
gorenje+

YKSITYISKOHTAISET

OHJEET

SÄHKÖUUNIN

KÄYTTÄMISEKSI

Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit
laitteemme.

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

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

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös
verkkosivustoltamme:

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



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

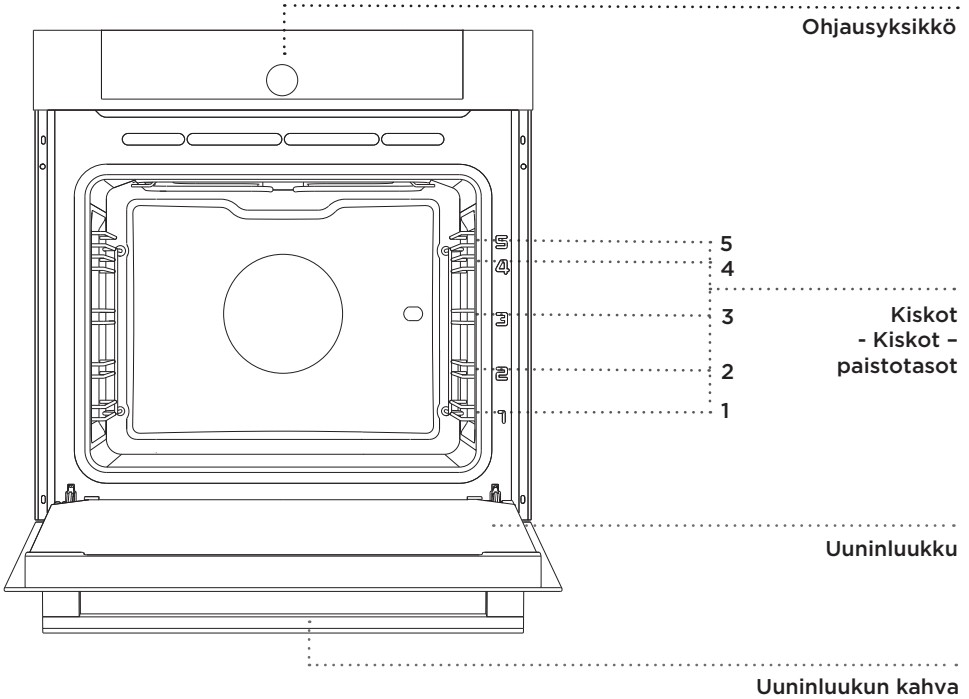
SISÄLLYSLUETTELO

4 PYROLUUSIUUNI 7 Tekniset tiedot 8 Ohjausyksikkö	JOHDANTO
10 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA 12 Ennen uunin liittämistä:	
13 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄISEEN KÄYTTÖÖN
14 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6) 14 Vaihe 1: laitteen kytkeminen päälle ensimmäistä kertaa 15 Vaihe 2: peruspyksennysvalikoiden ja asetusten valitseminen 21 Vaihe 3: kypsennyksen aloittaminen 21 Vaihe 4: kypsennyksen lopettaminen ja uunin kytkeminen pois päältä 23 Vaihe 5: lisätoimintojen valitseminen 26 Vaihe 6: yleisten asetusten valitseminen	KYPSENNYS-VAIHEET
28 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT	
43 HUOLTO JA PUHDISTUS 44 Tavanomainen uunin puhdistus 45 Uunin automaattinen puhdistus – pyrolyysi 47 Lankakiskojen poistaminen ja puhdistus 48 Uunin katon puhdistus 49 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen 51 Uunin luukun lasipaneelin irrottaminen ja paikalleen asettaminen 52 Lampun vaihtaminen	HUOLTO JA PUHDISTUS
53 VIANETSINTÄTAULUKKO	VIANETSINTÄ
54 HÄVITTÄMINEN	
55 KYPSENNYSTESTI	MUU

PYROLUUSIUUNI

(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

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsennyksen neljällä tasolla (huomaa, että paistotasot/kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin).

Tasot 4 ja 5 on tarkoitettu grillitoimintoa varten.

TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle.

Ulosvedettävistä kiskoista on saatavana useita eri malleja (laitteen mallista riippuen): kolme osittain ulosvedettävää, yksi täysin ja kaksi osittain ulosvedettävää sekä kolme täysin ulosvedettävää kiskoja.

UUNINLUUKUN KYTKIN

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

JÄÄHDYTYSTUULETIN

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

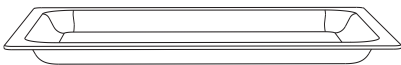
JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

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

UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET



Poista kaikki varusteet uunista ennen pyrolyysipuhdistusta.



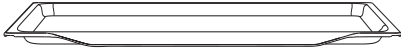
LASISIA PAISTOASTIOITA käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.



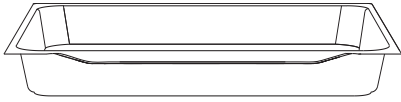
RITILÄÄ käytetään grillaukseen tai kypsennyksessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.



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

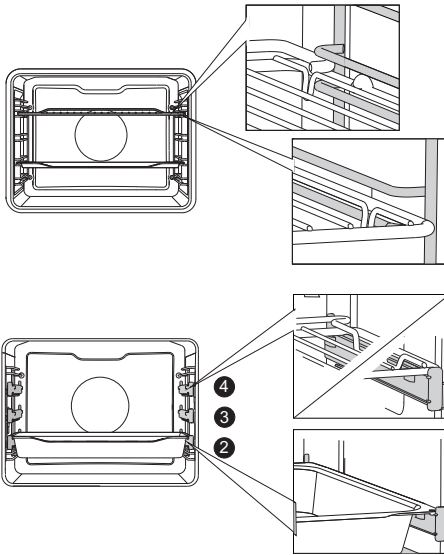


MATALA PAISTOPELTI on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.



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

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



Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.

