



“Syömällä olemme tulleet siksi, mitä olemme”

Saksalainen filosofi L. Feuerbach, 1804 - 1872

Feuerbach jätti jälkeensä tämän mietelauseen viimeistellessään v. 1850 ravitsemusta käsittelevää teostaan. Hän oli tietenkin oikeassa. Se mitä syömmme vaikuttaa siihen, mitä olemme tai mihin suuntaan kehitymme vastaisuudessa... Näin ollen on merkityksellistä, että nautimme oikeita ravintoaineita.

Annosten ruokahalua herättävä ulkonäkö ei ole ainoa tärkeä seikka, vaan myös niiden ravinto- ja vitamiinisältö.

Olemme kehittäneet Minikombiuuni tarkoituksella täyttää nämä perusehdot.

Hyvää ruokahalua!

Minikombiuuni

KÄYTTÖOHJE

Sisällysluettelo

Minikombiuunin selostus.....	144
Turvallisuusohjeet.....	146
Toiminta ja säädöt.....	148
Neuvoja ja niksejä.....	150
Viat ja ratkaisut.....	151
Puhdistus.....	152
Sisäosien ulosotto ja uudelleen asennus.....	152
Tekniset tiedot.....	153
Asennuskaaviot.....	154

FI

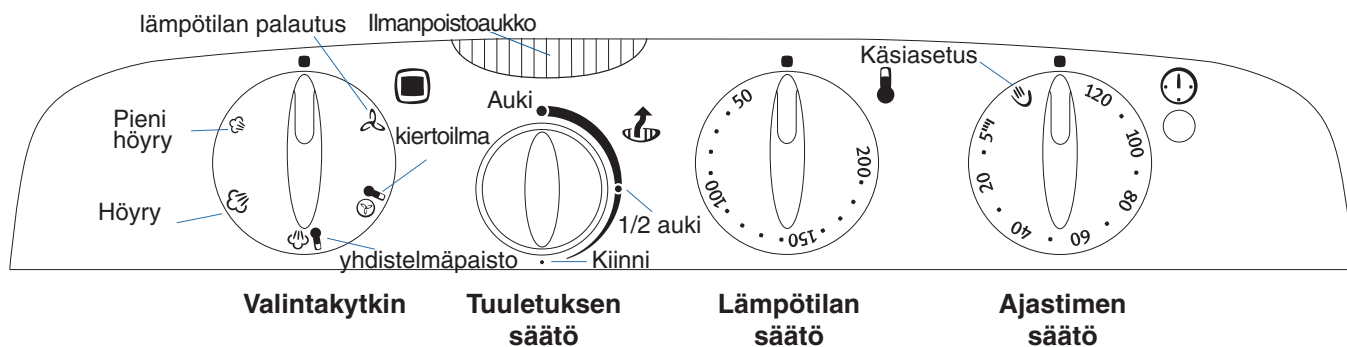
Tuotteessa oleva merkintä **L** tarkoittaa, että laitetta **ei** saa hävittää kotitalousjätteiden mukana, vaan sen käytöstäpoisto on suoritettava asianmukaisella tavalla mahdollisten seurauksena olevien ympäristö- ja terveyshaittojen välttämiseksi.
Tuotteen kierrätystä koskevia ohjeita on saatavilla laitteen myyntiedustajalta tai jälleenmyyjältä, paikallisesta huoltoliikkeestä tai jätehuoltokeskuksesta.

