

Käyttöopas



SIB 7162 KV RF
SIB 7162 KV

Cylinda
en enklare vardag

Tärkeää!

Lue koko opas huolellisesti läpi ennen laitteen ensimmäistä käyttöä. Niin saat heti alussa tietää, miten laitetta käytetään ja hoidetaan oikein.

Sisällysluettelo

sivu

Turvaohjeet.....	4
Ennen laitteen ensimmäistä käyttöä	8
Tietoja induktioliesistä	9
Uuni ja sen toiminnot.....	16
Uunin luukun puhdistus.....	24
Tekniset tiedot.....	27
Kaatumissuojalaitteen asennus.....	28
Laitteen korkeus.....	29

HUOMAUTUS

Sähköliitântä on annettava oikein sertifioi-
dun, pätevän asentajan tehtäväksi.

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyt-
töön. Virheellinen käyttö aiheuttaa louk-
kaantumisriskin.

TURVALLISTA KÄYTTÖÄ KOSKEVIA OHJEITA

Varoitus: Laite ja sen käsillä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta kuumia elementtejä. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä kaukana laitteesta, ellei heitä valvota koko ajan.

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aisteihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat rajalliset (lapset mukaan lukien) tai joilla ei ole kokemusta laitteesta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjausta laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa tehdä puhdistusta ja käyttäjän ylläpitoa ilman valvontaa.

Varoitus: Valvomaton ruoan valmistus liedellä rasvaa tai öljyä käyttäen voi olla vaarallista ja saattaa johtaa tulipaloon.

ÄLÄ KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite päältä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

Varoitus: Tulipalon vaara: älä varastoi tavaroita keittopinnoille.

Varoitus: Jos pinta on halkeillut, kytke laite pois päältä sähköiskuvaaran välttämiseksi.

Huomautus: Sähköliitântä on annettava oikein sertifioidun, pätevän asentajan tehtäväksi.

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Virheellinen käyttö aiheuttaa loukkaantumisriskin.

TURVALLISTA KÄYTTÖÄ KOSKEVIA OHJEITA

Uuni on käytössä ja vielä jonkin aikaa päältä pois kytkemisen jälkeen erittäin kuuma.

Kun uuni on käytössä, jotkin osat kuumenevat.

Metallisia esineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei pidä asettaa liedен pinnalle, sillä ne voivat kuumeta.

Kytke liesielementti käytön jälkeen pois päältä sen säätimestä äläkä luota vain keittoastian tunnistimeen.

Varoitus: Älä käytä teräviä karkeita ja hankaavia puhdistimia tai teräviä metallikaapimia uunin luukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa sen pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.

Varoitus: Varmista sähköiskuvaaran välttämiseksi, että laite on kytketty pois päältä, ennen kuin vaihdat lampun.

Älä käytä höyrypuhdistuslaitteita laitteen puhdistamiseen.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging materials 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

When scrapping the appliance, make it unusable by cutting off the power cable and removing the doors and shelves (if present) so that children cannot easily climb inside and become trapped.

This appliance is manufactured with recyclable  or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchase the appliance.

This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/ EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking modules as they absorb heat far better. Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle.

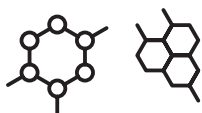
Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance has been designed, constructed and distributed in compliance with the requirements of European Directives:
LVD 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC and RoHS 2002/95/EC.

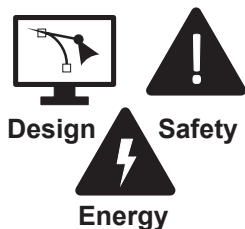
This appliance, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation CE n. 1831/2003.

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n. 65/2014, and n. 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



Material Chemicals

REACH Regulation (EU) 1907/2006
RoHS Directive 2011/65/EU



CE mark (LVD, EMC, RED, MD, etc.)
General Product Safety Directive (GPSD)
Directive 2001/95/EC
EcoDesign Directive 2009/125/EC + ErP:
Energy Labelling Regulation (EU) 2017/1369



**Waste
Management**

Waste Framework Directive (SCIP) 2008/98/EC
Packaging Waste Directive 94/62/EC
Waste from Electrical and Electronic Equipment
(WEEE) Directive 2012/19/EU

Asennus

Kaatumissuojalaitteen kiinnitys (sivu 28)

Kaatumissuojalaite estää laitetta kaatumasta. Esimerkiksi lapsi ei voi kiivetä uunin luukun päälle ja kaataa laitetta. Jos talossa on pieniä lapsia, myös keittotason suoja on asennettava.

HUOMAUTUS Muista, että kaatumissuojalaite on poistuu käytöstä, kun vedät laitetta eteenpäin esim. puhdistusta varten. Valvo lapsia huolellisesti onnettomuuksien välttämiseksi.

HUOMAUTUS

Oikeus teknisiin muutoksiin pidätetään.

Katso ohjeet kaatumissuojalaitteen asentamiseen sivulta 28.

Laitteen on oltava vaakasuorassa.

Tämä on tärkeä sekä liedellä paistamisen että uunissa kypsennyksen kannalta. Vedä uunipeltien säilytyslaatikko ulos, jotta pääset käsiksi neljän säädettävän jalan ruuveihin. Tarkista vesivaa'an tai vedellä täytetyn astian avulla.

Lisäsäätöä voidaan tarvita jonkin ajan kuluttua, sillä lattiapäällyste voi asettuessaan muuttua.

Ennen laitteen käyttöä

Poista suojakalvo teleskooppikojen pinnalta.

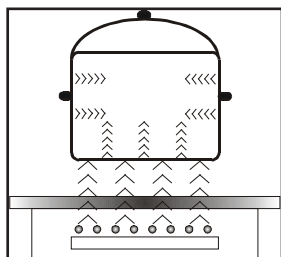
Puhdista laite kostella liinalla. Voit käyttää pientä määrää saippuaa tai mietoa astianpesuainetta. Huuhtelee ja kuivaa perusteellisesti. Lämmitä uunia puhdistuksen jälkeen ylä- ja alalämmöllä 250 °C:ssa noin 30 minuutin ajan. Uunin lämpiämisessä syntyvä haju on vaaraton, mutta huonetta on silti tuuletettava.

Käytä energiaa viisaasti

Käytä keittoastioita, jotka ovat keittoalueille oikean kokoisia. On parempi käyttää hieman suurempaa keittoastiaa kuin keittoastiaa, joka ei peitä keittoaluetta.

