkö	JOHDANTO
10 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA 13 Ennen uunin liittämistä:	
14 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄISEEN KÄYTTÖÖN
15 LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE ENSIMMÄISEN KERRAN	
16 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-7) 16 Vaihe 1: PERUSPYKSENNYSVALIKOIDEN JA ASETUSTEN VALITSEMINEN 24 Vaihe 2: AJASTINTOIMINNOT – KESTO 25 Vaihe 3: MONIVAIHEINEN KYPSENNYS 27 Vaihe 4: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN 27 Vaihe 5: KYPSENNYKSEN LOPETTAMINEN JA UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ 29 Vaihe 6: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN 32 Vaihe 7: YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN	KYPSENNYS-VAIHEET
34 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT	
54 HUOLTO JA PUHDISTUS 55 Tavanomainen uunin puhdistus 56 Aqua clean -toiminnon käyttö uunin puhdistamiseksi 57 Lankakiskojen poistaminen ja puhdistus 58 Lampun vaihtaminen	HUOLTO JA PUHDISTUS
59 VIANETSINTÄTAULUKKO	VIANETSINTÄ
60 HÄVITTÄMINEN	
61 KYPSENNYSTEСТИ	MUU

MIKRO-YHDISTELMÄUUNI

(UUNIN JA VARUSTEIDEN KUVAUS - VAIHTELEVAT MALLISTA TOISEEN)

Kuvassa näkyy yksi kalusteisiin asennettavista malleista. Koska eri laitteiden varustuksessa on eroja, saattaa olla, että ostamassasi laitteessa ei ole kaikkia tässä ohjeessa esitellyjä toimintoja tai varusteita.



LANKAKISKOT

Lankaohjaimet mahdollistavat ruoan kypsennyksen viidellä tasolla (huomaa, että paistotasot/ohjaimet lasketaan alhaalta ylöspäin).

Ohjaimet 3 ja 4 on tarkoitettu grillaukseen ja ohjainta 1 käytetään mikroaaltojärjestelmissä, kun ruokaa kypsennetään lasisessa paistoastiasa.

UUNINLUUKUN KYTKIN

Kytkimet sammuttavat uunin lämmityksen, puhaltimen ja mikroaallot, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun ovi suljetaan, kytkimet käynnistävät jälleen lämpövastukset ja mikroaallot.

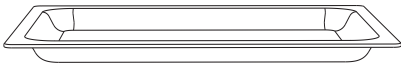
JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laitte on varustettu jäähdystustuulettimella, joka jäähdystää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdystustuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäähdystämistä. (Jäähdystustuulettimen toiminta-ajan kesto riippuu uunin keskiosan lämpötilasta.)

UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (riippuvat mallista)




LASISTA PAISTOASTIAA käytetään kypsennykseen uunin kaikissa järjestelmissä sekä mikroaalloilla kypsennykseen. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

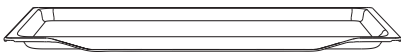


Älä milloinkaan käytä ritilää, matalaa paistopeltiä tai syvää uunipannua, äläkä mitään muutakaan metallista astiaa tai esinettä käyttäessäsi uunin mikroaaltotoimintoa!

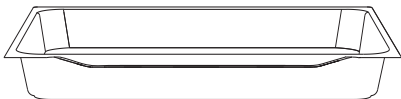


RITILÄÄ käytetään grillaukseen tai kypsennyksessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.


 Ritilässä on turvahaka. Tästä syystä sitä on nostettava hieman, jotta sen saisi vedettyä ulos uunista.

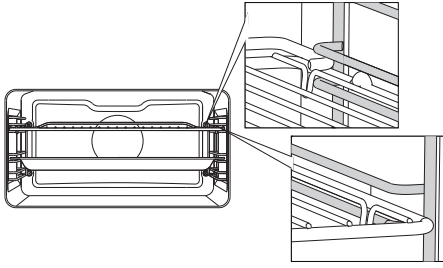


MATALA PAISTOPELTI on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.



SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastiana.



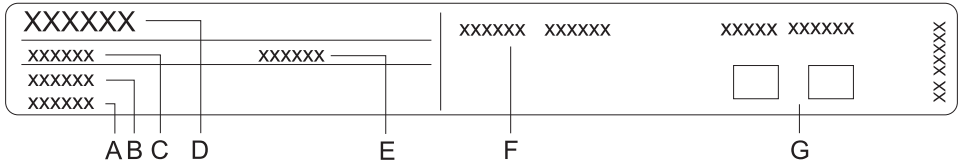
Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



Älä milloinkaan käytä ritilää, matalaa paistopeltiä tai syvää uunipannua, äläkä mitään muutakaan metallista astiaa tai esinettä käyttäessäsi uunin mikroaaltotoimintoa!

TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)



- A Sarjanumero
- B Koodi/tunnus
- C Tyyppi
- D Merkki
- E Malli
- F Tekniset tiedot
- G Vaatimustenmukaisuutta koskevat symbolit

Laitteen perustiedot sisältävä arvokilpi on sijoitettu uunin reunaan ja se näkyy, kun uuninluukku avataan.

OHJAUSYKSIKKÖ

AMMATTIMAINEN TILA

AUTOMAATTINEN

MIKROAALLOT



1 VIRTAPAINIKE
(ON/OFF)

2 UUNIN VALOT
PÄÄLLE/POIS
-PAINIKE

3 TAKAISIN-
PAINIKE

Kosketa kevyesti
palataksesi
edelliseen valikkoon.

Pidä painettuna
palataksesi
päävalikkoon.

4 Valinta- ja
VAHVISTUS-
NUPPI

Valitse asetus nuppia
kääntämällä.

Vahvista valintasi
nuppia painamalla.

OMAT RESEPTIT

LISÄTOIMINNOT

YLEISET ASETUKSET



5 MINUUTTIMITUSTUTIN/
HÄLYTYS

6 TLAPSILUKKOPAINIKE
Ohjausyksikön lukitseminen

7 KÄYNNISTYS-/
SAMMUTUS-
PAINIKE

8 NÄYTTÖ - näyttää
kaikki asetukset

Kosketa pitkään:
KÄYNNISTYS

Kosketa pitkään
käytön aikana:
SAMMUTUS

HUOMAA:

Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormen pinnalla. Joka kerran painiketta painaessasi kuulet lyhyen äänimerkin ilmoitukseksi tästä.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

8 vuotta täyttäneet tai tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistitoimintoihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietämystä, saavat käyttää laitetta ainoastaan, jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä, ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaita lapsia tulisi valvoa jatkuvasti.

Laite kuumenee voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa uunin lämpövastuksia.

VAROITUS: Laitteen käsiksi päästävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla uunista.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

VAROITUS: Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin puhdistukseen, koska ne voivat

vaurioittaa pintaa tai suojaavaa emalipintaa. Tällaiset vauriot voivat aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai ohjausjärjestelmillä.

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneiden lämmitykseen, lemmikkien tai muiden eläinten, paperin, kankaiden, yrttien tms. kuivaamiseen. Seurauksena voi olla loukkaantumisia tai tulipalon vaara.

Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen!

Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta.

Jos laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohtot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohtot turvallisen matkan päässä.

Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, se on vaihdettava valmistajan tai valtuutetun huoltoteknikon toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.

Älä vuoraa uunin seinä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa. Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettynä tai tukittuina.

Mikroaaltouunin turvallinen käyttö

VAROITUS: Jos uunissasi on mahdollista käyttää yhdistelmätoimintoja (mikroaallot yhdistettyinä muihin kypsennystiloihin), älä anna lasten käyttää uunia ilman aikuisen henkilön valvontaa. Uunin lämpötila nousee erittäin korkeaksi tällaisissa käyttötiloissa.

VAROITUS: Jos uuninluukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, älä käytä uunia ennen kuin asianmukaisesti koulutettu huoltoteknikko on korjannut sen.

VAROITUS: Muiden kuin asianmukaisesti koulutettujen henkilöiden on vaarallista suorittaa uunille mitään huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joihin liittyy mikroaaltosäteilyltä suojaavan kannen irrottaminen.

VAROITUS: Nestettä tai muita ruokia ei saa kuumentaa tiiviissä tölkeissä, sillä ne voivat räjähtää.

Huomioi uunin yläreunan ja sen yläpuolella olevan lähimmän esineen välinen minimietäisyys.

Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten:

- henkilökunnan keittiöissä myymälöissä ja muissa työympäristöissä;
- perheiloilla;
- asiakkaille tarkoitetuissa majoitustiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitusliikkeissä;
- majoitus ja aamiainen -tyyppisissä ympäristöissä.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Jos siinä kuivataan ruokaa tai vaatteita tai kuumennetaan kuumavesipulloja, lämpötyynyjä, tohveleita, sieniä, märkiä vaatteita tms. seurauksena voi olla loukkaantumisia, esineiden palamaan syttyminen ja tulipalo.

Käytä vain ruokailuvälineitä, jotka sopivat käytettäväksi mikroaaltouuneissa.

Kun kuumennat ruokaa, joka on muoviai paperiastiassa, pidä uunia silmällä pakkausten mahdollisen tuleen syttymisen varalta.

Juoman mikroaaltokuumennus voi johtaa myöhästyneeseen ryöpsähtävään kiehumiseen. Noudata tästä syystä varovaisuutta kuumennettua astiaa käsitellessäsi.

Vauvan pullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö tulee ravistaa tai sekoittaa, ja niiden lämpötila tulee tarkastaa ennen syöttämistä palovammojen välttämiseksi.

Kuorellisia kananmunia ei saa kuumentaa mikroaaltouuneissa, sillä ne voivat räjähtää myös mikroaaltouunissa lämmittämisen jälkeen.

Jos havaitset savua, sammuta uuni tai irrota virtajohto pistorasiasta ja pidä luukku suljettuna, jotta mahdolliset liekit tukahtuvat.

Käytä aina patakintaita astioiden poistamiseen uunista. Ruoan kuumuus saattaa siirtyä joihinkin kattiloihin, pannuihin tai pelteihin ja niistä voi tulla erittäin kuumia.

Varmista, että käytät ainoastaan mikroaaltouuniin soveltuvia astioita. Älä käytä teräksestä valmistettuja astioita, äläkä astioita, joissa on kultaiset tai hopeiset reunukset.

Älä jätä mitään tarvikkeita tai välineitä uuniin, kun se on pois päältä. Älä käynnistä tyhjää uunia vaurioiden välttämiseksi.

Älä käytä posliini-, keramiikka- tai saviastioita, jos niiden materiaali on huokoista tai niiden sisäosa ei ole lasitettu. Huokosiin tunkeutuva kosteus voi aiheuttaa astioiden särkymisen kuumennettaessa. Käytä ainoastaan mikroaaltouuneissa käytettäväksi tarkoitettuja astioita.

Lue aina ruokapakkauksessa olevat, mikroaaltouunissa lämmittämistä koskevat ohjeet ja noudata niitä.

Noudata varovaisuutta lämmittäessäsi alkoholia sisältävää ruokaa, uunin sisään saattaa muodostua helposti syttyvä alkoholin ja ilman seos. Avaa luukku varovaisesti.

Mikroaalto- tai yhdistelmämikroaalto- ja kiertoilmatoimintojen yhteydessä ei suositella metallisten astioiden, haarukoiden, lusikoiden, veitsien tai pakasteruokien metallisten niittien tai kiinnittimien käyttöä.

Sekoita ruoka lämmittämisen jälkeen tai anna sen seistä, kunnes lämpö on jakautunut tasaisesti.

Puhdista uuni säännöllisesti ja poista ruoanjäämät. Jos uunia ei pidetä puhtaana, seurauksena saattaa olla sen pintojen vioittuminen. Tämä saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa mahdollisesti myös vaaratilanteita.

ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:



Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjaustoimia tai takuuvaateita.

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

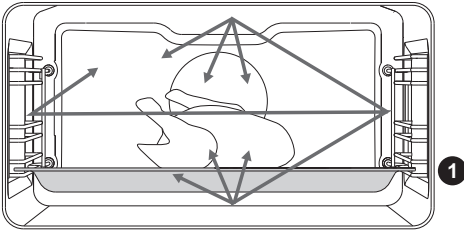
Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien. Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kuumenna ennen ensimmäistä käyttöä uunin ylä- ja alalämpövastukset 200 °C:seen noin yhden tunnin ajaksi. Havaitset uuden laitteen ominaishajun; huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta.

MIKROAALTOTOIMINTO

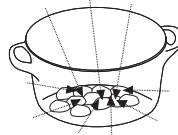
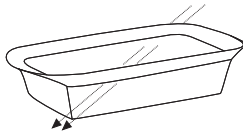
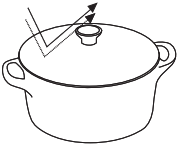
Mikroaaltoja käytetään ruoan kypsennykseen, paistamiseen ja sulattamiseen. Ne mahdollistavat nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman että ruoan väri tai muoto muuttuu.

Mikroaallot ovat eräs sähkömagneettisen säteilyn muoto. Tällaista säteilyä esiintyy yleisesti ympäristössämme radiosähköaaltojen, valon tai infrapunasäteiden muodossa. Niiden taajuus on alueella 2 450 MHz.



Niiden toiminta:

- Metallit heijastavat niitä.
- Ne kulkevat kaikkien muiden materiaalien läpi.
- Vesi, rasva ja sokerimolekyylit imevät niitä.



Kun ruoka altistetaan mikroaalloille, sen molekyylit alkavat liikkua nopeasti muodostaen tällä tavoin lämpöä.

Mikroaallot tunkeutuvat ruokaan noin 2,5 cm:n syvyyteen. Jos ruoka on paksumpaa, sen sisäosa kypsyy kiertoilman vaikutuksesta, kuten ruoan perinteisessäkin kypsennyksessä.



Älä milloinkaan käytä tai käynnistä mikroaaltojärjestelmää uunin ollessa tyhjä.

LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE ENSIMMÄISEN KERRAN

KELLON ASETTAMINEN

Laitteesi liittämisen jälkeen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu 12:00:00. Aseta kellonaika.


 Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Paina NUPPIA asettaaksesi ajan.



Aseta ensin rasti ja käännä sen jälkeen väännintä.

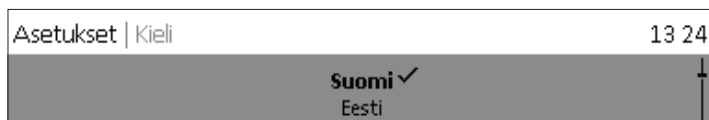
 Uuni toimii, vaikka kellonaikaa ei olisi asetettu. Ajastintoiminnot eivät kuitenkaan ole tällöin käytettävissä (katso luku AJASTINTOIMINTOJEN ASETTAMINEN). Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

KELLOASETUSTEN MUUTTAMINEN

Kelloasetuksia voidaan muuttaa, jos ajastintoiminto ei ole aktivoituna (katso luku YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN).

KIELEN VALITSEMINEN

Jos et ole tyytyväinen kieleen, jolla viestit näkyvät näytössä, voit valita toisen kielen. Esiasetettu kieli on englanti.



Kierrä NUPPIA ja valitse kielesi luettelosta. VAHVISTA valinta. Päävalikko ilmestyy näkyviin.

KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-7)

VAIHE 1: PERUSPYKSENNYSVALIKOIDEN JA ASETUSTEN VALITSEMINEN

Ruoanvalmistusprosessia voidaan ohjata uunissasi usealla tavalla:



Kierrä NUPPIA ja valitse symboli. Symboli muuttuu valkoiseksi. Yläosaan ilmestyy näkyviin valitun valikon NIMI.

 **Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.**



Automaattinen tila

Valitse tässä tilassa ensin ruoan tyyppi. Tämän jälkeen asetetaan automaattisesti määrä, kypsyyssaste ja kypsennyksen päättymisaika.

Ohjelma tarjoaa suuren määrän esiasetettuja ammattikokkien ja ravitsemustiedon ammattilaisten laatimia reseptejä.



Mikroaallot

Tämä tila soveltuu ruoan kypsennykseen, paistamiseen ja sulattamiseen.



Ammattimainen tila

Tätä toimintoa voidaan käyttää kaikkien ruokien ja ruokamäärien valmistamiseen. Käyttäjä valitsee itse kaikki asetukset.

A) KYPSENNYS VALITSEMALLA RUOAN TYYPPI (automaattitila)

 Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä NUPPIA ja valitse automaattitila. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.




Valitse ruokatyypin ja ruokalaji. Vahvista valinta.



Näkyviin tulevat esiasetukset. Kierrä NUPPIA ja vahvista esiasetusten muuttaminen painamalla NUPPIA.