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

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



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

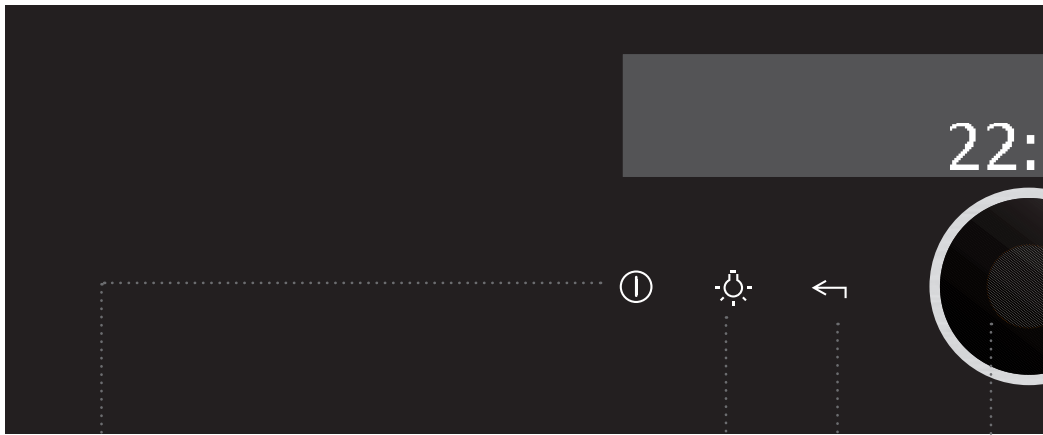
TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

OHJAUSYKSIKKÖ



1 VIRTAPAINIKE
(ON/OFF)

2 UUNIN VALOT
PÄÄLLE/POIS-
PAINIKE

3 TAKAISIN-
PAINIKE

4 Valinta- ja
VAHVISTUS-
NUPPI

Kosketa kevyesti
palataksesi
edelliseen valikkoon.

Valitse asetus nuppia
kääntämällä.

Pidä painettuna
palataksesi
päävalikkoon.

Vahvista valintasi
nuppia painamalla.

30



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.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

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

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

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

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

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

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

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

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

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

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai ohjausjärjestelmillä.

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

Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen!

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

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

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

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

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

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

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

Uunin turvallinen käyttö pyrolyysipuhdistuksen aikana

Ennen automaattisen puhdistusohjelman aktivointia poista uunista ritilä, varrasgrillaussarja, lasiset paistopellit, lihan lämpömittari ja kaikki muut astiat, jotka eivät kuulu uunin varustukseen.

Uuni tulee automaattisen puhdistusprosessin aikana erittäin kuumaksi ulkopuoleltakin. Palovammojen vaara! Pidä lapset loitolla uunista.

Lue ennen automaattisen puhdistusprosessin käynnistystä huolellisesti ohjeet toiminnon oikeaa ja turvallista käyttöä kuvaavasta kappaleesta Puhdistus ja huolto, ja noudata niitä.

Älä aseta mitään suoraan uunin syvennyksen pohjalle.

Ruoanpalat, rasva tai paistoliemi voivat syttyä palamaan automaattisen pyrolyysipuhdistuksen aikana. Tulipalon vaara! Poista suuremmat ruoanjätteet ja muut epäpuhtaudet aina uunista ennen automaattista puhdistusprosessia.

Älä yritä avata uunin luukua automaattisen pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä.

Varmista, että epäpuhtauksia ei pääse luukun ohjaimen lukitusaukkoon, mikä voisi estää uunin luukun automaattisen lukittumisen automaattisen puhdistusprosessin aikana.

Jos pyrolyysipuhdistuksen aikana sattuu sähkökatko, ohjelma keskeytyy kahden minuutin kuluttua ja uunin luukku pysyy lukittuna. Uunin luukun lukitus aukeaa noin 30 minuuttia sen jälkeen, kun sähkötköt tulevat takaisin päälle, riippumatta siitä, onko laite ehtinyt jäähtyä tällä välin.

Älä koske mihinkään laitteen metalliosaan automaattisen puhdistusprosessin aikana!

Automaattisen puhdistuksen seurauksena uunin sisäosa ja tarvikkeet voivat muuttaa väriään ja menettää kiiltoaan.

ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:



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

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien.

Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kun uuni lämpenee ensimmäistä kertaa, haistat tyypillisen uuden laitteen hajun. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)

VAIHE 1: LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE ENSIMMÄISTÄ KERTAA

KELLON ASETTAMINEN

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


 Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Paina NUPPIA asettaaksesi ajan.



Aseta ensin rasti ja käännä sen jälkeen väännintä.

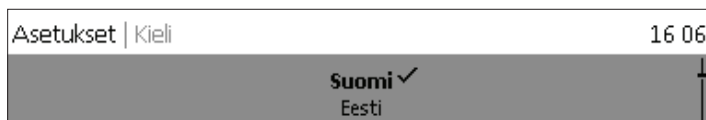
 Uuni toimii, vaikka kellonaikaa ei olisi asetettu. Ajastintoiminnot eivät kuitenkaan ole tällöin käytettävissä (katso luku AJASTINTOIMINTOJEN ASETTAMINEN). Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

KELLOASETUSTEN MUUTTAMINEN

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

KIELEN VALITSEMINEN

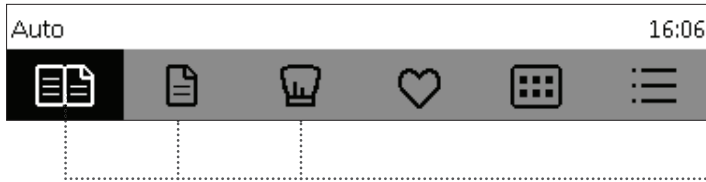
Jos et ole tyytyväinen kieleen, jolla viestit näkyvät näytössä, voit valita toisen kielen. Esiasetettu kieli on englanti.



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

VAIHE 2: PERUSPYKSENNYSVALIKOIDEN JA ASETUSTEN VALITSEMINEN

Ruoanvalmistusprosessia voidaan ohjata uunissasi usealla tavalla:



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



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Automaattinen tila

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

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



Suosikit

Tämä menetelmä sopii yksinkertaiseen ruoanlaittoon ruoan määrän, kypsyyssasteen ja kypsennyksen päättymisajan automaattisilla asetuksilla. Ohjelma tarjoaa yhdeksän yleisimmin valmistettujen ruokien ryhmää.