Minikombiuunin selostus

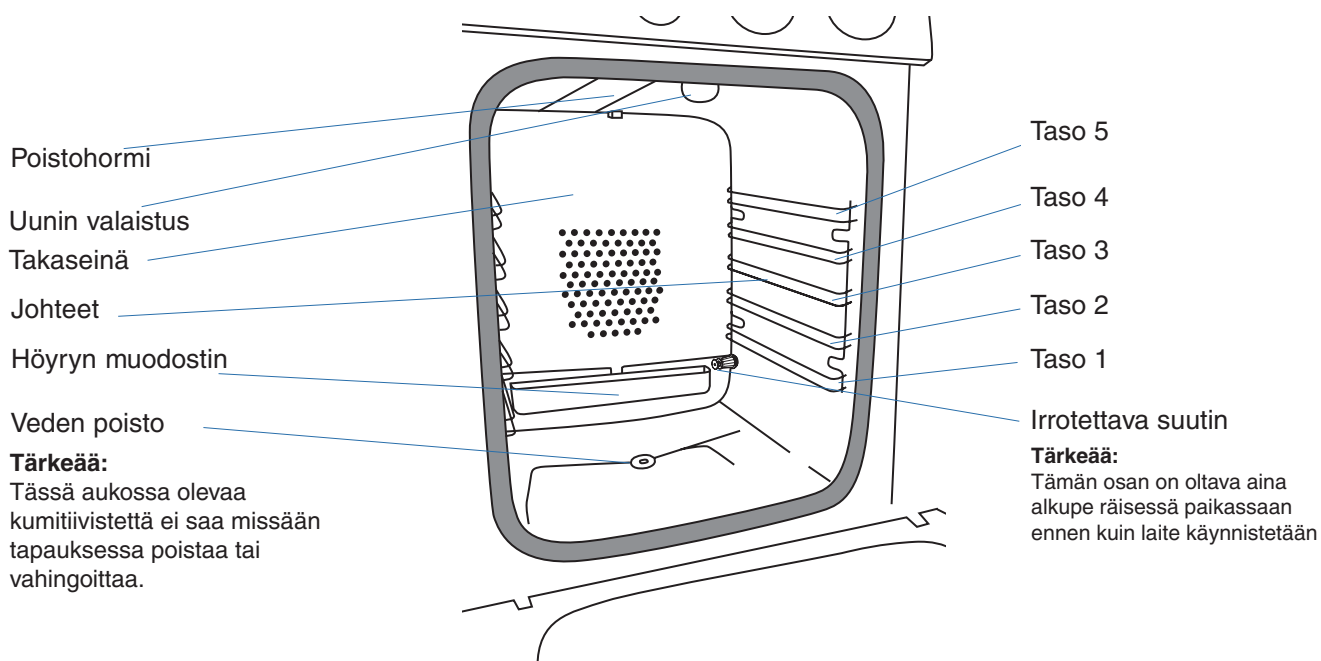
Yleisnäkymä



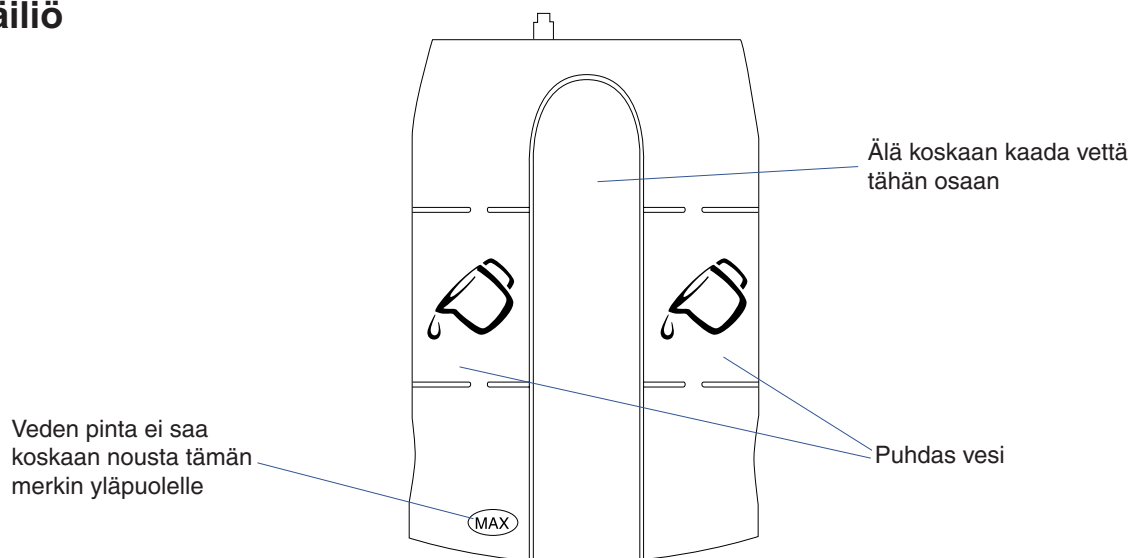
Pannello di controllo



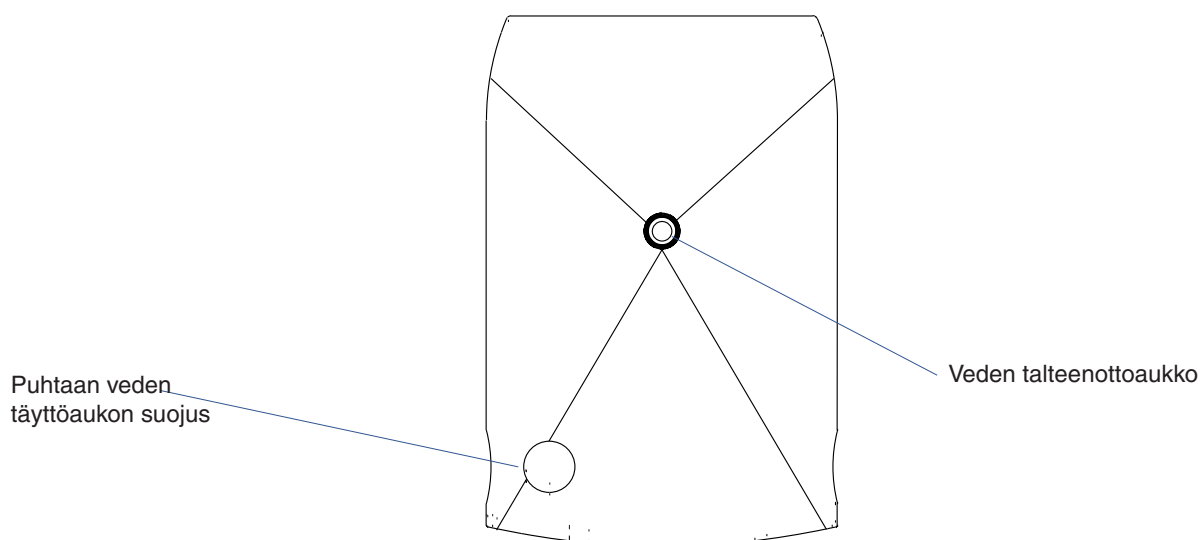
Vista dei componenti interni del forno



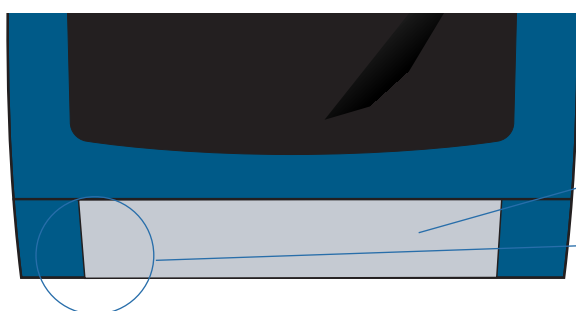
Vesisäiliö



Säiliön kansi



Säiliön ja sen kannen paikalleen asetus



Kiinnitä kannellinen säiliö sille varattuun paikkaan. Työnnettäessä tarvitaan loppusenttimetrillä luja työntö. Kun tunnet, että työntö pysähtyy, säiliö on lopullisessa käyttöasennossaan.

Turvallisuusohjeet

Lue huolellisesti nämä ohjeet ja säilytä ne varmassa paikassa: ne on laadittu auttamaan sinua käyttämään uunia parhaiten. On erikoisesti otettava huomioon turvallisuutta koskevat huomautukset, jotka on merkitty huutomerkillä !. Laitte on suunniteltu pelkästään elintarvikkeiden kypsyttykseen eikä sitä saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen. Uuni on kansainvälisten turvallisuusstandardien mukainen. Kaikesta huolimatta voimassa olevat turvatoimet eivät täysin sulje pois onnettomuusvaaraa.

Sähköturvallisuus