- 1 Määrä
- 2 Kypsyysaste
- 3 Viivästetty käynnistys
- 4 Kypsennyksen kesto
- 5 Kypsennysjärjestelmä ja suositeltu taso

 Ajustointi - viivästetty käynnistys ei ole käytettävissä esilämmityksessä ja mikroaaltolämpöjärjestelmissä.

 Valitse automaattitilassa kesto- tai järjestelmäsymboli ammattimaisen tilan avaamiseksi (katso kappale KYPSENNYS VALITSEMALLA KÄYTTÖTILA).

Käynnistä uuni koskettamalla KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta. Kaikki valitut asetukset näkyvät näytössä.

ESILÄMMITYS

Jotkut **automaattitilan** ruokalajit sisältävät myös esilämmitystoiminnona 

Kun valitset ruokalajin, näkyviin tulee seuraava ilmoitus: **"Valittuun ohjelmaan sisältyy esilämmitys. Esilämmitys käynnistetty"**. Älä laita ruokaa vielä sisään. Symboli °C alkaa vilkkua näytöllä.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi loppuu ja laite antaa äänimerkin. Näytöllä näkyy seuraava ilmoitus: **"Esilämmitys suoritettu"**. Laita ruoka sisään. Avaa luukku tai vahvasta painamalla NUPPIA. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.



Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

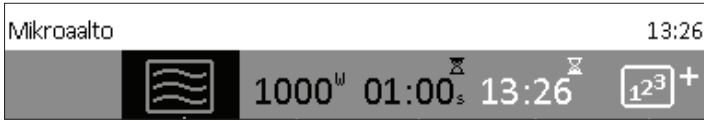
B) KYPSENNYS MIKROAALLOILLA



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä NUPPIA ja valitse mikroaallot. Vahvista valinta painamalla NUPPIA.



Valitse asetus NUPPIA kiertämällä ja vahvista painamalla sitä.

1

2

3

4

5

- 1 Mikroaaltojärjestelmä
- 2 Toimintateho/lämpötila (yhdistetyissä järjestelmissä)
- 3 Kypsennyksen kesto
- 4 Viivästetty käynnistys
- 5 Monivaiheinen tila (katso kappale MONIVAIHEINEN KYPSENNYS)

Mikroaaltojärjestelmissä ajastintoiminto - viivästetty käynnistys ei ole käytettävissä.

Käynnistä uuni koskettamalla KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta.

Näyttöyksikössä näytetään valitut asetukset ja kuluva aika (alaslaskeminen).



Jos olet valinnut yhdistelmäjärjestelmän mikroaallojen kanssa, symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu.

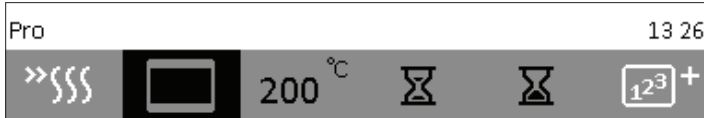
KYPSEN- NYSJÄR- JESTEL- MÄT	KUVAUS	ESIASETTU LÄMPÖTILA (°C)	TEHO (W)
YHDISTELMÄLAITTEET/MIKROAALTOLAITTEET			
	MIKROAALTOLAITTEET Mikroaaltoja käytetään kypsennykseen ja sulattamiseen. Ne mahdollistavat nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman että ruoan väri tai muoto muuttuu.	-	1000
	KUUMA ILMA JA MIKROAALLOT Toimintoa voidaan käyttää kaikenlaiselle lihalle, muhennoksille, vihanneksille, piiraille, kakuille, leivälle ja gratinointiin (esim. ruoat, jotka vaativat pidemmän kypsennysajan).	160	600
	GRILLI, PUHALLIN JA MIKROAALLOT Käytä tätä yhdistelmää pienempien lihapalojen, kalan ja vihannesten kypsennykseen. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen ja ruoka saa kauniisti ruskistetun, rapean pinnan.	200	600

TEHOTASO	KÄYTTÖ
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Paljon nestettä sisältävien juomien, veden ja astioiden nopea lämmitys. • Paljon vettä sisältävien ruokien kypsennys (keitot, kastikkeet jne.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Tuoreiden vihannesten tai pakastevihannesten kypsennys.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Suklaan sulatus. • Kalan ja äyriäisten kypsennys, uudelleenlämmitys kahdella tasolla. • Kuivattujen papujen kypsennys alhaisessa lämmössä. • Herkkien munapohjaisten ruokien uudelleenlämmitys ja kypsennys.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Maitotuotteiden ja hillojen kypsennys matalalla lämmöllä.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manuaalinen sulattaminen; voin tai jäätelön pehmentäminen.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Kermatäytteisten leivonnaisten sulattaminen.

C) KYPSENNYS VALITSEMALLA KÄYTTÖTILA (ammattimainen tila)



Kierrä NUPPIA ja valitse ammattimainen tila (Pro).



Valitse omat oletusasetuksesi:


- Esilämmitys
- Järjestelmä
- Uunin lämpötila

Muut asetukset:

- Kypsennyksen kesto
- Viivästetty käynnistys
- Monivaiheinen kypsennys

Kosketa KÄYNNISTYS-painiketta.

Kaikki valitut asetukset näkyvät näytössä.

 Symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes valittu lämpötila on saavutettu. Kypsennys-/paistoasetuksia ei voi muuttaa käytön aikana.

ESILÄMMITYS



Käytä esilämmitystoimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Kun tämä symboli  valitaan, esilämmitystoiminto kytkeytyy päälle ja laite antaa varoituksen. **”Esilämmitys käynnistetty.”** Älä laita ruokaa vielä sisään. Symboli °C alkaa vilkkua näytöllä.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi lakkaa ja laite antaa äänimerkin. Näytöllä näkyy seuraava ilmoitus: **”Esilämmitys suoritettu”**. Laita ruoka sisään. Avaa luukku tai vahvista painamalla NUPPIA. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.

 Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.


KYSENNYSJÄRJESTELMÄT (mallista riippuen)

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
KYSENNYSJÄRJESTELMÄT			
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla.	200	30-230
	YLÄLÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien pinnan ruskistamiseen.	150	30-230
	ALALÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	160	30-230
	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Käytä tätä lämpövastusta, kun haluat tehdä muutaman lämpimän leivän, paistaa olutmakkaraa tai paahtaa leipää.	230	30-230
	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.	230	30-230
	GRILLI JA TUULETIN Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170	30-230
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Toimintoa käytetään pizzerian, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitorttien ja murotorttien paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200	30-230
	360° KUUMA ILMA Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	180	30-230
	ECO-KYSENNYS ¹⁾ Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	180	

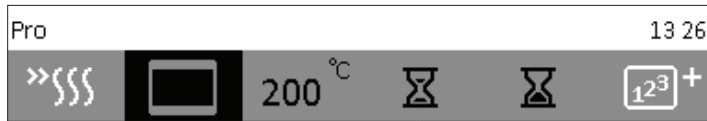
JÄRJES- TELMÄ	KUVAUS	ESIASISETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT			
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180	30-230
	LIHAN AUTOMAATTINEN KYPSENNYS - AUTOMAATTINEN PAISTOTILA Automaattisessa lihan kypsennystilassa (automaattinen paistotila) ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Sitä käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.	180	30-230

¹⁾ Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

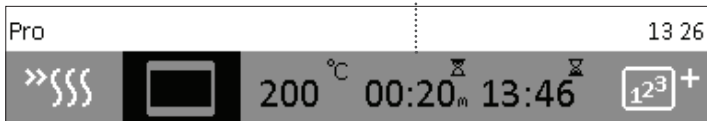
Käynnistä uuni KÄYNNISTÄ-painiketta koskettamalla. Kaikki valitut asetukset näkyvät näytössä.

 Symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes valittu lämpötila on saavutettu. Kuuluu lyhyt piippaus. Kypsennys-/paistojärjestelmiä ei voi muuttaa käytön aikana.

VAIHE 2: AJASTINTOIMINNOT - KESTO



Kesto"-asetus voidaan valita ammatillaisen käytön (Pro) perustilassa.



Kypsennyksen kesto

Viivästetty käynnistys



Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan). Aseta haluamasi kypsennysaika ja vahvista asetus (maks. toiminta-aika on 10 tuntia). Kypsennysajan päättymisen säädetään sen mukaisesti.

Käynnistä kypsennysprosessi painamalla KÄYNNISTÄ. Kaikki valitut asetukset näkyvät näytössä. Kaikki ajastintoiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0".



Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

Tässä toiminnoissa voit määrittää kypsennyksen keston (kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika).

(Viivästetty käynnistysaika mahdollistaa käynnistymisen lykkäämisen enintään 24 tunnilla.) Varmista, että kello on asetettu oikeaan aikaan.

Esimerkki:

Nykyinen aika: 12:00

kypsennyksen kesto: 2 tuntia

kypsennyksen päättymisaika: 18:00

Aseta ensin kypsennysaika (KYPSENNYKSEN KESTO), esim. 2 tuntia.

Nykyisen ajan ja kypsennysajan summa näytetään automaattisesti (14:00).

Aseta nyt KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA (18:00). Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. Näytöllä näkyy seuraava ilmoitus: **"Kypsennyksen käynnistys on viivästetty. Kypsennys käynnistyy kello 16:00."**



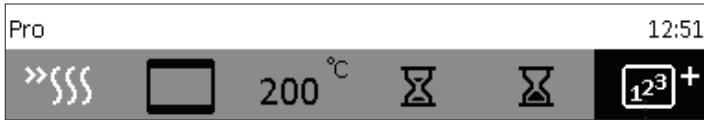
Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla HÄLYTYS-painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan. Kellonaika tulee näkyviin.

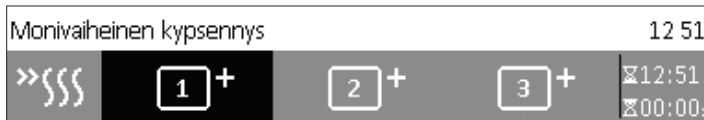
VAIHE 3: MONIVAIHEINEN KYPSENNYS

Tämä tilan avulla on mahdollista yhdistää kolme erilaista kypsennystilaa peräkkäin samaan kypsennysprosessiin.

Valitse erilaisia asetuksia kypsentääksesi ruoan juuri haluamallasi tavalla.



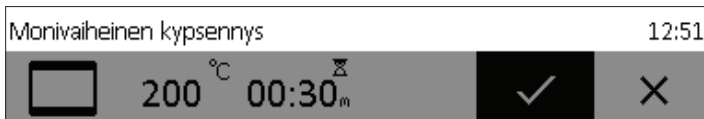
Valitse "Monivaiheinen kypsennys" -asetus ammattimaisen toiminnon (Pro) perustilassa ja höyrykypsennystilassa. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



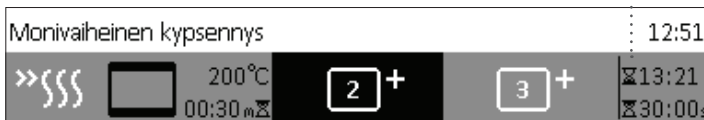
Valitse "Monivaiheinen kypsennys" -asetus ammattimaisen toiminnon (Pro) perustilassa ja höyrykypsennystilassa. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



Ensimmäinen vaihe on jo valittu, jos olet asettanut ajastintoiminnot.



Aseta kypsennysjärjestelmä, lämpötila ja aika. Vahvista asetus RUKSIMERKIN-NÄLLÄ painamalla NUPPIA.




Kokonaiskypsennysaika - loppu.

Valitun vaiheen lämpötila ja kestoaika

Nykyinen vaihe

Kytke uuni päälle koskettamalla KÄYNNISTÄ-symbolia. Uuni alkaa toimia välittömästi vaiheessa 1 määritetyillä asetuksilla. (Näytön alareunassa oleva palkki ilmaisee kulloinkin käynnissä olevan kypsennysvaiheen.) Kun asetettu kypsennysaika on kulunut loppuun, vaihe 2 ja sen jälkeen vaihe 3 käynnistyvät, jos ne on määritetty.



 Jos haluat poistaa jonkun vaiheen uunin ollessa toiminnassa, käännä NUPPIA, valitse vaihe ja peruuta se X-symbolia painamalla. Tämä voidaan tehdä ainoastaan vaiheille, jotka eivät vielä ole käynnistyneet.

VAIHE 4: KYSENNYKSEN ALOITTAMINEN

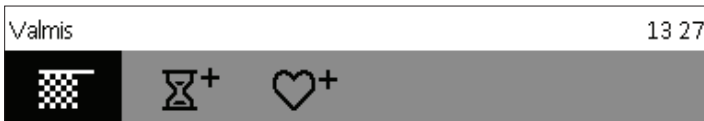
KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painike vilkkuu ennen kypsennyksen aloittamista.

Käynnistä kypsennys koskettamalla kevyesti KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta. Kierrä väännintä muuttaaksesi asetuksia kypsennyksen aikana.



VAIHE 5: KYSENNYKSEN LOPETTAMINEN JA UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Keskeytä kypsennys pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta hetken aikaa painettuna.



Kun kypsennysprosessi on päättynyt, kierrä NUPPIA, jolloin näkyviin tulee Loppu-valikko symboleineen.



Loppu!

Valitse tämä kuvake kypsennyksen päättämiseksi. Näytölle ilmestyy päävalikko.



Kypsennysajan pidentäminen

Valitsemalla tämän kuvakkeen voit pidentää kypsennysaikaa. Voit valita uuden kypsennyksen päättymisajan (katso luku Ajastin toiminnot).




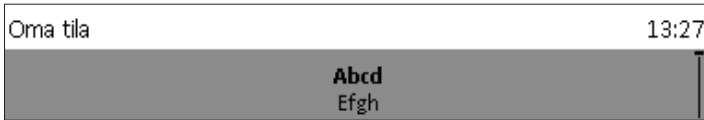
Lisää resepteihin

Tämä toiminto mahdollistaa valittujen asetusten tallentamisen uunin muistiin, niin että voit käyttää niitä myöhemmin uudelleen.

KÄYTTÄJÄN MÄÄRITTÄMIEN OHJELMIEN TALLENTAMINEN (OMAT RESEPTIT)




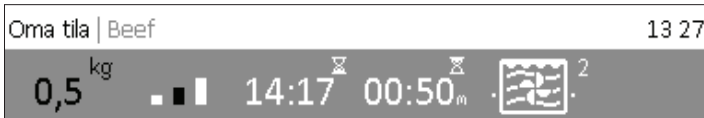
Valitse symboli  ja syötä nimi NUPPIA kiertämällä ja vahvistamalla vastaavat kirjaimet. Poista tarvittaessa merkki nuolen avulla; vahvista nimi ruksimerkinnällä tai KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta koskettamalla. Valitse ruokatyyppi.



Valitse ruokatyyppi. Paina NUPPIA asetustesi tallentamiseksi.



Suosikkireseptisi, jotka olet aiemmin tallentanut muistiin, voidaan hakea ja niitä voidaan käyttää milloin vain. Valitse prosessi ja asetukset päävalikosta valitsemalla  symboli.



Näkyviin tulevat esiasetetut arvot, joita voit muuttaa.

Vahvista ja kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta uunin käynnistämiseksi.



Muistiin voidaan tallentaa enintään 10 reseptiä.

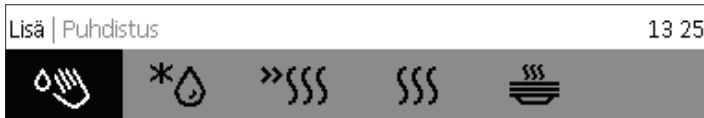
RESEPTIN POISTAMINEN

Valitse poistettava resepti. Poista resepti pitämällä NUPPIA painettuna; merkkiäni kuuluu.

VAIHE 6: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



Valitse päävalikosta kohta Ekstra saadaksesi näkyviin ekstra-/lisätoimintojen valikon.



Jotkut toiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa järjestelmissä; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.



Aqua clean

Käytetään tahrojen poistamiseen. Kaada 0,6 litraa vettä uunipannuun ja laita se alimmalle paistotasolle. 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla liinalla.

Käytä toimintoa vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt! (Katso luku PUHDISTUS JA HUOLTO.)



Sulatus

Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä. Vain puhallinta käytetään. Käytä toimintoa pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen (kakkujen, leivonnaisten, leipien, sämpylöiden, hedelmien).

Voit määrittää ruokatyyпин, painon tai sulattamisen käynnistymis- ja päättymisajankohdan valitsemalla vastaavan symbolin.

Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.



Nopea esilämmitys

Käytä esilämmitystoimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni on lämmennyt valittuun lämpötilaan, esilämmitys päättyy ja uuni on valmis kypsentämään valittua kypsennystilaa käyttäen.



