
gorenje+

**YKSITYISKOHTAISET
OHJEET HÖYRY-
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

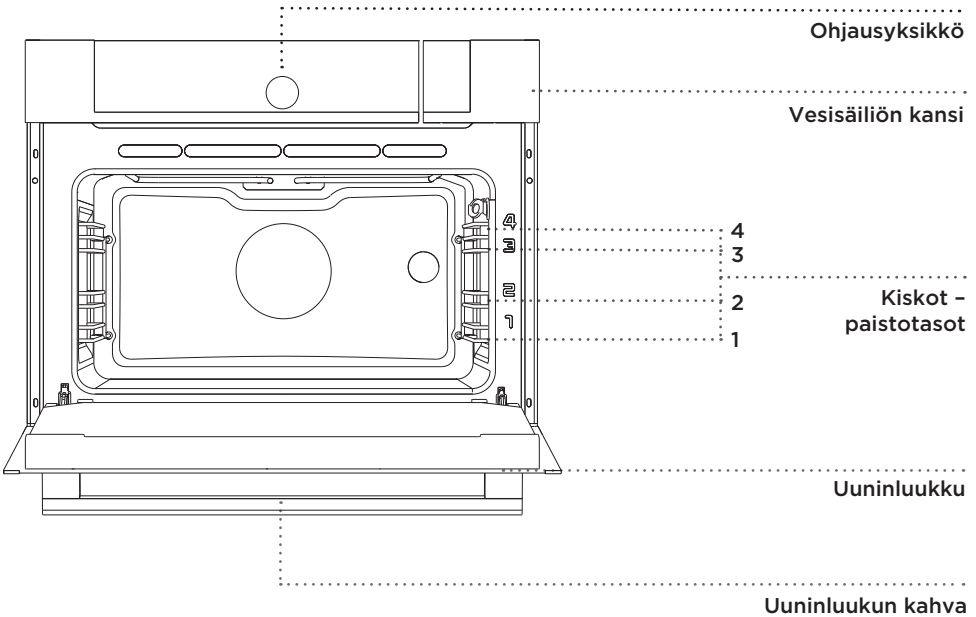
SISÄLLYSLUETTELO

4 HÖYRY-YHDISTELMÄUUNIN KÄYTTÄMISEKSI 8 Ohjausyksikkö 10 Tekniset tiedot	JOHDANTO
11 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA 13 Ennen uunin liittämistä:	
14 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ 14 Höyrykypsennys 15 Veden kovuuden testaus 16 Vesisäiliön täyttäminen	LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄI-SEEN KÄYTTÖÖN
17 LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE ENSIMMÄISEN KERRAN	
18 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-7) 18 Vaihe1: PERUSPYKSENNYSVALIKOIDEN JA ASETUSTEN VALITSEMINEN 26 Vaihe 2: AJASTINTOIMINNOT - KESTO 27 Vaihe 3: MONIVAIHEINEN KYPSENNYS 30 Vaihe 4: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN 30 Vaihe 5: KYPSENNYKSEN LOPETTAMINEN JA UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ 32 Vaihe 6: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN 35 Vaihe 7: YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN	KYPSENNYSVAI- HEET
37 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT	
57 HUOLTO JA PUHDISTUS 58 Tavanomainen uunin puhdistus 59 Steam clean -toiminnon käyttö uunin puhdistamiseksi 60 Vesisäiliön puhdistaminen 61 Vaahtosuodattimen puhdistus 62 Lankakiskojen poistaminen ja puhdistus 63 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen 65 Uunin luukun lasipaneelin irrottaminen ja paikalleen asettaminen 66 Lampun vaihtaminen	HUOLTO JA PUHDISTUS
67 VIANETSINTÄTAULUKKO	VIANETSINTÄ
68 HÄVITTÄMINEN	MUU
69 KYPSENNYSTEesti	

HÖYRY-YHDISTELMÄUUNIN KÄYTTÄMISEKSI

(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 esiteltyjä toimintoja tai varusteita.



LANKAKISKOT

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsennyksen neljällä tasolla (huomaa, että paistotasot/kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin). Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillitoimintoa varten.

TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle ja kolmannelle tasolle. Ulosvedettävistä kiskoista on saatavana useita eri malleja (laitteen mallista riippuen): kaksi osittain ulosvedettävää, yksi täysin ja yksi osittain ulosvedettävää sekä kaksi täysin ulosvedettävää kiskoa.

UUNINLUUKUN KYTKIN

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

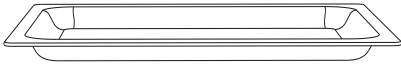
JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laitte on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäähdyttämistä. (Jäähdytys-tuulettimen toiminta-ajan kesto riippuu uunin keskiosan lämpötilasta.)


UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (riippuvat mallista)

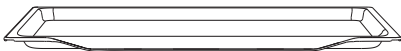


LASISIA PAISTOASTIOITA käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

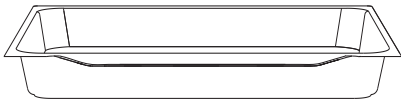


RITILÄÄ käytetään grillaukseen tai kypsentämisessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.


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

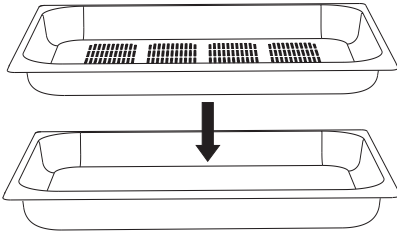


MATALA PAISTOPELTI on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.



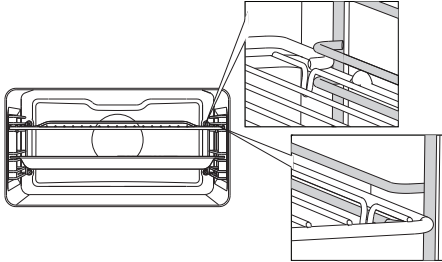
SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

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

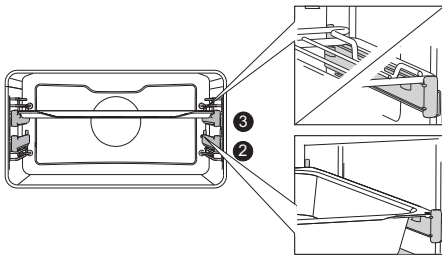


HÖYRYKEITINTÄ (INOX) käytetään vihannesten, perunoiden, kalan tai lihan kypsennykseen. Pelti estää ruoan joutumisen kosketuksiin uunipannuun kertyvän lauhteen kanssa.

💡 Käytä aina höyrykeitintä (vain höyrykypsennykseen) toisella tasolla.

