
gorenje+

**YKSITYISKOHTAISET
OHJEET MIKRO-
YHDISTELMÄUUNIN
KÄYTTÄMISEKSI**



Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit
laitteemme.

Tämä yksityiskohtaisen ohjeen
tarkoitus on auttaa sinua
tutustumaan uuteen laitteeseesi
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa
ei ole vaurioita.

Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota
yhteys jälleenmyyjääsi tai paikalliseen
myymälään, josta laitteesi 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 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA 8 Ennen uunin liittämistä	VAROITUKSET
9 MIKRO-YHDISTELMÄUUNI 12 Ohjausyksikkö 14 Laitteen tiedot - tietokilpi	JOHDANTO
15 ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ 16 ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA	LAITTEEN VALMISTELU
17 KYPSENNYKSEN JA ASETUSTEN PÄÄVALIKOIDEN VALITSEMINEN 18 A) Kypsennys valitsemalla ruoan tyyppi 20 B) Kypsennys valitsemalla käyttötila 26 C) Kypsennys mikroaalloilla 27 D) Omien ohjelmiesi tallentaminen (oma tila) 28 KYPSENNYKSEN KÄYNNISTÄMINEN 28 KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN JA UUNIN SAMMUTUS 29 LISÄOMINAISUUKSIEN VALITSEMINEN 31 YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN 33 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT	ASETUKSET JA KYPSENNYS
53 HUOLTO JA PUHDISTUS 54 Tavanomainen uunin puhdistus 55 Aqua clean -puhdistusohjelma 56 Lankakiskojen poistaminen ja puhdistus 57 Lampun vaihtaminen	PUHDISTUS JA HUOLTO
58 VIANETSINTÄTAULUKKO 59 HÄVITTÄMINEN	ONGELMIEN RATKAISEMINEN

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvalliseksi käyttämiseksi ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Uunin ulkoiset osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset poissa uunin luota.

VAROITUS: Ulkoiset osat kuumentuvat käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla siitä palovammojen välttämiseksi.

Laite kuumenee käytön aikana. Älä koske uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on sammutettu, jotta vältytään mahdolliselta sähköiskulta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluukun lasin / keittotason kääntyvän kannen lasin puhdistukseen, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

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

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai ohjausjärjestelmillä.

Erotusmekanismi on integroitava kiinteään johdotukseen johdotusta koskevien määräysten mukaisesti.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi (koskee vain laitteita, joiden mukana on toimitettu jatkojohto).

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

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 virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Älä vuoraa uunin seiniä 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.

Älä nosta laitetta pitämällä kiinni luukun kahvasta.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettynä tai tukittuina.

Mikroaaltouunin turvallinen käyttö

VAROITUS: Kun laitetta käytetään yhdistelmätilassa, lapset saavat käyttää uunia vain aikuisten valvonnassa syntyvistä lämpötiloista johtuen.

VAROITUS: jos laitteen luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää, ennen kuin se on korjattu pätevän henkilön toimesta.

VAROITUS: Muiden kuin pätevien henkilöiden on vaarallista suorittaa huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joihin liittyy mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavan kannen irrottaminen.

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja sellaisissa kuin:

- henkilökunnan keittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä;
- maataloissa;
- asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asumistyyppisissä ympäristöissä;
- majoitus ja aamiainen -tyyppisissä ympäristöissä.

Käytä vain ruokailuvälineitä, jotka sopivat käytettäväksi mikroaaltouuneissa.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallisia ruoka- ja juoma-astioita kypsennyksen aikana.

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

Juomien kuumentaminen mikroaaltouunissa voi johtaa myöhästyneeseen ryöpsähtävään kiehumiseen. Tästä syystä astiaa käsiteltäessä tulee olla varovainen.

Jotta välttyisit juoman yhtäkkiseltä ryöpsähtävältä kiehumiselta, laita juoma-astiaan ei-metallinen esine (esim. puu-, lasi- tai muovilusikka) ennen kuin alat kuumentamaan sitä.

Pienten lasten tuttipullojen ja ruokapurkkien sisältö on sekoitettava tai ravistettava ja niiden lämpötila on tarkastettava ennen syöttämistä, jotta lapsi ei saa palovammoja.

Kuorellisia ja kokonaisia kovaksi keitettyjä 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.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Elintarvikkeiden tai vaatteiden kuivaamisesta sekä lämmitystyynyjen, tossujen, pesusienten, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittämisestä voi olla seurauksena loukkaantumis-, syttymis- ja tulipalon vaara.

Uuni on puhdistettava säännöllisesti ja kaikki ruoanjäämät on poistettava.

Jos uunia ei pidetä puhtaana, seurauksena saattaa olla pinnan vioittuminen, mikä puolestaan saattaa lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa mahdollisesti myös vaaratilanteita.

Uppoasennettua laitetta käytettäessä kaapin oven on oltava auki.

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

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 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.

Älä liitä laitetta virtalähteeseen, jos virtalähteeseen on asennettu maasulkuvirran katkaisija, ELCB.

ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:

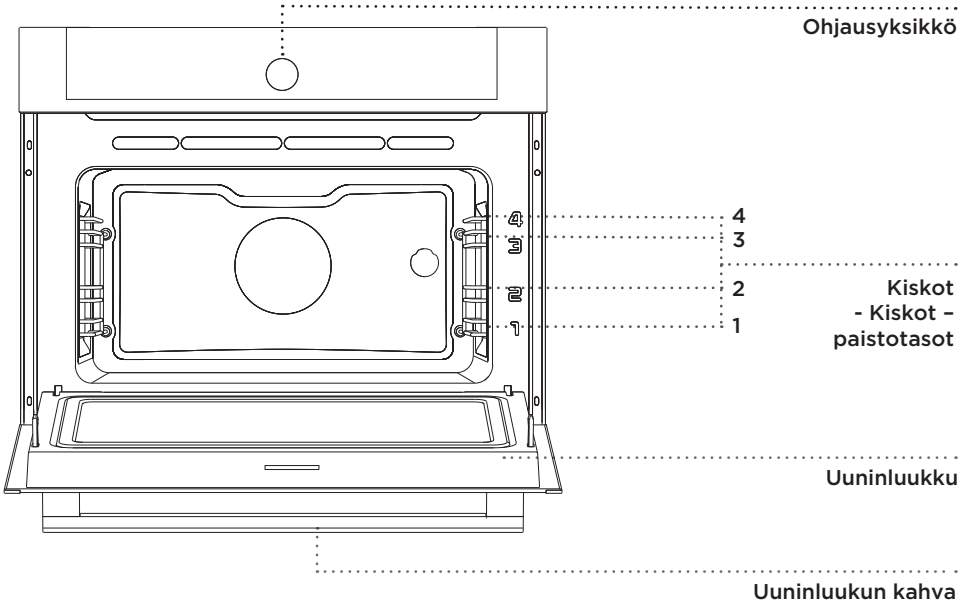


Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.