Uudelleenlämmitys:

Uudelleenlämmitystä voidaan käyttää pitämään jo kypsennetty ruoka lämpimänä. Valitse symboli lämpötilan, uudelleenlämmityksen käynnistymis- ja päättymisajankohdan asettamiseksi.



Lautasen lämmitys

Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä. Valitse symboli lämpötilan, uudelleenlämmityksen käynnistymis- ja päättymisajankohdan asettamiseksi.

Lisää omaan tilaan

13:25



Käännä NUPPIA saadaksesi näkyviin loppuvalikon symboleineen.



LAPSILUKKO

Aktivoi lapsilukko painamalla LUKKO-painiketta (avainsymboli). Näytölle ilmestyy seuraava ilmoitus: **"Lapsilukko aktivoitu."** Paina painiketta uudelleen lapsilukon deaktivoimiseksi.



Jos lapsilukko on aktivoituna, eikä ajastintoimintoa ole asetettu (näytöllä näkyy vain kello), uuni ei toimi.

Jos lapsilukko aktivoidaan sen jälkeen, kun ajastin on asetettu, uuni toimii normaalisti, mutta sen asetuksia ei voi muuttaa.

Kun lapsilukko on aktivoituna, järjestelmiä (kypsennystiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Kypsennys-/paisto-/paahtoprosessi voidaan ainoastaan pysäyttää tai kytkeä pois päältä.

Lapsilukko jää aktivoituksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.



UUNIN VALOT

Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai uuni kytketään päälle.

Valo jää päälle vielä minuutin ajaksi, kun kypsennys on päättynyt tai ovi suljetaan.

Uunin valo voidaan sytyttää tai sammuttaa painamalla VALO-painiketta.



MINUUTTIMUISTUTTIMEN ASETTAMINEN

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Aktivoi se painiketta painamalla. Asetus voi olla pisimmillään 10 tuntia. Kun aika on kulunut umpeen, kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.

VAIHE 7: YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN



Valitse päävalikosta Asetukset erilaisten asetusten valikon näyttämiseksi.



Voit liikkua valikossa NUPPIA kääntämällä. Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.

Kieli

Valitse näytön tekstien kieli.

Aika

Aseta kellonaika, kun laite on kytketty ensimmäisen kerran verkkovirtaan tai kun verkkovirta on ollut katkaistuna pidempään (yli viikon). Aseta KELLO eli nykyinen aika. Valitse näyttötapa "Aikamuoto" -kentässä: digitaalinen tai analoginen.

Ääni

Merkkiäänen voimakkuus voidaan säätää, kun mitään ajastintoimintoa ei ole valittu (näytössä pelkkä kellonaika). Tässä valikossa voit tehdä seuraavan asetuksen: **äänenvoimakkuus**.



Näyttö

Tässä valikossa voit tehdä seuraavat asetukset:

Valaistus

Yötila - valitse kellonaika, johon saakka haluat näytön olevan himmennettynä.



Kypsennyksen aikaiset asetukset

Tässä valikossa voit tehdä seuraavat asetukset:

Uunin valo käytön aikana - uunin valo sammuu, jos luukku avataan käytön aikana.

Muut asetukset

Tehdasasetukset



Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki käyttäjän lisäasetukset palautetaan alkutilaan.

JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

Jos et löydä etsimääsi ruokaa taulukosta, valitse mahdollisimman samantyyppinen ruoka. Näytetyt tiedot viittaavat tilanteeseen, jossa ruokaa kypsennetään vain yhdellä paistotasolla.

Suosittelujen lämpötilojen tiedot näytetään. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja nosta sitä, jos näyttää siltä, että ruoka ei kypsy riittävästi.

Kypsennysajat ovat vain arvioita ja niissä voi esiintyä eroja eri olosuhteissa.

Esilämmitä uuni vain silloin, kun tämän käyttöohjeen taulukoiden reseptissä niin vaaditaan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.

Käytä tummia mustalla silikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.

Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.

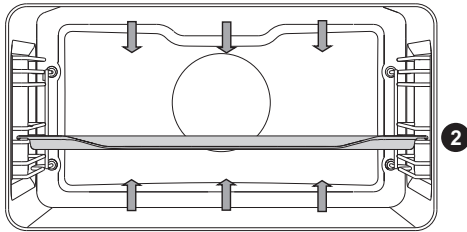
Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).



Tähti (*) tarkoittaa, että uuni tulisi esilämmittää valittua järjestelmää käyttäen.

KYSENNYSJÄRJESTELMÄT

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin.

Lihan paahtaminen:

Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäväksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevämpi, jos peität sen.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)
LIHA				
Porsaanpaisti	1500	1	180-200	90-120
Porsaanlapa	1500	1	180-200	110-140
Porsasarullat	1500	2	180-200	90-110
Paahtopaisti	1500	1	170-190	120-150
Vasikkarullat	1500	2	180-200	80-100
Lampaan ulkofilee	1500	1	180-200	60-80
Kanipaisti	1000	2	180-200	50-70
Poronpaisti	1500	1	180-200	90-120
Liharullat	/	2	180-200	15-30
KALA				
Haudutetut kalat	200 g/pala	2	190-210	40-50

Leivonnaisten paistaminen

Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja tummia paistopeltejä tai pannuja. Vaaleilla paistopelleillä tai pannuilla leivonnaiset eivät saa niin kaunista väriä, koska ne heijastavat lämpöä.

Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.

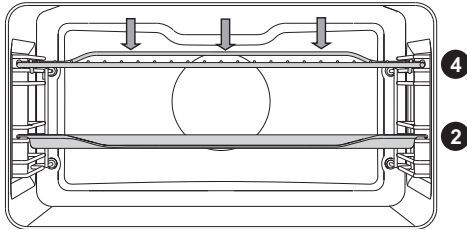
Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LEIVONNAISET			
Valkoinen leipä, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Tattarileipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Kokojyväleipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Ruisleipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Spelttileipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Makea kohokas	2	170-190	40-50
Sämpylät *	2	190-210	20-30
Saksanpähkinäkakku	1	170-180	50-60
Sokerikakku *	1	160-170	30-40
Macaron-leivokset (marenkitaikina)	2	130-150	15-25
Kasvisrullat	2	190-200	25-35
Hedelmärullat	2	190-200	25-35
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	2	200-210	20-30
Kaalipiirakat *	2	190-200	25-35
Hedelmäpiirakka	1	130-150	80-100
Marenkikeksit	2	80-90	110-130
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	170-180	30-40

Vihje	Käyttö
Onko kakku kypsä?	<ul style="list-style-type: none"> • Työnnä puinen hammastikku tai varras kakkuun. Jos hammastikkuun tai vartaaseen ei jää jälkiä taikinasta, kun vedät sen pois, kakku on valmis. • Kytke uuni pois päältä ja käytä jäljellä olevaa lämpöä.
Lytistyikö kakku?	<ul style="list-style-type: none"> • Tarkasta resepti. • Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. • Huomioi sekoitusaika käyttäessäsi pieniä sauvasekoittimia, tehosekoittimia jne.
Kakun pohja on liian vaalea?	<ul style="list-style-type: none"> • Käytä tummaa paistopeltiä tai vuokaa. • Aseta paistopelti yhtä tasoa alemmaksi ja kytke alalämpövastus päälle kypsennysajan loppua kohden.
Kosteaa täytettä sisältävä kakku ei ole riittävän kypsä?	<ul style="list-style-type: none"> • Nosta lämpötilaa ja pidennä kypsennysaikaa.



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

SUURI GRILLI, GRILLI



Grillattaessa ruokaa suurella grillillä uunin kattoon asennettu ylälämpövastus ja grillivastus ovat toiminnassa.

Normaalia (ei suurta) grilliä käytettäessä ainoastaan grillivastus, joka on osa suurta grilliä, on toiminnassa.

Infra grelo (žar) predhodno segrevajte 5 minut.

Ves čas nadzorujte potek pečenja. Meso se lahko zaradi visoke temperature zelo hitro zažge!

Pečenje z infra grelom je primerno za hrustljivo in nemastno pripravo pečenic, rezanih kosov mesa ter ribe (steak, zrezek, rezine lososa...) ali opečenega kruha.

Kadar pečete na rešetki, jo namažite z oljem, da se meso ne prime nanjo in jo vstavite v 4. vodilo. V 1. ali 2. vodilo vstavite pekač za prestrezanje maščobe in soka, ki se cedita iz mesa.