Säästä energiaa laittamalla keittoastioihin kannet. On myös suositeltavaa, että kytket keittoalueen pois päältä hieman etukäteen ja annat ruoan jatkaa kypsymistä jälkilämmöllä.

Induktiokeittoalueet



Tehogeneraattori antaa virran kelalle, joka on asennettu lämmityspaneeliin. Induktiokeila sijaitsee kunkin keittoalueen alla. Kun keittoalue kytketään päälle, keila luo magneettikentän, joka vaikuttaa suoraan keittoastian pohjaan ja kuumentaa sitä. Itse keittoalue kuumenee epäsuorasti keittoastian lämmöstä. Lieden pinta pysyy kylmänä.

Induktiokeittoalueet toimivat vain, kun niihin asetetaan ferromagneettinen keittoastia.

Induktiolämmityksellä on kaksi pääetua:

- Koska keittoastia on lämmön ainoa lähde, lämmön käyttö optimoituu.
- Lämmityshitautta ei muodostu, sillä kypsennys alkaa automaattisesti sinä hetkenä, jolloin keittoastia asetetaan lämmityspaneelin päälle, ja se päättyy, kun keittoastia otetaan pois.

Suojalaitteet:

Suojaukset aktivoituvat harvoin, jos paneeli asennetaan ja sitä käytetään oikein.

Puhallin: Laitteessa on jäähdytyspuhallin, jonka tarkoitus on pidentää elektroniikan käyttöikää. Kun lämmityspaneelia käytetään paljon, se käynnistyy ja kuulet hurisevan äänen. Puhallin saattaa jatkaa toimintaa sen jälkeen, kun laite on kytketty pois päältä.

Transistori: Anturi mittaa jatkuvasti elektroniikan lämpötilaa. Järjestelmä kytkee automaattisesti pois päältä keittoalueet, jotka ovat lähellä ylikuumenneita komponentteja, jos anturi laukaisee tällaisen signaalin.

Keittoastian tunnistus: Keittoastian tunnistin on yksi paneelin pääelementeistä ja määrittää, voiko lämmitys alkaa ja milloin se lopetetaan. Pieniä esineitä, joita saattaa olla keittoalueilla, kuten teelusikkaa, veistä tai sormusta, ei tunnisteta eikä järjestelmä aktivoidu.

Keittoastian tunnistus keittoalueella

Kukin induktiokeittoalue on varustettu keittoastian tunnistimella. Se aktivoi lämmityksen automaattisesti, kun keittoastia laitetaan keittoalueelle, ja lopettaa sen, kun keittoastia otetaan siltä pois. Tämä säästää energiaa.

- Lämmityslämpötila näkyy, jos käytetään sopivaa keittoastiaa.
- Induktiokeittämiseen sopivat astiat, joissa on tasainen ja magneettinen pohja. Katso lisätietoja taulukosta.

Lämmitystehon luku vilkkuu näytössä, jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai jos keittoastia on sopimaton. Keittoalue ei aktivoidu. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos sopivaa astiaa ei aseteta keittoalueelle 1 minuutin kuluessa.

Ei ole suositeltavaa kytkeä keittoalueita pois käytöstä normaaleissa olosuhteissa ottamalla keittoastia pois. Käytä keittoalueiden kytkemiseen pois päältä vastaavia säätönuppeja.

Huomautus:

Huomaa, että kaikki asetukset peruuntuvat, jos tapahtuu virtakatkos. Noudata varovaisuutta, kun virta palaa takaisin. Jälkilämmön merkkivalo H pysyy näytössä niin kauan kun keittoalueet ovat kuumia.

Kytke keittoalueet pois käytöstä, kun olet lopettanut lämmityspaneelin käytön. Älä luota vain keittoastian tunnistimen merkkivaloihin.

Induktiokeittoalueella käytettävien keittoastioiden valinta

Keittoastian kuvaus		Tarkista, onko tarrassa symboli, joka osoittaa, että keittoastiaa voidaan käyttää induktiolevyihin.
	On käytettävä magneettista keittoastiaa (joka on valmistettu emaloidusta teräksestä, magneettisesti ruostumattomasta teräksestä tai valuraudasta). Voit tarkistaa keittoastian sopivuuden asettamalla magneetin sen pohjaan.	
Ruostumaton teräs	Ei saa käyttää	
	Poikkeuksena magneettinen ruostumaton teräs	
Alumiini	Ei saa käyttää	
Valurauta	Suuri tehokkuus	
	Huom! Keittoastia voi tehdä naarmuja levyyn.	
Emaloitu teräs	Suuri tehokkuus	
	Suosittelemme keittoastioita, joissa on tasainen ja paksu pohja.	
Lasi	Ei saa käyttää	
Posliini	Ei saa käyttää	
Keittoastia, jossa on kuparipohja	Ei saa käyttää	

Keittoastian pohjan on oltava tasainen, jotta induktiomoduuli voi optimaalisesti ohjata lämpöä.

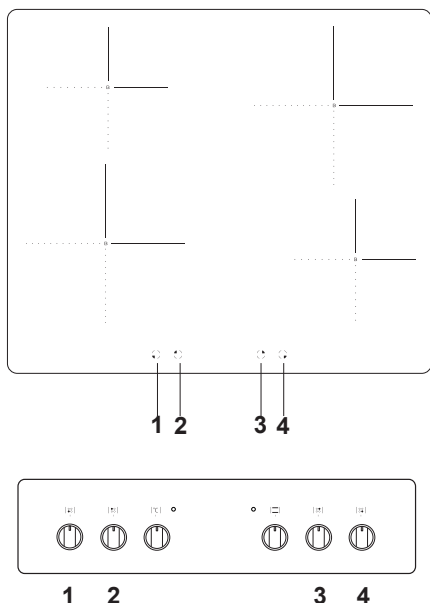
Keittoastian syvä kohokuvioitu logo tai kovera pohja voi häiritä induktiomoduulin lämpötilan hallintaa ja johtaa keittoastian ylikuumenemiseen.

Älä käytä vaurioituneita astioita, joiden pohja on vääntynyt liiallisen kuumuuden takia.

Alla oleva taulukko näyttää pienimmät ja suurimmat halkaisijat, jotka riippuvat astian laadusta.

Induktiokeittoalue	Induktiokypsennykseen käytettävän keittoastian pohjan halkaisija	
Halkaisija (mm)	Vähintään (mm)	Enintään (mm)
210	125	210
160	110	160

Kun käytät vähimmäishalkaisijaa pienempiä keittoastioista, induktiokeittoalue ei ehkä voi toimia.