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 4 tasolla (huomaa, että paistotasot/ohjaimet lasketaan alhaalta ylöspäin).

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

UUNINLUUKUN KYTKIN

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

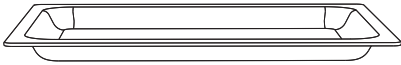
JÄÄHDYTYSTUULETIN

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.

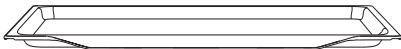


Rešetke, nizkega in globokega pekača ali katerih koli drugih kovinskih delov ne smete uporabljati pri sistemih z mikrovalovi!

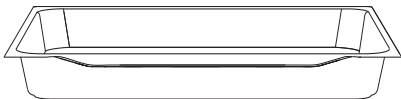


RITILÄÄ käytetään grillaukseen tai kypsennyksessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.


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



MATALA PAISTOPELTI on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.

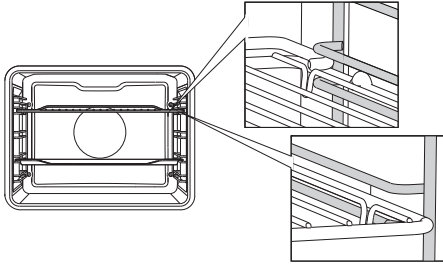


SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

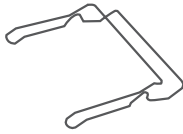
 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastiana.



Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.



Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



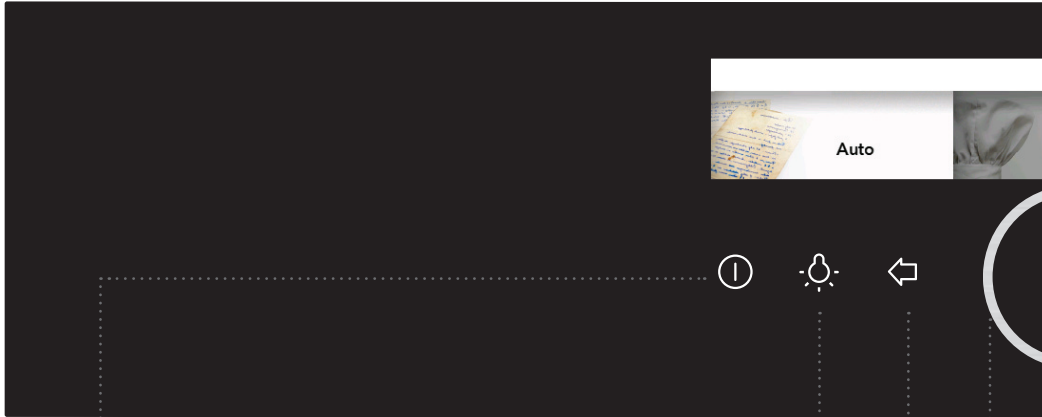
PAISTOPELTITELINE helpottaa kuumien paistopeltien poistamista uunista paistamisen jälkeen.



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

OHJAUSYKSIKKÖ

(Riippuvat mallista)



1 VIRTAPAINIKE (ON/OFF)

2 UUNIN VALOT PÄÄLLE/POIS- PAINIKE

3 TAKAISIN- PAINIKE

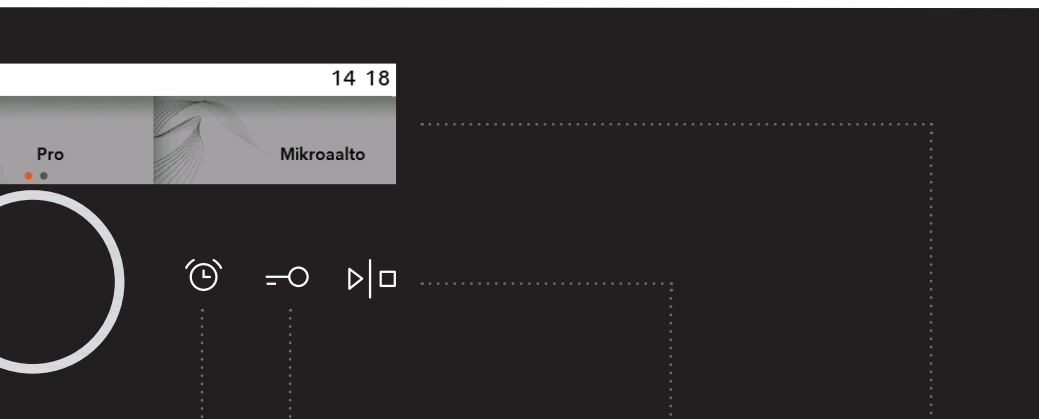
4 Valinta- ja VAHVISTUS- NUPPI

Kosketa kevyesti
palataksesi
edelliseen valikkoon.

Pidä painettuna
palataksesi
päävalikkoon.

Valitse asetus nuppia
kääntämällä.

Vahvista valintasi
nuppia painamalla.



5 MINUUTTIM-
UISTUTIN/
HÄLYTYS

6 TLAPSILUK-
KOPAINIKE

7 KÄYNNISTYS-/
SAMMUTUS-
PAINIKE

8 NÄYTTÖ -
näyttää kaikki
asetukset

Kosketa pitkään:
KÄYNNISTYS

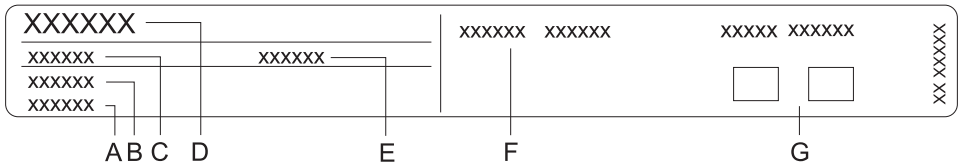
**Kosketa pitkään
käytön aikana:**
SAMMUTUS

HUOMAA:

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

LAITTEEN TIEDOT - TIETOKILPI

(RIIPPUVAT MALLISTA)



- A Sarjanumero
- B Koodi
- 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.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

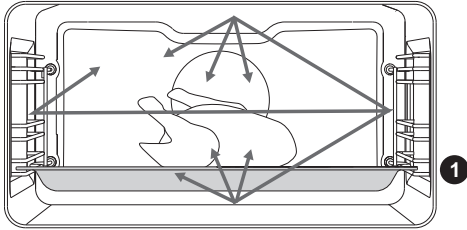
Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien. Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Ennen kuin käytät uunia ensimmäisen kerran, kuumenna se ilman ruokaa ”ylä- ja alalämpövastusta” käyttäen 200 °C:n lämpötilaan noin tunnin ajaksi. Laitte erittää tyypillistä ”uuden laitteen” hajua. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

MIKROAALTOTOIMINTO

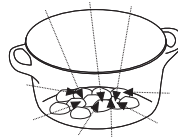
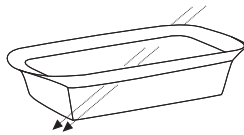
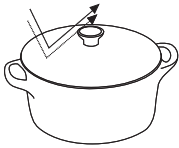
Mikroaaltoja käytetään ruoan kypsennykseen, paistamiseen ja sulattamiseen. Ne mahdollistavat nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman että ruoan väri tai muoto muuttuu.