Kadar pečete meso v pekaču, zagotovite dovolj tekočine, da se meso ne zažge. Med peko ga obrnite.

Po vsakem pečenju pod žarom očistite pečico in pribor.

Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)
LIHA				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	3	240	20-25
Sian niskapalat	150 g/pala	3	240	25-30
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	3	240	30-35
Grillimakkarat	70 g/pala	3	240	20-25
PAAHDETTU LEIPÄ				
Paahtoleipä	/	3	240	5-10
Lämpimät voileivät	/	3	240	5-10

Grillaustaulukko - suuri grilli

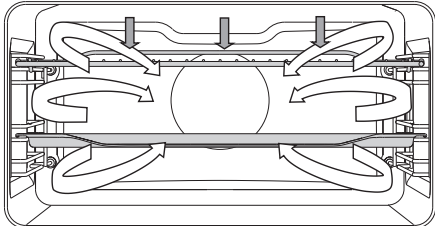
Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LIHA				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	3	240	10-15
Häränpihvi, kypsä	180 g/pala	3	240	15-20
Sian niskapalat	150 g/pala	3	240	15-20
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	3	240	20-25
Vasikanleike	140 g/pala	3	240	15-20
Grillimakkarat	70 g/pala	3	240	10-20
Spam (Leberkäse, sianlihapasteija)	150 g/pala	3	240	15-20
KALA				
Lohikyljykset/-fileet	200 g/pala	3	240	15-20
PAAHDETTU LEIPÄ				
6 viipaletta leipää	/	3	240	1-4
Lämpimät voileivät	/	3	240	2-5



Pidä uuninluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).

Grillivastus, rutilä ja muut uunin varusteet kuumentuvat voimakkaasti grillauksen aikana. Käytä tästä syystä aina uunikintaita ja grillipihtejä.

GRILLI JA TUULETIN



Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

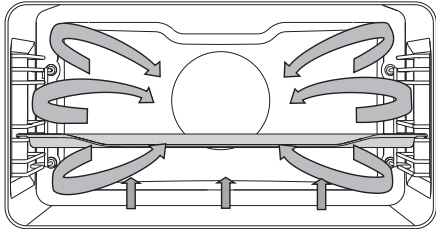
4

2

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LIHA				
Ankka	2000	1	180-200	90-110
Porsaanpaisti	1500	1	170-190	90-120
Porsaanlapa	1500	1	160-180	100-130
Puolikas kana	700	1	190-210	50-60
Broileri	1500	1	200-220	60-80
Lihamureke	1500	1	160-180	70-90
KALA				
Taimen	200 g/pala	2	200-220	20-30

KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS

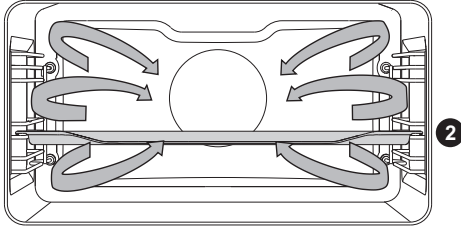


Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

(Katso YLÄ- ja ALALÄMPÖVASTUKSEN kuvaukset ja niitä koskevat vinkit.)

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Juustokakku, murotaikina	2	160-170	60-70
Pizza*	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, murotaikina	1	200-210	50-60
Omenastruudeli, filotaikina	2	180-190	50-60

360 KUUMA ILMA



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Lihan paahtaminen:

Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäväksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevämpi, jos peität sen.

Ruuan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)
LIHA				
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	1	170-190	90-120
Kana, kokonainen	1500	2	180-200	70-90
Ankka	2000	1	170-190	120-150
Kananrinta	1000	2	190-210	50-60
Täytetty broileri	1500	1	190-210	110-130

Leivonnaisten paistaminen

Suosittellemme uunin esilämmitystä.

Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella). Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat.

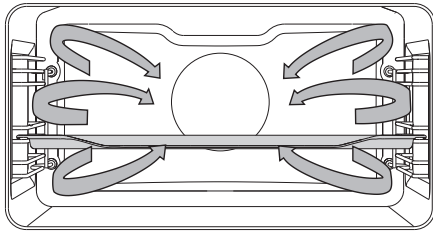
Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LEIVONNAISET			
Sokerikakku	1	160-170	30-40
Murokakku	2	170-180	25-35
Luumukakku	1	160-170	30-40
Kääretorttu *	2	170-180	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	1	170-180	50-70
Challah-leipä	2	170-180	35-50
Omenastruudeli	2	180-190	50-60
Pizza*	2	210-220	15-20
Keksit, murotaikina *	2	160-170	15-25
Keksit, pursotetut *	2	150-160	20-30
Pikkuleivokset *	2	150-160	20-30
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	180-190	20-35
Pikkuleivät, filotaikina	2	180-190	20-30
Kermatäytteiset leivonnaiset	2	190-200	25-45
PAKASTEET			
Omena- ja raejuustostruudeli	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit	2	210-220	25-40
Kuorukat, uunissa paistettavat	2	210-220	20-35



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ECO-KYPSENNYS



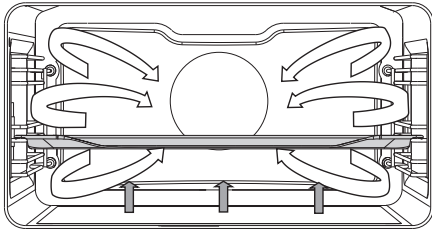
Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LIHA			
Porsaanpaisti, 1 kg	1	200-210	110-130
Porsaanpaisti, 2 kg	1	200-210	130-150
Naudanpaisti, 1 kg	1	210-220	100-120
KALA			
Kokonainen kala, 200 g/pala	2	200-210	40-50
Kalafilee, 100 g/pala	2	210-220	25-35
LEIVONNAISET			
Puristetut keksit	2	180-190	20-30
Pienet vuokaleivokset	2	190-200	30-35
Kääretorttu	2	200-210	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	1	190-200	55-65
VIHANNEKSET			
Perunagradiini	2	190-200	40-50
Lasagne	2	200-210	45-55
PAKASTEET			
Ranskalaiset perunat, 1 kg	2	230-240	35-45
Kanamedaljongit, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Kalapuikot, 0,6 kg	2	220-230	30-40



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Käytä paistamiseen toista tasoa alhaalta päin ja melko matalaa uunia, jotta kuuma ilma pääsisi kiertämään kypsennettävän ruoan yläpuolella.

SÄILÖNTÄ

Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

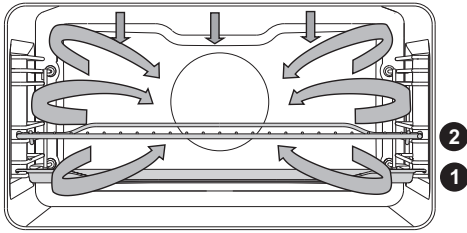
Kaada 1 litra vettä syväälle paistopellille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pellille (noin 70 °C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

Pidä ruokaa silmällä säilönnän aikana. Kypsennä, kunnes purkkien sisältämä neste alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)	Lämpötila, kun sisältö alkaa kiehua	Tasaan- tumisaika uunissa (min)
HEDELMÄT					
Mansikat (6×1 l)	2	180	40-60	kytke pois päältä	20-30
Luuhedelmät (6×1 l)	2	180	40-60	kytke pois päältä	20-30
Hedelmäsose (6×1 l)	2	180	40-60	kytke pois päältä	20-30
VIHANNEKSET					
Maustekurkku (6×1 l)	2	180	40-60	kytke pois päältä	20-30
Pavut/ porkkanat (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30



LIHAN AUTOMAATTINEN KYPSENNYS - AUTOMAATTINEN PAISTOTILA



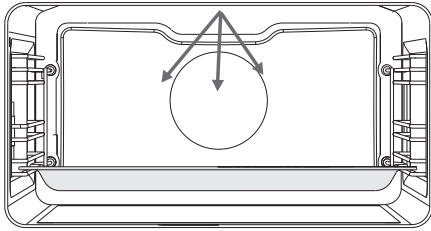
Automaattisessa paistotilassa ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Tilaa käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä toiselle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle paistotasolle. Kun paahdat lihaa uunipannussa, laita se ensimmäiselle paistotasolle.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)	Sisälämpötila (°C)
Naudan sisäfilee	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Kana, kokonainen	1500	2	180-200	65-85	85-90
Kalkkuna	4000	2	170-190	150-180	85-90
Porsaanpaisti	1500	2	170-190	100-120	70-85
Lihamureke	1000	2	170-190	50-65	80-85
Vasikanliha	1000	2	170-190	70-90	75-85
Lammas	1000	2	180-200	50-70	75-85
Riista	1000	2	180-200	60-90	75-85
Kokonainen kala	1000	2	170-190	40-50	75-85
Kananreidet	1000	2	190-210	45-55	85-90

MIKROAALTOLAITTEET

MIKROAALLOT



Mikroaalloja käytetään kypsennykseen ja sulattamiseen.