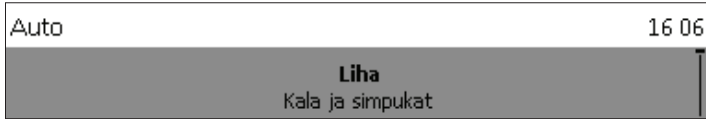
Ammattimainen tila

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

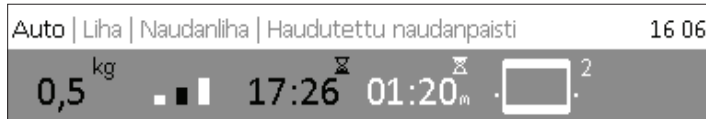
A) KYPSENNYS VALITSEMALLA RUOAN TYYPPI (automaatti- tai suosikkitila)



Kierrä NUPPIA ja valitse kypsennystila.




Valitse ensin ruoan tyyppi (vain suosikeissa) ja tämän jälkeen ruokalaji.




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

- Määrä
- Ruskistustaso
- Viivästetty käynnistys
- Kypsennyksen kesto

 Om du väljer timerfunktionen – tillagningstidens längd i läget Auto och Quickies (automatiskt läge eller läge med snabbretter), öppnas programmet i det professionella läget (Pro).

ESILÄMMITYS

Jotkut automaattitilan ruokalajit sisältävät myös esilämmitystoiminnon . Kun valitset ruokalajin, näkyviin tulee seuraava ilmoitus: **”Valittuun ohjelmaan sisältyy esilämmitys”**. Esilämmitys käynnistetty. Älä laita ruokaa vielä sisään. Symboli °C alkaa vilkkua näytöllä.

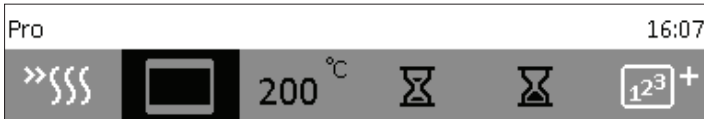
Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi lakkaa ja laite antaa äänimerkin. Näytöllä näkyy seuraava ilmoitus: **”Esilämmitys suoritettu”**. Laita ruoka sisään. Avaa luukku tai vahvista painamalla NUPPIA. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.

 Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

B) KYPSENNYS VALITSEMALLA KÄYTTÖTILA (ammattimainen tila)



Kierrä NUPPIA ja valitse ammattimainen tila (Pro).




Valitse omat oletusasetuksesi:

- Esilämmitys
- Järjestelmä
- Uunin lämpötila


Muut asetukset:

- Kypsennyksen kesto
- Viivästetty käynnistys
- Monivaiheinen kypsennys

Kosketa KÄYNNISTYS-painiketta.
Kaikki valitut asetukset näkyvät näytössä.

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

ESILÄMMITYS

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

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

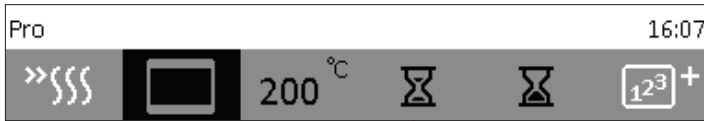
 Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT (mallista riippuen)

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)
KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT		
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahata ainoastaan yhdellä tasolla.	200
	YLÄLÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien pinnan ruskistamiseen.	150
	ALALÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	160
	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Käytä tätä lämpövastusta, kun haluat tehdä muutaman lämpimän leivän, paistaa olutmakkaraa tai paahtaa leipää.	240
	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.	240
	GRILLI JA TUULETIN Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170
	KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Toimintoa käytetään pizzerian, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200
	360- KUUMA ILMA Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	180
	ECO-KYPSENNYS ¹⁾ Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	180
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämän toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180
	LIHAN AUTOMAATTINEN KYPSENNYS - AUTOMAATTINEN PAISTOTILA Automaattisessa paistotilassa/-järjestelmässä ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Tilaa käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.	180

- 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.

AJASTINTOIMINNOT - KESTO



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



Kypsennyksen kesto

Lopetus aika



Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan). Aseta haluamasi kypsennysaika ja vahvista asetukset. Kypsennysajan päätyminen säädetään sen mukaisesti. Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. Kaikki valitut asetukset näkyvät näytössä. Kaikki ajastimen toiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0".



Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

Tässä toiminnossa voit määrittää kypsennyksen keston (kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika). Varmista että kellon on asetettu nykyinen aika tarkasti.

Esimerkki:

Nykyinen aika: 12:00

kypsennyksen kesto: 2 tuntia

kypsennyksen päättymisaika: 18:00

Aseta ensin kypsennysaika (KYPSENNYKSEN KESTO), esim. 2 tuntia. Nykyisen ajan ja kypsennysajan summa näytetään automaattisesti (14:00).

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



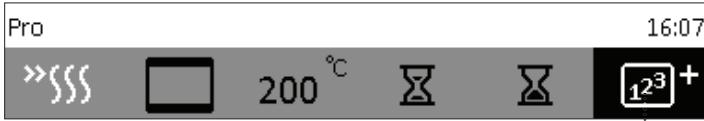
Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla HÄLYTYS-painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.

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

MONIVAIHEINEN KYPSENNYS

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

Ruoka kypsennetään valitsemalla järjestelmä, lämpötila ja kesto - kypsennysajan loppu.

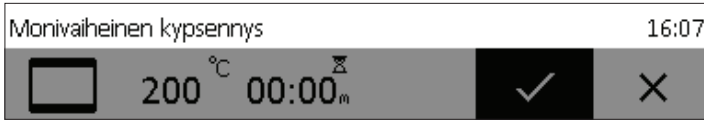


Pro-järjestelmän perustila, monivaiheinen kypsennys on myös käytettävissä.



Valitse:
Vaihe 2 Vaihe 3

💡 Ensimmäinen vaihe on jo valittu, koska olet jo asettanut ajastintoiminnot. Jos ajastintoimintoa ei ole valittu, näytölle ilmestyy seuraava ilmoitus: "Valitse ohjelman kesto."



Vahvista valintasi
RUKSIMERKINNÄL-
LÄ.

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

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

VAIHE 3: KYSENNYKSEN ALOITTAMINEN

KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painike vilkkuu ennen kypsennyksen aloittamista.

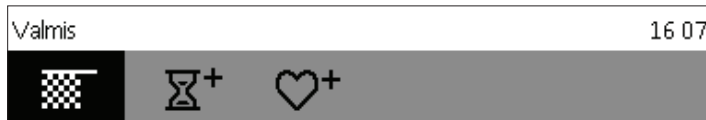
Käynnistä kypsennys koskettamalla kevyesti KÄYNNISTÄ-painiketta. Käännä NUPPIA nykyisten asetusten vaihtamiseksi kypsennyksen aikana.