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.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

KIELEN VALINTA



Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa virtalähteeseen tai kun se on ollut pitkään erotettuna virtalähteestä, aseta haluamasi kieli. Oletuskieli on englanti.

 Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.

			13 50
English	Česky	Dansk	


Kierrä NUPPIA ja valitse haluttu kieli. Vahvista valintasi.

PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Date				12 00
	1	1	2017	

Aseta PÄIVÄ, KUUKAUSI ja VUOSI NUPPIA painamalla. Kierrä nuppia ja vahvista valinta ruksimerkillä.

KELLON ASETTAMINEN

Time				12:00
	12:00			

Kierrä NUPPIA ja aseta KELLONAIKA. Vahvista valintasi ruksimerkinnällä.

 Uuni toimii, vaikka et olisikaan asettanut kellonaikaa, mutta tällöin ei voida käyttää sen ajastintoimintoja (katso luku AJASTINTOIMINTOJEN VALINTA).

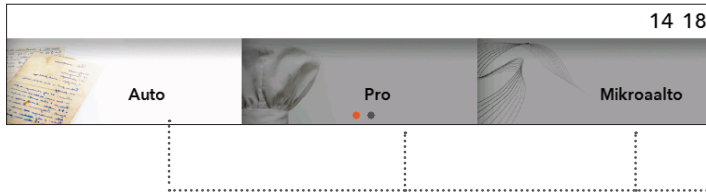
Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.

KELLOASETUSTEN VAIHTAMINEN

Voit vaihtaa kellonajan, jos mikään ajastintoiminto ei ole aktivoituna (katso luku YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN).

KYPSENNYKSEN JA ASETUSTEN PÄÄVALIKOIDEN VALITSEMINEN

Voit ohjata kypsennyksiä usealla eri tavalla:



Kierrä NUPPIA ja valitse valikon nimi. Vahvista valinta painamalla NUPPIA. Yläpuolelle ilmestyy näkyviin valitun valikon NIMI.



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.

A) Auto

Valitse tässä tilassa ensin ruoan tyyppi ja sen jälkeen valitun ruoan määrän, kypsennysasteen ja kypsennyksen loppumisen automaattiasetukset.

Ohjelma tarjoaa lukuisia erilaisia esiasetettuja reseptejä, kokkien ja ravitsemusasiantuntijoiden testaamia.

B) Pro

Tämä tila tarjoaa valikoiman ruokia esiasetetuilla arvoilla, joita voi muokata.

C) Mikroaallot

Tämä tila soveltuu ruoan kypsennykseen, paistamiseen ja sulattamiseen.

D) Oma tila

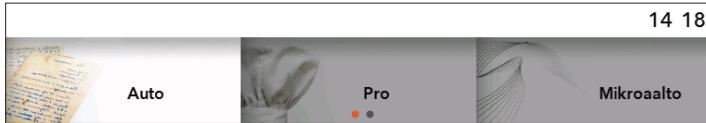
Tämä tila mahdollistaa ruokien valmistamisen omien toiveidesi mukaan käyttäen joka kerta samoja vaiheita ja asetuksia. Voit tallentaa asetuksesi uunin muistiin ja hakea ne esiin seuraavan kerran, kun haluat käyttää niitä.

A) KYPSENNYS VALITSEMALLA RUOAN TYYPPI

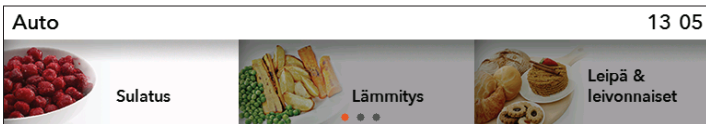
(automaattitila - Auto)



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä NUPPIA ja valitse **Auto**. Vahvista valintasi NUPPIA painamalla.



Valitse ruoan tyyppi ja valittu ruoka. Vahvista valintasi.



Esiasetetut arvot näytetään. Voit muuttaa määrää, kypsennysastetta ja viivästettyä käynnistystä (kypsennyksen loppu).


- 1 määrä
- 2 kypsennysaste
- 3 viivästetty aloitus
- 4 kypsennyksen kesto
- 5 kypsennysjärjestelmä ja suositeltu taso
- 6 ammattimainen tila (Pro)



Jos automaattitilassa valitaan symboli , ohjelma kytkeytyy **ammattimaiseen tilaan (Pro)** (katso luku KYPSENNYS VALITSEMALLA TILA).

Kosketa **KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ** -painiketta kypsennyksen käynnistämiseksi. Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

ESILÄMMITYS

Jotkut Auto-tilan ruokalajien kypsennysohjelmat sisältävät myös esilämmitystoiminnon .

Kun valitset ruokalajin, näkyviin tulee seuraava ilmoitus: "Valittuun ohjelmaan sisältyy esilämmitys." (Vahvista valintasi NUPILLA.) **"Esilämmitys käynnistetty."** Älä laita ruokaa vielä sisään. Todellinen ja asetettu lämpötila näytetään vuorotellen näytöllä.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi lakkaa ja laite antaa äänimerkin. Näytölle ilmestyy seuraava ilmoitus: **"Esilämmitys suoritettu."**

Avaa luukku ja laita ruoka uuniin. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.



Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

B) KYPSENNYS VALITSEMALLA KÄYTTÖTILA

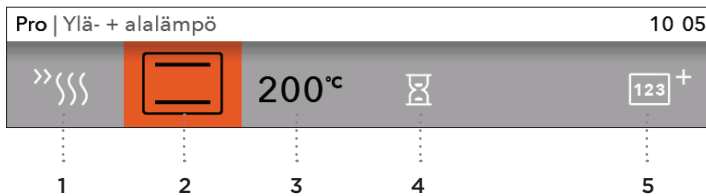
(ammattimainen tila (Pro))



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä **NUPPIA** ja valitse Pro. Vahvista valintasi.



Valitse omat perusasetuksesi.