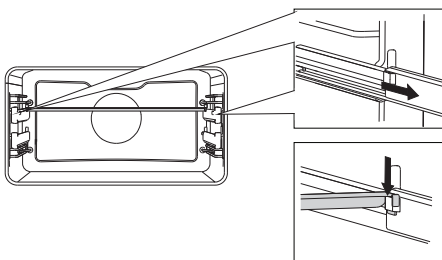


Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



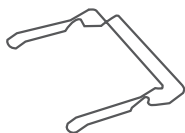
Käyttäessäsi ulosvedettäviä teleskoopikiskoja vedä ensin yhden tason kiskot ulos ja aseta ritilä tai paistopelti kiskoihin. Työnnä kiskot tämän jälkeen uuniin, niin pitkälle kuin ne menevät.

💡 Sulje uunin luukku, kun teleskoopikiskot ovat niin pitkällä uunissa kuin ne menevät.

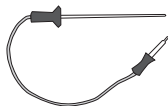


TASAUSKISKO

Kisko voidaan asentaa täysin ulosvedettäviin teleskoopiohjaimiin ja poistaa niistä. Vedä ensin halutun tason molemmat ohjaimet kokonaan ulos. Aseta kisko ohjaimien vastaaviin aukkoihin ja työnnä ohjaimet takaisin sisään, kunnes ne pysähtyvät.



PAISTOPANNUN ALUSTA helpottaa vielä kuumien paistopannujen poistamista uunista.



ANTURI isompien lihapalojen kypsentämiseen.

KALKINPOISTOAINE höyryjärjestelmän puhdistamiseen.

PAPERILIUSKA veden kovuuden mittaamiseen.

UUNINLUUKUN MEKAANINEN LUKITUS estää luukun avaamisen ennen lukituksen avaamista. Avaa painamalla kevyesti peukalolla oikeaa puolta ja vetämällä samalla luukku ulospäin.



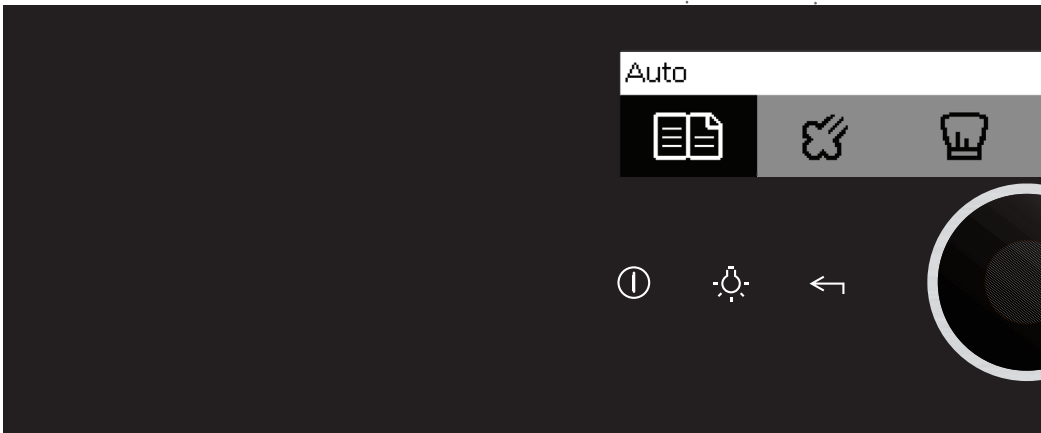
Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumentuvat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

OHJAUSYKSIKKÖ

(riippuvat mallista)

AMMATTIMAINEN TILA

AUTOMAATTINEN NOPEA PÄÄSY
HÖYRYOHJELMIIN



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

12 21



5 MINUUTTIM-
UISTUTIN/
HÄLYTYS

6 TLAPSILUK-
KOPAINIKE
Ohjausyksikön
lukitseminen

7 KÄYNNISTYS-/
SAMMUTUS-
PAINIKE

8 NÄYTTÖ -
näyttää kaikki
asetukset

Kosketa pitkään:
KÄYNNISTYS

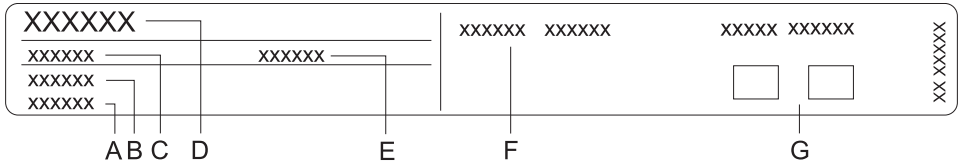
Kosketa pitkään
käytön aikana:
SAMMUTUS

HUOMAA:

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

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.

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 peitettyinä tai tukittuina.

Höyryuunin oikea ja turvallinen käyttö

Anna laitteen olla jonkun aikaa huoneenlämpötilassa ennen kuin liität sen virtaverkkoon antaaksesi kaikkien komponenttien saavuttaa huoneenlämpötilan. Jos laitetta on säilytetty lähellä nollaa olevissa lämpötiloissa tai tätä kylmemmässä, on olemassa tiettyjen osien, erityisesti pumppujen, vaurioitumisvaara.

Laitetta ei tule käyttää ympäristöissä, joiden lämpötila on alle 5 °C. Pumppuihin mahdollisesti jäänyt vesi saattaa jäätyä tämän lämpötilan alapuolella. Jos laite käynnistetään tällaisessa ympäristössä, sen pumput voivat vaurioitua.

Jos laite ei toimi asianmukaisesti, irrota se verkkovirrasta.

Älä säilytä uunissa esineitä, jotka saattaisivat vaurioitua, kun se kytketään päälle. Älä käytä syötäväksi kelpaamatonta tislattua vettä.

Kun höyrykypsennys on valmis, uunissa on jonkun verran höyryä jäljellä. Avaa uunin ovi varovaisesti, ettet polta itseäsi kuumalla höyryllä.

Puhdista uuni, kun se on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.

Kypsennyksen jälkeen höyryjärjestelmässä jäljellä oleva vesi pumpataan takaisin vesisäiliöön. Vesi voi tästä syystä olla kuumaa. Noudata varovaisuutta vesisäiliötä tyhjentäessäsi.

Kalkkikerrostumien syntyminen ehkäisemiseksi anna uunin luukun olla auki kypsennyksen jälkeen, kunnes uusi on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.

ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:



Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liittännästä tai käytöstä johtuvia korjaustöitä tai takuuvaateita.

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusmateriaalit (pahvi- ja polystyreenikappaleet) 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.

HÖYRYKYPSENNYS

Terveellinen ja luonnollinen höyrykypsennys säilyttää ruokien täyteläisen maun. Tässä kypsennystavassa ei synny hajuja. Veteen ei tarvitse lisätä suolaa, yrttejä tai mausteita.

Höyrykypsennyksen edut:

Ruoka alkaa paistua (hautua, pahtua) jo ennen kuin uunin sisälämpötila nousee 100 °C:seen. Hidas kypsennys (haudutus, pahtaminen) on mahdollista myös alhaisemmissa lämpötiloissa.

