

TÄRKEITÄ OHJEITA

Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä nämä ohjeet



Tärkeää:

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- Ennen uunin ensimmäistä käyttökertaa, ota kaikki paperimateriaalit kuten suojapahvit, ohjekirjat, muovipussit tms. sen sisältä pois.
- Laite tulee asettaa vähintään 20 cm päähän pistorasiasta, johon se kytketään.
- Kun olet asettanut laitteen työtasolle tarkista, että sen pintojen, sivuseinämien ja takaseinämän väliin jää noin 10 cm:n ja uunin päälle noin 10 cm:n verran tilaa.
- Ennen ensimmäistä käyttökertaa anna uunin toimia tyhjänä termostaatti maksimiasennossa vähintään 15 minuuttia poistaaksesi uuden tuoksun ja savun, joka johtuu ennen laitteen kuljetusta sen vastuksiin levitetyistä suoja-aineista. Tuuleta huone tämän toimenpiteen aikana.
- Puhdista kaikki lisävarusteet huolella ennen käyttöä.



Varoitus!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa tapaturmia tai vahingoittaa laitetta.

- Tämä uuni on suunniteltu ruokien paistamiseen. Laitetta ei tule käyttää muihin tarkoituksiin eikä sitä tule muuttaa tai peukaloida mitenkään.
- Kun laite on otettu pois pakkauksestaan, tarkista luukku ja sen kunto. Koska luukku on valmistettu lasista ja näin ollen särkyvää, pyydä sen vaihtamista uuteen mikäli siinä esiintyy halkeamia, viiltoja tai naarmuja. Älä sulje luukkuja voimakkaasti, kolhi sitä tai kaada kylmiä nesteitä kuumaan lasin päälle laitteen käytön, puhdistuksen ja paikasta toiseen siirtämisen aikana.
- Laita laite vaakasuoralle pinnalle ja vähintään 85 cm:n korkeuteen, lasten ulottumattomille.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneita tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, voivat käyttää tätä laitetta valvonnan alaisina, jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät voi tehdä käyttäjän vastuulla olevat puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä, elleivät

he ole yli 8-vuotiaita ja ellei heitä valvota. Pidä laite ja johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Älä siirrä laitetta sen toiminnan aikana.
- Älä käytä laitetta, jos
- sen virtajohto on vioittunut
- se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita tai toimintahäiriöitä. Näissä tapauksissa, välttääksesi riskitekijöiden syntymistä, laite tulee toimittaa lähimpään myynninjalkeeseen huoltoon.
- Älä aseta laitetta lähelle lämmönlähteitä.
- Älä käytä laitteita lämmönlähteenä.
- Älä koskaan aseta paperia, pahvia tai muovia laitteen sisälle äläkä laita mitään sen päälle (keittiövälineitä, ritilöitä, muita esineitä).
- Älä laita mitään tuuletusaukkoihin. Älä tuki aukkoja.
- Tätä uunia ei ole tarkoitettu uppoasennettavaksi.
- Kun luukku on auki, ota huomioon seuraavat seikat:
- älä kuormita liian painavilla esineillä äläkä vedä kahvaa alas päin.
- älä koskaan laita avoimen luukun päälle painavia astioita tai tulikuumia, juuri uunista pois otettuja kattiloita.
- tämä uuni on suunniteltu ainoastaan kotikäyttöön. Käikenlainen ammattikäyttö, sopimaton käyttö tai käyttöohjeiden vastainen käyttö ei kuulu valmistajan vastuulle eikä hänen myöntämänsä takuun piiriin.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, B&B:t, motellit ja muut majoituspaikat.
- Kytke laite aina irti sähköverkosta kun sitä ei käytetä ja aina ennen sen puhdistamista.
- Laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen välityksellä tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Laite tulee asettaa ja sitä tulee käyttää niin, että sen takaseinä on seinää vasten.
- Sammuta laite aina ennen sen puhdistamista vääntämällä virtakatkaisin kohtaan '0' ja ota pistoke irti pistorasiasta.



