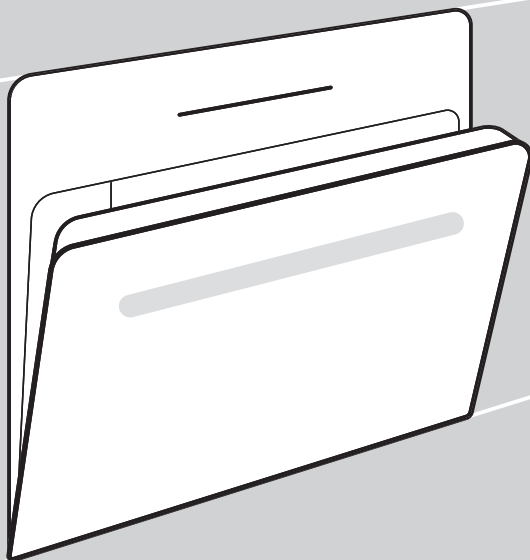


**gorenje**

FI

# KÄYTTÖOHJE

YHDISTELMÄMIKROAALTOUUNIT



Kiitämme sinua luottamuksestasi ja siitä, että ostit laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on suunniteltu helpottamaan tuotteen käyttöä. Sen 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 liitäntäohjeet toimitetaan erillisessä ohjeessa.

Käyttö-, asennus- ja liitäntäohjeet ovat saatavilla myös verkkosivustoltamme:

<http://www.gorenje.com>

Käyttöoppaassa on käytetty seuraavia symboleita, ja niiden merkitykset ovat seuraavat:



**TIEDOTE!**

Tieto, neuvo, vinkki tai suositus



**VAROITUS!**

Varoitus – yleinen vaara



On tärkeää, että luet ohjeet huolellisesti.

# Sisällys

<b>Turvatoimenpiteet</b> .....	<b>4</b>
Mikroaaltouunin turvallinen käyttö .....	5
<b>Muita tärkeitä turvallisuusvaroituksia</b> .....	<b>7</b>
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	<b>9</b>
Arvokilpi – tuotetiedot .....	9
Ohjaysyksikkö .....	10
<b>Laitteen varusteet</b> .....	<b>10</b>
Merkkivalot .....	10
Kiskot .....	10
Uuninluukun kytkin .....	11
Jäähdytystuuletin .....	11
Uunin varustus ja tarvikkeet .....	11
<b>Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa</b> .....	<b>13</b>
<b>Mikroaaltotoiminto</b> .....	<b>13</b>
<b>Ensimmäinen käynnistys</b> .....	<b>14</b>
<b>Asetusten valitseminen</b> .....	<b>15</b>
Ammattilaistila (pro bake) .....	15
AUTOMAATTITILA (auto bake) .....	22
LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN (extra bake) .....	25
Näppäinten lukitseminen .....	25
<b>Kypsennyksen aloittaminen</b> .....	<b>27</b>
<b>Kypsennyksen päättäminen ja uunin sammuttaminen</b> .....	<b>27</b>
<b>Yleisten asetusten valitseminen</b> .....	<b>28</b>
<b>Yleisiä vinkkejä ja neuvoja paistamiseen</b> .....	<b>30</b>
<b>Paistotaulukko</b> .....	<b>31</b>
<b>Puhdistus ja huolto</b> .....	<b>35</b>
Aqua Clean -ohjelman käyttö uunin puhdistamiseen .....	36
Lankaohjainten irrotus ja puhdistus .....	37
Lampun vaihtaminen .....	38
<b>Vianetsintä ja virhetaulukko</b> .....	<b>39</b>
Erityiset varoitukset ja virheilmoitukset .....	39
<b>Ympäristönsuojelu</b> .....	<b>39</b>
<b>Paistotesti</b> .....	<b>41</b>

# Turvatoimenpiteet

## **TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA – LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen, jossa on asiaankuuluva erotusjärjestelmä. Kiinteän johdotuksen on vastattava johdotusmääräyksiä.

Yhteyden katkaisemistapa tulee liittää kiinteään johdotukseen asetusten mukaisesti.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

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

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

**VAROITUS:** Laitteen kosketettavat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.

**VAROITUS:** Laite ja jotkut sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun lasin / keittotason saranoidun kannen lasin puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumiseen.

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

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

Älä koskaan kaada vettä suoraan uunin sisäosaan. Lämpötilaerot voivat vaurioittaa emalipinnoitetta.

### **Mikroaaltouunin turvallinen käyttö**

**VAROITUS:** Käytettäessä laitetta yhdistelmätilassa on erittäin korkeiden lämpötilojen vuoksi suositeltavaa, että lapset käyttävät uunia vain aikuisen valvonnassa.

**VAROITUS:** Jos luukku tai luukun tiivisteet ovat vaurioituneet, uunia ei saa käyttää ennen kuin valtuutettu huoltohenkilö on korjannut vian.

**VAROITUS:** On erittäin vaarallista antaa muun kuin valtuutetun huoltohenkilön suorittaviksi huolto- tai korjaustyöt, joihin liittyy mikroaaltoenergialle altistumiselta suojaavan suojan poistaminen.

**VAROITUS:** Nesteitä ja muita ruokia ei saa kuumentaa umpinaisissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten:

- henkilökunnan ruokailutilat liikkeissä ja muissa työympäristöissä
- maatilat
- majoitustilat hotelleissa, motelleissa ja muissa majoitus- tai asumiskohteissa
- aamiaismajoituskohteet.

Käytä vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita.

Älä käytä mikroaaltouunissa metalliastioita ruoalle tai juomille.

Kun lämmität ruokaa muovi- tai paperiastioissa, tarkkaile uunia mahdollisen syttymisen varalta.

Juomien mikroaaltokuumennus voi aiheuttaa viivästynyttä ylikiehumista. Ole varovainen käsitellessäsi kuumennettuja juoma-astioita. Ylikiehumisen estämiseksi aseta ei-metallinen esine (esim. puu-, lasi- tai muovilusikka) astiaan kuumennuksen ajaksi.

Palovammojen välttämiseksi tuttipullojen ja vauvanruokapurkkien sisältö tulee ravistaa tai sekoittaa ja niiden lämpötila tarkistaa ennen ruokailua.

Älä kuumenna mikroaaltouunissa kuorimattomia kananmunia, koska ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokuumennuksen päätyttyäkin.

Jos havaitset savua, sammuta laite tai irrota pistoke pistorasiasta ja pidä uunin luukku suljettuna liekkien tukahduttamiseksi.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruoan tai vaatteiden kuivaaminen ja lämpöpussien tai tyyntyjen, tossujen, sienten, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi johtaa loukkaantumiseen, syttymiseen tai tulipaloon.

Puhdista uuni säännöllisesti ja poista ruoantähteet.

Jos uunia ei puhdisteta säännöllisesti, sen pinta saattaa vioittua, mikä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.

Jos laite on integroitu ovelliseen kaapistoon, kaapin oven tulee olla auki laitteen ollessa käytössä.

## **Muita tärkeitä turvallisuusvaroituksia**

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.

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen, jossa on asiaankuuluva erotusjärjestelmä. Kiinteän johdotuksen on vastattava johdotusmääräyksiä.

Laitteen painon vuoksi suosittelemme, että laitteen kantamisessa ja asentamisessa on mukana vähintään kaksi henkilöä.

Älä nosta laitetta pitämällä kiinni luukun kahvasta.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä ylikuormitetaan. Älä seiso tai istu avatun uuninluukun päällä tai nojaa sitä vasten. Älä myöskään aseta painavia esineitä avoimen uuninluukun päälle.

Jos tämän laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohdot jäävät uuninluukun väliin, ne voivat vahingoittua ja aiheuttaa oikosulun. Pidä siksi muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

Älä vuoraa uunin sisäseiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipeltejä tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Tämä estää ilmaa kiertämästä uunissa, hidastaa ruoan valmistumista ja vahingoittaa emalipintaa.

Suosittelemme välttämään uuninluukun avaamista ruoanvalmistuksen aikana, sillä se lisää virrankulutusta ja lisää kondenssiveden kertymistä.

Ole varovainen paistoprosessin lopussa ja paistamisen aikana uuninluukua avatessasi palovammavaaran vuoksi.

Jätä kalkkikertymien estämiseksi uuninluukku auki paistamisen tai uunin käytön jälkeen, jotta uunin sisäosa jäähtyy huoneenlämpötilaan.

Puhdista uuni, kun se on täysin jäähtynyt.

Mahdolliset värisävyjen erot saman mallisarjan eri laitteiden tai komponenttien välillä voivat johtua eri tekijöistä, esim. eri kulmista, joista laitteita katsotaan, erivärisistä taustoista, materiaaleista ja huonevalaistuksesta.

Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut. Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Uuni on turvallinen käyttäen ilman paistovuoa kiskoja tai kiskojen kanssa.

Älä säilytä uunissa tavaroita. Jos uunin virta kytketään, seurauksena voi olla vaaratilanne.

Näytöllä näkyvän ajan poikkeama ei vaikuta laitteen toimintaan ja saattaa johtua sähköverkon taajuuden vaihteluista.

**Noudata** vähimmäisetäisyyttä uunin yläreunan ja sen yläpuolella olevien esineiden välillä.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu ruokien ja juomien lämmittämiseen. Ruoan tai vaatteiden kuivaaminen ja lämpöpussien tai tynnyjen, tossujen, sienten, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi johtaa loukkaantumiseen, syttymiseen tai tulipaloon.

**Käytä aina uunikintaita** astioiden poistamiseen uunista. Jotkin kattilat, pannut tai tarjottimet voivat imeä lämpöä ruoasta ja kuumentua siksi voimakkaasti.

Varmista, että **käytät vain mikroaaltouunin kestäviä** astioita. Älä käytä teräsastioita tai astioita, joissa on kulta- tai hopeareunuksia tai -koristeita.