Se on terveellistä: vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät hyvin, koska ainoastaan hyvin pieni osa niistä liukenee höyryyn, joka on kosketuksissa ruokaan.

Ei ole tarvetta lisätä rasvaa kypsennyksen aikana. Höyry säilyttää ruoan maun. Se ei lisää tuoksua eikä grillin tai kattilan makua. Lisäksi se ei vie mitään pois, koska ruoka ei laimennu vedessä. Höyry ei myöskään levitä hajua tai makua. Tästä syystä esimerkiksi lihaa tai kalaa voi kypsentää yhdessä vihannesten kanssa. Höyry sopii myös ryöppäämiseen, sulatukseen ja lämmitykseen tai ruokien lämpiminä pitämiseen.






VEDEN KOVUUDEN TESTAUS

Veden kovuus on syytä testata ennen ensimmäistä käyttöä.

Näyttöön ilmestyy varoitus: **"Mittaa veden kovuus testiliuskalla."**



Liota (laitteen mukana toimitettua) paperiliuskaa vedessä yhden (1) sekunnin ajan. Odota minuutti ja katso paperissa olevien viivojen määrä. Syötä viivojen määrä laitteeseen. Kierrä NUPPIA ja vahvista valinta RUKSIMERKILLÄ.

	4 vihreää raitaa	Pehmeä
	1 punainen raita	Hieman kova
	2 punaista raitaa	Kohtalaisen kova
	3 punaista raitaa	Kova
	4 punaista raitaa	Erittäin kova

 Tehdasasetuksena on kova vesi.

VEDEN KOVUUSASETUKSEN MUUTTAMINEN

Veden kovuutta voidaan muuttaa myös valikossa YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN.



Jos asetettuna on väärä veden kovuus, se saattaa vaikuttaa laitteen toimintaan ja käyttöikään.

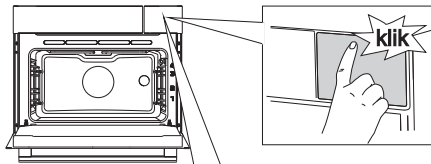
VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

Säiliö mahdollistaa itsenäisen vedensyötön höyrykeittimeen. Säiliön tilavuus on noin 1,3 litraa (katso veden maksimitaso merkistä). Tämä vesimäärä riittää noin 3 tunnin kypsennysaikaan maksimaalisella höyryohjelmalla (kuuma ilma höyryllä, "Korkea"-järjestelmä).

 Puhdista vesisäiliö ennen ensimmäistä käyttöä.

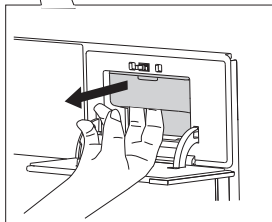


Kaada vesisäiliöön aina puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pullovettä, jossa ei ole lisäaineita tai ruoanlaittoon soveltuvaa tislattua vettä. Vesisäiliöön kaadettavan veden lämpötilan tulee olla 20 °C +/- 10 °C.

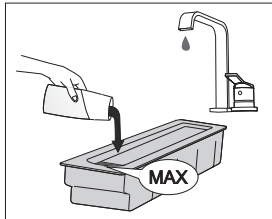


1 Avaa säiliön luukku tarrakohtaa painamalla.

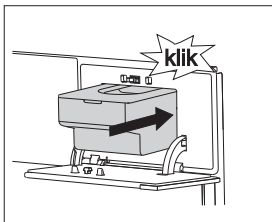
 Tarra voidaan irrottaa myöhemmin.




2 Poista vesisäiliö rungosta uraan tarttumalla.



3 Avaa kansi. Huuhtele säiliö vedellä. Kokoa säiliö jälleen. Lisää ennen käyttöä puhdasta vettä säiliön MAX-merkintään asti.



4 Työnnä vesisäiliö takaisin runkoon pääteasentoon saakka (kuulet lyhyen naksahduksen). Paina sitten säiliön luukku kiinni.

 Kypsennysprosessin jälkeen höyryjärjestelmään jäänyt vesi pumpataan takaisin vesisäiliöön. Kansi ja vesisäiliö voidaan pestä tavanomaisilla, hankaamattomilla puhdistusnesteillä tai astianpesukoneessa.

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.

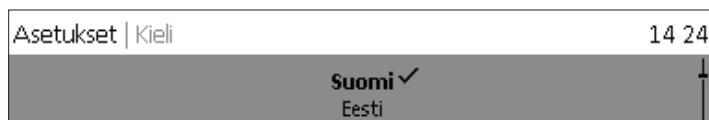
 Uuni toimii, vaikka kellonaikaa ei olisi asetettu. Ajastintoiminnot eivät kuitenkaan ole tällöin käytettävissä (katso luku AJASTINTOIMINTOJEN ASETTAMINEN). Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

KELLOASETUSTEN MUUTTAMINEN

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

KIELEN VALITSEMINEN

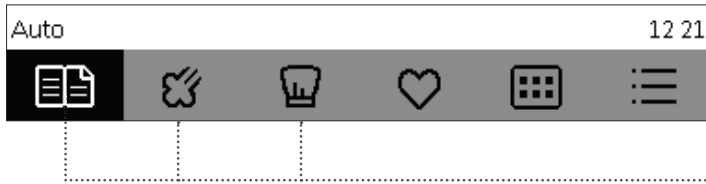
Jos et ole tyytyväinen kieleen, jolla viestit näkyvät näytössä, voit valita toisen kielen. Esiasetettu kieli on englanti.



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

KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-7)

VAIHE 1: PERUSPYKSENNYSVALIKOIDEN JA ASETUSTEN VALITSEMINEN



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.



Nopea pääsy höyryohjelmiin

Tämä luonnollinen kypsennystapa säilyttää ruoan kaikki maun.



Ammattimainen tila

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

A) KYPSENNYS VALITSEMALLA RUOAN TYYPPI (automaattitila)

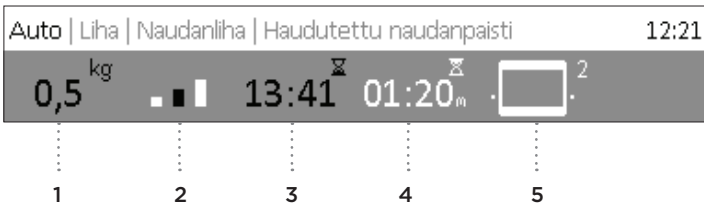
 Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



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

 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 esilämmitystoiminnon 

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 lakkaa 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.