Uuni on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan, joka on suojattu vähintään 10 A varokkeella. Tarkista ennen verkkoon kytkemistä, että virtajohto ja pistoke ovat hyväkuntoisia.

Uunia ei pidä käyttää, jos siinä ilmenee jokin vika. Irrota uuni verkosta tai ota varoke irti tai katkaise pistokkeeseen tuleva virta.

Jos uunissa on toiminnallisia ongelmia, katso ensin tämän vihkon luvusta ”Neuvoja ja niksejä”. Jos vika jatkuu, pyydä apua Asiakashuolloltamme. Älä yritä tehdä korjausta itse, sillä vika voi silloin vain pahentua.

Vakavuus

- ! Aseta uuni tasaiselle alustalle.
- ! Älä koskaan aseta uunin avatulle luukulle yli 3 kg painoa.

Lapset

Pidä lapset loitolla uunin kuumentuessa, sen ollessa käytössä ja puhdistuksen aikana.

Kun uunin luukku on auki:

- Älä aseta painavia esineitä sen päälle (enintään 3 kg).
- Varmista, että lapsi ei pääse kiipeämään tai istumaan sen päälle tai vetämään kahvasta.

Käyttö

Pidä huoli, että et kosketa uunin pintaa tai välineitä ilman eristäviä käsineitä ruoka-astiaa sisään tai ulos viedessäsi.

Älä laita tai kiinnitä mitään uunin ulkopintaan

Älä kannu uunia luukun kahvasta pitäen. Älä jätä luukkua auki uunin ollessa vielä kuuma. Uunin säätölaitteet voivat vioittua siitä.