PERUSASETUKSET


- 1 esilämmitys
- 2 järjestelmä (katso taulukko UUNIN JÄRJESTELMÄT)
- 3 lämpötila uunissa

LISÄASETUKSET

- 4 kypsennyksen kesto (katso luku AJASTINTOIMINNOT - KESTO)
- 5 monivaiheinen kypsennys (katso luku MONIVAIHEINEN KYPSENNYS)

ESILÄMMITYS

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

Kun tämä symboli  valitaan, esilämmitystoiminto aktivoituu ja näkyviin tulee ilmoitus: **"Esilämmitys käynnistetty."** Älä laita ruokaa vielä sisään. Todellinen ja asetettu lämpötila näytetään vuorotellen näytöllä.











Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi lakkaa ja laite antaa äänimerkin. Näytölle ilmestyy seuraava ilmoitus: **"Esilämmitys suoritettu."**


Avaa luukku ja laita ruoka uuniin. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.






Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

UUNIN JÄRJESTELMÄT (mallista riippuen)

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
UUNIN JÄRJESTELMÄT			
	YLÄ- + ALALÄMPÖ Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahata ainoastaan yhdellä tasolla.	200	30 - 250
	YLÄLÄMPÖ Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien pinnan ruskistamiseen.	150	30 - 235
	ALALÄMPÖ Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	160	30 - 235
	PIENI GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Käytä tätä lämpövastusta, kun haluat tehdä muutaman lämpimän leivän, paistaa olutmakkaraa tai paahata leipää.	240	30 - 250
	PIENI 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 paahata leipää.	240	30 - 250
	ISO GRILLI + 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 - 250
	KUUMA ILMA + ALALÄMPÖ Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200	30 - 250
	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 - 250
	ECO KUUMA ILMA ¹⁾ Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	180	120-275
	ALALÄMPÖ + PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180	30 - 230


JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
UUNIN JÄRJESTELMÄT			
	PAAHTAMINEN Automaattisessa paistotilassa/-järjestelmässä ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Tilaa käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.	180	30 - 240

¹⁾ Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti. Tässä tilassa uunin todellista lämpötilaa ei näytetä laitteen erityisen toimintoalgoritmin ja jäljellä olevan lämmön hyödyntämisen johdosta.

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
	MIKROAALLOT Mikroaaltoja käytetään kypsennykseen ja sulattamiseen. Ne mahdollistavat nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman että ruoan väri tai muoto muuttuu.	-	1000
	KUUMA ILMA + MIKROAALTO Ohjelmaa voidaan käyttää kaikenlaiselle lihalle, muhennoksille, vihanneksille, piiraille, kakuille, leivälle ja gratinointiin (esim. ruoat, jotka vaativat pidemmän kypsennysajan).	160	600
	GRILLI + PUHALLIN + MIKROAALTO 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.

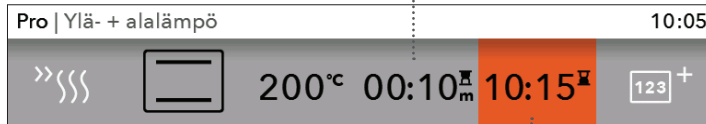
Kosketa **KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ** -painiketta kypsennyksen käynnistämiseksi. Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

 Symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Laite antaa äänimerkin. Et voi vaihtaa kypsennysasetuksia prosessin aikana.

AJASTINTOIMINNOT - KESTO



Ammattimaisen tilan perustilassa voit valita ajastintoiminnon. Vahvista valintasi NUPPIA painamalla.



Uunin toiminnan kesto

Viivästetty käynnisty



Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminnan keston.

Aseta haluamasi kypsennysaika ja vahvista asetukset (maks. kypsennysaika on 10 tuntia).

Näytetty päättymisaika säädetään sen mukaisesti.

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi.

Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

Kytke kaikki ajastintoiminnot pois päältä asettamalla valituksi ajaksi 0.



Viivästetyn käynnistyksen asettaminen

 Viivästetty kytkeytyminen ei ole mahdollista pienen grillin, suuren grillin eikä grillin ja puhaltimen järjestelmissä.

Tässä toiminnossa voit määrittää kypsennyksen keston

(kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika) (viive voi olla 24 tuntia).

Varmista että kelloon on asetettu nykyinen aika tarkasti.

Esimerkki:

Nykyinen aika: 12:00

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen päättymisaika: 18:00

Aseta ensin KYPSENNYSAIKA (2 tuntia).

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

Valitse tämän jälkeen PÄÄTTYMISAIKA ja aseta ajastin (18:00)

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi.

Ajastin odottaa asetetun ajan, ennen kuin kypsennys käynnistetään.

Näyttöön tulee viesti **"Käynnistyksen viive. Kypsennys käynnistyy kello 16:00."** Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti.



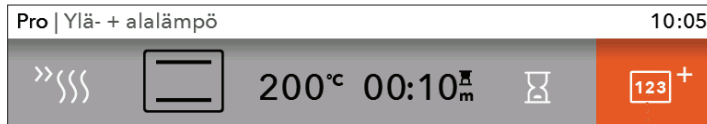
Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu lyhyt äänimerkki ja Valmis-valikko tulee näkyviin.

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.

MONIVAIHEINEN KYPSENNYS

Tässä tilassa voit yhdistää kolme peräkkäistä erilaista ruoanlaittotapaa yhteen kypsennykseen.

Valitsemalla erilaisia asetuksia voit valmistaa ruokaa juuri haluamallasi tavalla.



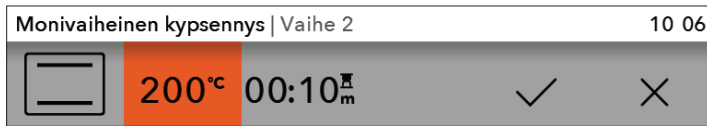
Monivaiheinen ohjelma voidaan valita ammattimaisen toiminnon perustilassa ja mikroaaltotilassa. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



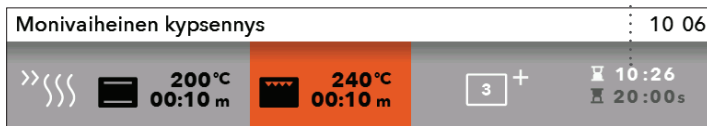
Valitse: vaihe 1, vaihe 2, vaihe 3
Vahvista asetukseksi painamalla NUPPIA.



Vaihe 1 on jo valittuna, jos olet asettanut ajastintoiminnot aikaisemmin.



Aseta järjestelmä, lämpötila ja aika. Vahvista valintasi RUKSIMERKINNÄLLÄ painamalla NUPPIA.




Koko kypsennysaika - loppu

Nykyisen vaiheen edistyminen

Valitun vaiheen lämpötila ja kesto aika

Kun KÄYNNISTÄ-painiketta kosketaan, uuni alkaa ensin toimia vaiheen 1 mukaisesti. (Näytön alareunassa oleva edistymispalkki ilmaisee kypsennysprosessin nykyisen vaiheen). Kun tietty aika on kulunut, vaihe 2 aktivoituu ja sen jälkeen vaihe 3, jos se on valittu.