- [1] vasen etualue Ø 210 mm
2000 W / 3000 W*
- [2] vasen taka-alue Ø 160 mm
1200 W / 1400 W*
- [3] oikea taka-alue Ø 210 mm
2000 W / 3000 W*
- [4] oikea etuale Ø 160 mm
1200 W / 1400 W*

*Booster-funktion

Keittoalueilla on vaihtuva teho. Lämpötehoa voidaan säätää kiertämällä säädintä oikealle tai vasemmalle.

Lämpöteho	Käyttö
0	Suljettu.
1-2	Lämpimän ruoan uudelleenlämmitys, pienten annosten hiljainen kypsennys.
3	Hiljainen kypsennys alhaisella teholla.
4-5	Suurten annosten pitkäaikainen kypsennys ja isojen määrien paisto.
6	Paisto.
7-8	Paisto.
9	Valmistuksen aloitus, paisto.
A	Automaattinen kiehaus.
P	Booster toiminto

Induktiokäyttöalueen käyttäminen

- Kytke keittoalue päälle ohjauspaneelin säätimellä.
- Säädinten vieressä olevat merkit osoittavat, mikä säädin vastaa mitään keittoaluetta.
- Haluttu kuumennustaso voidaan valita heti asteikolla 1 – 9.
- Valittu kuumennustaso ilmoitetaan myös lasikeraamisen keittotason näytöllä.

Lapsilukko

Voit estää keittoalueiden käytön kytkemällä päälle lapsilukon, jolloin lukitus suojelee lapsia.

Lapsilukon kytkeminen päälle.

- Lapsilukko voidaan aktivoida, kun kaikki nupit on asetettu 0-asentoon.
- Käännä nupit [1] ja [4] samanaikaisesti vasemmalle ja pidä siellä 3 sekuntia. Kaikki merkkivalot näyttävät L-symbolia. Lapsilukko on aktivoitu.

Jos lieden mitä tahansa säätimiä käännetään, kaikissa merkkivaloissa näkyy „L”.



Lapsilukituksen kytkeminen pois päältä.

- Käännä nupit [1] ja [4] samanaikaisesti oikealle P-asentoon ja pidä molempia nuppeja tässä asennossa 1 sekunnin ajan sekä käännä sitten molemmat nupit takaisin 0-asentoon. Lapsilukon L-symboli katoaa näytöistä ja lapsilukko poistuu käytöstä.



Huom!

Lapsilukko aktivoituu, kun laite kytketään pois verkkovirrasta.

Jälkilämmön merkkivalo H

Keittotaso on varustettu myös jälkilämmön merkkivalolla “H”. Vaikka keittoalue ei kuumene suoraan, se kuumenee kattilan tai pannun luovuttaman lämmön avulla. Kun näytöllä näkyy “H” keittotason sammuttamisen jälkeen, jälkilämpöä voidaan käyttää kattilan lämmittämiseen tai rasvan sulattamiseen. ”H” merkin sammuttua, keittoalueeseen voi koskea. Muista kuitenkin, että alueen lämpötila ei ole vielä laskenut huonelämpötilaan.

Huom!

Kun virta on kytketty pois, jälkilämmön merkkivalo ei tule näkyviin.

Kiehautusautomaatiikka

Kaikissa neljässä keittoalueessa on erikoistoiminto, jonka ansiosta keittoalue voi alkaa toimia täydellä teholla riippumatta tehon säädöistä. Tietyn ajan kuluttua tehon taso palautuu takaisin käyttäjän valitsemaan asetukseen (1 – 8). Käyttääkseen toimintoa valitset tason, jolla haluat ruuan valmistaa tai mihin tehon on palattava.

Automaattinen keittotila soveltuu erityisesti seuraaviin käyttötilanteisiin...

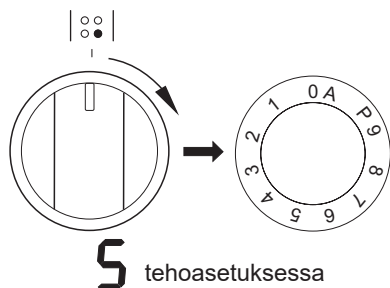
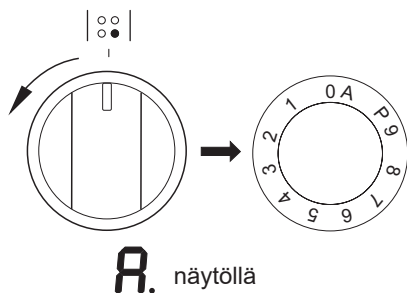
- Keittämisen alkaessa kylminä olevia ruokia lämmitetään nopeasti korkealla teholla ja keitetään sitten pienemmällä teholla siten, että keittämistä ei tarvitse valvoa koko ajan (esimerkiksi lihapadat).

Automaattinen keittotila ei sovellu seuraaviin käyttötilanteisiin...

- Paistaminen tai hauduttaminen, jossa ruokaa on käännettävä, sekoitettava tai vettä on lisättävä;
- Paljon vettä tarvitsevien ruokien, kuten pastan tai nuudeliin, keittäminen;
- Ruuat, joita on keitettävä pitkään painekattilassa.

Kiehausautomaatiikan kytkeminen päälle:

- Käännä säädin kohtaan "A", ja käännä se sitten haluamallasi keittoteholle. "A" ja valitsemasi keittoteho näkyvät vuorotellen tehoa osoittavalla näytöllä. Kun lisätehokuumennus päättyy (esim. 5), keittoalue palautuu takaisin valittuun tehoon, joka näkyy näytöllä yhtäjaksoisesti.



Ohjeet:

- Jos säädin jää tasolle "0" kiehausautomaatiikkatoiminnon valitsemisen jälkeen (eli keittotehoa ei ole valittu), toiminto kytkeytyy pois päältä kolmen sekunnin kuluttua.
- Jos kattila poistetaan keittotasolta ja asetetaan takaisin kymmenen minuutin kuluessa, kiehausautomaatiikkatoiminto ei katkea.

Keittoalueen toiminta-aika maksimiteholla riippuu valitusta tehoasetuksesta ja palautuu sitten takaisin valitulle teholle.

Tehoasetus	Kiehausautomaatiikka-toiminnon aktiivinen aika (sekunteina)
1	48
2	72
3	136
4	208
5	264
6	432
7	120
8	192
9	-

Pikatoiminto "P"

Pikatoiminto lisää 160 mm:n keittoalueen nimellistehon 2 000 watista 3 000 wattiin ja 200 mm:n keittoalueen nimellistehon 1 200 watista 1 400 wattiin.