VAIHE 4: KYSENNYKSEN LOPETTAMINEN JA UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

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

Kun kypsennysprosessi on päättynyt, näytöllä lukee: **"Ohjelma päättynyt. Hyvää ruokahalua!"**



Käännä NUPPIA saadaksesi näkyviin loppuvalikon symboleineen.



Loppu!

Valitse tämä kuvake kypsennyksen päättämiseksi. Näytölle ilmestyy päävalikko.




Kypsennysajan pidentäminen

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

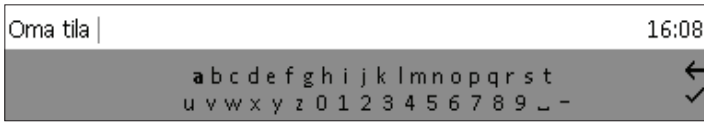



Lisää resepteihin

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

 Kun olet lopettanut kypsennyksen uunissa, jäähdystyysuuletin lakkaa toimimasta. Jos jätät ruoan uuniin, siitä saattaa vapautua kosteutta, joka kerääntyy kondensaattiveden muodossa uunin etupaneeliin ja luokkuun. Aseta valintakytkin valoasentoon kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi. Tällöin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa ja jäähdyttää uunia estäen kondensaatin kertymisen.



KÄYTTÄJÄN MÄÄRITTÄMIEN OHJELMIEN TALLENTAMINEN (OMAT RESEPTIT)

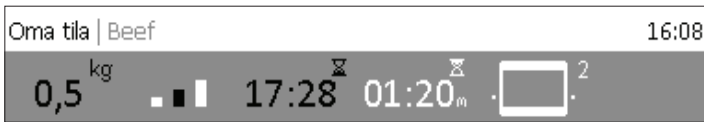


Valitse symboli  ja syötä nimi NUPPIA kääntämällä ja vahvistamalla vastaavat kirjaimet. Voit poistaa kirjaimia tarvittaessa nuolisymbolilla; vahvista nimi ruksimerkillä. Valitse ruokatyyppi.



Valitse ruokatyyppi. Paina NUPPIA asetustesi tallentamiseksi.

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



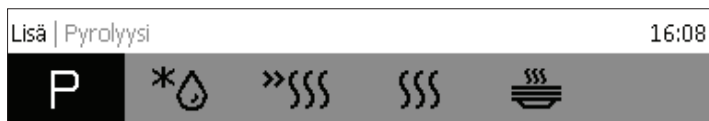
Näkyviin tulevat esiasetetut arvot, joita voit muuttaa.

Vahvista ja kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta uunin käynnistämiseksi.

VAIHE 5: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



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



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

P

Pyrolyysi

Tämä toiminto mahdollistaa uunin sisäpuolen automaattisen puhdistuksen korkealla lämpötilalla (n. 460 °C), joka polttaa rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet ja muuttaa ne tuhaksi. Kun automaattinen puhdistusohjelma on suoritettu loppuun ja uuni on jäähtynyt, sinun ei tarvitse kuin pyyhkiä tuhkat uunista kostealla liinalla (katso luku Puhdistus ja huolto).

***💧**

Sulatus

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

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

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

>>>>>

Nopea esilämmitys

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



Uudelleenlämmitys:

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

Lautasen lämmitys

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

Kun kypsennysprosessi on päättynyt, näytöllä lukee: **"Ohjelma päättynyt. Hyvää ruokahalua!"**

Lisää omaan tilaan

16:09



Käännä NUPPIA saadaksesi näkyviin loppuvalikon symboleineen.



LAPSILUKKO

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



Jos lapsilukko on aktivoituna, eikä ajastintoimintoa ole asetettu (näytöllä näkyy vain kello), uuni ei toimi. Jos lapsilukko aktivoidaan sen jälkeen, kun ajastin on asetettu, uuni toimii normaalisti, mutta sen asetuksia ei voi muuttaa.

Kun lapsilukko on aktivoituna, järjestelmiä (kypsennystiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Kypsennys-/paisto-/paahtoprosessi voidaan ainoastaan pysäyttää tai kytkeä pois päältä. Lapsilukko jää aktivoituksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.



UUNIN VALOT

Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai kun uuni kytketään päälle. Kypsennyksen päätyttyä valo jää päälle vielä muutamaksi minuutiksi. Uunin valo voidaan sytyttää tai sammuttaa painamalla VALO-painiketta.



MINUUTTIMUISTUTTIMEN ASETTAMINEN

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

VAIHE 6: YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN



Valitse päävalikosta Asetukset erilaisten asetusten valikon näyttämiseksi.



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

Kieli

Valitse näytön tekstien kieli.

Aika

Aseta kellonaika kun laite on kytketty ensimmäistä kertaa verkkovirtaan, tai kun se on ollut irti verkkovirrasta pidemmän aikaa (yli viikon). Aseta KELLO eli nykyinen aika. Tämän jälkeen voit valita näyttömuodon "Ajan muoto" -kentästä: digitaalinen **tai analoginen**.

Ääni

Merkkiäänen voimakkuus voidaan säätää, kun mitään ajastintoimintoa ei ole valittu (näytössä näkyy pelkkä kellonaika). Tässä valikossa voit tehdä seuraavat asetukset:
painikkeiden äänen voimakkuus ja tyyppi.

Näyttö

Tässä valikossa voit tehdä seuraavat asetukset:

Valaistus

Yötila – valitse aika, mihin saakka haluat näytön olevan pois päältä.

Kypsennyksen aikaiset asetukset

Tässä valikossa voit tehdä seuraavat asetukset:

Uuni valot käytön aikana – uunin valot kytkeytyvät pois päältä, jos sen luukku avataan käytön aikana.