Monivaiheinen kypsennys Vaihe 1/2		10 06
 25°C 00:09 m	 240°C 00:10 m	 10:26  19:59s

 Jos haluat peruuttaa jonkun vaiheen käytön aikana, kierrä NUPPIA, valitse vaihe ja peruuta se RASTIMERKINNÄLLÄ vahvistamalla. Voit tehdä tämän ainoastaan vaiheille, jotka eivät ole vielä alkaneet.

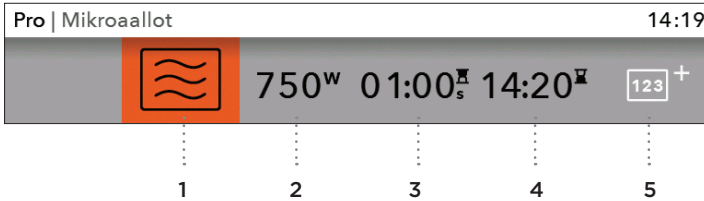
C) KYPSENNYS MIKROAALLOILLA



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä NUPPIA ja valitse **mikroaallot**. Vahvista valinta painamalla NUPPIA.



Valitse asetus NUPPIA kiertämällä ja vahvista painamalla sitä.

- 1 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.

D) OMIEN OHJELMIESI TALLENTAMINEN (OMA TILA)

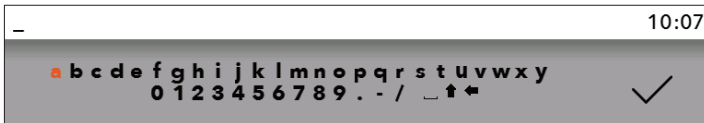
Kun kypsennys on valmis, näyttöön ilmestyy "loppuvalikko". Valitse symboli  tallentaaksesi asetuksesi uusin muistiin.



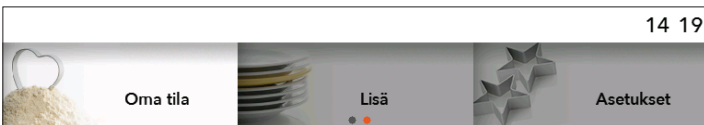
Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta Oma tila.



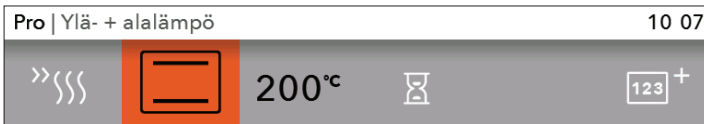
Voit tallentaa muistiin korkeintaan 12 reseptiä.




Kierrä NUPPIA ja vahvista vastaavat kirjaimet nimen syöttämiseksi. Voit poistaa kirjaimia tarvittaessa nuolisymbolilla; tallenna nimi ruksimerkillä.



Voit avata lempireseptisi valitsemalla päävalikosta Omat reseptit. Vahvista valintasi NUPILLA.



Esiasetetut arvot näytetään ja voit muuttaa niitä tarvittaessa.

Kun ohjelma on valmis, näkyviin tulee valikko **Valmis**. Jos olet tehnyt muutoksia, voit tallentaa ne valitsemalla  -symbolin. Valitse samanniminen resepti. Merkki "**Ohjelma korvataan uudella**" ilmestyy näyttöön.


- Vahvista valintasi reseptin tallentamiseksi samalla nimellä tai uudella nimellä.
- Voit myös peruuttaa valintasi. Uusi näyttö aukeaa, josta voit valita uuden kentän ja tallentaa uuden reseptin.

KYPSENNYKSEN KÄYNNISTÄMINEN

KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painike vilkkuu ennen kypsennyksen käynnistämistä.

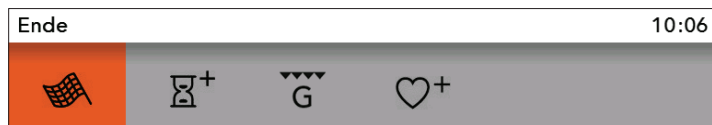
Aloita kypsennys koskettamalla kevyesti KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta. Jos haluat muuttaa nykyisiä asetuksia kypsennyksen aikana, kierrä NUPPIA ja valitse asetus tai arvo. Vahvista valintasi.



 Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennys keskeytyy ja jatkuu, kun luukku on suljettu jälleen. Tämä on tehtävä 3 minuutin kuluessa, muussa tapauksessa kypsennys päättyy ja näytöllä näytetään sana Loppu.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN JA UUNIN SAMMUTUS

Voit päättää kypsennyksen koskettamalla KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta.



Kierrä NUPPIA ja näkyviin tulee valikko **Valmis** symboleineen.



Lopeta

Valitse kuvake ja lopeta kypsennysprosessi. Näytöllä näkyy päävalikko.



Lisää kestoaikaa

Voit pidentää kypsennyksen kestoä valitsemalla kyseisen kuvakkeen. Voit määrittää kypsennykselle uuden päättymisajan (katso luku AJASTITOIMINNOT – KESTO).



Gratinointi

Valitse tämä symboli ruskistaaksesi ruoan pintaa kypsennyksen jälkeen.

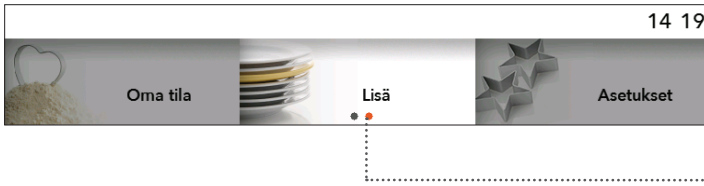


Lisää suosikeihin

Voit tallentaa valitut asetukset uunin muistiin ja käyttää niitä uudelleen seuraavalla kerralla.

 Uunin käytön jälkeen kondenssivesikanavaan (luukun alapuolella) voi jäädä hieman vettä. Pyyhi kanava sienellä tai liinalla.

LISÄOMINAISUUKSIEN VALITSEMINEN



Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta **Lisä**.
Vahvista valintasi. Lisätoimintojen valikko tulee näkyviin.



Jotkut toiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa järjestelmissä; tällaisessa tapauksessa kuuluu äänimerkki.

Puhdistus / Aqua Clean

Tämä ohjelma helpottaa tahrojen poistamista uunin sisäosista. (Katso luku PUHDISTUS JA HUOLTO.)

Sulatus

Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä.

Vain puhallin on käytössä.

Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen (kakkujen, leivonnaisten, leipien, sämpylöiden ja pakastettujen hedelmien).

Aseta ruoan tyyppi, paino ja sulatuksen käynnistys- ja loppumisaika valitsemalla vastaava symboli.