Aktivoidaksesi pikatoiminnon, käännä nappi "P-asentoon" ja pidä sitä painettuna 3 sekunnin ajan. Kirjain P tulee näkyville keittoalueen näyttöön. Poistaaksesi pikatoiminnon käytöstä, käännä nappi toiseen asentoon tai nosta keittoastia pois keittoalueelta.

Ø210 mm:n keittoalueelle, pika-toiminnon kesto on rajoitettu 5 minuuttiin. Kun pikatoiminto on poistunut automaattisesti käytöstä, keittoalue jatkaa toimintaa sen nimellisteholla.

Pikatoiminto voidaan aktivoida uudelleen, jos laitteen elektroniset piirit ja induktiokelat eivät ole ylikuumentuneet.

Kun keittoastia nostetaan pois keittoalueelta pikatoiminnon aikana, se pysyy aktiivisena ja laskenta jatkuu.

Kun laitteen elektroniset piirit tai induktiokelat ylikuumenevat pikatoiminnon aikana, se poistuu automaattisesti käytöstä. Keittoalue jatkaa toimimista nimellistehollaan.

Kaksi pystysuuntaisesti järjestettyä keittoaluetta muodostavat parin.

Jos pikatoiminnon aktivointi aiheuttaa parin yhteisen tehorajan ylittymisen, parin toisen keittoalueen lämpöasetus pienenee automaattisesti.

Toiminta-ajan rajoittaminen

Laitteen tehokkuuden lisäämiseksi induktioliedessä on aikarajoituskytkin, joka rajoittaa kunkin keittoalueen toiminta-aikaa. Maksimitoiminta-aika asetetaan keittoalueelle viimeksi valitun tehoasetuksen mukaan. Jos keittämisen tehoasetusta ei ole muutettu pitkään aikaan (katso taulukosta), keittoalue kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja jälkilämmön ilmaisin aktivoituu. Jokaisen keittoalueen voi kuitenkin milloin tahansa kytkeä päälle ja sitä voi käyttää käyttöohjeiden mukaisesti.

Teho	Enimmäistoiminta-aika (minuutteina)
1	480
2	480
3	300
4	300
5	300
6	90
7	90
8	90
9	90
P	10

Uuni ja sen toiminnot

Uunin toimintonupin symboleilla on seuraava merkitys:



EKO-lämmitys

Tämä on optimoitu lämmitystoisinto, jonka tarkoitus on säästää energiaa ruoan valmistuksessa. Uunin valo on tässä nupin asennossa pois päältä.



Sisävalaistus

Kun nuppi käännetään tähän asentoon, uunin sisälle tulee valo.



Puhallin ja alalämpö kytkettynä päälle

Tämä nuppiasetus aktivoi sekä puhaltimen että alalämpöelementin. Uunia lämmitetään siten pohjasta. Sopiva esim. pizzalle ja piirakoille.

Tärkeää! Jos lämpötilan nuppi asetetaan nollaan, jäähtymisasetus tulee käyttöön.



Ylälämpö, alalämpö ja puhallin ovat päällä

Tämä nuppiasetus on sopivin kakkujen paistamiseen. Kiertoilma (suositellaan leivontaan).



Puhallin ja rengaslämmitin päällä

Kun tämä toiminto on aktivoitu, uunin takaseinänsä puhallin aktivoituu.

Tämä tarjoaa jatkuvan ja tasaisen ilmankierron uunin sisään. Lämmitysmenetelmällä on seuraavat edut:

- Uuni lämpiää nopeammin, eikä sitä tarvitse esilämmittää.
- Kahta tasoa voidaan käyttää samaan aikaan.
- Liharuokat menettävät vähemmän rasvaa ja mehukkuutta lämmityksen aikana, mikä parantaa makua.
- Uuni ei ole tule yhtä likaiseksi.

Lämpötilasetuksia on käytettävä yhdessä puhallintoiminnon kanssa.

Tärkeää! Jos puhallintoiminto kytketään päälle, kun lämpötilan nuppi on käännetty nollaan, vain puhallin aktivoituu. Tätä asetusta voidaan käyttää ruokien tai uunin jäähdyttämiseen.



Ylä- ja alalämpö kytkettynä päälle

Korkein lämpötila 250 °C.

Jos nuppi asetetaan tähän asentoon, uuni lämmittää normaalisti.



Alalämpö päällä

Korkein lämpötila 200 °C.



Grilli päällä

Tämä asetus aktivoi grillin.



Tehogrilli (grilli ja ylälämpö)

Ruokaa grillataan ja lämmitetään ylhäältä samanaikaisesti. Tällä tavalla lämpötila on korkeampi uunin yläosassa, mikä tekee paahdetusta ruoasta tummemman väristä. Kätevä asetus paksujen kohteiden grillaamiseen.



Puhallin ja tehogrilli päällä

Grilli ja ylälämpö sekä puhallin toimivat yhtä aikaa. Tämä vähentää grilliaikaa ja parantaa makua.



Sulatus

Vain puhallin on päällä ja kaikki lämmittimet ovat poissa päältä.



Nopea esikuumennus

Rengaslämmitin ja grilli ovat päällä. Käytetään uunin esilämmitykseen.

Lämpötilanuppi

Uunin lämpötilaa ohjataan ohjauspaneelin lämpötilanupilla, jonka osoittaa symboli °C. Uuni lopettaa lämmityksen, kun käännät nupin nollaan.

Noudata aina leivonnaisten/ruoan reseptissä annettuja ohjeita.

Merkkivalot

Kaksi merkkivaloa, keltainen ja punainen, osoittavat, että uuni on aktivoitu. Kun keltainen merkkivalo syttyy, uuni on toiminnassa. Kun punainen merkkivalo sammuu, uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. Jos ruoan resepti suosittelee, että ruoka on asetettava kuumennettuun uuniin, älä laita ruokaa uuniin ennen kuin punainen merkkivalo on sammunut. Punainen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain paistamisen aikana eli pitää yllä uunin lämpötilaa. Keltainen merkkivalo voi myös syttyä, kun nuppi on uunin valaistuksen asennossa.

Paistaminen

Odota, kunnes uuni saavuttaa oikean lämpötilan (merkkivalo sammuu), ennen kuin laitat paistoksen uuniin.

Oikea paistoaika

Noudata reseptin ohjeita.

Ole erityisen varovainen, kun käytät uunia ensimmäisiä kertoja paistamiseen, sillä laite voi lämmetä jonkin verran nopeammin kuin aiempi laitteesi.