**Älä jätä lisävarusteita tai ruokailuvälineitä** uuniin, kun se on pois päältä. Älä käynnistä tyhjää uunia, jotta se ei vaurioidu.

**Älä käytä** posliinisia, keraamisia tai saviastioita, jos materiaalit ovat huokoisia tai eivät ole lasitettuja. Kuumentettaessa huokosiin tunkeutuva kosteus voi aiheuttaa halkeilua. Käytä vain mikroaaltouunin kestäviä astioita.

**Noudata aina** ruoan pakkauksessa olevia mikroaaltouunissa lämmittämistä koskevia ohjeita.

**Ole varovainen** kuumentaessasi alkoholia sisältäviä ruokia, sillä uuniin voi muodostua palava seos alkoholia ja ilmaa. Avaa luukku varovasti.

Metallien keittoastioiden, haarukoiden, lusikoiden, veitsien tai niittien ja kiinnikkeiden käyttöä pakastepakkauksissa ei suositella, kun ruokaa **kypsennetään tai lämmitetään mikroaaltouunissa** tai mikroaaltouunin ja kiertoilmouunin yhdistelmässä. Kuumentamisen jälkeen sekoita ruokaa tai anna lämmön tasaantua.

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



#### **VAROITUS!**

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



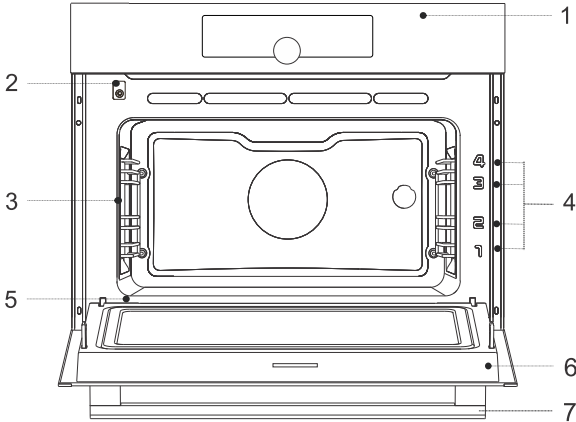
# Laitteen kuvaus



## TIEDOTE!

Laitteen toiminnot ja varusteet riippuvat mallista.

Laitteen perusvarusteisiin kuuluvat lankakiskot, matala paistopelti ja ritilä.

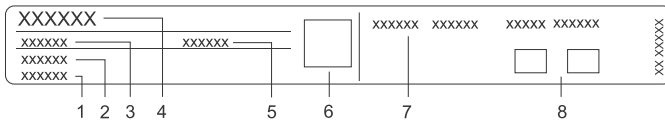


1. Ohjausyksikkö
2. Uuninluukun kytkin
3. Valaistus
4. Kiskot – paistotasot

5. Arvokilpi
6. Uuninluukku
7. Luukun kahva

## Arvokilpi – tuotetiedot

Uunin reunaan on kiinnitetty arvokilpi, johon on merkitty laitteen perustiedot.

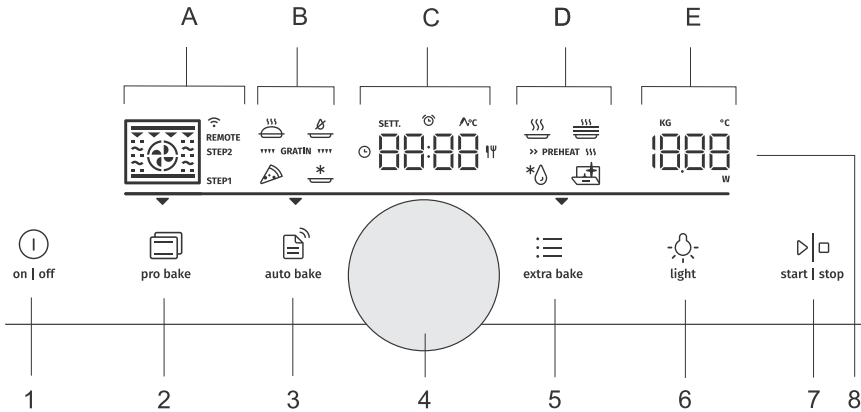


1. Sarjanumero
2. Malli
3. Tyyppi
4. Merkki

5. Tunnus/koodi
6. QR-koodi (mallista riippuen)
7. Tekniset tiedot
8. Vaatimustenmukaisuustarrat/-symbolit

# Ohjausyksikkö

(mallista riippuen)



1. on | off-näppäin
2. (pro bake) ammattilaistilan näppäin
3. (auto bake) automaattitilan näppäin
4. Asetusten valinta- ja vahvistusnappi
  - valitse asetukset kiertämällä nuppia
  - vahvista asetukset painamalla nuppia
5. (extra bake) -näppäin lisätoimintoihin ja laitteen yleisiin asetuksiin
6. (light) -näppäin uunin valaistuksen sytyttämiseen ja sammuttamiseen
7. Käynnistys-/pysäytysnäppäin käynnistystä ja keskeytystä sekä asetusten vahvistamista varten
8. Näyttö
  - A. paistojärjestelmät, vaihetila (STEP)
  - B. erikoispaistojärjestelmät, automaattiset ohjelmat, gratiinit
  - C. kello, ajastintoiminnot, lämpötila-anturi, paistoaika
  - D. erikoisohjelmat, esilämmitys
  - E. lämpötila, paino, teho

## TIEDOTE!

Näppäimet reagoivat paremmin, kun kosketat niitä suuremmalla sormenpään pinnalla. Aina kun näppäintä painetaan, kuuluu lyhyt äänimerkki (jos toiminto on käytettävissä).

## Laitteen varusteet

### Merkkivalot

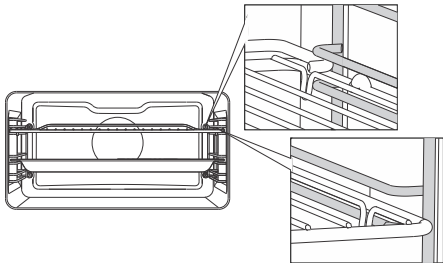
**Uunin valo:** uunin valo syttyy, kun avaat tai suljet uunin luukun, käynnistät uunin, paistoprosessin lopussa ja kun kosketat uunin valonäppäintä ohjausyksikössä.

### Kiskot

- Kiskot mahdollistavat kypsennyksen tai paistamisen neljällä tasolla.
- Kiskojen korkeustasot, joihin pelit voidaan asettaa, lasketaan alhaalta ylöspäin.
- Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillausta varten.

- Kun asetat tarvikkeita paikalleen, niitä on kierrettävä oikein.
- Työnnä tarvike aina kokonaan laitteeseen.

## Lankaohjaimet



Jos kyseessä on lankakiskot, aseta ritilä ja paistopelti aina kunkin kiskotason ylä- ja alaosan väliseen aukkoon.

## Uuninluukun kytkin

Jos uuninluukku avataan uunin käytön aikana, kytkin sammuttaa lämpövastuksen, mikroaallot ja tuulettimen uunin sisällä. Kun luukku suljetaan, kytkin käynnistää laitteen toiminnan uudelleen.

## Jäähdytystuuletin

Laite on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa, luukkuja ja ohjauspaneelia. Kun uuni on kytketty pois päältä, jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkin aikaa uunin jäähdyttämiseksi.

## Uunin varustus ja tarvikkeet



### **VAROITUS!**

Älä koskaan käytä ritilää, matalaa tai syvää leivinpeltiä ja metallisia osia tai lisävarusteita käyttäessäsi uunia, jossa on mikroaaltotoiminto.



**LASISIA PAISTOASTIOITA** voidaan käyttää kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmissä. Niitä voidaan käyttää myös tarjoiluastioina.

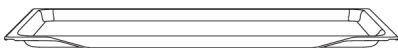


**LANKARITILÄÄ** käytetään grillaukseen/paahtamiseen tai ruoanvalmistukseen käytettävien pannujen, paistopeltien tai paistoastioiden alustana.



### **TIEDOTE!**

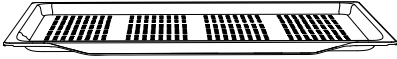
Ritilässä on turvahaka. Nosta ritilän etuosaa tästä syystä hieman vetäessäsi sitä ulos uunista.



**MATALAA PAISTOPELTIÄ** käytetään litteille ja pienille leivonnaisille. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

**VAROITUS!**

Matala paistopelti saattaa vääntyä uunin kuumentuessa. Jäähdyessään se palautuu alkuperäiseen muotoonsa. Tällainen muodonmuutos ei vaikuta sen toimintaan.

**MATALAA REI'ITETTYÄ PAISTOPELTIÄ**

käytetään ruoanvalmistukseen höyryruiskutuksella varustetuilla järjestelmillä sekä ilmafriteeraukseen. Rei'itys parantaa ilmavirtaa ruoan ympärillä ja takaa rapeamman kuoren.

Kun kypsennät erittäin nestepistoista ruokaa (vettä, rasvaa), aseta matala paistopelti tai yleiskäyttöinen syvä uunipelti valumisastiaksi yhtä kiskoa alemmaksi.

**VAROITUS!**

Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat ruoanvalmistuksen aikana.

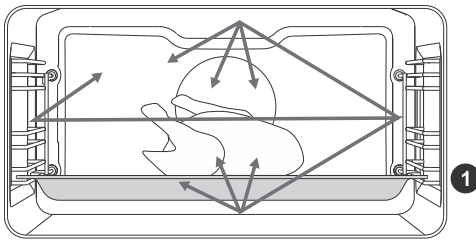
# Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista uunin varusteet ja mahdolliset pakkaukset (pahvi, polystyreenivahto) uunista.
- Pyyhi uunin varusteet ja sisäpinnat kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia tai aggressiivisiä liinoja tai puhdistusaineita.
- Lämmitä tyhjää uunia noin tunnin ajan ylä- ja alalämpövastuksella 250 °C:n lämpötilassa. Tästä vapautuu tyypillistä ”uuden uunin tuoksua”, mistä syystä huonetta on tuuletettava hyvin tämän prosessin aikana.