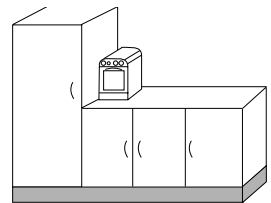
Jos käytät toista sähkölaitetta uunin lähellä (esim. sähkövatkainta), varmista, että sen virtajohto ei pääse kosketuksiin hyvin kuumien pintojen kanssa. Johto voi sulaa tai joutua puristuksiin luukun väliin (oikosulkuvaara).

Suosittelimme käyttämään uunin mukana tulleiden välineiden lisäksi vain korkeita lämpötiloja sietäviä alustoja ja kakkuvuokia (noudata valmistajan ohjeita).

- ! Varo sormiasi luukkua avatessa, jos lasket kahvan irti luukun ollessa vielä auki
-
- ! Varmista, että vesisäiliö on hyvin paikallaan ennen luukun avaamista.

Laitteiden sijoitus

Sijoita uuni siten, että korkeintaan kaksi pintaa on jotakin muuta pintaa vasten.



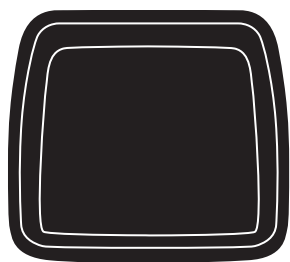
Puhdistus

Prima di pulire il forno assicurarsi che le superfici interne del forno siano fredde.

- ! Korkeapaineisia höyryn puhalluslaitteita ei suositella puhdistukseen (sähköturvallisuusyistä).
- ! Uunia ei koskaan saa puhdistaa vesiletkulla.
- ! Vesisäiliötä ja sen kantta ei koskaan saa pestä astianpesukoneessa.

Välineet

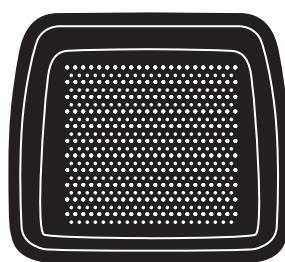
! Suosittelemme käyttämään uunin mukana tulleiden välineiden lisäksi vain korkeita lämpötiloja sietäviä alustoja ja kakkumuotteja (noudata valmistajan ohjeita).



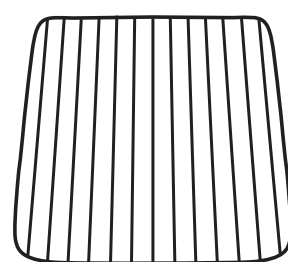
kpl astia
H=40 mm / H=65 mm



pullapeltiä



rei'itettyä



ritilä

Ennen uunin käyttöönottoa

Esipuhdistus

Ota välineet ulos ja pese ne saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa hyvin.

Uunin ensimmäinen käyttö

! Irrota ulkopuolinen uunin ruostumatonta terästä suojaava muovikalvo.

Kuumenna uuni tyhjänä ennen ensimmäistä käyttöä. Tarkista samalla, että huoneessa on riittävä tuuletus käynnistämällä tuuletin tai avaamalla ikkuna.

Älä huolestu, vaikka höyryä kehittävä vesi kiehuu voimakkaasti käytön aikana.

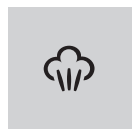
Turvaohjeet

- 1 Ota kaikki välineet ulos uunista.
- 2 Kytke virta päälle.
- 3 Kaada säiliön osaan "eau claire"  litra vesijohtovettä.
- 4 Valitse ensimmäiseksi käskyksi toiminto "yhdistetty paisto" .
- 5 Avaa tuuletus  suurimmalleen.
- 6 Sääda lämpötila  asentoon 200°C.
- 7 Käännä "Ajastin"  käsikäytölle .
- 8 Täytä vesisäiliö sen tyhjennyttyä litralla vettä  ja palauta asennus säätöjä muuttamatta.
- 9 Uuni on käyttövalmis, kun vesisäiliö on tyhjentynyt.

Toiminta ja säädöt

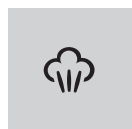
Paisto

Höyry



Höyryn lämpötila on yli 98°C. Tämä on nopea menetelmä, johon sisältyvät erikoisesti kaikki vedessä kypsytettävien elintarvikkeiden varotoimenpiteet. Ruoka-aineissa säilyvät vitamiinit ja niiden väri ja muoto pysyvät ennallaan. Tätä menetelmää käytetään suuressa määrin vihanneksille ja perunoille. Ateriat voidaan kypsyttää niin umpi- kuin rei'itetyissäkin GN astioissa.