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

Lämmitys

Käytä tätä toimintoa valmistettujen ruokien pitämiseen halutussa lämpötilassa.

Voit asettaa lämmitysprosessin lämpötilan sekä käynnistymis- ja lopetusajan valitsemalla vastaavan symbolin.

Lautasen lämmitin

Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä. Voit asettaa lämmityksen lämpötilan sekä käynnistymis- ja lopetusajan valitsemalla vastaavan symbolin.

Nopea esilämmitys

Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni on lämmennyt asetettuun lämpötilaan, lämmitys päättyy ja uuni on valmis kypsentämään valittua kypsennystilaa käyttäen.

Shabbat

Aseta lämpötila tässä tilassa välille 85 ja 180 °C ja aseta lepopäivän kesto (korkeintaan 74 tuntia). Käynnistä laskenta KÄYNNISTÄ-painiketta painamalla. Uuniin syttyy valo. Kaikki äänet ja toiminnot, ON/OFF-painiketta lukuun ottamatta, kytketään pois toiminnasta. Kun prosessi on valmis, asetukset voidaan tallentaa.

 Sähkökatkon sattuessa Shabbat-tila peruutetaan ja uuni palaa takaisin alkuasetuksiinsa.



Varoitus: valmistaja ei vastaa Shabbat-tilan epäasianmukaisesta käytöstä.

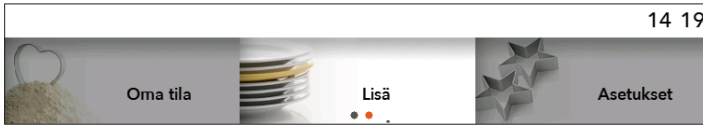
Valmis

10:08

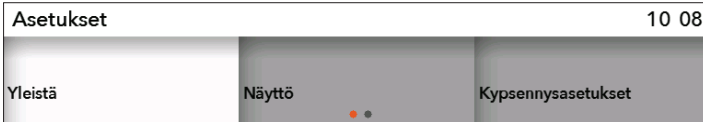


Käännä NUPPIA saadaksesi näkyviin **Valmis**-valikon symboleineen.

YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN



Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta **Asetukset**. Vahvista valintasi.



Voit liikkua valikossa NUPPIS kiertämällä. Vahvista jokainen valinta NUPPIA painamalla.

Yleistä

Kieli - valitse kieli, jolla haluat tekstin näkyvän.

Päivä - päivämäärä on asetettava, kun kytket laitteen ensimmäistä kertaa verkkovirtaan tai jos laite on irrotettu verkkovirrasta pidemmäksi aikaa (yli viikoksi). Aseta päivä, kuukausi ja vuosi.

Aika - kellonaika on asetettava, kun kytket laitteen ensimmäistä kertaa verkkovirtaan tai jos laite on irrotettu verkkovirrasta pidemmäksi aikaa (yli viikoksi). Aseta KELLO - nykyinen aika. Aika-kentässä voit valita myös digitaalisen tai analogisen kellon näytön.

Ääni - äänimerkin äänenvoimakkuus voidaan asettaa ainoastaan, kun mikään aikaominaisuus ei ole aktivoituna (vain kellonaika näytetään).

Äänenvoimakkuus - voit valita kolmesta eri äänenvoimakkuuden tasosta.

Painikkeiden ääni - voit aktivoida tai deaktivoida sen.

Käynnistyksen/pysäytyksen ääni - voit aktivoida tai deaktivoida sen.

Näyttö

Tässä valikossa voit asettaa seuraavat:

Kirkkaus - voit asettaa kolme eri tasoa.

Yötila - aseta aikajakso, jona haluat näytön olevan himmennettynä.

Laite valmiustilaan - näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä 1 tunnin kuluttua.

Ruoanlaiton asetukset

Omat mikroaaltoasetukseni.

Ohjelman oletusteho.

Järjestelmä

Laitetiedot

Tehdasasetukset

Uunin valo käytön aikana - valot sammuvat, jos avaat luukun kypsennyksen aikana.

Uunin valot - uunin valot aktivoituvat automaattisesti, kun avaat luukun tai kytket uunin päälle. Kun kypsennys on valmis, valot jäävät palamaan noin 1 minuutiksi. Voit sytyttää tai sammuttaa valot painamalla valopainiketta.



LAPSILUKKO

Lapsilukko aktivoidaan koskettamalla LAPSILUKKO-painiketta. Näytössä näytetään ilmoitus "**Lapsilukko PÄÄLLÄ**". 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 tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ainoa muutos, joka voidaan tehdä, on päättää kypsentyminen. Lapsilukko jää aktivoituuksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.



MINUUTTIMUISTUTTIMEN ASETTAMINEN

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Se aktivoidaan painiketta painamalla. Asetus voi olla pisimmillään 10 tuntia. Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin, mikä voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa painiketta, muutoin se sammuu automaattisesti minuutin kuluttua.



Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset asetukset pysyvät tallentuneina.

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.

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

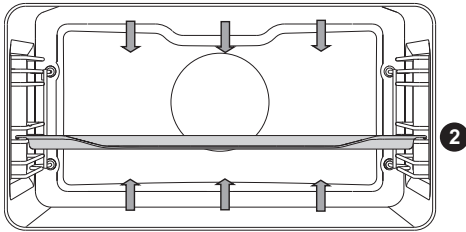
Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

Kytke uuni pois päältä noin 10 minuuttia ennen kypsennyksen loppumista energian säästämiseksi ja hyödynnä jäännöslämpöä (tämä ei koske mikroaalloilla kypsentämistä).

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

 **Symboli * merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.**

YLÄ- + ALALÄMPÖ



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

Lihan paistaminen

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, valurautapannuja tai peltejä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi.

Käännä liha kypsennyksen aikana.

Jos peität paistin, se pysyy mehukkaampana.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (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.

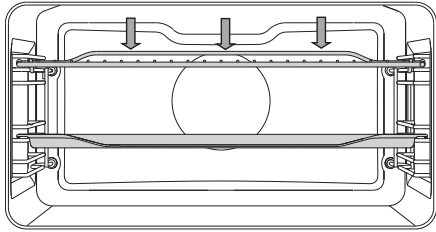
Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LEIVONNAISET			
Valkoinen leipä, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Tattarileipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Kokojyväleipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Ruisleipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Spelttileipä, 1 kg *	2	180-190	50-60
Makea kohokas	2	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

Vinkki	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.

PIENI GRILLI, PIENI GRILLI



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

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

Suurin sallittu lämpötila: 240 °C.

Esikuumenna infrapunalämpövastusta (grilli) viiden minuutin ajan. Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan.

Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta!

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikyljykset jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahtamiseen.

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

Pellillä grillatessasi lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha grillauksen aikana.

Puhdista uuni ja tarvikkeet jokaisen grillauksen jälkeen.

Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (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

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

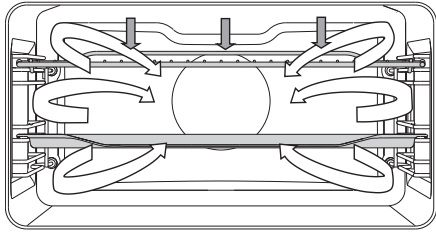
Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



Pidä uuniluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).

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

ISO GRILLI + TUULETIN



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

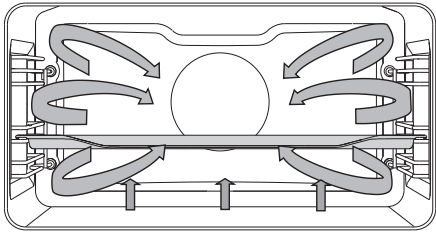
4

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 + ALALÄMPÖ

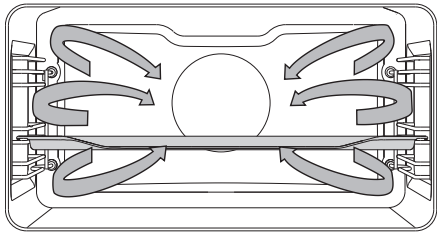


Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

(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

KUUMA ILMA



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

Lihan paahtaminen:

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, valurautapannuja tai peltejä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Jos peität paistin, se pysyy mehukkaampana.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (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 esilämmittämään uunin.

Pieniä leivonnaisia voidaan paistaa matalilla pelleillä useammalla tasolla (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että paistoajoissa voi olla eroja erilaisilla pelleillä paistettaessa.

Sinun on ehkä poistettava ylempi pelti aikaisemmin kuin alempi.

Aseta paistopannut aina ritilälle. Jos käytät toimitukseen sisältyvää paistopeltiä, poista ritilä.

Pienten leivosten tulisi olla samanpaksuisia, jotta ne ruskistuisivat tasaisesti.

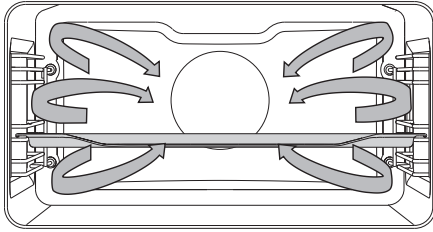
Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LEIVONNAISET			
Sokerikakku	1	160-170	30-40
Murokakku	2	170-180	25-35
Luumukakku	1	160-170	30-40
Kääretorttu *	2	170-180	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	1	170-180	50-70
Challah-leipä	2	170-180	35-50
Omenastruudeli	2	180-190	50-60
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 KUUMA ILMA

eco



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti.

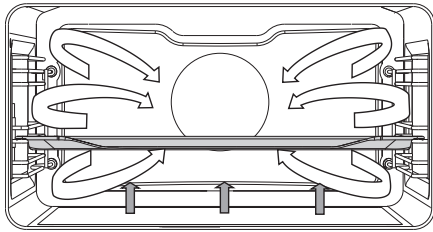
Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti lihan, vihannesten tai leivonnaisten ympärillä.

Ruuan 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
Kalafilie, 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
Kalapaikot, 0,6 kg	2	220-230	30-40



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ALALÄMPÖ + 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

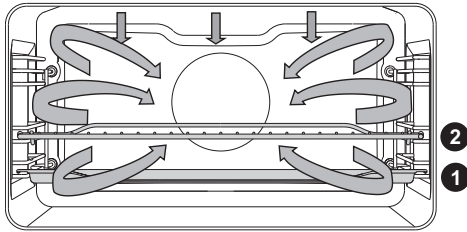
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

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

PAAHTAMINEN



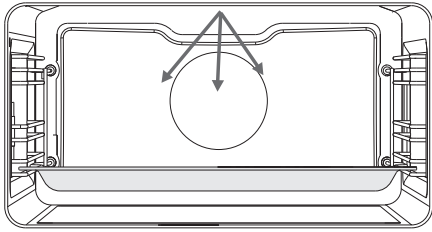
Automaattisessa paistotilassa ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Tilaa käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.

Jos paistat lihaa suoraan rutilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen rutilään ja laita rutilä kolmannelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle. Kun paistat lihaa pellillä, laita se toiselle paistotasolle.

Ruoran tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)	Sisälämpö- tila (°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
Porsaan- paisti	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
Kananreidit	1000	2	190-210	45-55	85-90

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

MIKROAALLOT



Mikroaalloja käytetään kypsennykseen ja sulattamiseen.

Tehotasot: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

1 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
Saksanpähkinäkaku **	500	90	15-25
Hedelmäkaku **	500	90	15-25
HEDELMÄT JA VIHANNEKSET			
Hedelmät	500	90	15-25
Vihannekset	500	90	20-30

** Käännä kypsennysprosessin puolivälissä.

Erottele yksittäiset kappaleet. Kun prosessi on päättynyt, anna ruoan olla huoneenlämmössä 10-20 minuuttia, niin että lämpö jakautuu siihen tasaisesti.

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

* Hämmentää ruokaa useita kertoja keittämisen aikana.

Keittäminen

Kun kypsennät lihaa ja vihanneksia, suosittelemme käyttämään kannellista lasiastiaa. Aseta lasiastia lasiselle paistopellille, joka on sijoitettu 1. tason kohdalle.

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
Porsaankylykset **	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

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Dodatek vode	Teho (W)	Kypsennysaika (min)
Herkkusienet	500	1 ruokalusikallinen/100 g	1000	10-15
Parsa	500	1 ruokalusikallinen/100 g	750	5-10
Herneet	500	1 ruokalusikallinen/100 g	750	25-30
Kaali	500	1 ruokalusikallinen/100 g	750	15-20

LISUKKEET

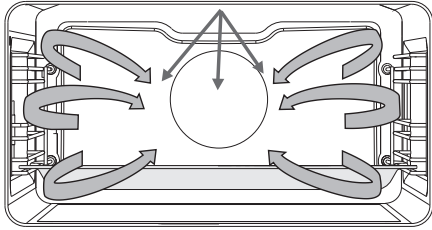
Riisi	200	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	750	15-20
Pasta	200	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	750	10-15
Kokojyväpasta	200	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	1000	10-15
Kaurapuuro	500	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	1000	5-10
Musta riisi	200	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	750	25-30
Risotto	500	Ruoan ja nesteen suhde 1:2	750	20-25
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 keittämisen aikana.