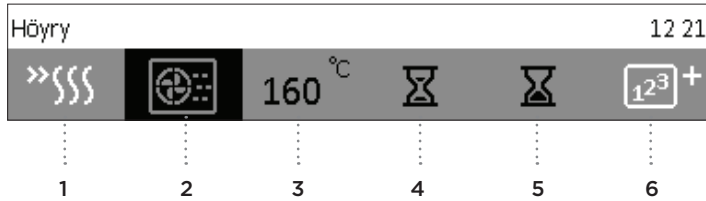
Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

B) HÖYRYKYPSENNYS (nopea pääsy höyryohjelmiin)

 Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.




Kierrä NUPPIA ja valitse Höyry. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



Valitse asetus NUPPIA kiertämällä ja vahvista painamalla sitä.

- 1 Esilämmitys
- 2 Kuuma ilma höyryllä
- 3 Uunin lämpötila
- 4 Kypsennyksen kesto
- 5 Viivästetty käynnistys
- 6 Monivaiheinen tila (katso kappale MONIVAIHEINEN KYPSENNYS)

Käytä esilämmitystoimintoa,  jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan.

Täytä puhdasta vettä vesisäiliön MAX-merkintään saakka. Käytä HÖYRYKEITINTÄ vihannesten, kalan, lihan ja perunoiden kypsennykseen, jos niitä ei kypsennetä kastikkeessa. Aseta höyrykeitin toiselle tasolle.

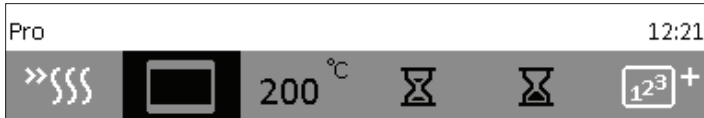
JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASISETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
	<p>KUUMA ILMA HÖYRYLLÄ Mikroaaltoja käytetään kypsennykseen ja sulattamiseen. Ne mahdollistavat nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman ruoan värin tai muodon muuttumista. Valittavana on kolme vaihtoehtoa:</p>	180	
	<p>KORKEA: leikkeiden, pihvien ja pienempien lihapalojen kypsennys</p>		30 - 230
	<p>KESKIKORKEA: kylmien/pakastettujen aterioiden lämmitys, kalafileiden ja gratinoitujen vihannesten kypsennys</p>		30 - 230
	<p>MATALA: isojen lihapalojen kypsennys (paisti, kokonainen kana), kohotetun taikinan paistaminen (leivät ja sämpylät), lasagnen kypsennys jne.</p>		30 - 230
	<p>HÖYRY Toimintoa voidaan käyttää kaikenlaiselle lihalle, muhennoksille, vihanneksille, piiraille, kakuille, leivälle ja gratinointiin (esim. ruoat, jotka vaativat pidemmän kypsennysajan).</p>	100	40 - 100

Kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta uunin toiminnan käynnistämiseksi. Symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes valittu lämpötila on saavutettu.

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 vahvasta painamalla NUPPIA. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.

 Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.


KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT (mallista riippuen)

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT			
	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 pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotai-kinan 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-KYPSENNYS 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

Pro 12:21

»SSS [Icon] 200 °C [Icon] [Icon] [Icon] 12³ +

Pro 12:22

»SSS [Icon] 200 °C 00:20 12:42 [Icon] 12³ +

"Kesto"-asetus voidaan valita ammattimaisen toiminnon (Pro) perustilassa ja höyrykypsennystilassa.

Kypsennyksen kesto

Lopetus aika



Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan). Aseta haluamasi kypsennysaika ja vahvista asetus (maks. toiminta-aika on 10 tuntia). Kypsennysajan päätyminen säädetään sen mukaisesti. Käynnistä kypsennysprosessi painamalla KÄYNNISTÄ. Kaikki valitut asetukset näkyvät näytössä. Kaikki ajastintoiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0".



Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

Tässä toiminnossa 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."**



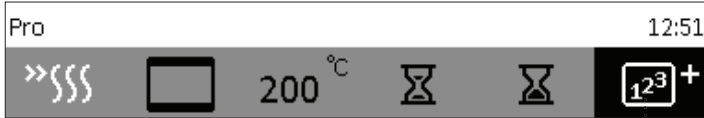
Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla HÄLYTYS-painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.

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.



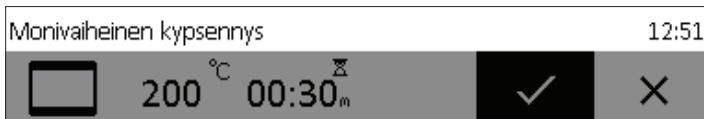
Valitse "Monivaiheinen kypsennys" -asetus ammattimaisen toiminnon (Pro) perustilassa ja höyrykypsennystilassa. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



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.

Nykyinen vaihe

Valitun vaiheen lämpötila ja kesto-aika

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.

HÖYRYSUIHKU

Höyrysuihkua suositellaan seuraavien kypsennykseen:

- **Liha** (kypsennysprosessin loppua kohden): lihasta tulee mehukkaampaa ja pehmeämpää, eikä ruokaa tarvitse valella liemellä. Liha: naudanliha, vasikanliha, porsaanliha, siipikarja, lammas, kala, makkarat;
- **Leipä, sämpylät:** käytä höyryä kypsennyksen ensimmäiset 5-10 minuuttia. Leipomukset saavat rapean kuoren ja kauniin ruskean pinnan.
- **Vihannes- ja hedelmäkohokkaat**, lasagne, tärkkelyspitoiset ruoat, vanukkaat;
- **Vihannekset**, erityisesti perunat, kukkakaali, parsakaali, porkkana, kesäkurpitsa, munakoiso.

Höyrysuihku voidaan aktivoida ammattimaisen käytön (Pro) perustilassa. Valitsemalla MONIVAIHEINEN KYPSENNYS (katso luku 9).



Monivaiheisen kypsennyksen kokonaiskypsennysaika ei voi olla alle 5 minuuttia.

Kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta uunin toiminnan käynnistämiseksi.



Valitse HÖYRY (suihku) -symboli. Vahvasta valinta NUPILLA.



Kierrä NUPPIA ja valitse symboli. Vahvasta valinta NUPILLA.



Monivaiheisen kypsennyksen kokonaiskypsennysaika ei voi olla alle 5 minuuttia...



SUORA HÖYRYSUIHKU

Paina höyrysuihkun symbolia. Symboli vilkkuu, kunnes prosessi on suoritettu. Suora höyrysuihkutusta voidaan toistaa kolmessa vaiheessa; sitten näkyviin tulee höyrysymboli.



VAIHEITTAINEN HÖYRYSUIHKU

Kolme suihkua voidaan valita vaihteittain. Perättäisten höyrysuihkujen välillä tulee olla vähintään kolmen minuutin väli. Ensimmäiseksi höyryä suihkutetaan osana vaihetta 1 ja symboli vilkkuu. Kun asetettu aika umpeutuu, ohjelma siirtyy vaiheeseen 2, jota seuraa vaihe 3. Kun kaikki kolme vaihetta on suoritettu, symbolit sammuvat.