Mieto höyry



Höyryn lämpötila on 85°C paikkeilla. Mie to höyry on yhdistelmä korkean kosteuden ja tarkan lämpötilan säädön yhdistelmä. Tällä menetelmällä säilytetään ruoka-aineiden mineraalisuolat, vitamiinit sekä samalla niiden maku, muoto ja väri. Mieto höyry antaa säännöllisen, hitaan kypsytyksen. Ruoka-aineiden painon menetys on saatu minimiin. Tämä kypsytystapa sopii kaloille, pastoille ja muhennoksille ja samoin liharuokien uudelleen lämmitykseen.

Lisäksi mieto höyry sopii mainiosti tyhjiöpakattujen tuotteiden kuumennukseen. to vuoto.

Yhdistelmäpaisto



Yhdistämällä kuuma ilma ja höyry saadaan mainiosti toimiva kypsytysmenetelmä. Lisätty kosteus takaa hellävaraisen kuumennuksen ja mehevemmän käristetyn pinnan. Kuuman ilman voima ja höyryn kautta kuljettama lämpöenergia ovat omiaan tukkimaan nopeammin ruoka-aineen huokokset niin, että nesteet säilyvät paistin sisällä ja painon menetys on pienempi.

Kiertoilmapaisto



Tämä tapa sopii paistamiseen. Voit kypsyttää kala- ja lihafileitä, kotletteja, pastaa, perunaruokia, laatikoita, kakkuja ja keksejä.

Jäähdytys



Tätä toimintoa käytetään haluttaessa jäähdyttää kuuma uuni (Kiertoilma- tai yhdistelmäpaiston jälkeen) ja siirtyä matalämpöhöyry- tai höyryohjelmaan. Kun toiminto valitaan, vain puhallin pyörii. Uunikammio jäähtyy nopeasti ja hiljaisesti, eikä seuravaat, ehkä lämpöherkät tuotteet (kala ja vihannekset) vahingoitu. Uunikammion venttiilin tulee olla täysin auki. Haluttaessa nopeuttaa jäähdytystoimintoa, voidaan ovi avata toiminnon valitsemisen jälkeen.

Näin yksinkertaista se on

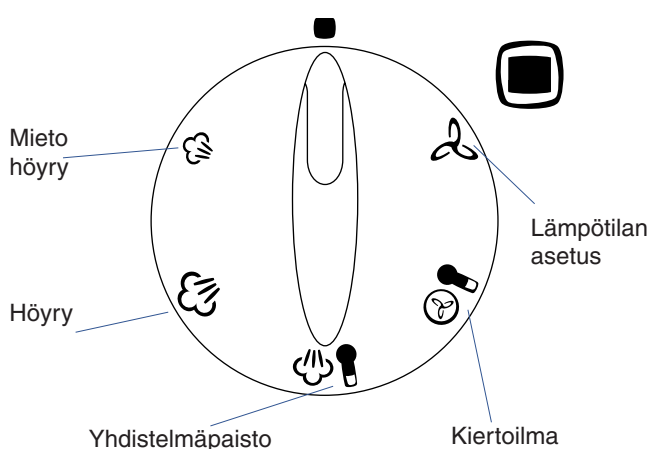
Minikombiuuni on hyvin yksinkertainen käyttää.
On otettava huomioon vain neljä säätöä:

- **Paistotoiminto**
- **Tuuletus**
- **Lämpötila**
- **Paistoaika**

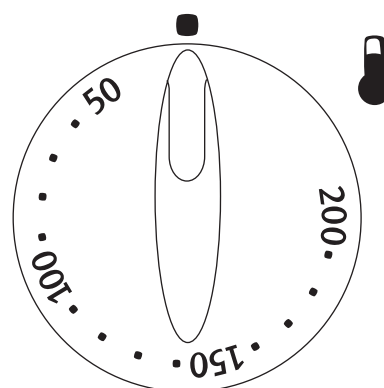
Säätönuppirivi on selväpiirteinen ja helposti ymmärrettävä.



Valintakytkin

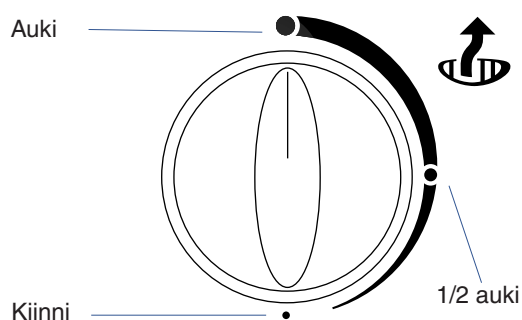


Lämpötilan säätö



Säätö tapahtuu termostaatin avulla.
Kierrä nuppia oikealle haluttuun lämpötilaan.