## Mikroaaltotoiminto

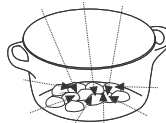
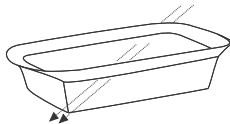
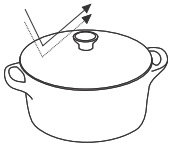
Mikroaaltoja käytetään **ruoan kypsentämiseen, paistamiseen ja sulattamiseen**. Ne mahdollistavat nopean ja tehokkaan kypsennyksen muuttamatta ruoan väriä tai muotoa.

Mikroaallot ovat sähkömagneettista säteilyä, jota on yleisesti ympäristössämme radiosähköaaltojen, valon tai infrapunasäteiden muodossa. Mikroaaltotaajuus on alueella 2450 MHz.



Mikroaaltojen ominaisuudet:

- mikroaallot heijastuvat metalleista
- mikroaallot kulkevat muiden materiaalien läpi
- vesi-, rasva- ja sokerimolekyylit imevät mikroaaltoja.



Kun ruoka altistetaan mikroaalloille, molekyylit alkavat liikkua nopeasti, mikä synnyttää lämpöä.

Mikroaallot tunkeutuvat noin 2,5 cm syvyydelle ruokaan. Jos ruoka on paksumpaa, ruoan ydin kypsyy johtumalla, kuten perinteisessä ruoanlaitossa.



**VAROITUS!**

Älä koskaan käynnistä tai aktivoi mikroaaltouunia uunin ollessa tyhjänä.

# Ensimmäinen käynnistys

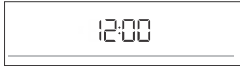
Laitteen sähköverkkoon liittämisen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu 12:00.

Valitse ja vahvista ensin seuraavat perusasetukset.



## TIEDOTE!

Muuta niitä kiertämällä NUPPIA. Vahvista haluamasi asetus painamalla NUPPIA tai koskettamalla **start | stop**-näppäintä.



### 1.KELLON ASETUS

Aseta kello/vuorokaudenaika. Aseta ja vahvista ensin minuutit ja sen jälkeen tunnit.



## TIEDOTE!

Jos haluat asettaa tai säätää kelloa myöhemmin, katso kappale Lisätoiminnot.



### 2. ÄÄNIMERKIN VOIMAKKUUS

Keskitasen voimakkuus on oletusasetus. Näytöllä näytetään merkki **Vol** ja äänimerkin voimakkuudelle asetettu arvo. Suurena tai pienennä näppäinäänäen voimakkuutta kiertämällä NUPPIA.



### 3. NÄYTÖN HIMMENNIN

Keskitasen valonvoimakkuus on oletusasetus. Näytöllä näytetään merkki **brht** ja näytön valonvoimakkuudelle asetettu arvo. Suurena tai pienennä valonvoimakkuutta kiertämällä NUPPIA.

Kun olet vahvistanut valitut asetukset, kello näkyy näytöllä. Laitte on valmiustilassa.

# Asetusten valitseminen

Käyttöliittymän avulla voidaan valita useita toimintatiloja:

- Ammattilaistila (pro bake)
- Automaattitila (auto bake)
- Lisätoiminnot (extra bake)
- Vaiheohjelma (STEP) ammattitilassa (pro bake)
- Automaattiset ohjelmat automaattitilassa (auto bake)

## TIEDOTE!

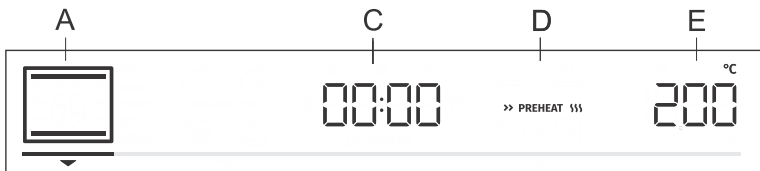
- Selaa asetuksia kiertämällä NUPPIA.
- Vahvista ensin valittu asetus painamalla NUPPIA; muuta sen jälkeen asetusta.
- Vahvista jokainen asetus painamalla NUPPIA.
- Viiva ja nuoli osoittavat sen parametrin sijainnin, jota etsit määrittämistä varten.
- Käynnistä ohjelma painamalla **start | stop**.
- **on | off** -näppäimen käyttö:
  - lyhyt kosketus: kytkee uunin päälle tai sammuttaa sen, keskeyttää paistamisen tai toiminnon
  - pitkä kosketus: uuni siirtyy alhaisen virrankulutuksen tilaan (virransäästötilaan).Näppäimet tai NUPPI eivät ole aktiivisia **on | off** -näppäintä lukuun ottamatta. Jos haluat kytkeä uunin päälle, kosketa tätä näppäintä pitkään.



## pro bake **Ammattilaistila (pro bake)**

Tämä toiminto mahdollistaa paistoparametrien – paistojärjestelmän, lämpötilan, esilämmityksen ja paistoajan – asettamisen vapaasti käyttäjän harkinnan mukaan.

Kosketa **pro bake**-näppäintä ja tee seuraavat asetukset:



- A Paistojärjestelmä
- C Ohjelman kesto
- D Nopea esilämmitys
- E Lämpötila/teho (mikroaaltojärjestelmille)

## TIEDOTE!

Mikroaaltouunia käytävissä yhdistelmäjärjestelmissä aseta lämpötila ensin. Vahvista valintasi painamalla SÄÄDINTÄ ja aseta sitten mikroaaltouunin teho.

Lisäksi voidaan asettaa seuraavat:

- ajastintoiminnot (katso luku Ajastintoiminnot)
- vaihepaistotila (STEP) (katso luku Vaiheohjelma)
- gratiini (GRATIN) (katso luku Kypsennyksen aloittaminen)

## Nopea esilämmitys

Käytä nopeaa esilämmitystoimintoa, jos haluat lämmittää uunin haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti.

Aktivoi nopea esilämmitys kiertämällä NUPPI asetuksen kohdalle » PREHEAT \$\$\$ (katso kuva, kohta D). Vahvista valinta. Valitse sitten täysin valaistu merkki kiertämällä NUPPIA ja vahvista valintasi.

Toiminto on nyt aktivoitu.

Kun valittu lämpötila saavutetaan, esilämmitysprosessi pysähtyy ja kuuluu äänimerkki. **door** näkyy näytöllä. Avaa luukku ja aseta ruoka uuniin. Ohjelma jatkaa paistamista automaattisesti valituilla asetuksilla.



### TIEDOTE!

Kun nopea esilämmitystoiminto on asetettu, ajastettua käynnistystä ei voi käyttää.

## KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA














### TIEDOTE!

Laitteen toiminnot ja varusteet riippuvat mallista.

Symboli	Käyttö
	<b>KUUMA ILMA</b> Tämä toiminto mahdollistaa kuuman ilman paremman kiertämisen ruoan ympärillä. Näin se kuivuu pinnasta ja kuoresta tulee paksumpi. Käytä tätä järjestelmää lihan, leivonnaisten ja vihannesten kypsennykseen, ja ruoan kuivaamiseen yhdellä tai usealla ritilällä samanaikaisesti.
	<b>PIZZAJÄRJESTELMÄ</b> Tämä järjestelmä on ihanteellinen pizzan ja kosteampien leivonnaisten paistamiseen. Käytä sitä paistamiseen yhdellä ritilällä, kun haluat ruoan valmistuvan nopeasti ja rapeaksi.
	<b>ILMAFRITEERAUS</b> Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen tapa pikaruoan valmistamiseen. Sopii pienille lihaleikkeille, kalalle, vihannoille ja paistovalmiille pakastetuotteille (ranskalaiset perunat, kananugetit).
	<b>KUUMAILMAGRILLAUS</b> Kuumia ilmavirta kiertää tehokkaammin ruoan ympärillä ja kuivattaa ruoan pinnan. Yhdessä grillivastuksen tai parilan kanssa tuloksena on myös intensiivisempi väri. Sopii lihan ja vihannesten nopeaan kypsennykseen.
	<b>TEHOAISTO</b> Ruokalajeille, joiden halutaan olevan rapeita joka puolelta. Järjestelmä sopii myös vaihepaistotilan ensimmäiseksi vaiheeksi, sillä se mahdollistaa pinnan nopean ruskistamisen ensimmäisessä vaiheessa ja hitaan paistamisen toisessa vaiheessa. Lihasta tulee mehukas ja pinnaltaan kauniisti ruskistunut.
	<b>SUURI GRILLI</b> Grillaa tällä järjestelmällä suuria määriä litteitä ruokia, kuten paahtoleipää, lämpimiä voileipiä, grillimakkaroituja, pihvejä, kalaa, vartaita jne., ja käytä sitä gratinointiin ja kuoren ruskistamiseen. Uunin kattoon asennetut lämpövastukset lämmittävät tasaisesti koko pinnan. Suurin sallittu lämpötila on 240 °C.