Ruoan valmistus

Noudata reseptin ohjeita. Jos olet valmistanut ruoan jo monta kertaa aiemmin, ole erityisen varovainen, kun käytät uutta laitetta ensimmäisiä kertoja.

Grillaus

Noudata reseptin ohjeita. Aseta ruoka grilliin ja työnnä grilliteline yläasentoon uunissa. Työnnä paistoastia alle keräämään tippuvaa rasvaa.

Älä laita alumiinifoliota uunin pohjalle tai seinämiin.

Lämpö ei säteile oikein, joten uunin emali voi vaurioitua.

Lisävarusteiden säilytyslaatikko

Voit säilyttää laatikossa paistoastiaa, paistopeltejä, grillitelinettä ja muita lisävarusteita. Laatikossa on turvalaite, joka estää sen vetämisen liian kauas vahingossa.

Jos haluat vetää laatikon ulos kokonaan esim. puhdistusta varten, vedä sitä, kunnes saavutat turvalaitteen ja sitten nosta ylös edestä ja vedä ulos kokonaan.

Voit laittaa laatikon takaisin päinvas-
taisessa järjestyksessä. Varmista, että se on sivuilta oikeilla kiskoilla.

Paistaminen

- Paistamiseen suositellaan taulukkoja 1 ja 1A.
- Paistamisparametrit annetaan kolmena eri lämpötyyppinä: ylä- ja alalämpö elementti, puhallintoiminto, ylälämpö + puhallin.

Lihan paahtaminen

- Lihan paahtamiseen suositellaan taulukkoa 2.
- Paahtamisparametrit annetaan ylä- ja alalämmölle ja puhaltimelle.
- Lihan, kalan ja paahtoleivän suositellut parametrit ovat taulukossa 3.
- Puhaltimella paahtamisen suositusparametrit ovat taulukossa 4.

TAULUKKO 1: Leivonnaiset

Leivonnaiset	Ylä- ja alalämpö		Kiertoilma		Ylä- ja alalämpö		Paistoaika [min.]
	Uuniase- tus	Lämpötila [°C]	Uuniase- tus	Lämpötila [°C]	Uuniase- tus	Lämpötila [°C]	
Paistaminen leivinpannussa							
Sienikakku	2	170-180	2	150-170	2	150-170	60-80
Sienikakku	2	160-180	2	150-170	2	150-170	65-80
Pyöreä kakkuvuoka	2-3	170-180	2-3	160-170	2-3	160-170	20-30
Pehmeä sieni	2	170-180					30-40
Murotaikinapiirakka, jossa hedelmää			2-3	160-180	2-3	160-180	60-70
Juustokakku (murotaikinapohja)			2	140-150	2	140-160	60-90
Hiivakakku	2	160-180	2	150-170	2	150-170	40-60
Leipä (esim. limppu)	2	210-220	2	180-200	2	180-200	50-60
Paistaminen paistopellillä							
Murotaikinapiirakka, jossa hedelmää	3	170-180	3	160-170	3	160-170	35-60
Hedelmäkakku (hiiva tai leivinjauhe)	3		3	160-170	3	160-170	30-50
Strösselikakku	3	160-170	3	150-170	3	150-160	30-40
Kääretorttu	2	180-200					10-15
Pizza (ohut pohja)	3	220-240			3	200-220	10-15
Pizza (paksu pohja)	2	190-210			3	180-200	30-50
Pienet leivonnaiset/kakut							
Pienet leivonnaiset/kakut	3	170-180	3	150-160	3	150-160	10-25
2 levyä	--	--	1+3	140-150	--	--	25-35
Lehtitaiquina	3	180-190	3	170-190	3	170-180	18-25
Marenki	3	90-110			2	90-110	80-90
Tuulihatut			2	170-190	2	170-190	35-45

Pullat

75 g hiivaa
150 g margariinia
500 ml maitoa (täysmaitoa)
½ tl suolaa
135 g sokeria
Kardemummaa
900 g jauhua

Murena hiiva ja sekoita siihen vähän maitoa. Sulata margariini ja kaada siihen loput maidosta. Yhdistä kaikki ainekset ja sekoita, kunnes saat pehmeän taikinan.

Anna taikinan nousta 15 minuuttia kulhossa. Muodosta pieniä palloja ja laita ne muotteihin. Anna niiden nousta 30–40 minuuttia pellillä. Voitele vatkatulla munalla ja koristele sokerilla.

Paista 160–180 °C:ssa ylä- ja alalämmöllä 30–40 min tai 150–170 °C:ssa kiertoilalla 30–40 min.

Muffinit

noin 20 kpl

1 mehukas sienikakku
tai 1 rasvaisempi kakku, jossa on raastettua sitruunankuorta
60–90 g rusinoita tai korinteja

Uunin lämpötila:

ylä- ja alalämpö 180–190 °C

tai kiertoilma 160–170 °C

Paistoaika 10–20 min

Kytke uuni päälle. Tee jompikumpi kakkutaikina käyttäen raastettua sitruunan kuorta molemmissa tapauksissa. Sekoita joukkoon rusinoita tai korinteja.

Laita muffinivuoat/paperivuoat pellille.

Laita seos vuokiin esim. lusikan avulla.

Paista uunin keskiosassa 10–20 min.

Kääretorttu

3 kananmunaa
135 g sokeria
120 g jauhua
1 tl leivinjauhetta
1 rl vettä

Täyte:

280 g hedelmähilloketta
tai hilloa tai 1 annos suklaavoikuurutusta

Paistoaika 10–15 min

Tortusta saadaan 20–24 viipaletta. Uunin lämpötila, ylä- ja alalämpö 180–200 °C

Helppo sekoittaa, nopea paistaa ja rullata. Voidaan täyttää esim. hieman makeutetulla omenahillokkeella, vadelmahillolla tai suklaavoikuorruksella.

Kytke uuni päälle hyvissä ajoin. Peitä pelti voi- tai leivinpaperilla. Vatkaa munat ja sokeri. Sekoita jauho ja leivinjauhe sekä lisää seokseen yhdessä veden kanssa. Levitä taikina paperille tasaisena kerroksena. Paista uunin keskiosassa 10–15 min ylä- ja alalämmöllä 180–200 °C:ssa. Ripota tortun päälle sokeria ja laita se voipaperin päälle. Voitele kylmällä vedellä ja poistapaperi, jolla kakku paistettiin. Levitä ohut kerros hedelmähilloketta tai hilloa ja kääri rullalle. Tai anna kakun jäähtyä kostealla voipaperilla, levitä suklaavoikuorutus ja kääri rullalle.