Muut asetukset

Tehdasasetukset



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

JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

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

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

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

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

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

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

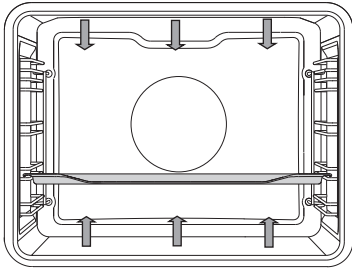
Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

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

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

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

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



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

Lihan paahtaminen:

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

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

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

Leivonnaisten paistaminen

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

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

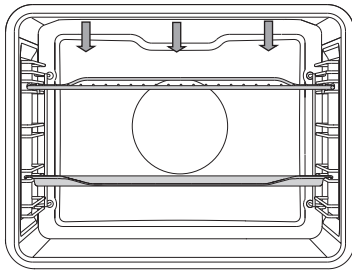
Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LEIVONNAISET			
Vihanneskohokas	2	190-210	35-45
Makea kohokas	2	170-190	40-50
Sämpylät *	3	190-210	20-30
Valkoinen leipä, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Tattarileipä, 1 kg *	3	180-190	50-60
Kokojyväleipä, 1 kg *	3	180-190	50-60
Ruisleipä, 1 kg *	3	180-190	50-60
Spelttileipä, 1 kg *	3	180-190	50-60
Saksanpähkinäkakku	2	170-180	50-60
Sokerikakku *	2	160-170	30-40
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	3	200-210	20-30
Kaalipiirakat *	3	190-200	25-35
Hedelmäpiirakka	2	130-150	80-100
Marenkikeksit	3	80-90	110-130
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	3	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.

SUURI GRILLI, GRILLI



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

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

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan. Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta.

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikyljykset, fileet 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. Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)
LIHA				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	4	240	20-25
Sian niskapalat	150 g/pala	4	240	25-30
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	4	240	30-35
Grillimakkarat	70 g/pala	4	240	20-25
PAAHDETTU LEIPÄ				
Paahtoleipä	/	4	240	5-10
Lämpimät voileivät	/	4	240	5-10

Grillaustaulukko - suuri grilli

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

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

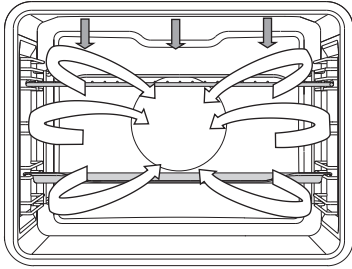
Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



Pidä uuniluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).

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

GRILLI JA TUULETIN

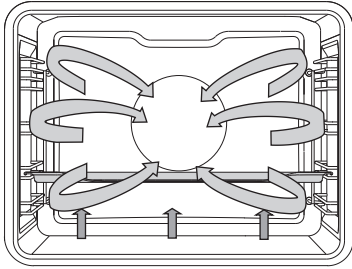


Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LIHA				
Ankka	2000	2	180-200	90-110
Porsaanpaisti	1500	2	170-190	90-120
Porsaanlapa	1500	2	160-180	100-130
Puolikas kana	700	2	190-210	50-60
Kana, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Lihamureke	1500	2	160-180	70-90
KALA				
Taimen	200 g/pala	2	200-220	20-30

KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTU

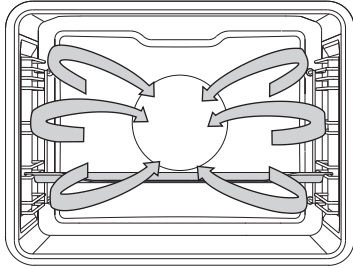


Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

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

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LEIVONNAISET			
Juustokakku, murotaikina	2	150-160	60-70
Pizza*	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, murotaikina	2	190-200	50-60
Omenastruudeli, filotaikina	2	170-180	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 emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäväksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

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

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)
LIHA				
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	2	160-180	90-120
Kana, kokonainen	1500	2	170-190	70-90
Ankka	2000	2	160-180	120-150
Hanhi	4000	2	150-170	170-200
Kalkkuna	5000	2	150-170	180-210
Kananrinta	1000	3	180-200	50-60
Täytetty broileri	1500	2	180-200	110-130

Leivonnaisten paistaminen

Suosittelimme uunin esilämmitystä.

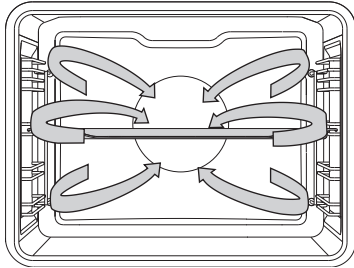
Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella). Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat. Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LEIVONNAISET			
Sokerikakku	2	150-160	30-40
Murokakku	3	160-170	25-35
Luumukakku	2	150-160	30-40
Kääretorttu *	3	160-170	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	160-170	50-70
Challah-leipä	2	160-170	35-50
Omenastruudeli	3	170-180	50-60
Pizza*	3	200-210	15-20
Keksit, murotaikina *	3	150-160	15-25
Keksit, pursotetut *	3	140-150	20-30
Pikkuleivokset *	3	140-150	20-30
Pikkuleivät, kohotettu taikina	3	170-180	20-35
Pikkuleivät, filotaikina	3	170-180	20-30
Kermatäytteiset leivonnaiset	3	180-190	25-45
PAKASTEET			
Omena- ja raejuustostruudeli	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit	3	200-210	25-40
Kuorukat, uunissa paistettavat	3	200-210	20-35



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ECO-KYPSENNYS



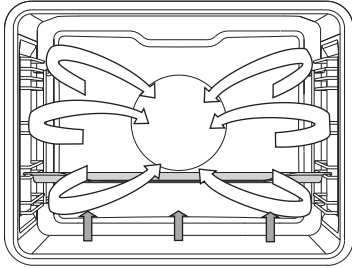
Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
LIHA			
Porsaanpaisti, 1 kg	2	190-200	110-130
Porsaanpaisti, 2 kg	2	190-200	130-150
Naudanpaisti, 1 kg	2	200-210	100-120
KALA			
Kokonainen kala, 200 g/pala	3	190-200	40-50
Kalafilee, 100 g/pala	3	200-210	25-35
LEIVONNAISET			
Puristetut keksit	3	170-180	15-25
Pienet vuokaleivokset	3	180-190	30-35
Kääretorttu	3	190-200	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	180-190	55-65
GRATINOIDUT RUOAT			
Perunagratiini	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
PAKASTEET			
Ranskalaiset perunat, 1 kg	3	220-230	35-45
Kanamedaljongit, 0,7 kg	3	210-220	30-40
Kalapuikot, 0,6 kg	3	210-220	30-40



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



2

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

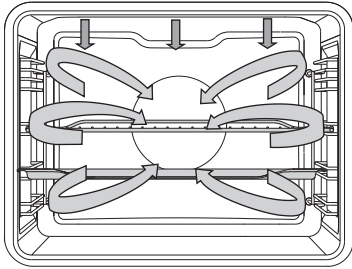
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansiä eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

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.