VAIHE 4: KYSENNYKSEN ALOITTAMINEN

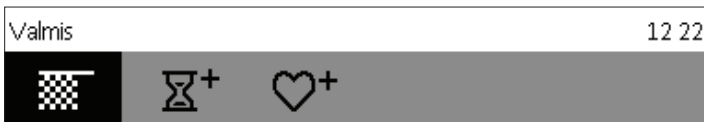
KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painike vilkkuu ennen kypsennyksen aloittamista.

Käynnistä kypsennys koskettamalla kevyesti KÄYNNISTÄ-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).



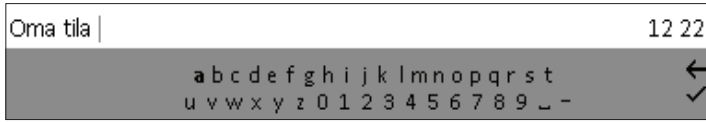
Lisää resepteihin


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

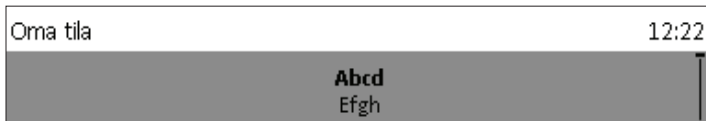


Kun kypsennysprosessi (höyryjärjestelmällä) on päättynyt, puhdista ja kuivaa uuni. Tyhjennä, puhdista ja kuivaa vesisäiliö.

KÄYTTÄJÄN MÄÄRITTÄMIEN OHJELMIEN TALLENTAMINEN (OMAT RESEPTIT)




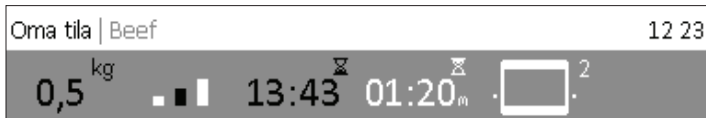
Valitse symboli  ja syötä nimi NUPPIA kiertämällä ja vahvistamalla vastaavat kirjaimet. Poista tarvittaessa merkki nuolen avulla; vahvista nimi ruksimerkinnällä tai KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta koskettamalla. Valitse ruokatyyppi.



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 Ekstrat saadaksesi näkyviin ekstra-/lisätoimintojen valikon.



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



Höyrypuhdistus

Käytetään tahrojen poistamiseen. Kaada vettä uunipannuun ja laita se alimmalle paistotasolle. 13 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 ruokatyyppin, 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 toiminto ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni on lämmennyt valittuun lämpötilaan, esilämmitys päättyy ja uuni on valmis kypsentämään valittua kypsennystilaa käyttäen.



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.



Regenerointi

Tätä tilaa käytetään kypsennetyn ruoan uudelleen lämmittämiseen. Ruoan laatu ei heikkene lämmitykseen käytettävän höyryn ansiosta. Sen maku ja koostumus säilyvät, niin että ruoka maistuu vasta kypsennetyltä. Voit lämmittää useita eri ruokalajeja samanaikaisesti.

- Tällä toiminnolla käyttäjä voi asettaa lämmitysprosessin aloitus- ja lopetusajan.

Lisää omaan tilaan

12 23



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

Veden kovuus

Kalkinpoisto



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.

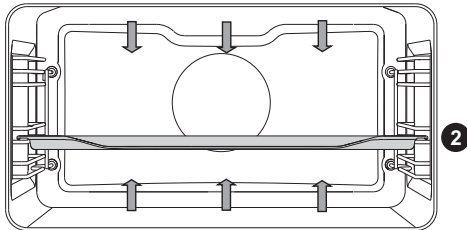
Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).



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	1000 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.

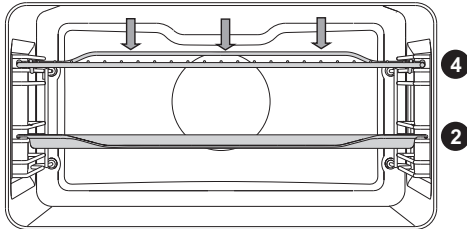
Ruuan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LEIVONNAISET			
Valkoinen leipä, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Tattarileipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Kokojyväleipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Ruisleipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Spelttileipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Makea kohokas	2	170-190	40-50
Sämpylät *	2	190-210	20-30
Saksanpäkinäkakku	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
Hedelmäruullat	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 nadzorujite 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	230	20-25
Sian niskapalat	150 g/pala	3	230	25-30
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	3	230	30-35
Grillimakkarat	70 g/pala	3	230	20-25
PAAHDETTU LEIPÄ				
Paahtoleipä	/	3	230	5-10
Lämpimät voileivät	/	3	230	5-10

Grillaustaulukko - suuri grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LIHA				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	3	230	10-15
Häränpihvi, kypsä	180 g/pala	3	230	15-20
Sian niskapalat	150 g/pala	3	230	15-20
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	3	230	20-25
Vasikanleike	140 g/pala	3	230	15-20
Grillimakkarat	70 g/pala	3	230	10-20
Spam (Leberkäse, sianlihapasteija)	150 g/pala	3	230	15-20
KALA				
Lohikyljykset/-fileet	200 g/pala	3	230	15-20
PAAHDETTU LEIPÄ				
6 viipaletta leipää	/	3	230	1-4
Lämpimät voileivät	/	3	230	2-5

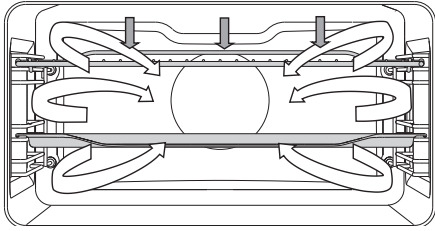
Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana. Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritalälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



Pidä uuninluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).

Grillivastus, ritalä 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.

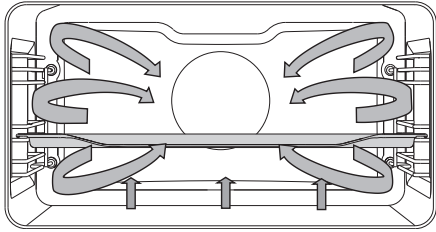
4

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



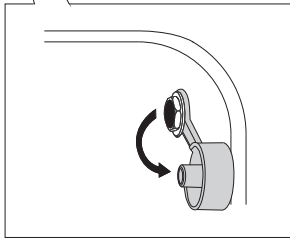
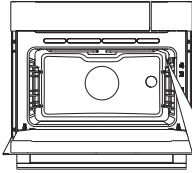
Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

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

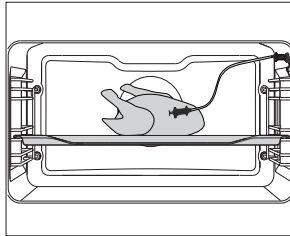
Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Juustokakku, murotaikina	2	160-170	60-70
Pizza*	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, murotaikina	1	200-210	50-60
Omenastruudeli, filotaikina	2	180-190	50-60

Lihan paistaminen lihalämpömittaria käyttäen (mallista riippuen)

Tässä tilassa sinun on asetettava kypsennettävän ruoan haluttu sisälämpötila. Uuni toimii niin kauan, että asetettu sisälämpötila saavutetaan. Sisälämpötilaa mitataan paistolämpömittarilla.