Tehotasot: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

Laita lasinen paistoastia ensimmäiselle paistotasolle.

Sulatus

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Sulatusaika (min)
LIHA			
Jauheliha **	500	90	35-45
Paloiteltu liha **	500	90	20-30
Pihvit: **	500	90	20-30
Kokonaiset lihapalat **	1000	90	70-80
Siipikarja, annokset **	500	90	25-35
Kokonainen kala **	200	90	15-20
LEIVONNAISET			
Leipä **	1000	90	20-25
Sämpylät **	500	90	10-15
Saksanpähkinäkakku **	500	90	15-25
Hedelmäkakku **	500	90	15-25
HEDELMÄT JA VIHANNEKSET			
Hedelmät	500	90	15-25
Vihannekset	500	90	20-30

Uudelleenlämmitys

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Sulatusaika (min)
RUOKA			
Pihvit	300 g	600	3-5
Kokonainen kala	200 g	600	3-5
Sekavihannekset *	500 g	600	3-5
Lisukkeet *	500 g	600	3-5
Kastikkeet *	500 g	600	2-4
Keitot/muhennokset *	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Kanamedaljongit	500 g	600	2-4
Lämpimät voileivät	/	600	2-4
Popcorn	90 g	1000	2-4
Suklaan sulatus	100 g	600	2-4
Voin pehmennys	250 g	180	2-4
Tuttipullo	2 dl	360	3-4
Vauvanruoka	4 dl	180	2-3
JUOMAT			
Vesi	2 dl	1000	1-2
Kahvi	2 dl	1000	1-2
Mausteviini	2 dl	1000	1-2
Maito	2 dl	1000	1-2

* Hämmennä ruokaa useita kertoja.

Keittäminen

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
KYPSENNYS			
Kananreidet **	1000	600	20-30
Kanansiivet **	1000	600	15-25
Kastikkeessa haudutettu kana *	500	1000	15-25
Broileri, kokonainen **	1500	600	45-60
Porsaanpaisti **	1000	600	45-60
Porsaan kyljykset **	500	750	25-35
Pihvit: **	500	1000	10-20
Lihamureke	700	600	25-35
Lihapullat *	1000	1000	10-20
Kala **	200	600	15-20
JÄLKIRUOAT			
Suklaakohokas	6	360	12-17
Juustokohokas	lasinen paistoastia	750	15-20
Hedelmäsose	lasinen paistoastia	750	12-17
Vaniljakreemi	lasinen paistoastia	360	23-28

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Dotatek vode	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
VIHANNEKSET				
Peruna	500	1 ruokalusikallinen/100 g	1000	13-18
Munakoiso	500	1 ruokalusikallinen/100 g	600	13-18
Kesäkurpitsat	500	1 ruokalusikallinen/100 g	360	10-15
Porkkana	500	1 ruokalusikallinen/100 g	1000	10-15
Sipuli	200	1 ruokalusikallinen/100 g	1000	5-10
Tarhapavut	500	1 ruokalusikallinen/100 g	750	10-15
Parsakaali	1000	1 ruokalusikallinen/100 g	750	10-15
Paprika	500	1 ruokalusikallinen/100 g	1000	8-13
Kukkakaali	1000	1 ruokalusikallinen/100 g	750	18-23
Purjosipulit	200	1 ruokalusikallinen/100 g	1000	10-15
Ruusukaali	500	1 ruokalusikallinen/100 g	1000	10-15
Herkkusienet	500	1 ruokalusikallinen/100 g	1000	10-15
Parsa	500	1 ruokalusikallinen/100 g	750	5-10

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Dodatek vode	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
Herneet	500	1 ruokalusikallinen/100 g	750	25-30
Kaali	500	1 ruokalusikallinen/100 g	750	15-20
LISUKKEET				
Riisi	200	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	750	15-20
Pasta	200	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	750	10-15
Kokojyväpasta	200	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	1000	10-15
Kaurapuuro	500	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	1000	5-10
Musta riisi	200	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	750	25-30
Risotto	500	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	750	20-25
Kuskus	250	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Ruoan ja nesteen suhde 1:3	1000	5-10
Hirssi	250	Ruoan ja nesteen suhde 1:3	1000	10-15

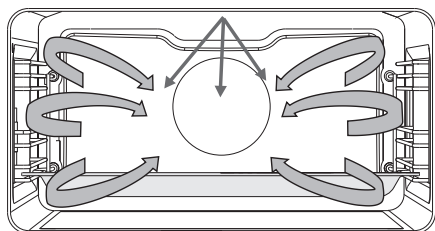
Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
PAKASTEET			
Lihamureke	700	600	35-45
Broileri, kokonainen **	1500	600	55-65
Porsaanpaisti **	1000	600	50-60
Kanamedaljongit **	500	750	10-15
Sekavihannekset *	500	750	10-20
Kala **	200	600	10-15

*Hämmennä ruokaa useita kertoja.

**Käännä kypsennysajan puolivälissä.

YHDISTELMÄLAITTEET

KUUMA ILMA JA MIKROAALLOT



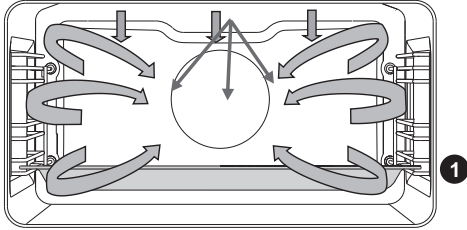
Tässä kypsennystilassa ruoka kypsennetään mikroaallojen ja grillitoiminnon yhdistelmällä.

Tehotasot: 90, 180, 360, 600 W

- 1 Laita lasinen paistoastia ensimmäiselle paistotasolle.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Siiipikarja	1000	360	200-220	35-45
Siiipikarja	Puolikas	360	190-200	25-35
Kananreidet	1000	600	190-200	20-30
Ankka	1500	360	190-200	45-60
Kanan siivet	500	600	190-200	15-20

GRIILI, PUHALLIN JA MIKROAALLOT



Tämä järjestelmä käyttää mikroaaltojen ja grillin yhdistelmää sekä puhallinta kypsennysajan lyhentämiseksi.

Tehotasot: 90, 180, 360, 600 W Laita paistopelti ensimmäiselle paistotasolle.

Ruuan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LIHA				
Vasikanpaisti	1500	360	180-190	70-90
Lampaan kylki	1500	360	180-190	50-60
Lihamureke	1000	360	180-190	40-50
Linnunliha, rinta	500	360	180-200	25-35
Ankanrinta	1000	360	200-210	25-35
Porsaanpaisti	1500	600	180-190	60-80
Paahtopaisti	1500	600	180-190	60-80
Kana, kokonainen	1500	360	200-210	45-60
Kana, puolikas	1500	360	200-210	35-45
Kananreidet	1000	360	200-210	35-45
LEIVONNAISET				
Strudeli - makea	/	600	180-200	15-20
VIHANNEKSET				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrainalaiset kaalikääryleet	/	750	180-200	25-35
Perunagratiini	800	600	180-200	25-35



Älä käytä metallisia paistoastioita tai ruokailuvälineitä käyttäessäsi mikroaalloja.
Älä esilämmitä uunia.

LIHAN KYPSYYSASTEET

LIHAN TYYPPI	Lämpötila Ruokalajira Ruokalajii (°C)
NAUDANLIHA	
Raaka	40-45
Puoliraaka	55-60
Medium	65-70
Kypsä	75-80
VASIKANLIHA	
Kypsä	75-85
SIANLIHA	
Medium	65-70
Kypsä	75-85
LAMMAS	
Kypsä	79
KARITSA	
Raaka	45
Puoliraaka	55-60
Medium	65-70
Kypsä	80
VUOHENLIHA	
Medium	70
Kypsä	82
KANA	
Kypsä	82
KALA	
Kypsä	65-70

HUOLTO JA PUHDISTUS



Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.