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

LIHAN AUTOMAATTINEN KYPSENNYS - AUTOMAATTINEN PAISTOTILA



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

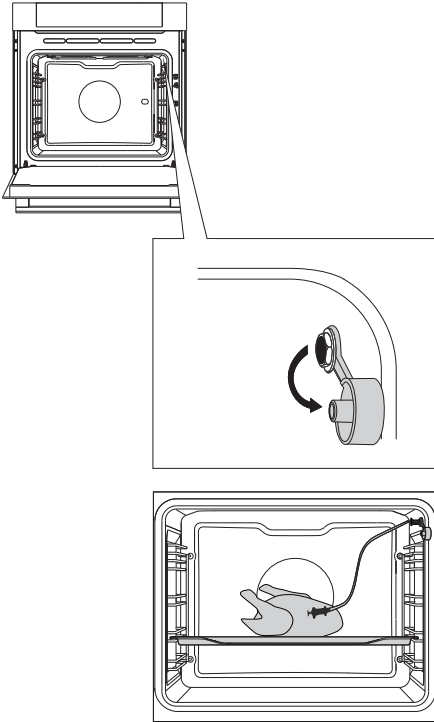
Jos grillaat lihaa suoraan rutilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen rutilään ja laita rutilä kolmannelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu toiselle paistotasolle. Kun paahdat lihaa uunipannussa, laita se toiselle paistotasolle.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)	Sisälämpötila (°C)
LIHA					
Naudan sisäfilee	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Kana, kokonainen	1500	2	170-190	65-85	85-90
Kalkkuna	4000	2	160-180	150-180	85-90
Porsaanpaisti	1500	2	160-180	100-120	70-85
Lihamureke	1000	2	160-180	50-65	80-85
Vasikanliha	1000	2	160-180	70-90	75-85
Lammas	1000	2	170-190	50-70	75-85
Riista	1000	2	170-190	60-90	75-85
Kokonainen kala	1000	3	160-180	40-50	75-85

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

Lihan paistaminen lihalämpömittaria käyttäen

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




1 Irrota metallitulppa (liitäntä on uunin oikean seinän yläkulmassa, edessä).

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



Valitse järjestelmä (alalämpövastus ja puhallin).

Näytölle ilmestyy esiasetettu lämpötila ja mittarin lämpötila. Kosketa KÄYNNISTYS-painiketta.

 Kypsennyksen aikana näytöllä näytetään ruoan nouseva sisälämpötila (haluttua sisälämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen aikana). Kun asetettu sisälämpötila saavutetaan, uunin toiminta lakkaa.

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

Aseta metallitulppa takaisin paikalleen kypsennyksen jälkeen.

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
VOUHENLIHA	
Medium	70
Kypsä	82
KANA	
Kypsä	82
KALA	
Kypsä	65-70



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

HUOLTO JA PUHDISTUS



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

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

Alumiinipinta

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

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

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

Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

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

Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

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

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

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



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

TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

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

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

Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtelee uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi.

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

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

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

UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSI

Uunin keskimääräisessä käytössä suosittelemme suorittamaan pyrolyysipuhdistusohjelman kerran kuukaudessa uunin sisäosan pitämiseksi puhtaana sekä rasvan ja lian irrottamiseksi.

Luukun ympärillä saattaa esiintyä vähäisiä värimuutoksia pyrolyysipuhdistuksen jälkeen. Ne saa helposti poistettua saippualla ja pesusienellä.

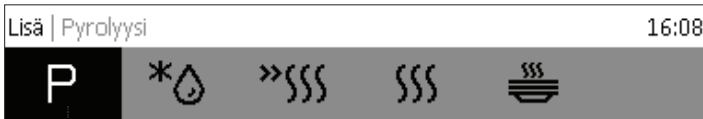
Pyyhi uuni ja siellä puhdistettavat varusteet kostealla liinalla!

Ruoan jäämät ja rasva voivat syttyä palamaan pyrolyysipuhdistuksen aikana. Tulipalon vaara!

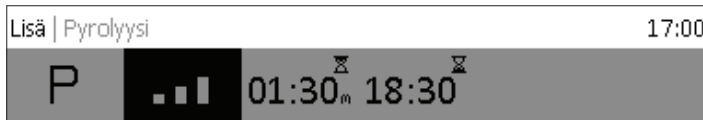
Anna uunin jäähtyä ja poista kaikki varusteet ja tarvikkeet sen sisältä ennen pyrolyysipuhdistusta, ulosvedettävät kiskot mukaan lukien.

* Mallista riippuen

Jos laitteen mukana on toimitettu erityistarkoitusta varten tarkoitetut kiskot, asenna ne ulosvedettävien kiskojen paikalle ennen pyrolyysipuhdistuksen käynnistämistä.



Valitse päävalikosta kohta EXTRAS ja tämän jälkeen symboli P - pyrolyysi.




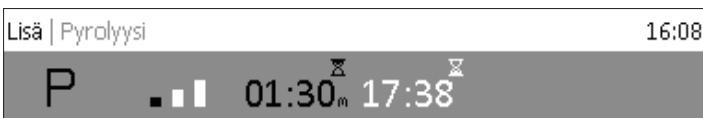
Valitse haluamasi puhdistusteho.

Perus: n. 90 min

Keskitaso: n. 120 min

Korkea: n. 150 min

 Voit valita ainoastaan puhdistustehon. Aika on ennalta määritetty ja riippuu valitusta tehoastasosta.



Tietyn ajan kuluttua uunin luukku lukittuu automaattisesti turvallisuutesi takaamiseksi (lämpötilan saavuttaessa 250 °C). Avainsymboli ilmestyy näyttöön. Puhdistuksen aikana uunista voi erittyä epämiellyttävää hajua.

Pyrolyysipuhdistuksen jälkeen uunin pohjalla on tuhkaa ja reunoissa tahrojen jäämiä. Kun uuni on jäähtynyt, poista jäämät kostealla liinalla ja hankaamattomalla sienellä. Pyyhi uuninluukku ja tiivisteen viereiset alueet. Älä hankaa tiivistettä!