1 Irrota tulppa (liitäntä on uunin oikeanpuoleisen seinän yläkulmassa, edessä).



2 Kytke lihalämpömittarin pistoke liitäntään ja työnnä mittari ruokaan. (Jos aktivoituna on ajastintoimintoja, ne peruutetaan.)



Valitse järjestelmä (alalämpövastus ja puhallin).

Na prikazovalniku se prikažeta prednastavljena temperatura in temperaturni prikaz sonde. Dotaknite se tipke START.



Kypsennyksen aikana näytöllä näytetään ruoan nouseva sisälämpötila (haluttua sisälämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen aikana).

Kun asetettu sisälämpötila saavutetaan, uunin toiminta lakkaa.

Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti. Näyttöön ilmestyy kello.

Laita tulppa paikalleen kypsennyksen jälkeen.

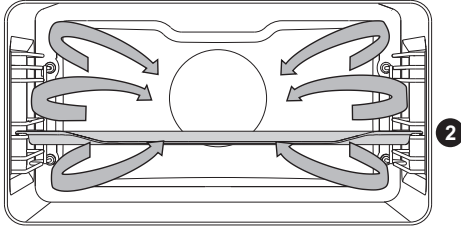
Lihan kypsyyssasteet

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



Käytä ainoastaan uunissasi käytettäväksi tarkoitettua lihalämpömittaria. Varmista, että mittari ei kosketa lämpövastusta kypsennyksen aikana. Lihalämpömittari on erittäin kuuma kypsennyksen jälkeen. Varo polttamasta itseäsi.

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.

Ruoan 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

Suosittelimme 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.

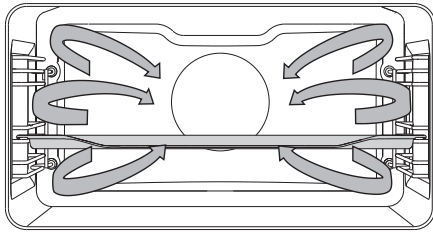
Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

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



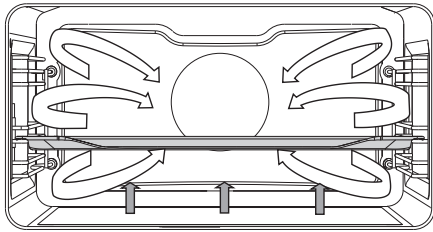
Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

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

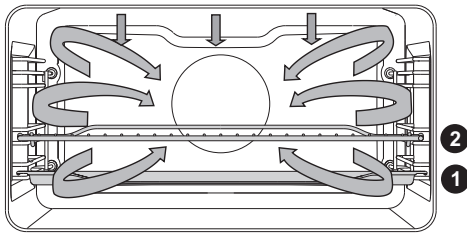
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

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.

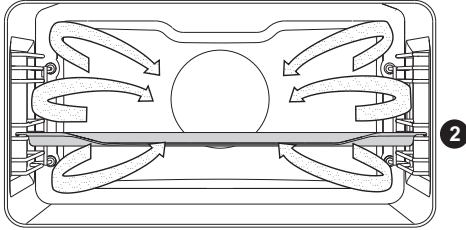
Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä toiselle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle paistotasolle. Kun paahdat lihaa uunipannussa, laita se ensimmäiselle paistotasolle.

Ruuan 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

* puoliraaka = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; kypsä = 70-75 °C

YHDISTELMÄLAITTEET

KUUMA ILMA JA HÖYRY

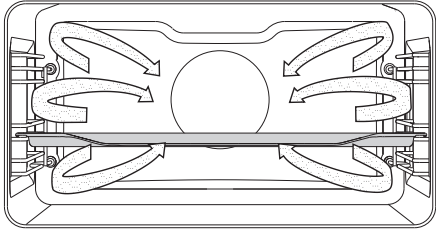


Höyrygeneraattorista syötetään vettä uuniin höyryn muodossa. Lisäksi uunissa on puhaltimella varustettu pyöreä lämpövastus, joka takaa kuuman ilman ja höyryn jatkuvan kierron.

 Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Höyryn voimakkuus	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)
Naudanliha/paisti	1000	1	1	170-190	80-110
Naudan sisäfilee	1000	1	2	180-200	50-70
Vasikka/paisti	1000	1	1	180-200	80-110
Lammas	1000	1	1	180-200	60-90
Linnunliha, kokonainen	1500	1	1	180-200	65-85
Linnunliha/rinta	1000	2	3	180-200	50-60
Porsas/filee	1000	1	2	180-200	50-70
Kala	200 g/pala	2	2	190-210	25-35
Peruna	1000	2	1	190-210	45-60
Peruna ja parsakaali	1000	2	2	180-200	35-50

HÖYRY



2

Höyrygeneraattorista syötetään vettä uuniin höyryn muodossa.



Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä.

Liha

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)
Hapankaali ja makkara	700	2	100	30-40
Häränpihvi	1000	2	100	40-50
Kananrinta	1000	2	100	20-30
Katkaravut	1000	2	100	20-30
Kalafilee	500	2	80	15-20
Kalapihvit	500	2	80	20-25
Kokonainen kala	400	2	100	20-30
Simpukat	1000	2	100	15-20
Nakkimakkara	1000	2	85	10-15

Vihannekset

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ruoan ja nesteen suhde	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)
Tarhapavut	500	/	2	100	55-65
Pavut - idut	500	1:2	2	100	90-100
Herneet	500	/	2	100	20-25
Kukkakaali - kokonainen	500	/	2	100	25-35
Kukkakaali - pilkottu	500	/	2	100	15-25
Parsakaali - kokonainen	500	/	2	100	20-30
Parsakaali - pilkottu	500	/	2	100	15-25
Porkkana - kokonainen	500	/	2	100	25-35
Porkkana - viipaloitu	500	/	2	100	20-30
Maissi	500	/	2	100	25-35
Kahviherneet	500	1:2	2	100	85-95
Fenkoli	500	/	2	100	15-25
Kyssäkaali	500	/	2	100	25-35
Punajuuri - kokonainen	500	/	2	100	65-75
Paprika	500	/	2	100	15-20
Sikuri	500	/	2	100	15-20
Ruusukaali	500	/	2	100	20-30
Parsa	500	/	2	100	15-25
Pinaatti	500	/	2	100	10-15
Lehtimangoldi	500	/	2	100	15-20
Sekavihannekset	1000	/	2	100	25-35
Kaali	500	/	2	100	35-45
Kiinankaali	500	/	2	100	30-40
Munakoiso	500	/	2	100	10-20
Kesäkurpitsat	500	/	2	100	10-20
Perunat, kokonaiset	500	/	2	100	30-40
Perunat, viipaloitua	500	/	2	100	25-35