Alumiinipinta

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita. Laita puhdistusainetta märkään liinaan ja puhdista pinta. Huuhtele pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

Huomaa: Pinta ei saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla.

Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.



Alumiinipinnat eivät saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

Uunin luukku

Luukku on kiinnitetty laitteeseen, eikä sitä saa irrottaa. Luukku ei myöskään saa purkaa osiin tai muulla tavoin manipuloida.

TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtelee puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

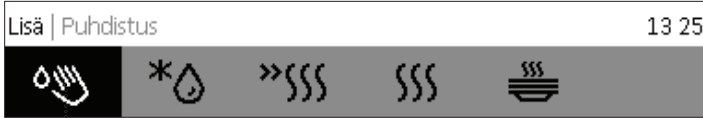
Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtelee uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi. Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

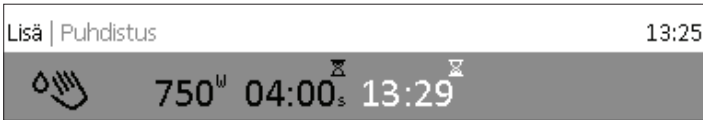
Uunin pinnoissa ja paistopelleissa on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEKSI

Kaada 0,6 l vettä lasiseen tai matalaan paistoastiaan ja aseta se alimmalle paistotasolle.



Valitse päävalikosta "Ekstrat/lisätoiminnot" ja valitse Aqua Clean -symboli.



Paina KÄYNNISTYS-painiketta.

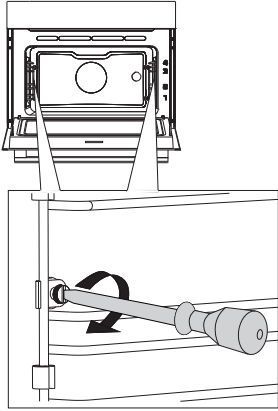
 4 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla..



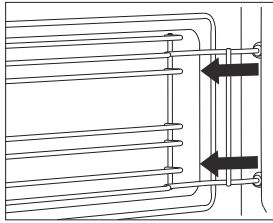
Käytä Aqua Clean -toimintoa vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

LANKAKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTUS

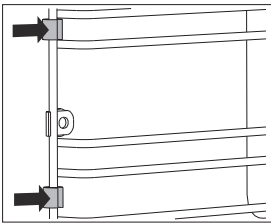
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



1 Irrota ruuvi. Käytä apuna ruuvimeisseliä.



2 Irrota kiskot takaseinässä olevista aukoista.



Varo kadottamasta lankakiskoihin kiinnitettyjä välikappaleita. Kiinnitä välikappaleet takaisin paikoilleen puhdistuksen jälkeen, muuten uunissa voi syntyä kipinöitä.



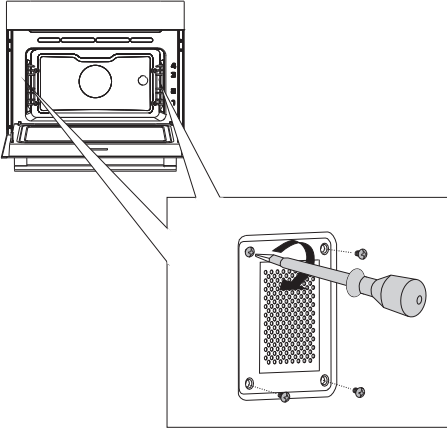
Kiristä lankakiskojen ruuvit jälleen ruuvimeisselillä puhdistuksen jälkeen.

Kun asennat lankakiskot takaisin paikoilleen, varmista, että asennat ne samaan paikkaan, missä ne olivat ennen irrottamista.

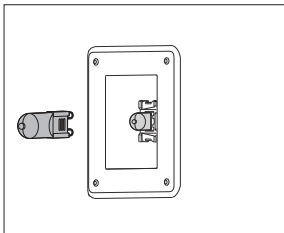
LAMPUN VAIHTAMINEN

Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.


Käytä Phillips-ruuvimeisseliä (risti).
(Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W)

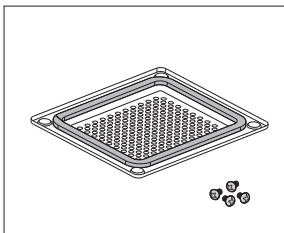



- 1** Irrota suojuksen neljä ruuvia.
Poista suojus ja lasi.



- 2** Irrota halogeenilamppu ja vaihda uuteen.

 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.



 Suojuksessa on tiiviste, jota ei saa poistaa. Varmista, ettei tiiviste irtoa suojuksesta. Tiiviste on asetettava kunnolla uunin seinää vasten.



Kiristä suojuksen ruuvit jälleen tiukalle ruuvimeisselillä, muussa tapauksessa uunissa voi syntyä kipinöitä.

VIANETSINTÄTAULUKKO

Ongelma/vika	Ratkaisu
Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon.
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihto on kuvattu luvussa Puhdistus ja huolto.
Kakku ei ole kypsä.	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?
Näytöllä näkyy virhekoodi: ERRXX ... * XX ilmaisee virheen numeron/koodin.	Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika. Jos saat virheilmoituksen uudelleen, ota yhteys huoltoon.
Uunissa syntyy kipinöitä.	Varmista, että kaikki lampujen suojukset on kiinnitetty oikein ja että kaikki lankaohjaimien välikappaleet ovat paikoillaan. Varmista, että kiskot ovat oikeilla paikoillaan laitteessa.

Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liitännästä tai käytöstä johtuvia korjaustöitä tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.



Laite on irrotettava verkkovirrasta ennen korjaustöiden aloittamista (poistamalla sulake tai irrottamalla virtajohto pistorasiasta).

HÄVITTÄMINEN



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, joita voidaan kierrättää ja jotka voidaan hävittää tai tuhota ilman vaaraa ympäristölle. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.


Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen yhteydessä. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä jätehuollosta vastaaviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.

KYPSENNYSTESTI



Ruoka on testattu standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti.

Perinteinen kypsennys

Ruokalaji	Välineet	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)	Järjestel- mä
Murokeksit - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2	140-150 *	25-40	
Murokeksit - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2	140-150 *	25-40	
Murokeksit - kypsennys kahdella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3	140-150 *	25-40	
Vuokaleivokset - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2	140-150 *	20-35	
Vuokaleivokset - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2	150-160 *	20-35	
Vuokaleivokset - kypsennys kahdella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3	140-150 *	30-45	
Sokerikakku	Pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä		160-170 *	20-35	
Sokerikakku	Pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä		160-170 *	20-35	
Omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä		170-180	65-85	
Omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä		160-170	65-85	
Sokerikakku	Pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä		150-160	10	
					






* 10 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä

Grillaus




Ruokalaji	Välineet	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys- aika (min)	Järjestelmä
Paahtoleipä	Ritilä		230 *	1:00-3:00	
Jauhelihapihvit	Ritilä + paistopelti rasvankerä- ysastiaksi		230 *	25-35 **	

* 10 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä

Mikroaaltokypsennys

Ruokalaji	Välineet	Ohjain (alhaalta käsin)	Teho (W)	Kypsennys- aika (min)	Järjestel- mä
Munavanilja- kastike, 1000 g	Lasiastia, koko 25x25 cm, ilman kantta + lasinen paistoastia	1	360	23-28	
Sokerikakku	Pyöreä lasiastia, halkaisija 22 cm, ilman kantta + lasinen paistoastia	1	360	22-25	
Lihamureke, 900 g	Lasiastia, koko 25x 12,5 cm, ilman kantta + lasinen paistoastia	1	600	10	
			360	12-15	
Lihan sulatus (jauheliha), 500 g	Lasinen paistoastia	1	180	8	
			90	15-17	
Vadeliemien su- latus, 250 g	Lasiastia, ilman kantta + lasinen paistoastia	1	180	7-7.30	

Yhdistetty mikroaaltokypsennys

Ruokalaji	Välineet	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Teho (W)	Kypsen- nysaika (min)	Järjes- telmä
Perunagra- ttiini	Pyöreä lasiastia, halkaisija 22 cm, ilman kantta + lasinen paistoastia	1	190	600	25-30	
Kakku	Pyöreä lasiastia, halkaisija 22 cm, ilman kantta + lasinen paistoastia	1	180	180	22-25	
Kana (1,2 kg)*	Lasiastia, ilman kantta + lasinen paistoastia	1	210-220	360	45-55	

gorenje⁺



463524