Symboli	Käyttö
	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Käytä tätä järjestelmää perinteiseen ruoanvalmistukseen yhdellä ritilällä, kohokkaiden valmistamiseen ja paistamiseen alhaisissa lämpötiloissa (hidas kypsennys).
	<b>HELLÄVARAINEN PAISTAMINEN</b> Herkän ruoan (pehmeät lihaleikkeleet) ja rapeapohjaisten leivonnaisten hellävaraiseen ja hallittuun hitaaseen kypsentämiseen.
	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS TUULETTIMELLA</b> Ruoan tasaiseen paistamiseen yhdellä ritilällä sekä kohokkaiden valmistukseen.
	<b>SUURI GRILLI TUULETTIMELLA</b> Siipikarjan ja suurempien lihaleikkeiden paistamiseen parilan alla.
	<b>SUURI GRILLI JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Nopeampaan paistamiseen yhdellä ritilällä ja leivonnaisten yläosan ruskistamiseen rapeaksi.
	<b>GRILLI ALALÄMPÖVASTUKSELLA JA TUULETTIMELLA</b> Hiivataikinan ja kaikentyyppisen leivän optimaaliseen paistamiseen ja säilytykseen.
	<b>MIKROAALLOT</b> Mikroaaltoja käytetään ruoan nopeaan lämmitykseen, sulatukseen ja kypsennykseen.
	<b>KUUMA ILMA JA MIKROAALLOT</b> Tässä järjestelmässä kuuma ilmavirta kiertää tehokkaammin ruoan ympärillä, jolloin pinta kuivuu ja muodostuu paksumpi kuori. Mikroaallot tukevat ja nopeuttavat kypsymisprosessia. Sopii lihan, leivonnaisten ja vihannesten nopeaan kypsennykseen tai paahtamiseen.
	<b>GRILLI JA TUULETTIN JA MIKROAALLOT</b> Siipikarjan, kalan ja suurten lihaleikkeiden nopeaan paistamiseen broilerin alla. Mikroaallot tukevat ja nopeuttavat kypsymisprosessia.
	<b>PERINTEINEN KYSENNYS, TUULETTIN JA MIKROAALLOT</b> Nopeampaan gratiiniruokien valmistukseen. Mikroaallot tukevat ja nopeuttavat kypsymisprosessia.
	<b>ILMAFRITEERAUS JA MIKROAALLOT</b> Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen tapa pikaruoan valmistamiseen. Sopii pienille lihaleikkeille, kalalle, vihanneksille. Mikroaallot tukevat ja nopeuttavat kypsymisprosessia.

 **TIEDOTE!**

Näissä järjestelmissä, paitsi MIKROAALTOJA käyttävissä järjestelmissä, on mahdollista käyttää gratiinitoimintoa (ks. luku Kypsennyksen aloittaminen).

**Mikroaaltoteho**

Teho	Käyttö
1000 W	Nopea juomien, veden ja runsaasti vettä sisältävien aterioiden uudelleenlämmitys.
750 W	Tuoreiden tai pakastettujen vihannesten kypsennys.

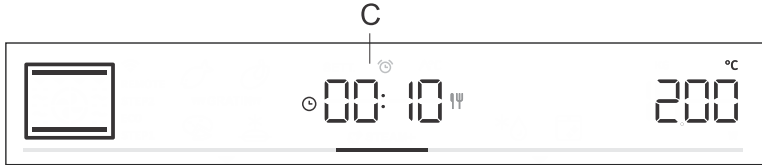
Jatkoa edellisivun taulukolle

Teho	Käyttö
600 W	Suklaan sulatus. Lihan ja äyriäisten kypsennys. Lisukkeiden valmistus.
360 W	Herkkien munapohjaisten ruokien lämmitys ja kypsennys.
180 W	Muiden ruokien sulatus, voin ja jäätelön pehmentäminen.
90 W	Kermaleivonnaisten, hedelmien, vihannesten ja jauhelihan sulatus.

Aloita kypsennys painamalla **start** | **stop**. Valitut asetukset näkyvät näytöllä.

## AJASTINTOIMINNOT

Valitse ajastintoiminnot kiertämällä NUPPIA.



Symboli	Kuvaus	Käyttö
	<b>Paistoaika</b>	Tässä tilassa voit määrittää uunin käytön keston.
	<b>Minuuttimuistutin</b>	Minuuttimuistutin toimii uunin toiminnasta riippumatta. Kun asetettu aika on kulunut umpeen, laitteen virta ei kytkeydy eikä sammu automaattisesti.
	<b>Ajastettu päätyminen</b>	Käytä tätä tilaa, kun haluat käynnistää uunissa olevan ruoan valmistamisen ajastetusti. Näppäile ruoanvalmistamisen kesto ja haluttu päättymisaika. Laite käynnistyy automaattisesti ja lopettaa toimintansa haluttuun aikaan.



### Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan).

Näytössä näkyy toiminnan keston ajan . Aseta haluttu toiminta-aika kiertämällä NUPPIA. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.

Aloita paistaminen koskettamalla **start | stop**-näppäintä.



### Minuuttimuistuttimen asettaminen

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnasta riippumatta. Asetus voi olla pisimmillään 24 tuntia. Viimeisen minuutin aikana minuuttimuistutin näyttää myös sekunnit.

Kierrä NUPPIA symbolin valitsemiseksi ja vahvista asetus. Kierrä NUPPIA ja aseta minuuttimuistuttimen kesto. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



### Ajastetun päättymisen asettaminen



#### TIEDOTE!

Viivästettyä käynnistystä ei voi käyttää, jos valitset mikroaltojärjestelmän tai kun kytket esilämmitystoiminnon päälle.

Käytä tätä toimintoa, kun haluat aloittaa ruoan kypsennyksen uunissa tietyn ajan kuluttua. Aseta ruoka uuniin ja valitse sitten järjestelmä ja lämpötila. Aseta sitten ohjelman kesto ja kellonaika, jolloin haluat ruoan olevan valmis.

Esimerkki:

Nykyinen aika: 12:00 (keskipäivä)

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen loppu: 18:00 (6 pm)

Kypsennyksen keston symboli ☉ näkyy näytöllä. Valitse asetus ja vahvista se painamalla NUPPIA (tässä tapauksessa 2:00). Paina NUPPIA uudelleen ja kierrä sitä valitaksesi symboliin ☿ . Vahvista ja aseta aika, jolloin haluat ruokasi olevan valmis (tässä tapauksessa klo 18.00 tai 6 pm.). Haluttu kypsennyksen päättymisaika näkyy näytöllä (18.00). Vahvista asetus painamalla NUPPIA.

Aloita paistaminen koskettamalla **start | stop**-näppäintä.

Odottaessaan käytön aloittamista uuni on osittaisessa valmiustilassa (näyttö sammuu). Uuni käynnistyy automaattisesti valituilla asetuksilla (tässä tapauksessa klo 16.00 tai 4 pm). Uuni sammuu asetettuna aikana (tässä tapauksessa klo 18.00 tai 6 pm).



#### **TIEDOTE!**

Kypsennyksen päättymisaika ja kellonaika vuorottelevat näyttöyksikössä.

Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uunin toiminta päättyy automaattisesti. Näyttöön tulee **End**. Tällöin kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.



#### **VAROITUS!**

**Tämä toiminto ei sovellu nopeaa esilämmitystä vaativalle ruoalle.**

**Pilaantuvaa ruokaa ei saa säilyttää uunissa pitkään. Tarkista ennen tämän tilan käyttöä, että laitteen kellonaika on asetettu oikein.**

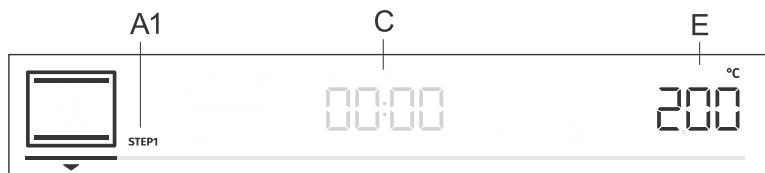


#### **TIEDOTE!**

Viimeksi käytetyt ajastinarvot tallennetaan ja tarjotaan esiasetettuina arvoina, kun seuraavan kerran käytät ajastinta. Tehdasasetuksena tämä asetus on poissa käytöstä, mutta se voidaan aktivoida (katso kappale Lisätoimintojen valitseminen, Mukautuva toiminto).

## VAIHEOHJELMA

Tämä tila mahdollistaa paistamisen kahdessa vaiheessa (kaksi peräkkäistä paistovaihetta yhdistetään yhdeksi kypsennysprosessiksi).



A1 ensimmäinen kypsennysvaihe STEP1, (STEP2)

C ohjelman kesto/loppu (katso luku Ajastintoiminnot)

E lämpötila

Vaihe: STEP1

Aseta **pro bake**-tilassa paistojärjestelmä ja -lämpötila. Voit valita myös nopean esilämmitystoiminnon. Aseta sitten paistoaika STEP1:lle (katso kappale Ajastintoiminnot). Vahvista asetus painamalla NUPPIA.

### TIEDOTE!

Voit asettaa STEP1:lle ajastetun käynnistyksen: jos teet niin, et kuitenkaan voi aktivoida nopeaa esilämmitystä.

Vaihe: STEP2

Pidä **pro bake**-näppäintä painettuna. STEP2 (toinen kypsennysvaihe) näkyy näytöllä (ensimmäinen on jo asetettu). Aseta paistojärjestelmä, -lämpötila ja -aika. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.

Voit myös halutessasi muokata STEP1- tai STEP2-vaiheita ennen niiden käynnistämistä.

Kosketa **pro bake**-näppäintä ja valitse STEP1. Voit nyt muuttaa asetuksia. Tee sitten sama STEP2:lle. Poista vaihetila pitämällä **pro bake**-näppäintä painettuna.

Paina **start | stop**-näppäintä paistamisen aloittamiseksi. Uuni alkaa ensin toimia STEP1:lle valituilla asetuksilla. Kun STEP1 on valmis, STEP2 aktivoidaan.

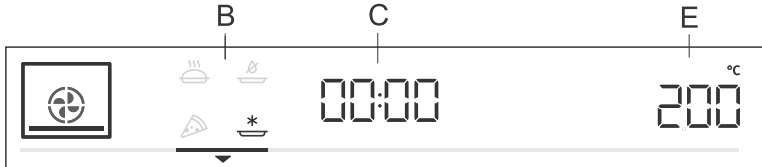


## auto bake **AUTOMAATTITILA (auto bake)**

Tässä tilassa voit valita erikoispaistojärjestelmien tai automaattisten ohjelmien (tietyille elintarvikkeille esiasetetut ohjelmat) välillä.