Pasta/riisi/viljat

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ruoan ja nesteen suhde	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Valk. riisi	200	1:2	2	100	25-35
Musta riisi	200	1:2	2	100	55-65
Risotto	Resepti	1:2	2	100	30-40
Pasta	200	1:2	2	100	15-25
Kokojyväpasta	200	1:2	2	100	15-25
Hirssi	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	2	100	15-25
Mykyt	500	/	2	100	15-25
Tortellini	500	/	2	100	20-30
Kuskus	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	2	100	15-20

* Peitä astia foliolla

Jälkiruoat

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ruoan ja nesteen suhde	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Suklaan sulatus *	200	/	2	50	20-30
Liivatteen liotus/sulatus *	1 pakkaus	/	2	50	15-20
Riisivanukas	Resepti	1:4	2	100	30-40
Kohotettu taikina	Resepti	/	2	40	25-35
Crème caramel	Resepti	/	2	100	40-50

Munaruokat

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Löysäksi keitetyt munat	200	2	100	10-15
Kovaksi keitetyt munat	200	2	100	15-20
Paistetut munat	200	2	100	13-17
Munakokkeli	200	2	100	10-15
Pekoniomeletti	Resepti	2	100	15-20

Hedelmät

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Omenanviipaleet	500	2	100	5-15
Aprikoosinviipaleet	500	2	100	5-15
Kirsikat	500	2	100	10-15
Karviaismarjat	500	2	100	5-15
Päärynäpalat	500	2	100	5-15
Luumut	500	2	100	5-15
Raparperi	500	2	100	5-15
Nektariinit	500	2	100	5-10

Sulatus

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Sulatusaika (min)
Pakasteliha	500	2	50	40-50
Pakastekana	1500	2	50	50-60
Pakastekala, 200 g/pala	1000	2	50	35-45
Pakastehedelmät	500	2	50	10-20
Valmiit pakasteateriat	1000	2	60	45-60

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. Huuhtelee 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.

TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtele 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. Huuhtele 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.

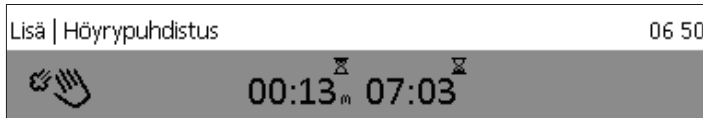
Uunin pinnoissa ja paistopelleissä on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

STEAM CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEKSI

Ennen kuin käynnistät Steam Clean -ohjelman, lisää puhdasta vettä vesisäiliöön.



Valitse päävalikosta "Ekstras/lisätoiminnot" ja valitse Steam Clean -symboli. Vahvasta asetus painamalla NUPPIA.



Paina KÄYNNISTYS-painiketta.



Kun olet käynnistänyt ohjelman, odota että näytöllä näytetty aika kuluu loppuun (13 minuuttia).

Kun Steam Clean -ohjelma on valmis, anna uunin jäähtyä riittävästi voidaksesi pyyhkiä sen sisäpinnan turvallisesti, itseäsi polttamatta.



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

VESISÄILIÖN PUHDISTAMINEN

Puhdistuksen tarve riippuu veden kovuudesta.


Veden kovuus	°N	Veden arvioitu kulutus ennen kuin vaaditaan kalkinpoistoa	Testiliuskan värillisten raitojen lukumäärä
Pehmeä	0-3dH	100	4 vihreää raitaa
Hieman kova	3-7dH	70	1 punainen raita
Kohtalaisen kova	7-14dH	50	2 punaista raitaa
Kova	14-21dH	35	3 punaista raitaa
Erittäin kova	>21dH	25	4 punaista raitaa

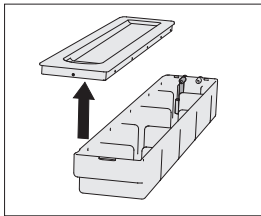
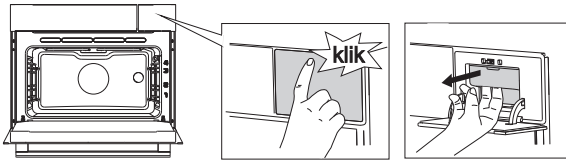
Suosittelimme kalkinpoistoainetta höyryjärjestelmän optimaalisen puhdistustuloksen varmistamiseksi.

Näytöllä näkyy seuraava ilmoitus: **"Suorita kalkinpoisto."** Näytöllä olevat ilmoitukset opastavat sinut kalkinpoistoprosessin läpi.

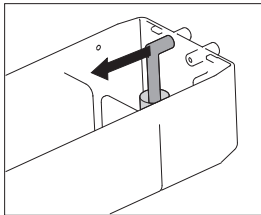
1. Lisää vesisäiliöön kalkinpoistoaine (laimennettu vedellä suhteessa 1:8).
2. Kalkinpoisto on käynnissä.
3. Kalkinpoisto on päättynyt. Poista neste, huuhtelee säiliö ja lisää puhdasta vettä huuhtelua varten.
4. Huuhtelu on päättynyt. Puhdista säiliö ja pyyhi uuni.
Puhdista myös vaahtosuodatin (katso luku VAAHTOSUODATTIMEN PUHDISTUS)

VAAHTOSUODATTIMEN PUHDISTUS

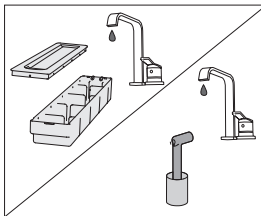
 Puhdista vaahtosuodatin joka kerta, kun puhdistat vesisäiliön tai suoritat laitteelle kalkinpoiston.



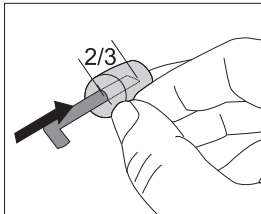
1 Avaa vesisäiliön kansi.