Palovammavaara!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa eriaisteisia palovammoja.

- Kun laite on toiminnassa, luukun ja ulkois-

ten osien lämpötila voi olla erittäin korkea. Käytä aina nuppeja, kahvoja ja painikkeita. Älä koskaan koske metalliosiin tai uunin la- siin. Käytä tarvittaessa käsineitä.

- Tämä sähkölaite toimii korkeilla lämpötiloil- la, jotka voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä koskaan aseta tulenarkoja tuotteita uunin läheisyyteen tai sen asennuksessa käytetyn huonekalun alle.
- Älä koskaan käytä laitetta seinään asennetun kaapiston tai hyllykön alla tai tulenarkojen materiaalien kuten verhot, sälekaihtimet jne. läheisyydessä.
- Jos ruoka tai muut, uuniin kuuluvat osat syttyvät pala- maan, älä koskaan yritä sammuttaa liekkejä vedellä. Pidä luukku kiinni, kytkte pistoke irti pistorasiasta ja tukahduta liekit kostealla liinalla.



Vaara!

Tämän varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa jopa kuole- maan johtavia sähköiskuja.

- Ennen kuin kytket pistokkeen pistorasiaan, tarkista seuraav- vat seikat:
 - Verkkojännite vastaa ominaisuuksia koskevassa kilvessä annettua arvoa.
 - Pistorasian kuormitus on 16A ja siinä on maadoitusjohto. Valmistaja ei ole vastuussa, jos tätä onnettomuuksia eh- käisevää määrystä ei noudateta.
- Älä koskaan jätä virtajohtoa roikkumaan. Vältä sen joutu- mista kosketuksiin uunin kuumien osien kanssa. Älä kos- kaan kytkte laitetta irti virtajohdosta vetämällä.
- Jos haluat käyttää jatkojohtoa tarkista, että sen kunto on hyvä, että siinä on maadoitettu pistoke ja johto, jonka läpi- mitta on vähintään yhtä suuri laitteen mukana toimitetun virtajohdon läpimittaan nähden.
- Sähköiskun välttämiseksi älä koskaan upota virtajohtoa, siihen kuuluvaa pistoketta tai koko laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huolto- palvelun tai vastaavan ammattipätevyyden omaavan henkilön suoritettavaksi, jotta väl- tyt mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Henkilökohtaisen turvallisuuden vuoksi älä koskaan pura laitetta yksin. Käänny aina valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220-240 V ~ 50/60Hz

Sähkönkulutus: 1800 W

Ulkomitat LxKxS: 535x405x355

Paino: noin 10 kg



Laite vastaa seuraavien EU-direktiivien vaatimuksia:

- Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY ja seuraavat muutokset.
- EMC-direktiivi 2004/108/EY ja myöhemmät muutokset.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaa- lit ja tarvikkeet vastaavat Euroopan yhteisön asetuksen 1935/2004 vaatimuksia.

UUNIN HÄVITYS

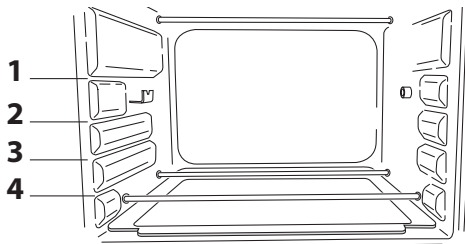


Euroopan yhteisön direktiivin 2002/96/EY nojalla, älä hävitä laitetta kotitalousjätteiden mukana vaan toi- mita se viralliseen jätteiden keräyspisteeseen.