** Käännä kypsennysprosessin puolivälissä.

KUUMA ILMA + MIKROAALTO



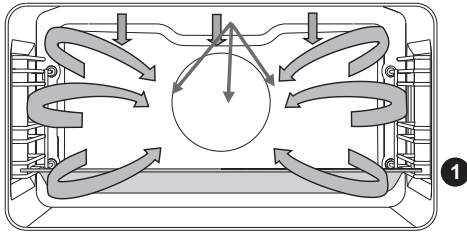
Tässä kypsennystilassa ruoka kypsennetään mikroaallojen ja grillitoiminnon yhdistelmällä.

Tehotasot: 90, 180, 360, 600 W

1 Laita lasinen paistoastia ensimmäiselle paistotasolle.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Teho (W)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Siipikarja	1000	360	200-220	35-45
Siipikarja	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

GRILLI + PUHALLIN + MIKROAALTO



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

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

Ruoan 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
Kanareidit	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 kypsyyssasteet

LIHAN TYYPPI	Sisälämpötila (°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



Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman soveltuvaa valvontaa!

Alumiinipinnat

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita.

Annostele kosteaan liinaan pesuainetta, puhdista pinta ja huuhtelee vedellä.

Älä levitä puhdistusainetta suoraan pinnalle.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

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

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut etupaneelit

(mallista riippuen)

Puhdista pinta miedolla puhdistusaineella (saippualliuos) ja pehmeällä hankaamattomalla sienellä.

Älä käytä hankaavia tai liuotinpohjaisia puhdistusaineita pintojen vaurioitumisen välttämiseksi.

Lakatut ja muoviset pinnat

(mallista riippuen)

Älä milloinkaan käytä hankaavia puhdistusaineita ja sieniä, alkoholipitoisia puhdistusaineita tai puhdasta alkoholia nappien, ovenkahvojen, etikettien tai arvokilven puhdistukseen.

Poista tahrat aina välittömästi pehmeällä liinalla ja nestemäisellä puhdistusaineella. Voit käyttää myös tällaisille pinnoille tarkoitettuja erityispuhdistusaineita. Noudata siinä tapauksessa valmistajan ohjeita.



Alumiinipinnat eivät saisi milloinkaan 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

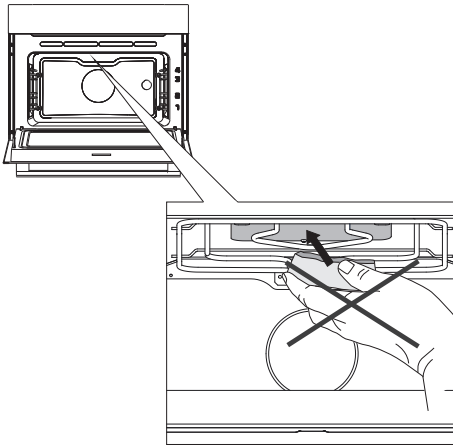
Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtele puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

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

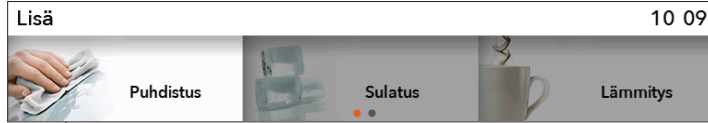


Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia uunin katon suojukseen.

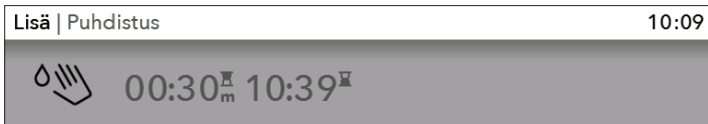
AQUA CLEAN -PUHDISTUSOHJELMA

Poista kaikki suuremmat likapalat ja ruoan jäämät uunista ennen puhdistusohjelman käyttöä.

Kaada 0,6 litraa lämmintä vettä syvään uunipannuun ja laita se toiselle paistotasolle. Valitse uuninpuhdistusohjelma.



Valitse päävalikosta kohta Ekstra ja **Puhdistus**. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



Paina KÄYNNISTYS-painiketta.

 Kun ohjelma on päättynyt, annan uunin jäähtyä riittävästi, niin että voit pyyhkiä sen sisäosan turvallisesti.

30 minuutin ohjelman jälkeen uunin emaliseinissä olevat tahrat pehmentyvät, mikä mahdollistaa helpomman puhdistuksen. Pyyhi tahrat pois kostealla liinalla.

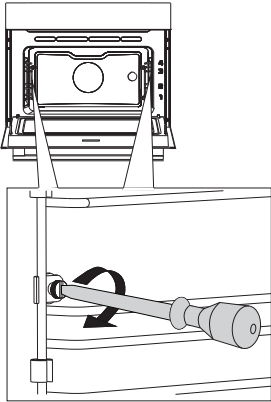
 Jos puhdistusjälki ei ole tyydyttävä (erityisen vaikean lian kohdalla), toista prosessi.



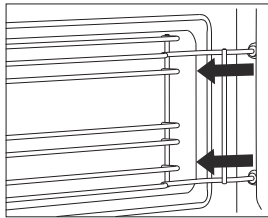
Käytä puhdistustoimintoa, kun uuni on täysin jäähtynyt.

LANKAKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTUS

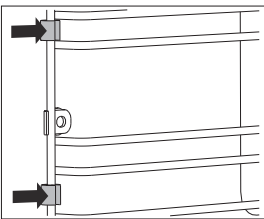
Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



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

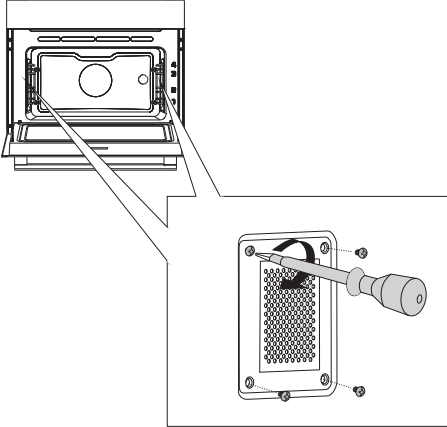
Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

Uunissa on halogeenilamppu.

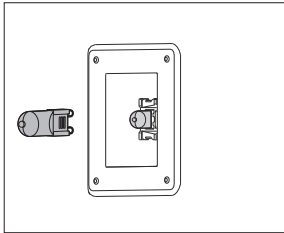
Tämä tuote sisältää valonlähteen, jonka energiatehokkuusluokka on (G).

Käytä Phillips-ruuvimeisseliä (risti).


(Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W)

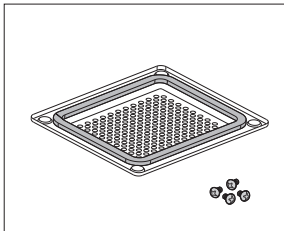



- 1** Irrota suojuksen neljä ruuvia.
Poista suojus ja lasi.



- 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

Motnja/napaka	Rešitev
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 lamppujen suojuukset 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.

gorenje⁺



722076