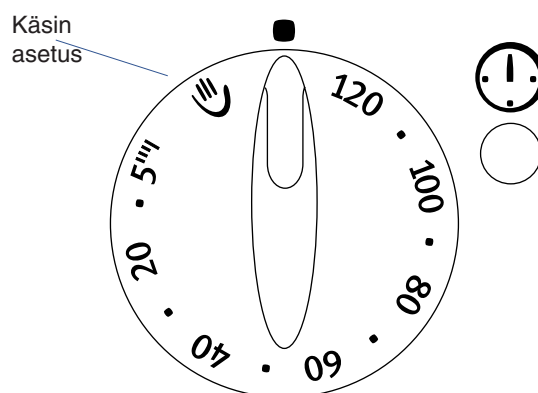
Tuuletuksen säätö



!Tärkeää:

- Älä koskaan valitse tätä asentoa paistoissa "yhdistelmäpaisto" ja "Kiertoilma"
- Silloinkin, kun tämä asento on valittu, voi havaita lievää höyryn poistumista ohjaustaulun aukosta

Ajastin



Kierrä nuppia myötäpäivään haluttuun paistoaikaan.

Neuvoja ja niksejä

Lisävälineiden valinta

Välineiden valinta on erittäin ratkaiseva hyvän paiston saamiseksi. Huonot välineet voivat aiheuttaa lämmön epätasaisen jakautumisen valmisteluvaiheessa tai uunin sisällä.

Valitse tulenkestävät lasivuoat laatikkoruoille ja kohokkaille.

Eräät ruoka-aineet turpoavat kypsytyksen aikana, joten valitse astiat niin, että vuokaan jää yläosaan kolmasosa vapaaksi.

Astioiden paksuus, lämmönjohtavuus ja väri vaikuttavat ruoan makuun.

Ainesten tasainen jakautuminen astiassa

Levitä ainekset tasaisesti astiaan kuitenkin muuttamatta niitä. Tasaisen paiston aikaansaamiseksi on tärkeää, että kuuma ilma ja höyry voivat virrata vapaasti ainesosien välitse.

Höyry

Voi yhtä hyvin paistaa umpinaisilla kuin rei'itetyillä alustoilla. Kaloilla tulisi käyttää rei'ittämätöntä alustaa sen aromin säilyttämiseksi. Rei'itetty astiat ovat suositeltavia perunoille ja kasviksille.

Suosittellemme ruokien maustamista ennen kypsytystä ja tarkistamaan maustaminen jälkikäteen.

Pienet paistovuoat

Pienissä vuoissa, esim. laatikkoja paistettaessa, saadaan paras tulos käyttämällä ritilää.

Yleisohjeita

Aseta aina räiskyvät ruoka-aineet uunin alaosaan.

Pane paistin ympärille mahdollisimman vähän silavaviipaleita roiskeiden vähentämiseksi ja, jotta ruoka olisi vähemmän rasvaista.

Suorita energian ja ajan säästämiseksi useita paistoja peräkkäin uunin ollessa vielä kuumana.

Vähennä lämpötilaa, jos havaitset ruokien ruskistuvan liikaa.

Jos ne ovat sitävästoin liian vaaleita eikä tarpeeksi paistuneita (kypsyminen kestää liian kauan), nosta lämpötilaa.

Ennen jokaista käyttöä

Minikombiuunissa käytetty tekniikka tarjoaa laajoja käyttömahdollisuuksia. Tarjoamme käyttöösi viimeisimmät uutuudet. Saavuttamasi tulos riippuu varsinaisesti käytettyjen ainesten laadusta. Tarkoituksena on käyttää hyödyksi kaikki laitteen kätkevät mahdollisuudet ja ominaisuudet.

Seuraavassa on muutamia huomioon otettavia ohjeita ennen uunin käyttöönottoa.

Tarkistus

Tarkista, että kaikki laitteen osat toimivat. Täytä vesisäiliö ennen jokaista paistoa paitsi ”kiertoilmalla”.

”Yhdistelmäpaistoa” ja ”Kiertoilmaa” käytettäessä on varmistettava, että tuuletus on avattu. Tarkista ennen paiston aloitusta, että luukun sulkeva haka on hyvinkiinni.

Esikuumennus

Eräissä tapauksissa on uuni esikuumennettava (ks. Paistoohjeet ja reseptit).

Valitse paistotapa ja lämpötila tarpeen mukaan.

Uuni kuumenee ja paiston voi aloittaa, kun se on saavuttanut valitun lämpötilan. Merkkivalo sammuu.