VIHJEITÄ: Leikkaa kääretorttu n. 3 cm:n viipaleiksi, laita päälle kermavaahtoa ja hedelmää tai marjoja sekä tarjoile jälkiruokana.

TAULUKKO 1A: Leivonnaiset

Leivonnaiset	Ylä- ja alalämpö		Kiertoilma		Paistoaika min.
	Uuniasetus	Lämpötila [°C]	Uuniasetus	Lämpötila [°C]	
Pullat	3	160-180	3	150-170	30-40
Muffinit	3	180-190	3	160-170	10-20
Kääretorttu	3	180-200	-	-	10-15

TAULUKKO 2: Lihan paahtaminen

Liharuoka	Uuniasetus alapuolelta		Lämpötila °C		Paahtoaika* min.
	Kiertoilma	Ylä- ja alalämpö	Kiertoilma	Ylä- ja alalämpö	
Naudanliha					
Paahtopaisti tai -filee esilämmitetty uuni vaaleanpunainen (medium)		3		250	noin 1 cm: 12-15
esilämmitetty uuni kypsä		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
Paahto	2	2	160-180	200-220	120-140
Sianliha					
Paahto	2	2	160-180	200-210	90-140
Kinkku	2	2	160-180	200-210	60-90
Filee		3		210-230	25-30
Vasikanliha	2	2	160-170	200-210	90-120
Lammas	2	2	160-180	200-220	100-120
Hirvenliha	2	2	175-180	200-220	100-120
Siipikarja					
Kana	2	2	170-180	220-250	50-80
Hanhi (n. 2 kg)	2	2	160-180	190-200	150-180
Kala	2	2	175-180	210-220	40-55

*Taulukon 2 suositukset koskevat enintään 1 kg:n liha-annosta.

Suurten lihapalojen paahtaminen on toivottavaa, mutta kukin lisäkilo lisää 30–40 min kypsennysaikaan. Käännä lihapala kypsennysajan puolivälissä.

Tärkeää: Käytä vain uunin kestäviä astioita.

TAULUKKO 3: Grilli

Ruoka	Uuniasetus pohjasta	Lämpötila [°C]	Kypsennysaika [min.]	
			Yksi puoli	Toinen puoli
Porsaankyljys	4	220	8-10	6-8
Sianjauheliha	3	220	10-12	6-8
Kebab	4	220	7-8	6-7
Makkarat	4	220	8-10	6-8
Paahtopaisti (n. 1 kg)	3	220	12-15	10-12
Vasikan kyljys	4	220	8-10	6-8
Vasikanlihapaisti	4	220	6-8	5-6
Lampaankare	4	220	8-10	6-8
Puoli kanaa (n. 500 g)	3	220	25-30	20-25
Kalafilée	4	220	6-7	5-6
Taimen (n. 200–250 g)	3	220	5-8	5-7
Paahtoleipä	4	220	2-3	2-3

TAULUKKO 4: Puhallin + grilli

Ruoka	Paino [kg]	Uuniasetus alapuolelta	Lämpötila [°C]	Paahto- aika [min.]
Paistettu porsas	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lammas	2,0	2	170-190	90-110
Paahtopaisti	1,0	2	180-190	30-40
Kana	1,0	2	180-190	50-60
Ankka	2,0	1-2	170-190	85-90
Hanhi	3,0	1	140-160	110-130
Kalkkuna	2,0	2	180-190	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Valele liha paahtamisen aikana kastikkeella tai lämpimällä suolaisella vedellä useita kertoja.

TAULUKKO 5: EKO-lämmittimen suositusasetus

Ruoka	Uunitoiminto	Lämpötila [°C]	Uuniasetus pohjasta	Kypsenny- saika [min.]
Sienikakku		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kakut		180 - 200	2	50 - 70
Kala		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Naudanliha		200 - 220	2	90 - 120
Sianliha		200 - 220	2	90 - 160
Kana		180 - 200	2	80 - 100

EKO-lämmitin on optimoitu lämmitystoiminto, jonka tarkoitus on säästää energiaa ruoan valmistuksessa.

Et voi vähentää kypsennysaikaa korkeamman lämpötilan asetuksella, eikä uunin esilämmitys ole suositeltavaa.

Älä muuta lämpötila-asetusta äläkä avaa uunin luukkua kypsennyksen aikana.

Uunin luukun puhdistus

Oikea ja säännöllinen uunin puhdistus ja ylläpito pidentävät sen käyttöikää.

Säännöllinen ylläpito

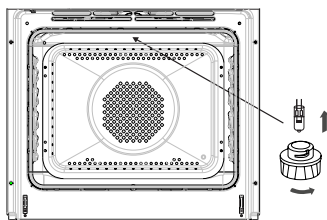
Käyttäjän on varmistettava seuraava:

- Pidä uuni ja sen ympäristö puhtaana.

Tärkeää! Varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja että kaikki nupit on käännetty 0-asentoon. Puhdistusta ei saa aloittaa ennen kuin uuni on kylmä.

Uunin lampun vaihtaminen

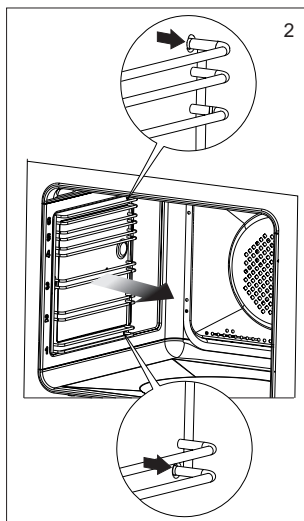
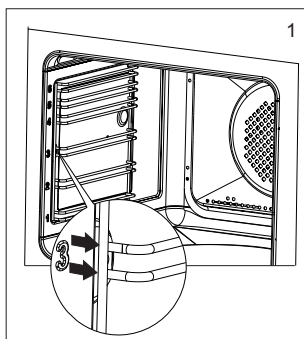
Kytke virta pois pääkytkimestä tai poista sulakkeet, sillä yhteys uunin virtalähteeseen on katkaistava ennen kuin lamppu voidaan vaihtaa. Poista rikkiäinen lamppu ja vaihda tilalle uusi (G9, 25 W:n uunilamppu). Vedä halogeenilamppu pois kankaan tai paperin avulla.



Varoitus: Varmista, ettet kosketa halogeenia suoraan sormillasi!