### Erikoispaistojärjestelmät

Kosketa **auto bake**-näppäintä ja tee seuraavat asetukset:



B Erikoispaistojärjestelmät

C Ohjelman kesto (ks. luku Ajastintoiminnot)

E Lämpötila/teho

Kierrä NUPPIA ja valitse asetukset. Esiasetetut arvot tulevat näkyviin: Voit muuttaa lämpötilaa ja ohjelman kesto.

Symboli	Käyttö
	<b>PAKASTERUOAN PAISTAMINEN</b> <sup>1)</sup> Tämä menetelmä mahdollistaa pakasteruokien paistamisen lyhyemmässä ajassa ilman esilämmitystä. Optimaalinen esipaistetuille pakastetuotteille (leipomotuotteet, croissantit, lasagne, ranskalaiset perunat, kananugetit), lihalle ja vihanneksille.
	<b>PIZZAJÄRJESTELMÄ</b> <sup>1)</sup> Tämä järjestelmä on ihanteellinen pizzerian ja kosteampien leivonnaisten paistamiseen. Käytä sitä paistamiseen yhdellä ritilällä, kun haluat valmistaa ruoan nopeasti ja rapeaksi.
	<b>HIDAS PAISTAMINEN</b> <sup>2)</sup> Lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen, hitaaseen ja tasaiseen kypsentämiseen yhdellä ritilällä. Tämä kypsennysmenetelmä jättää lihan kosteammaksi, mikä tekee siitä mehukkaamman ja mureamman, kun taas leivonnaiset ruskistuvat/paistuvat tasaisesti. Tätä järjestelmää käytetään lämpötila-alueella 140–220 °C.
	<b>ILMAFRITEERAUS</b> <sup>1)</sup> Tällä menetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen versio pikaruoan valmistamisesta. Sopii pienemmille lihaleikkeille, kalalle, vihanneksille ja paistovalmiille pakastetuotteille (ranskalaiset perunat, kananugetit).

<sup>1)</sup> Näissä järjestelmissä on mahdollista käyttää gratinointitoimintoa (katso luku Kypsennyksen aloittaminen).

<sup>2)</sup> Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

### Nopea esilämmitys

Auto bake -tilassa joidenkin ruokien kypsennysmenetelmiin sisältyy myös nopea esilämmitystoiminto. Merkki palaa täysin. Kun valittu lämpötila saavutetaan, esilämmitysprosessi pysähtyy ja kuuluu äänimerkki. **door** näkyy näytöllä. Avaa luukku ja aseta ruoka uuniin. Ohjelma jatkaa paistamista automaattisesti valituilla asetuksilla.

**TIEDOTE!**

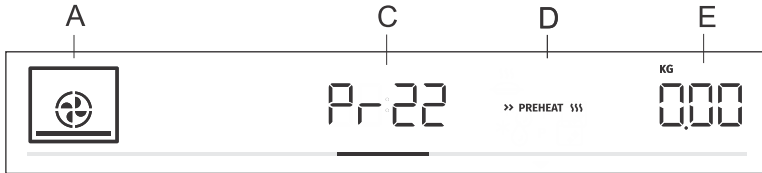
Kun nopea esilämmitystoiminto on asetettu, ajastettua käynnistystä ei voi käyttää.

**Automaattiset ohjelmat**

Automaattitilassa (auto bake) on mahdollista valita useista automaattisista ohjelmista (laite suosittelee optimaalista kypsennysmenetelmää, lämpötilaa ja kypsennyksen kestoa määritetyn elintarviketyypin mukaan).

**Pidä**(auto bake)-näppäintä painettuna automaattisten ohjelmien näyttämiseksi näytöllä (katso taulukko). Mikäli mahdollista, voit asettaa ruoan painon.

Vahvista asetus painamalla NUPPIA. Paina **start | stop**-näppäintä paistamisen aloittamiseksi. Esiasetetut arvot näkyvät näytöllä.



Paistojärjestelmä

C automaattisen ohjelman ilmaisin/ohjelman kesto

D nopea esilämmitys

E valittu määrä

Ilmaisin	Ohjelma nimi	Varusteet	Taso	Esilämmitys	Kääntö
Pr01	pursotetut keksit	matala paistopelti	2	kyllä	ei
Pr02	kuppikakut	matala paistopelti	2	kyllä	ei
Pr03	Sokerikakku	paistovuoka/astia lankaritilällä	1	kyllä	ei
Pr04	hiivahapatteiset pienet leivonnaiset	matala paistopelti	2	kyllä	ei
Pr05	lehtitaikinaleivonnaiset	matala paistopelti	2	kyllä	ei
Pr06	omenapiirakka	paistovuoka/astia lankaritilällä	2	ei	ei
Pr07	Omenastruudeli	matala paistopelti	2	ei	ei
Pr08	Suklaakohokas	paistovuoka/astia lankaritilällä	2	kyllä	ei
Pr09	kohottamien ja tarkistus	matala paistopelti	1	ei	ei
Pr10	leipä	matala paistopelti	1	ei	ei
Pr11	Porsaanpaisti	pieni paistovuoka lankaritilällä	1	ei	ei
Pr12	Perunagradiini	Lasiastia	1	ei	ei
Pr13	Siipikarja – kokonainen	lankaritilä ja valumisastia	2	ei	2/3 kypsennyksen jälkeen

Jatkoa edellisivun taulukolle

Ilmainen	Ohjelma nimi	Varusteet	Taso	Esilämmitys	Kääntö
Pr14	<b>Siipikarja – pienemmät palat</b>	lankaritilä ja valumisastia	2	ei	2/3 kypsennysajan jälkeen
Pr15	<b>lihamureke</b>	paistovuoka/astia lankaritilällä	1	ei	ei
Pr16	<b>Uunissa paistettu pihvi</b>	lankaritilä ja valumisastia	3	ei	2/3 kypsennysajan jälkeen
Pr17	<b>Liha – hidas kypsennys</b>	pieni paistovuoka lankaritilällä	1	kyllä	ei
Pr18	<b>Paistettu/grillattu kala</b>	lankaritilä ja valumisastia	3	ei	2/3 kypsennysajan jälkeen
Pr19	<b>uuniperunat – suikaleet</b>	yleiskäyttöinen syvä paistopelti	2	ei	ei
Pr20	<b>Popcorn</b>	Lasiastia	1	ei	ei
Pr21	<b>lasagne</b>	paistovuoka/astia lankaritilällä	1	ei	ei
Pr22	<b>pizza</b>	matala paistopelti	1	kyllä	ei



#### TIEDOTE!

Gratiinointimintoa voidaan käyttää joidenkin automaattisten ohjelmien kanssa, paitsi ohjelma Pr20 (ks. luku Kypsennyksen aloittaminen).

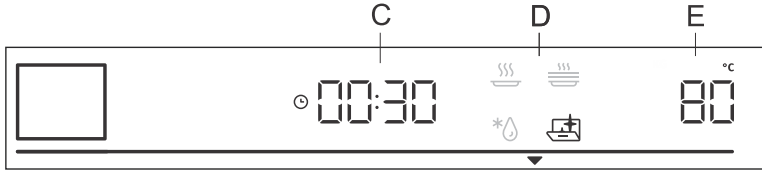




extra bake

## LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN (extra bake)

Kosketa **extra bake**-näppäintä, jos haluat näyttää lisätoiminnot ja niiden esiasetetut arvot näyttöyksikössä.



C kypsennyksen kesto

D ohjelma

E esiasetettu lämpötila

Kierrä NUPPIA ja valitse ohjelma. Esiasetetut arvot näytetään: Jotkin ohjelmat sallivat lämpötilan ja kypsennysajan asettamisen.



### TIEDOTE!

Selaa ohjelmia kiertämällä NUPPIA. Vahvista jokainen asetus painamalla NUPPIA.



#### Vesipuhdistus

Tämä ohjelma mahdollistaa tahrojen helpon poistamisen uunista (katso luku Puhdistus ja huolto.)



#### Sulatus

Käytä tätä toimintoa pakasteiden hitaaseen sulattamiseen (kakut, leivonnaiset, leipä, sämpylät ja pakastetut hedelmät). Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.



#### Uudelleenlämmitys


Tätä toimintoa käytetään jo kypsennetyn ruoan lämmittämiseen. Voit asettaa lämpötilan ja uudelleenlämmityksen alkamis- ja päättymisajan.



#### Lautasen lämmitys

Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemistä, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä. Voit asettaa lämpötilan ja uudelleenlämmityksen alkamis- ja päättymisajan.

## Näppäinten lukitseminen

Lapsilukon aktivoimiseksi pidä valonäppäintä  painettuna 5 sekunnin ajan. **Loc** näkyy näytöllä. Kun pidät valonäppäintä painettuna pitkään, lapsilukko poistetaan käytöstä.

- Jos lapsilukko aktivoidaan ilman ajastintoimintoa (vain kello näkyy näytöllä), uuni ei toimi.
- Jos lapsilukko aktivoidaan ajastintoiminnon jälkeen, uuni toimii normaalisti. Asetuksia ei kuitenkaan voi muuttaa.

- Kun lapsilukko on käytössä, kypsennys- tai paistojärjestelmiä (tiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Kypsennys-/paisto-/paahtoprosessi voidaan vain 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.

# Kypsennyksen aloittaminen



Aloita kypsennys painamalla **start** | **stop**-näppäintä.

Näytöllä näkyy vuorotellen virta ja asetettu lämpötila, kunnes asetettu lämpötila saavutetaan ensimmäisen kerran. Lämpötilasymboli vilkkuu aluksi. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, se sammuu.



## TIEDOTE!

Jos ajastintoimintoa ei ole valittu, paistoaika tulee näkyviin näyttöyksikköön. Lyhyt äänimerkki kuuluu, kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

## Ylimääräinen gratinointi

Tämän toiminnon voi aktivoida vasta 10 minuuttia kypsennyksen aloittamisen jälkeen (symboli \*\*\* GRATIN \*\*\* tulee näkyviin näyttöyksikköön).