Älä yritä avata uunin luukku automaattisen puhdistustoiminnon ollessa käynnissä. Ohjelma voi päättyä. Palovammojen vaara!

PYROLYYSIPUHDISTUKSEN KESTÄVIEN TARVIKKEIDEN PUHDISTUS UUNISSA (mallista riippuen)

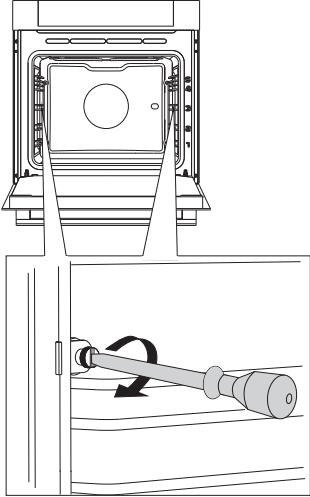
Pyrolyysiohjelmaa voidaan käyttää myös toimitettujen paistopeltien ja uunipeltien ajoittaiseen puhdistukseen (katso Uunin tarvikkeet). Puhdista ne käytön jälkeen kuumalla vedellä ja pesuaineella, pyyhi ne sitten liinalla ja aseta toiselle ja kolmannelle paistotasolle. Älä laita paisto- tai uunipeltiä ensimmäiselle paistotasolle.

Paisto- ja uunipeltien väri saattaa muuttua ja ne voivat menettää kiiltoaan pyrolyysipuhdistuksen aikana.

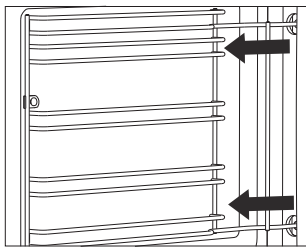
Jos puhdistat myös paistopannuja pyrolyysitoiminnolla, pannun pohja ei mahdollisesti ole täysin puhdas pyrolyysitoiminnon päätteeksi.

LANKAKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTUS

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



1 Irrota ruuvi.



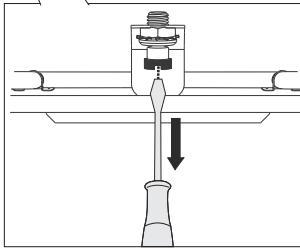
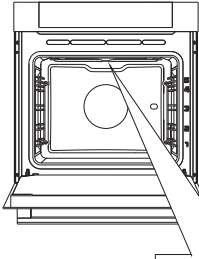
2 Irrota kiskot takaseinässä olevista aukoista.



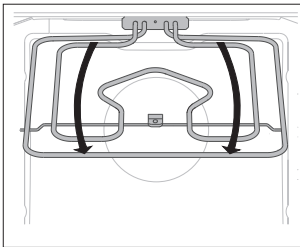
Kiristä lankakiskojen ruuvit jälleen ruuvimeisselillä puhdistuksen jälkeen.

UUNIN KATON PUHDISTUS

Ylempää grillivastusta voidaan kääntää, mikä mahdollistaa uunin katon helpomman puhdistuksen. Poista pellit, ritilä ja kiskot ennen uunin puhdistamista.



- 1** Lämpövastuksen siirtämiseksi irrota uunin katon etuosassa oleva ruuvi.



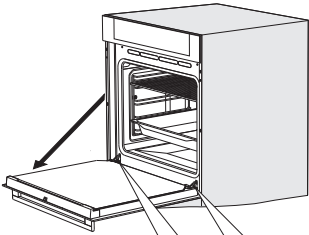
- 💡 Älä milloinkaan käytä lämpövastusta sen ollessa taitettuna/laskettuna.



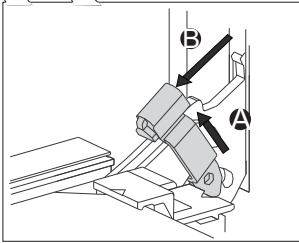
Irrota laite verkkovirrasta.

Lämpövastuksen on oltava jäähtynyt, muutoin on olemassa palovammojen vaara.

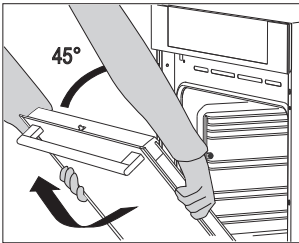
UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN




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



2 Nosta hieman saranoiden pitimiä ja vedä luukku itseäsi kohti.



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

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



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

LUUKUN PEHMEÄ AVAUTUMINEN (mallista riippuen)

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

LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

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



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

LUUKUN LUKKO

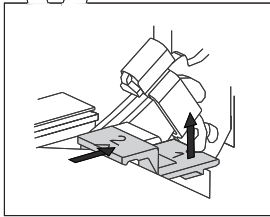
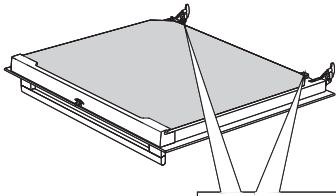
Avaa luukun lukko työntämällä sitä kevyesti oikealle peukalollasi ja vetäen samalla luukku ulospäin.



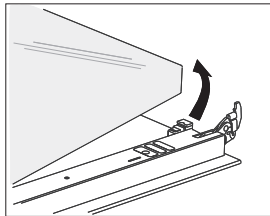
Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

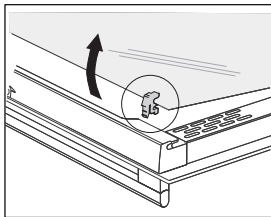
Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta Uuninluukun irrottaminen ja vaihtaminen).



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



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



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

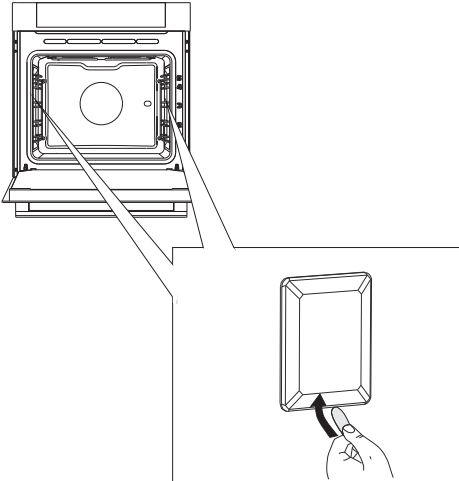


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

LAMPUN VAIHTAMINEN

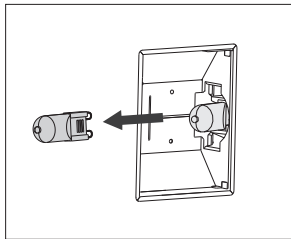
Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

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




- 1** Irrota lampun suojuus tasapäisellä ruuvimeisselillä ja poista se.