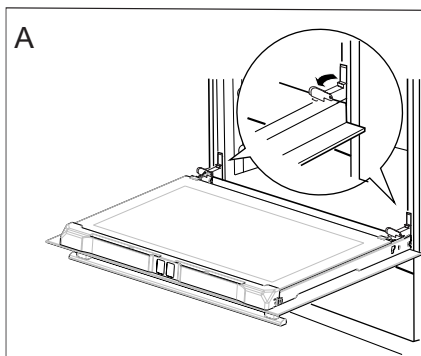
Uunin kiinnitykset

Uuni on varustettu poistettavilla sivukiskoilla. Voit poistaa ne puhdistusta varten vetämällä edessä olevaa kahvaa ja sitten vetämällä kiskon pois ja poistamalla sen takakiinnikkeestä. Kun olet puhdistanut kiskot, laita ne takaisin uunin aukkoihin ja paina se kiinnikkeeseen.



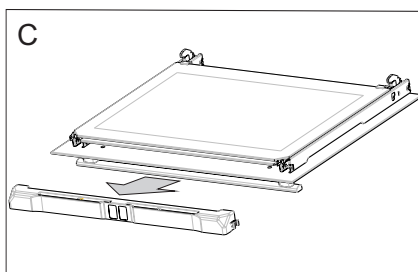
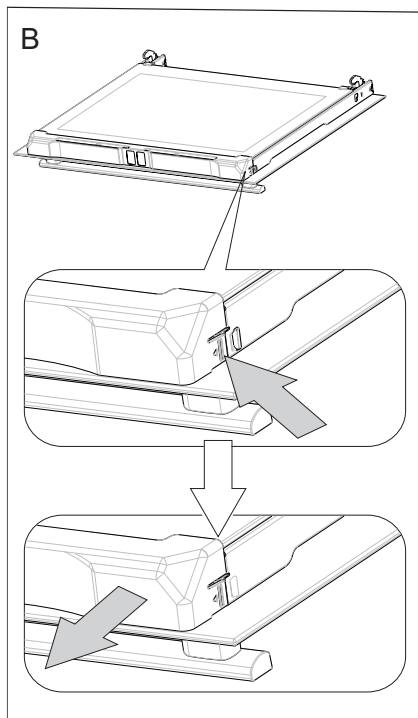
Luukun poistaminen

Luukku voidaan poistaa, jotta uunikammioon päästään paremmin käsiksi puhdistusta varten. Voit tehdä tämän kallistamalla saranan varmuussalpaa ylöspäin (kuva A). Sulje luukku kevyesti, nosta ja vedä sitä itseesi päin. Aseta luukku takaisin uuniin toimimalla päinvastaisesti. Varmista sitä kiinnittäessäsi, että saranan lovi asettuu saranan pitimen ulkonemaan. Kun luukku on kiinnitetty uuniin, varmuussalpaa on varovasti käännettävä alaspäin. Jos varmuussalpaa ei aseteta, sarana voi vaurioitua, kun luukku suljetaan.

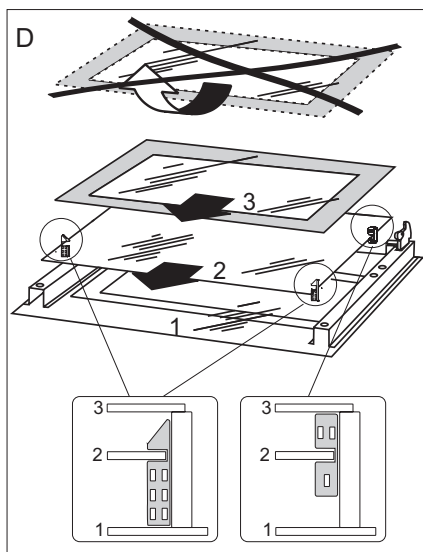


Sisäpaneelin poistaminen

1. Irrota luukun ylälista (kuvat B ja C).

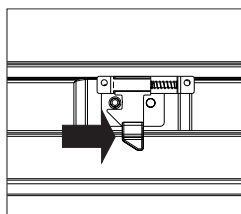
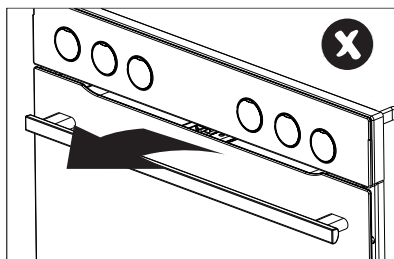


2. Voit nyt poistaa lasipaneelin (kuva D). Toista toimenpide puhdistuksen jälkeen käänteisessä järjestyksessä. **Tärkeää! Älä pakota luukun ylälistaa paikalleen samaan aikaan molemmilta puolilta.** Voit kiinnittää luukun ylälistan oikein paikalleen laittamalla ensin listan vasemman pään luukkuun ja painamalla sitten oikeaa päätä, kunnes kuulet napsahduksen. Paina tämän jälkeen vasenta päätä, kunnes kuulet napsahduksen.

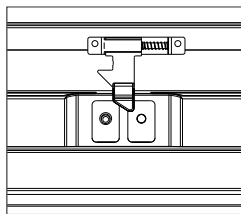


Lapsilukko

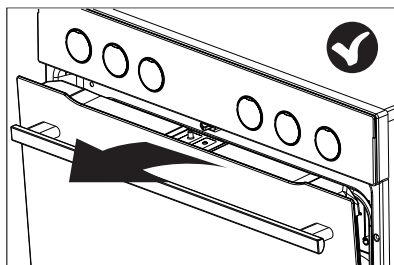
Luukussa on lapsilukko, joka estää lapsia avaamasta luukkua. Valmistaja toimittaa laitteen niin, että lapsilukko on käytössä.



Vapauta lapsilukko.



Lukko on vapautettu, ja voit avata luukun.



Lapsilukko otetaan käyttöön uudelleen heti, kun suljet luukun.

Emalilieden ja levyjen hoito

Suojaa *liesi* värimuutoksilta pyyhkimällä se jokaisen käytön jälkeen. Vältä hankaavia pesuaineita. Käytä tavallista astianpesuainetta tai saippuaa. Jos haluat kiillottaa liettä, käytä ikkunan puhdistusainetta.

Tekniset tiedot

Mitat

Leveys	595 mm
Korkeus	900 mm
Syvyys	600 mm

Laite

2 paistopeltiä
1 paistinpannu
1 grilliteline
1 kaatumissuojalaite

Teho

Liesi 7 400 W
Uuni 3 600 W
Grilli 1 500 W

Yhteensä 11 000 W

Jos laite ei toimi:

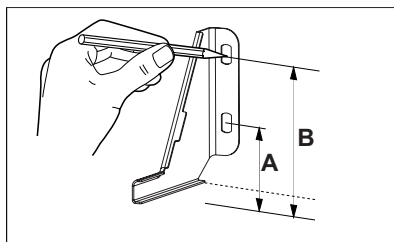
Katso verkkovirtaan liittäminen laitteen takana olevasta arvokilvestä.