Avaa asetukset painamalla NUPPIA. Käännä NUPPI merkin \*\*\* GRATIN \*\*\* kohdalle ja vahvista valintasi. Käännä NUPPIA uudelleen ja valitse täysin valaistu merkki. Vahvista valintasi. Toiminto on nyt aktivoitu. 10 minuutin kypsennysaika (10:00) tulee näkyviin näyttöyksikköön.

Jos haluat muuttaa kestoa, paina NUPPIA kahdesti ja säädä aika kääntämällä (enintään 30 min). Vahvista valintasi.

Toimintoa käytetään kypsennyksen viimeisessä vaiheessa, kun ruokaan lisätään kastiketta / kosteaa peitettä tai kuivaa peitettä tai kun lisäksi halutaan ruskistaa kuori. Gratinointi muodostaa ruokaan kullanruskean kuoren, joka suojaa ruokaa kuivumiselta ja antaa samalla miellyttävämmän ulkonäön ja paremman maun.



## TIEDOTE!

Toiminto voidaan myös poistaa käytöstä sen olemassa käynnissä.

Kierrä NUPPI asetuksen \*\*\* GRATIN \*\*\* kohdalle. Valitse himmennetty merkki ja vahvista valinta painamalla NUPPIA.

# Kypsennyksen päättäminen ja uunin sammuttaminen

Keskeytä toiminto painamalla **start** | **stop**-näppäintä. **End** näkyy näytöllä ja kuulet äänimerkin. Kolmen minuutin kuluttua näyttöön tulee kello.



## TIEDOTE!

Kun toiminto on suoritettu loppuun, kaikki ajastinasetukset pysäytetään ja poistetaan minuuttimuistutinta lukuun ottamatta. Näytöllä näytetään vuorokaudenaika (kello). Jäähdytystuuletin jatkaa käyntiään jonkin aikaa.

Uunin käytön jälkeen kondenssivesikanavaan (luukun alle) voi jäädä jonkin verran vettä. Pyyhi kanava sienellä tai liinalla.

# Yleisten asetusten valitseminen

Pidä näppäintä **extra bake** painettuna. **SEtt** näytetään näytöllä muutaman sekunnin ajan. Sen jälkeen näkyviin tulee yleisten asetusten valikko.

## TIEDOTE!

Selaa asetuksia kiertämällä NUPPIA. Vahvista jokainen asetus painamalla NUPPIA tai **start** | **stop**-näppäintä.



### Kellonäyttö

Aseta kello kiertämällä NUPPIA. **CLoc** näkyy näytöllä. Vahvistamisen jälkeen voit valita 12 tunnin ja 24 tunnin kellonäytön välillä. Vahvista ja aseta sitten kello/vuorokaudenaika. Aseta ensin minuutit. Vahvista, aseta tunnit ja vahvista uudelleen.



### Äänimerkin voimakkuus

Valitse kolmesta äänimerkin voimakkuudesta. Valitse **Vol**-asetus kiertämällä NUPPIA. Vahvista asetus ja aseta äänenvoimakkuus. Käytettävissä on neljä äänenvoimakkuustasoa (nolla palkkia – POIS PÄÄLTÄ, yksi, kaksi tai kolme palkkia).



### Näytön valaistus

Valitse näytön kolmen valonvoimakkuustason väliltä. Valitse **brht**-asetus kiertämällä NUPPIA. Vahvista valinta ja valitse pienempi tai suurempi voimakkuus. Käytettävissä on kolme valaistustasoa (yksi, kaksi tai kolme palkkia).



### Näyttöyksikkö – yötila

Tämä toiminto himmentää näytön automaattisesti (vaihtaa korkeasta matalalle valaistustasolle) yöllä (klo 20.00 - 6.00). Valitse **nGht**-asetus. Kytke On tai OFF kiertämällä NUPPIA.



### Valmiustila

Tämä toiminto kytkee kellonäytön päälle tai pois päältä. Valitse **hi dE**-asetus. Kytke päälle tai pois päältä kiertämällä NUPPIA.



### Automaattinen nopea esilämmitys

Tämä toiminto mahdollistaa nopean esilämmityksen automaattisen lisäyksen paistojärjestelmiin, joissa sitä voidaan käyttää. Valitse **Auto**-asetus kiertämällä NUPPIA. Valitse On tai OFF.




### Sapattitila

Sapattitoiminto mahdollistaa ruoan pitämisen lämpimänä ilman, että uunia joudutaan kytkemään päälle tai pois päältä.

Valitse **SAbb** kiertämällä NUPPIA. Valitse On tai OFF.

Aseta kesto (24 - 72 tuntia) ja lämpötila. Vahvista jokainen asetus painamalla NUPPIA.

Jos haluat uunin valon olevan päällä koko ajan, kytke se päälle koskemalla

 -symbolia.

Kosketa **start | stop** -näppäintä käynnistääksesi ajastimen. **SAbb** näkyy näytöllä.

Kaikki äänet ja toiminnot poistetaan käytöstä **on | off** -näppäintä lukuun ottamatta.

### TIEDOTE!

Sähkökatkoksen sattuessa Sapattitila poistetaan käytöstä ja uuni palaa alkutilaan.



### Tehdasasetukset

Tämä toiminto mahdollistaa laitteen palauttamisen tehdasasetuksiin.

**FAct** näkyy näytöllä. Valitse rES kiertämällä NUPPIA. Vahvista pitämällä **start | stop**-näppäintä painettuna animaation loppuun saakka.

### VAROITUS!

Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset toimintoasetukset pysyvät tallentuneina vain muutamia minutteja. Sen jälkeen kaikki asetukset äänimerkkiä ja näytön himmennystä lukuun ottamatta palautetaan tehdasasetuksiin.

# Yleisiä vinkkejä ja neuvoja paistamiseen

- Poista kaikki tarpeettomat tarvikkeet uunista paistamisen aikana
- Käytä tarvikkeita, jotka on valmistettu lämmönkestävistä, heijastamattomista materiaaleista (mukana toimitetut paistopellit, leivinpellit ja astiat, emalipinnoitteiset paistoastiat, karkaistut lasiset astiat). Kirkkaanväriset materiaalit (ruostumaton teräs tai alumiini) heijastavat lämpöä. Tämän vuoksi ruoan lämpökäsittely niissä on tehottomampaa.
- Aseta paisto- ja leivinpellit aina kiskojen päähän. Kun paistat ritilällä, aseta paisto- ja leivinpellit ritilän keskelle.
- Optimaaliseen ruoanvalmistukseen suosittelemme noudattamaan paistotaulukossa määriteltyjä ohjeita. Valitse alempi määritelty lämpötila ja lyhin määritetty paisto-aika. Kun tämä aika on kulunut, tarkista tulokset ja säädä sitten asetuksia tarpeen mukaan.
- Älä avaa uuninluukkua paistamisen aikana, ellei se ole ehdottoman välttämätöntä.
- Älä aseta paistopeltejä suoraan uunin pohjalle.
- Älä käytä monikäyttöistä syvää paistopeltiä ensimmäisellä kiskotasolla uunin ollessa toiminnassa.
- Älä peitä uunin pohjaa tai lankaritulaa alumiinifoliolla.
- Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.
- Aseta paistoastiat aina lankaritulalle.
- Kun paistat useilla tasoilla samanaikaisesti, aseta yleiskäyttöinen syvä paistopelti alemmalle tasolle.
- Kun kypsennät vanhojen keittokirjojen reseptien mukaisesti, käytä pohja- ja ylävastuksia (kuten perinteisissä uunissa) ja aseta lämpötila 10 °C reseptin ohjetta alhaisemmaksi.
- Varmista leivinpaperia käytettäessä, että se kestää korkeita lämpötiloja. Leikkaa se aina sopivankokoiseksi. Leivinpaperi estää ruoan tarttumisen paistopeltiin ja helpottaa ruoan irrottamista paistopelliltä.
- Valmistettaessa suurempia lihapaloja tai kosteampia leivonnaisia, uunin sisällä muodostuu runsaasti höyryä, joka puolestaan voi tiivistyä uuninluukkuun. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi ruoanvalmistuksen jälkeen.
- Kun paistat suoraan lankaritulalla, aseta yleiskäyttöinen syvä uunipelti yhtä tasoa alemmalle tasolle rasvaneräysastiaksi.

**Uunin nopea esilämmitys:** Esilämmitä uuni vain, jos tämän käyttöohjeen taulukoiden resepti sitä edellyttää. Jos esilämmität uunia, älä aseta ruokaa uuniin ennen kuin uuni on täysin lämmennyt. Lämpötilalla on merkittävä vaikutus lopputulokseen. Nopeaa esilämmitystä suositellaan pienille lihallekkeille (ulkofilee) sekä hiivahapatteille ja taikinoille, jotka vaativat lyhyemmän paistoajan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siksi suosittelemme mahdollisuuksien mukaan useiden ruokien kypsentämistä peräkkäin tai useiden ruokien samanaikaista valmistusta.

**GentleBake:** Tämä toiminto mahdollistaa hitaan ja hallitun kypsennyksen alhaisessa lämpötilassa. Lihamehut jakautuvat tasaisesti ja liha pysyy mehukkaana ja pehmeänä. Hidas GentleBake-kypsennysmenetelmä sopii herkille, luuttomille lihallekkeille. Ruskista liha huolellisesti joka puolelta paistinnan avulla ennen hidasta kypsennystä.

## Mikroaaltojen käyttö:


























Valitse sopiva astia (lasi, keramiikka jne.).

Käytä vihannesten kypsentämiseen kannellista astia. Lisää 1 ruokalusikallinen vettä kutakin 100 ruokagrammaa kohden.

Kääntelee tai sekoita ruokaa salatuksen aikana.