HUOMAA: varo vaurioittamasta emalipintaa.



- 2** Irrota halogeenilamppu.

 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

VIANETSINTÄTAULUKKO

Ongelma/vika	Syy
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.	<ul style="list-style-type: none">• Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika.• Jos saat virheilmoituksen uudelleen, ota yhteys huoltoon.

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



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

HÄVITTÄMINEN



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

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

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

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

KYPSENNYSTESTI

Ruoka on testattu standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti.



Perinteinen kypsennys

Ruokalaji	Ruokalaji	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys- aika (min)	Järjes- telmä
Murokeksit - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	3	140-150 *	20-35	
Murokeksit - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	3	140-150 *	25-40	
Murokeksit - kypsennys kahdella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3	140-150 *	25-40	
Murokeksit - kypsennys kolmella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3, 4	130-140 *	30-50	
Vuokaleivokset - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	3	140-150 *	20-35	
Vuokaleivokset - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	3	150-160 *	20-35	
Vuokaleivokset - kypsennys kahdella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	1, 3	140-150 *	30-45	
Vuokaleivokset - kypsennys kolmella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Sokerikakku	Pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä	2	160-170 *	20-35	
Sokerikakku	Pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä	2	160-170 *	20-35	
Omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 20 cm / ritilä	2	170-180	65-85	

Omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 20 cm / ritilä	3	160-170	65-85	
Sokerikakku	Pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / ritilä	2	150-160	10	
				15-25	

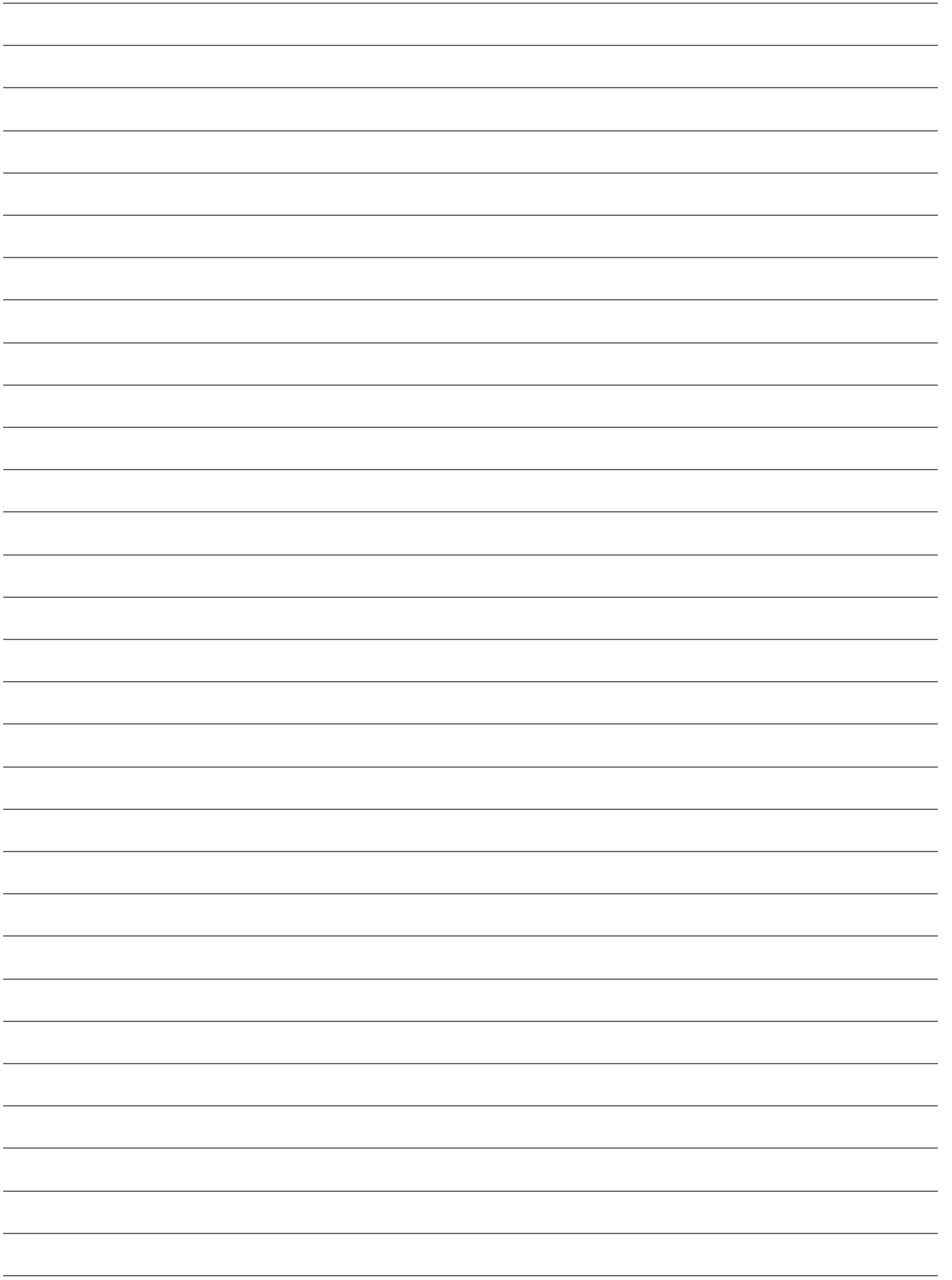
*10 minuutin esilämmitys.

Grilli

Ruokalaji	Välineet	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennys-aika (min)	Järjestelmä
Paahtoleipä	Ritilä	5	230 *	0:30 - 2:30	
Jauhelihapihvit	Ritilä + paistopelti rasvankeräysastiaksi	4	230 *	25-35 **	

* 10 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä

** Käännä ruoka, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.





gorenje⁺



464151