Jos haluat ottaa yhteyden Cylinda-huoltoon, katso ruutu.

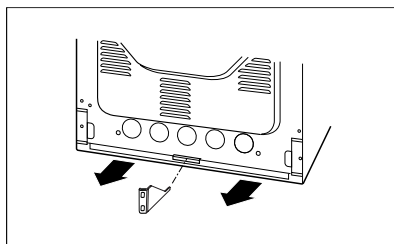
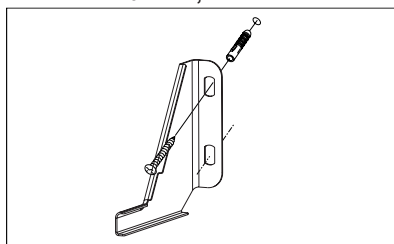
(Näet mallin numeron vetämällä laitteen ulospäin ja lukemalla arvokilven laitteen sivusta.)

Varoitus! Älä tee mitään korjauksia itse. Sähkölaitteiden korjaus on aina annettava valtuutetun sähköasentajan tehtäväksi.

Kaatumissuojalaitteen asennus



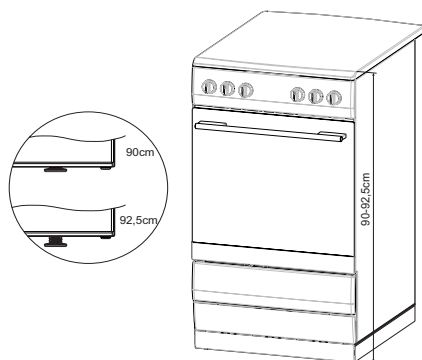
A=104 mm; B=147 mm



Jos laatat jne. peittävät vain osan takaseinästä, kaatumissuojalaite on asetettava vastaavan etäisyyden päähän.

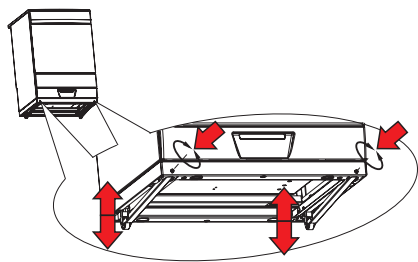
Laitteen korkeus

Itsenäisesti seisovan ja säädettävän sokkelin sisältävän liedon korkeus on 90 cm. Voit säätää korkeuden 92,5 senttimetriin asettamalla jalat korkeimpaan asentoon.

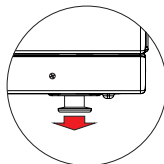
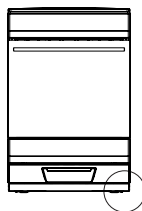


Säädä liedon korkeus 90 senttimetristä 92,5 senttimetriin

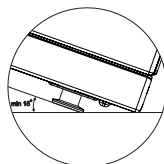
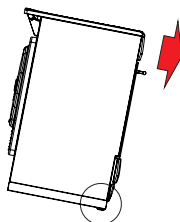
*Jotkin mallit: Käytä eturuuveja takapyörien säätöön. Tärkeää: Älä lisää painetta takapyöriin tämän käytön aikana.



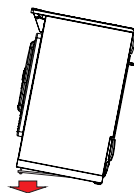
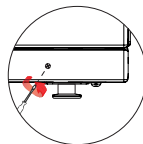
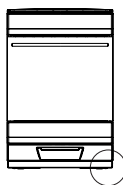
1. Kallista liettä taaksepäin, ruuvaa säädettäviä etujalkoja auki, jotta voit asettaa oikean korkeuden.



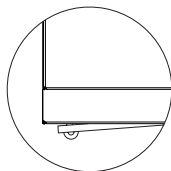
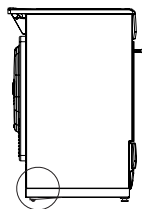
2. Kallista liettä eteenpäin. Liesi on raskas, takapyöriä ei saa yliuorittaa. Pyydä toista henkilöä auttamaan.



3. Ruuvaa säätöruuvia, joka on säädettävän sokkelin edessä. Kun avaat ruuvin, pyörät liukuvat alas laitteen taakse.

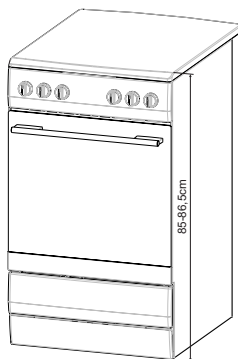
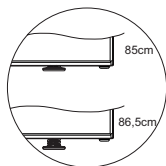


4. Sijoita laite ja tarkista lieden oikea korkeus.



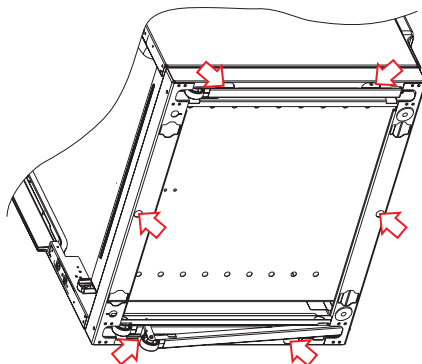
Korkeus ilman sokkeliä

Säädä lieden korkeus 85 senttimetristä 86,5 senttimetriin. Poista sokkeli ja lisää 4 uutta jalkaa. Voit säätää korkeuden 86,5 cm:iin, kun jalat ovat korkeimmassa asennossaan. Tähän on suositeltavaa käyttää kahta henkilöä.



Säädä lieden korkeus 85 senttimetristä 86,5 senttimetriin

1. Pura ensin sokkeli. Aseta laite kyljelleen ja poista ruuviavaimen avulla 6 ruuvia, jotka on merkitty alla olevaan piirrokseen.



Sokkeliin asennetut jalat ovat liian korkeat (45,5 mm). Käytä lyhempiä jalkoja, jotka ovat lisävarustepussissa.

2. Asenna uudet jalat lieden pohjassa olevaan neljään reikään ja säädä korkeudeksi 86,5 cm.

Huolto

Ota yhteyttä myymälään, josta ostit tuotteen,
niin saat lisätietoja lähimmästä huoltoliikkeestä

Tarvittavat tiedot

Mallinumero

Sarjanumero

Ostopäivä

Ongelman kuvaus

Nimi ja osoite

Puhelinnumero

Cylinda
en enklare vardag