Viat ja ratkaisut

Kehotamme painottaen tarkistamaan seuraavat seikat ennen yhteydenottoa huoltopalveluumme. Vika on mahdollisesti hyvinkin yksinkertainen ja voit korjata sen itse.

Ongelma	Syy	Ratkaisut
Uuni ei toimi		Tarkista, että: – varokkeet ovat hyvässä kunnossa – laite on oikein kytketty sähköverkkoon – sähkö ei ole pois kytketty – luukku on hyvin kiinni
Tulokset eivät ole tyydyttäviä		Tarkista, että: – lämpötila ja esikuumennus ovat oikein – on valittu oikea paisto – on valittu oikea lämpötila – on valittu oikea paistoaika – ritalä tai muu alusta on asetettu uuniin kohdalleen – käytetty paistoastia on sopiva – tuuletusväännin on oikeassa asennossa
Perunoiden tai vihannesten kypsytysaika epätavallisen pitkä	Tuuletin auki Perunalaji	Lopeta tuuletus Ei ratkaisuehdotusta. Eräät perunalajit vaativat pitemmän kypsytyksen kuin toiset
Kala murenee	Liian korkea lämpötila	Käytä mietoa höyryä
Paiston tulos epäsäännöllinen	Alusta ei ole riittävän syvä Huono tuuletuksen säätö Uunia ei ole esikuumennettu	Katso ”Neuvoja ja niksejä”. Katso ”Reseptit” tai ”Pikaohjeet” Esikuumenna uuni ennen ruokien sisään laittoa. Katso ”Reseptit” tai ”Pikaohjeet”
Paistopinta kuiva ja kova; liikaa kärventynyt	Liian korkea lämpötila	Alenna lämpötilaa. Katso ”Reseptit” tai ”Pikaohjeet”
Epätasainen paistuminen	Sopimaton alusta Alusta ylikuormitettu	Katso ”Neuvoja ja niksejä” Katso ”Neuvoja ja niksejä”
Leivonnaiset ruskistuvat liian nopeasti	Liian korkea lämpötila	Alenna lämpötilaa. Katso ”Reseptit” tai ”Pikaohjeet”
Reunat ruskistuvat hyvin, mutta keskusta jää liian vaaleaksi	Tuuletus säädetty huonosti	Katso ”Neuvoja ja niksejä”
Uuni ei kehitä höyryä	Tuuletin auki Vesi puuttuu	Sulje tuuletus. Lisää vettä säiliöön
Yhdistetyssä kypsytyksessä lihat tai leivonnaiset ovat liian ruskistuneita	Tuuletin suljettu Liian korkea lämpötila	Avaa tuuletus Alenna lämpötilaa
Kohotusta vaativat valmisteet eivät kohoa tai lupsahtavat	Tuuletus suljettu Astia liian alhaalla	Avaa tuuletus Aseta alusta ylemmäksi
Valkoiset lihat jäävät liian kuiviksi	Paisto toimii huonosti	Valitse toinen paistotapa. Katso ”Reseptit” tai ”Pikaohjeet”

Puhdistus

Yleiset puhdistusohjeet

Uunin ulkopinnat, vesisäiliö ja sen kansi pestään yksinomaan sienellä ja saippuavedellä. Huuhtelee runsaalla vedellä ja kuivaa.

Emme suosittele hankausaineiden käyttöä. Uunin sisäpinnat puhdistetaan miedolla puhdistusaineella, höyryohjelman avulla (n. 20 min).

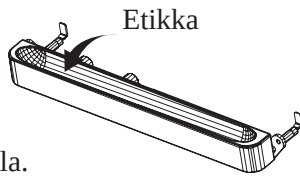
Lisävälineet voidaan puhdistaa sienellä ja saippuavedellä hyvin huuhtoen ja kuivaten tai ne voi pestä astianpesukoneessa.

Höyrykehittimen puhdistus

- 1 Kaada puhdistusneste suoraan höyrykehittimeen (etikkaa, ...).

- 2 Anna sen vaikuttaa 45 minuuttia.

- 3 Kuivaa kehitin ja uunin sisäpinnat rievulla.



Sisäosien purkaminen ja kokoaminen

Hormi

- 1 Hormi sijaitsee kourun yläosassa ja se on puhdistettava säännöllisesti. Sen saa ulos kiertämällä ruuvit auki kolikolla vastapäivään.
- 2 Tämän osan voi pestä astianpesukoneessa tai saippuaveteen kostutetulla sienellä. Pane takaisin paikalleen pesun jälkeen.

Guide

- 1 Ruuvaa jokaisen johteen yläetunurkassa olevat ruuvit auki ja vedä johteet ulos.
- 2 Aseta johteet ja ruuvit takaisin käänteisjärjestyksessä.