2 Poista tuloputki putkikiinnitimestä.



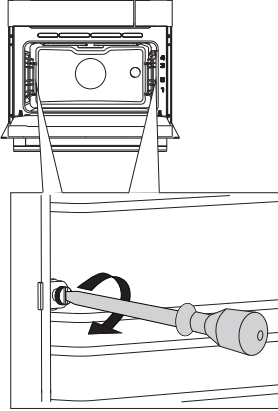
3 Puhdista tuloputki ja vaahtosuodatin juoksevilla vedellä. Huuhtelee vaahtomuovi puhtaaksi niin, että siinä ei ole näkyviä epäpuhtauksia. Näin voit olla varma siitä, että laite toimii asianmukaisesti ja säilyttää ruoan tuoreen maun ja tuoksun.



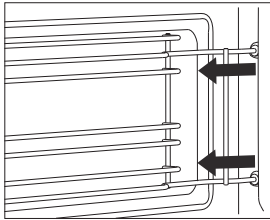
 Jos vaahtosuodatin on irrotettu tuloputkesta, aseta se takaisin työntämällä putki paikalleen niin, että se kattaa noin kaksi kolmasosaa vaahtomuovin pituudesta.

LANKAKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTUS

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



1 Irrota ruuvi.

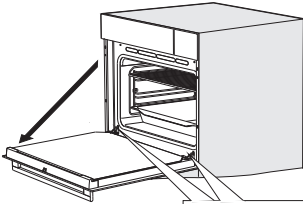


2 Irrota kiskot takaseinässä olevista aukoista.

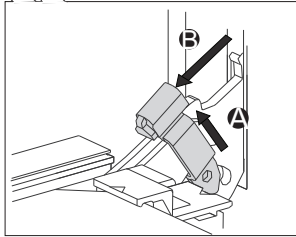


Kiristä lankakiskojen ruuvit jälleen ruuvimeisselillä puhdistuksen jälkeen.

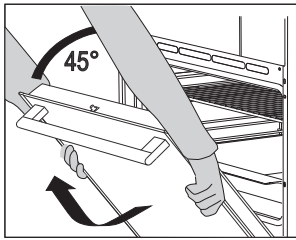
UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN




1 Avaa luukku ensin täysin (niin auki kuin mahdollista).



2 Nosta hieman saranoiden pitimiä ja vedä luukkua itseäsi kohti.



3 Sulje luukku hitaasti 45 asteen kulmaan asti (suhteessa täysin kiinni olevaan asentoon), nosta luukkua ja vedä se irti.

 Luukku asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Jos luukku ei aukea tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kohdallaan.



Kun asetat luukun takaisin paikalleen, varmista aina, että saranan pitimet on asetettu asianmukaisesti saranapesiin, sillä ne estävät voimakkaaseen pääjouseen liitetyn pääsaranan yhtäkkisen sulkeutumisen. Jos pääjousi laukeaa, on olemassa loukkaantumisvaara.

LUUKUN PEHMEÄ AVAUTUMINEN (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen aukeamisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa.

LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkenemisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15 asteen kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti sulkeutumiseen.



Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä

UUNINLUUKUN MEKAANINEN LUKITUS (mallista riippuen)

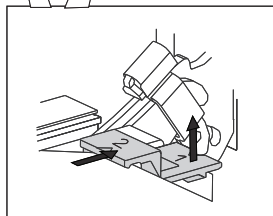
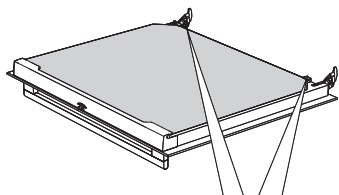
Avaa luukun lukko työntämällä sitä kevyesti oikealle peukalollasi ja vetäen samalla luukku ulospäin.



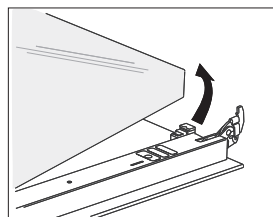
Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

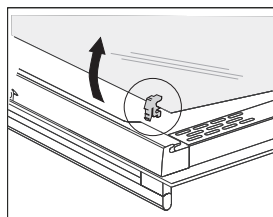
Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta Uuninluukun irrottaminen ja vaihtaminen).



1 Nosta kevyesti luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia tukia (merkintä 1 tuessa) ja vedä ne pois lasista (merkintä 2 tuessa).



2 Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.



3 Poista kolmas lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Poista myös lasien kumitiivisteet.

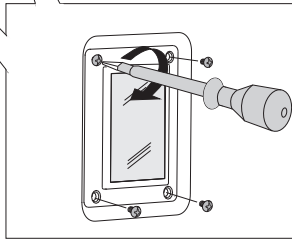
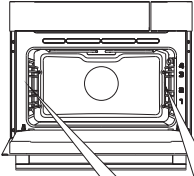


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

LAMPUN VAIHTAMINEN

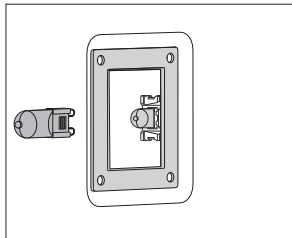
Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

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




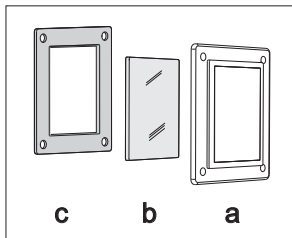
1 Irrota lampun suojus tasapäisellä ruuvimeisselillä ja poista se.


 varo vaurioittamasta emalipintaa.



2 Irrota halogeenilamppu.

 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.



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

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.
Pumppu ei pumpkaa vettä höyryjärjestelmään.	Tarkasta vesisäiliön vesimäärä. Ei tarpeeksi vettä vesisäiliössä Varmista, että vesisäiliön takana olevat putkilot ja reiät eivät ole tukossa.

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	1	160-170 *	20-35	
Sokerikakku	Pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä	1	160-170 *	20-35	
Omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä	1	170-180	65-85	
Omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä	2	160-170	65-85	
Sokerikakku	Pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä	2	150-160	10	
				15-25	





* 10 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä

Grillaus

Ruokalaji	Välineet	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys- aika (min)	Järjestelmä
Paahtoleipä	Ritilä	4	230 *	1:00-3:00	
Jauhelihapihvit	Ritilä + paistopelti rasvankerä- ysastiaksi	3	230 *	25-35 **	

* 10 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä

Höyrytys

Ruokalaji	Välineet	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys- aika (min)	Järjestelmä
Parsakaali, tuore; yksi astia	Reiällinen astia + paistopelti valutusastiaksi		100	22-27	
Parsakaali, tuore; 300 g	Reiällinen astia + paistopelti valutusastiaksi		100	17-22	
Herneet, pakastetut; 2.5 kg	Reiällinen astia + paistopelti valutusastiaksi		100	45-50	
Herneet, pakastetut; 1,8 kg astiaa kohden	2 x reiällinen astia + paistopelti valutusastiaksi		100	50-60	

gorenje⁺



463537