# Paistotaulukko

HUOMAA: Ruoat, jotka vaativat täysin esilämmitettyä uunia, on merkitty taulukossa yhdellä tähdellä \* . Ruoat, joille riittää 5 minuutin esilämmitys, on merkitty kahdella tähdellä \*\* . Tässä tapauksessa älä käytä nopeaa esilämmitystilaa.






























Ruoka			 °C/W	 min
<b>LEIVONNAISET JA LEIPOMOTUOTTEET</b>				
<b>Leivonnaiset/kakut muoteissa</b>				
Sokerikakku	1		160-170 *	20-35
piirakka täytteellä	1		170-180	60-80
marmorikakku	1		160-170	30-40
kakku, jossa on hapatettua taikinaa, Gugelhupf (nippukakku, paunakakku)	1		170-180	50-60
piirakka, torttu	2		170-190	40-50
browniet	2		170-180 *	25-35
<b>leivonnaiset paisto- ja leivinpelleillä</b>				
struudelit	2		170-180	55-65
struudelit, pakastetut	2		200-210	45-60
kääretorttu	2		170-180	15-25
hillotäytteiset pullat (Buchtel)	1		180-190	30-40
<b>keksit</b>				
kuppikakut	2		160-170 *	20-35
kuppikakut, 2 tasoa	2, 3		140-150 *	25-45
hiivahapatteiset pienet leivonnaiset	2		190-200	20-30
hiivahapatteiset pienet leivonnaiset, 2 tasoa	2, 3		170-180	20-30
lehtitaikinaleivonnaiset	2		170-180	20-30
lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	2, 3		160-170	20-30
<b>keksit/pikkuleivät</b>				
pursotetut keksit	2		140-150 *	25-40
pursotetut keksit, 2 tasoa	2, 3		140-150 *	30-45
keksit/pikkuleivät	2		160-170 *	25-35
keksit, 2 tasoa	2, 3		160-170 *	15-25
marenki	2		80	120-140

Jatkoa edellissivun taulukolle

<b>Ruoka</b>				
marenki, 2 tasoa	2, 3		70	120-140
macaronit	2		140	13-18
macaronit, 2 tasoa	2, 3		140	15-20
<b>leipä</b>				
kohottamien ja tarkistus	2		35-40	30
leipää paistopellillä	1		190-200	50-60
leipää vuoassa	1		190-200	30-45
leipä (focaccia)	2		210-220 *	25-35
tuoreet sämpylät (sämpylät/aamiaissämpylät)	2		190-200 *	20-30
paahdettu leipä	4		240 *	0,5-3
lämpimät voileivät	3		240 *	2-5
<b>pizza ja muut ruoat</b>				
pizza	1		275 *	10-17
pizza, 2 ritilätasoa	2, 3		210-220 *	30-40
pakastepizza	2		210-230	10-20
pakastepizza, 2 tasoa	2, 3		200-220	15-25
suolainen piirakka, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
<b>LIHA</b>				
<b>naudan- ja vasikanliha</b>				
naudanpaisti (kylki, takapaisti), 1,5 kg	1		160-180	130-160
keitetty naudanliha, 1,5 kg	1		190-210	90-110
ulkofilee, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
naudanpaisti, hitaasti kypsennetty	1		120-140 *	250-300
naudanlihapihvit, kypsä, paksuus 4 cm	3		200-220	25-35
hampurilaispihvit, paksuus 3 cm	3		240	20-35
vasikanpaisti 1.5 kg	2		180-200	100-120
<b>porsaanliha</b>				
porsaanpaisti, takapaisti, 1,5 kg	1		170-190	90-120



Jatkoa edellissivun taulukolle

<b>Ruoka</b>			 °C/w	 min
porsaanpaisti, lapa, 1,5 kg	1		180-200	140-170
porsaan ulkofilee, 400 g	1		80-100 *	80-100
porsaanpaisti, hitaasti kypsennetty	1		100-120 *	200-230
porsaankyljet, hitaasti kypsennetty	1		120-140 *	210-240
porsaankyljykset, paksuus 3 cm	13		220-230	20-30
<b>siipikarja</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
siipikarja täytteellä, 1,5 kg	1		170-190	100-120
siipikarja, rinta	2		190-210	50-60
kananreidet	1		190-200/600	20-30
kanansiivet	2		210-220	20-35
siipikarja, rinta, hitaasti kypsennetty	2		100-120 *	60-90
<b>liharuoat</b>				
lihamureke, 1 kg	2		170-190	75-90
grillimakkarat, bratwurst	3		230 **	8-15
<b>KALAT JA ÄYRIÄISET</b>				
kokonainen kala, 350 g	3		230-240/360	12-17
kalafilee, paksuus 1 cm	3		220-230	8-12
kalapihvi, paksuus 2 cm	3		220-230	10-15
kampasimpukat	3		230 *	5-10
katkaravut	3		230 *	3-10
<b>VIHANNEKSET</b>				
uuniperunat, suikaleet	3		210-220 *	35-45
uuniperunat, puolitetut	2		200-210/360	30-40
uuniperunat (kuoriperuna)	3		190-200	30-40
ranskalaiset, kotitekoiset	2		210-220/360	25-35
sekavihannekset, suikaleet	3		190-200	30-40
täytetyt vihannekset	3		190-200	30-40
Höyrytetyt kasvikset	1		600-750	10-20
<b>PERINTEISET TUOTTEET - PAKASTETUT</b>				

Jatkoa edellisivun taulukolle

<b>Ruoka</b>				
Ranskalaiset perunat	3		200-210	25-35
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	2, 3		200-210	35-45
Kanamedaljongit	2		210-220 *	15-20
Kalapuikot	2		210-220	15-25
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kuutoidut vihannekset	2		190-200	20-30
croissantit	2		170-180	18-23
<b>PAISTETUT VANUKKAAT, KOHOKKAAT JA GRATINOIDUT RUOAT</b>				
perunamoussaka	1		200-210/360	35-45
lasagne	1		200-210/360	35-45
makea paistettu vanukas	1		750	15-25
makea kohokas	2		180 *	15-20
gratinoidut ruoat	2		170-190	30-45
täytetyt tortillat, enchiladat	2		180-200	20-35
juuston grillaaminen	3		240 **	6-9
<b>MUU</b>				
Popcorn	1		1000	3-4
säilöntä	2		180	30
sterilointi	2		1000	2
kypsentäminen bain-marie (kaksikerroskattila)	1		150-170 *	/
uudelleenlämmitys	1		600	/
lautasten lämmittäminen	2		75	15
sulatus	1		90-180	/

# Puhdistus ja huolto



## VAROITUS!

Muista irrottaa laite verkkovirrasta ja antaa sen jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.

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

Puhdistuksen helpottamiseksi uunin sisäpinnat ja paisto- ja leivinpelti on pinnoitettu erikoisemalilla sileän ja kestäväen pinnan varmistamiseksi.

Puhdista laite säännöllisesti ja käytä lämmintä vettä ja astianpesuainetta suurempien epäpuhtauksien ja kalkkikiven poistamiseksi. Käytä puhdasta pehmeää liinaa tai sieniliinaa.

**Laitteen ulkopinta:** poista epäpuhtaudet lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla ja pyyhi sitten pinnat kuiviksi.

**Laitteen sisäpinnat:** käytä pinttyneelle lialle ja tahroille tavallisia uuninpuhdistusaineita. Kun käytät tällaisia puhdistusaineita, pyyhi laite perusteellisesti märkäliinalla kaikkien puhdistusainejäämien poistamiseksi.

**Varusteet ja kiskot:** puhdista lämpimällä saippuavedellä ja kostealla liinalla. Pinttyneelle lialle ja tahroille suosittelemme esiliuottamista ja harjan käyttöä.

Jos puhdistustulokset eivät ole tyydyttäviä, puhdista uudelleen.



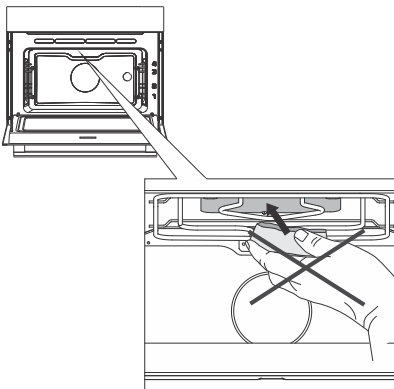
## TIEDOTE!

Älä koskaan käytä aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita ja varusteita (hankaavat sienet ja puhdistusaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, kaapimet lasikeraamisille levyille).

Uunitarvikkeet ovat konepesunkestävät.

Ruoantähteet (rasva, sokeri, proteiini) voivat syttyä laitteen käytön aikana. Poista siksi suuremmat liat uunin sisältä ja varusteista ennen jokaista käyttöä.

**Laitteen luukku** on kiinnitetty laitteeseen, eikä sitä saa irrottaa. Luukku ei myöskään saa purkaa tai muuten muunnella.



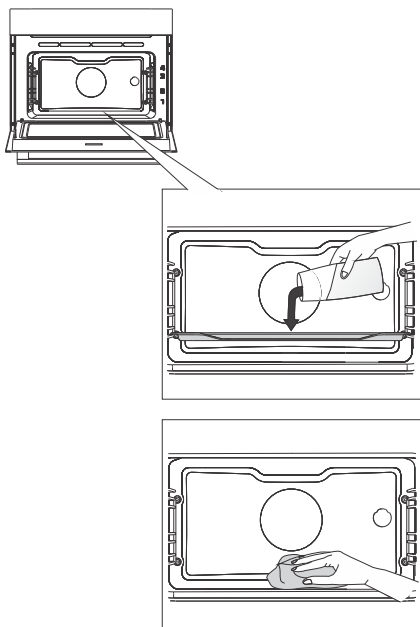
Älä koskaan käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai -sieniä ja tahran- tai ruosteenpoistoaineita uunin sisäkaton puhdistamiseen.

# Aqua Clean -ohjelman käyttö uunin puhdistamiseen


Tämä ohjelma helpottaa mahdollisten tahrojen poistamista uunin sisältä.