Takalevy

- 1 Irrota puhaltimensuojan ruuvi, jolloin levy irtaana.
- 2 Nosta se pois liu'uttaen.
- 3 Aseta levy ja ruuvi takaisin käänteisjärjestyksessä.

Uunin lampun vaihto

! Kytke uuni irti sähköverkosta ja tarkista, että uuni on kylmä ennen lampun vaihtoa.

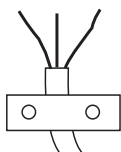
15 W hehkulamppu on ns. uunilamppu ja suunniteltu kestäämään hyvin korkeita lämpötiloja. Se sijaitsee uunin sisällä sen yläosassa ja siihen pääsee käsiksi sisäkautta.

Hehkulampan vaihto

- 1 Ruuvaa lampun lasikupu vastapäivään kiertäen.
- 2 Ruuvaa hehkulamppu irti.
- 3 Laita sen paikalle uusi.
Ruuvaa lasikupu tiukasti takaisin paikalleen. il coperchio di vetro in posizione.

Tekniset tiedot

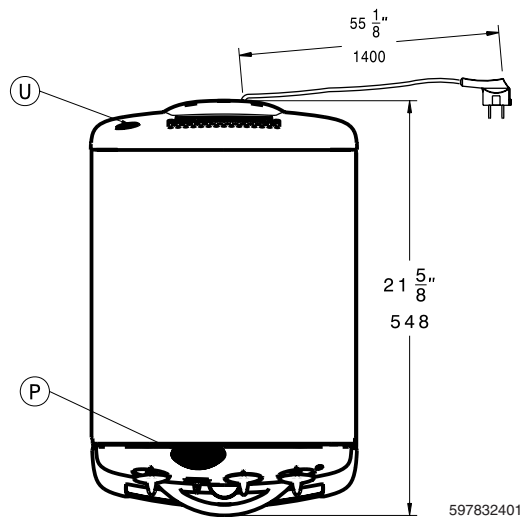
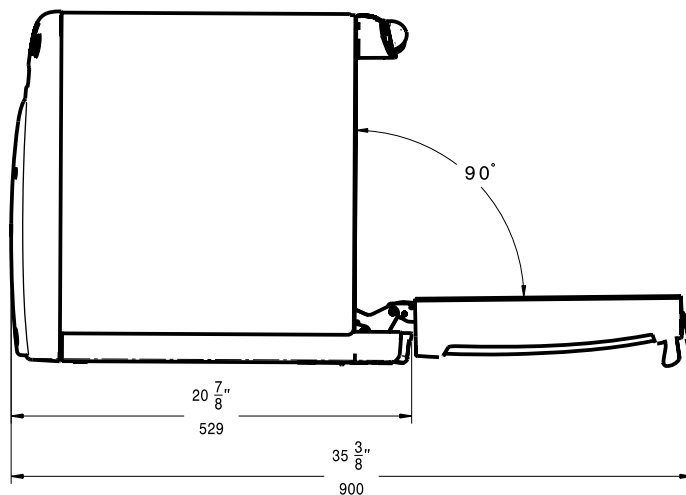
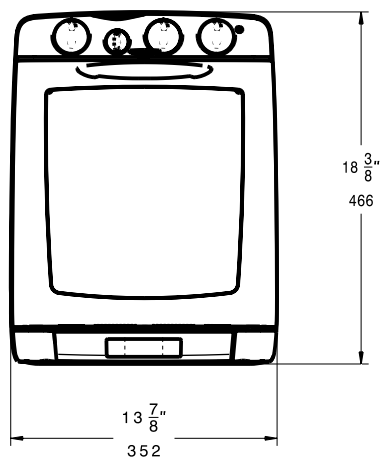
Paistotoiminnot	Höyry, Yhdistelmäpaisto, Kiertoilma
Sähkövirta	230 V 50 Hz
Pistoke	Verkkojohdon saa vaihtaa vain valtuutettu huoltohenkilö.
Sähkön kulutus	
Höyry	700 W
Yhdistelmäpaisto	2050 W
Kiertoilma	1350 W
Maksimikulutus	2150 W
Uunin valaistus	15 W
Mitat	
Korkeus	466 mm
Leveys	352 mm
Syvyys	548 mm (900 mm luukku auki)
Nettopaino	22 kg
Tehollinen tilavuus	30 litres
Vesisäiliö	
Tilavuus ”uusi vesi”	1 l
Tilavuus ”kierrätetty vesi”	0,55 l



H05VV-F3G1.5



Asennuskaaviot



U - Ilmanottoaukko
P - Höyryn tyhjennys

NO TEXT ON THIS PAGE