Toiminto on tehokkain, jos sitä käytetään säännöllisesti jokaisen käytön jälkeen.

Poista ennen puhdistusohjelman käynnistämistä kaikki suuret näkyvät liat ja ruoantähteet uunista.



**1** Aseta lasinen uunivuoka ensimmäiselle paistotasolle ja kaada sille 1,5 dl lämmintä vettä.

**2** Näytä lisätoiminnot näyttöyksikössä koskettamalla **extra bake**-näppäintä. Kierrä NUPPI symboliin . Esiasetetut arvot näytetään näyttöyksikössä.

**3** Ohjelma on käynnissä 8 minuuttia. Kun ohjelma on valmis, **End** näytetään näyttöyksikössä.

**4** Kun ohjelma on valmis, poista paistopelti varovasti uunikintaita käyttäen (paistopellillä voi vielä olla vettä). Pyyhi tahrat kostealla liinalla ja saippualluoksella. Pyyhi laite perusteellisesti märällä liinalla puhdistusainejäämien poistamiseksi.



## TIEDOTE!

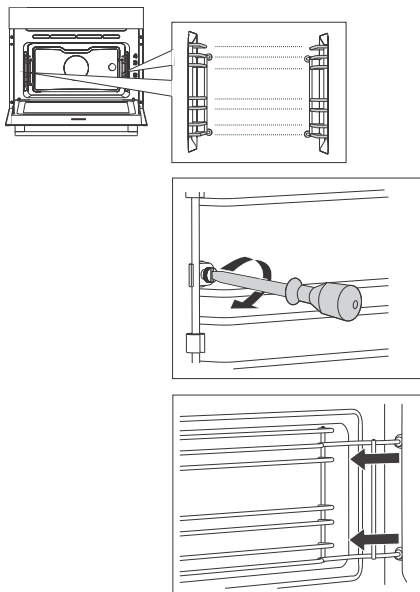
Jos puhdistusprosessi ei onnistu (lika on pinttynyt), toista se.



## VAROITUS!

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

## Lankaohjainten irrotus ja puhdistus



1 Avaa ruuvi. Käytä ruuvinväännintä.

2 Irrota ohjaimet takaseinän rei'istä.



### TIEDOTE!

Pidä lankaohjainten välikappaleet tallessa. Vaihda välikappaleet puhdistuksen jälkeen, muuten saattaa syntyä kipinöitä.



### VAROITUS!

Kiristä puhdistuksen jälkeen ohjainten ruuvit ruuvinvääntimellä.

Kun vaihdat lankaohjaimet, varmista, että asennat ne samalle puolelle, jolle ne asennettiin ennen irrotusta.

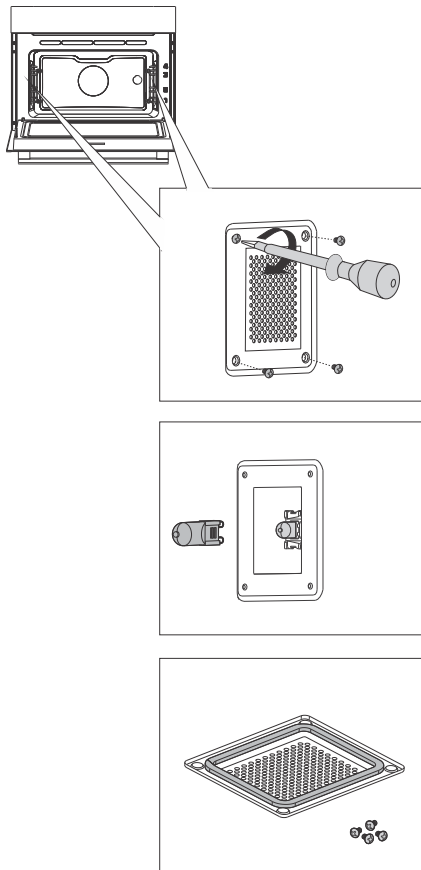
# Lampun vaihtaminen

Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista kaikki varusteet uunista ennen lampun vaihtamista.

Uunissa on halogeenilamppu.

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

Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W



**1** Irrota neljä ruuvia. Irrota kansi ja lasi.

**2** Irrota halogeenilamppu ja vaihda se uuteen.

## **TIEDOTE!**

Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

Kannessa on tiiviste, jota ei pidä poistaa. Tiivisteeseen tulee sopia uunitilan seinään.



## **VAROITUS!**

Vaihda lamppu vain, kun laite on irrotettu virtalähteestä.

Kiristä kannen ruuvit tiukasti ruuvinvääntimellä, muuten saattaa syntyä kipinöitä.

# Vianetsintä ja virhetaulukko

## Erityiset varoitukset ja virheilmoitukset

Takuuajan kuluessa ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltopalvelu voi tehdä korjauksia.

Varmista ennen korjaustöiden aloittamista, että laite on irrotettu virtalähteestä joko poistamalla sulakkeet tai vetämällä virtajohdon irti pistokkeesta.

Laitteen luvattomat korjaukset voivat aiheuttaa sähköiskun ja oikosulun vaaran. Siksi niitä ei saa tehdä itse. Jätä tällainen työ asiantuntijalle tai huoltoteknikolle.

Jos laitteen käytössä ilmenee pieniä ongelmia, tarkista tästä käyttöohjeesta, voitko korjata ongelman itse.

Jos laite ei toimi oikein tai ollenkaan virheellisen käytön tai käsittelyn vuoksi, huoltoteknikon vierailu ei ole ilmainen, vaikka laitteen takuu olisi voimassa.

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten ja luovuta ne laitteen mukana mahdollisille tuleville omistajille tai käyttäjille.

Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

Ongelma/vika	Syy
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon.
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihto on kuvattu luvussa Lampun vaihtaminen.
Ohjauksyksikkö ei vastaa, näyttö on jumittunut.	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytkä pääkytkin pois päältä), kytke laite takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
Näyttöön tulee virhekoodi ErrX. Jos kyseessä on kaksinumeroinen virhekoodi, ErXX näytetään.	Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Jos virheilmoitus saadaan uudelleen, ota yhteys huoltoon.
Uunissa näkyy kipinäointiä	Varmista, että lampun suojukset on kiinnitetty ja kaikki välikappaleet on kiinnitetty lankaohjaimiin. Varmista, että uunin ohjaimet on asetettu oikein.

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

## Ympäristönsuojelu



Pakkausmateriaali on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää, heittää pois tai hävittää ilman ympäristöriskiä. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaankuuluvalla tavalla 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 ympäristöön ja ihmisten terveyteen, mitä voisi tapahtua virheellisessä tuotteen hävittämisessä. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä asianmukaisiin jätehuollosta vastuussa oleviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

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



# Paistotesti






EN60350-1: Käytä vain valmistajan toimittamia laitteita.

Aseta paistopelti aina kiskon päätyasentoon asti. Sijoita vuokaleivonnaiset tai -kakut kuvan osoittamalla tavalla.


\* Esilämmitä laite asetettuun lämpötilaan. Älä käytä nopeaa esilämmitystilaa.









\*\* Esilämmitä laitetta 10 minuuttia. Älä käytä nopeaa esilämmitystilaa.

\*\*\* Käännä 2/3 kypsennysajan jälkeen.

LEIVONTA					
Ruoka	Varusteet		 °C	 min	
keksit/leivonnaiset – yksi rutilä	matala paistopelti	2	140-150*	25-40	
keksit/leivonnaiset – yksi rutilä	matala paistopelti	2	140-150*	25-40	
leivonnaiset – kaksi rutilää/tasoa	matala paistopelti	2, 3	140-150*	30-45	
vuokaleivokset – yksi rutilä	matala paistopelti	2	160-170*	20-35	
vuokaleivokset – yksi rutilä	matala paistopelti	2	160-170*	20-35	
vuokaleivokset – kaksi rutilää/tasoa	matala paistopelti	2, 3	140-150*	25-40	
Sokerikakku	pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / paistoritilä	1	160-170*	20-35	
Sokerikakku	pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / paistoritilä	2	160-170*	20-35	
omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 20 cm / paistoritilä	1	170-180	60-80	
omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 20 cm / paistoritilä	2	170-180	60-80	
GRILLAUS					
paahdettu leipä	paistoritilä	4	240**	0,5–3	
pljeskavica (jauhelihapihvi)	paistoritilä + matala paistopelti leivinpaperi tippakaukalona	3	240	20-35***	
LÄMPÖKÄSITTELY MIKROAALLOILLA					
Vaniljakastike, 1 000 g	Lasinen vuoka, 25 x 25 cm, peittämättä + lasinen uunipelti	1	360	25-35	
Sokerikakku	Pyöreä lasinen vuoka, halkaisija 22 cm, peittämättä + lasinen uunipelti	1	360	15-25	
Lihamureke, 900 g	Lasinen vuoka, 25 x 12,5 cm, peittämättä + lasinen uunipelti	1	600 360	10 10-15	
Jauhelihan sulatus, 500 g	Lasinen uunipelti	1	180 90	8 13-18	

Jatkoa edellisivun taulukolle

LEIVONTA					
Vadelmien sulatus, 250 g	Lasinen vuoka, peittämättä + lasinen uunipelti	1	180	6-9	

RUOANLAITTO YHDISTELMÄJÄRJESTELMILLÄ						
Ruoka	Varusteet		 °C	 W	 min	
Perunagratiini	Pyöreä lasinen vuoka, halkaisija 22 cm, peittämättä + lasinen uunipelti	1	180-190	600	25-40	
Kakku	Pyöreä lasinen vuoka, halkaisija 22 cm, peittämättä + lasinen uunipelti	1	180-190	180	17-25	
Kana, 1,2 kg	Lasinen vuoka, peittämättä + lasinen uunipelti	1	210-220	360	45-55	

**gorenje**



874988-a18