LAITTEEN KUVAUUS

- A Termostaattisäädin
- B Toiminnon valintanuppi
- C Ajastimen nuppi
- D Merkkivalo
- E Lasiluukku
- F Ritilä
- G Ritilä (vain joissakin malleissa)
- H Uninapeli
- I Ritilän poistokahva (vain joissakin malleissa)
- L Varras
- M Vartaan poistokahva
- N Murualusta
- O Alavastus
- P Ylävastus
- Q Reikä vartaalle
- R Vartaan tuki

TASOT



AJASTIMEN NUPPI (C)

Ajastimen nuppi (C) voidaan asettaa enintään 120 minuuttiin. Uuni ei käynnisty, jos kypsennysaika ei ole asetettu ja ajastimen nupin asento on 0.

Aseta kypsennysaika vääntämällä ajastimen nuppia myötäpäivään, kunnes se vastaa haluttua aikaa.

Merkkivalo (D) syttyy vasta sitten, kun kypsennysaika on valittu. Kun asetettu aika on kulunut, ajastimen nuppi palaa jälleen asentoon 0, äänimerkki kuuluu ja uuni sammuu automaattisesti.

Asetettua aikaa voidaan muuttaa kypsennyksen aikana vääntämällä ajastimen nuppi haluttuun kohtaan.

Jos haluat käyttää uunia ilman ajastinta eli ilman asetettua kypsennysaikaa, väännä ajastimen nuppi ON-asentoon. Nyt uuni pysyy päällä, kunnes ajastimen nuppi väännetään asentoon 0. Kypsennysajat vaihtelevat tuotteiden laadun, lämpötilan ja henkilökohtaisen maun perusteella.

TERMOSTAATTISÄÄDIN (A)

Väännä termostaattisäädintä (A) myötäpäivään haluamaasi lämpötilaan. Suurin lämpötila on 230°C.

TOIMINNON VALINTANUPPI (B)

Tätä nuppia käyttämällä voit valita kypsennystoiminnon. Kun kyseessä on kiertoilma-, perinteinen uuni- tai grillitoiminto, suosittelemme uunin esilämmittämistä ennaltavalittuun lämpötilaan 5 minuuttia ennen kypsentämistä. Näin kypsennys onnistuu parhaiten.

Käytettävissä olevat toiminnot ovat:

SULATUS (vain joissakin malleissa)

Jotta sulatus onnistuisi hyvin ja joutuisaan, toimi seuraavasti:

- Laita uunipelti (H) tasolle 4, laita ritalä (F) tasolle 3 ja laita sulatettava ruoka päälle.
- Väännä toiminnon valintanuppi (B) asentoon .
- Väännä termostaattisäädin (A) asentoon "•".
- Väännä ajastimen nuppi (C) ON-asentoon tai haluamasi ajan kohdalle. Sulje sitten luukku.
- Kun haluat kypsentää pakastettuja ruokia, katso aina pakauksissa annettuja kypsennysaikoja.

RUOAN LÄMPIMÄNÄ PITO

- Laita uunipelti (H) tasolle 3 ja aseta ruoka sen päälle.
 - Väännä toiminnon valintanuppi (B) asentoon .
 - Väännä termostaattisäädin (A) asentoon .
 - Väännä ajastimen nuppi (C) ON-asentoon tai haluamasi ajan kohdalle. Sulje sitten luukku.
- Emme suosittele ruokien jättämistä uuniin pitkäksi aikaa, sillä ne saattavat kuivua liikaa.

- Käytä vartavastista kahvaa (I) (jos sellainen on) poistaaksesi ritalän tai uunipellin uunista silloin kun uuni on vielä lämmin.

HELLÄVARAINEN KYSPENNYS

Tämä toiminto on tarkoitettu leivonnaisten ja kuorrutettujen kakkujen kypsentämiseen. Tulokset ovat erinomaiset myös silloin, kun ruokia täytyy kypsentää erityisesti pohjasta joko lopuksi tai koko ajan.

- Laita uunipelti (H) tasolle 3 ja aseta kypsennettävä ruoka sen päälle.
- Väännä toiminnon valintanuppi (B) asentoon .
- Valitse haluamasi lämpötila väliltä 100°C–160°C termostaattisäädintä (A) vääntämällä.
- Väännä ajastimen nuppi (C) ON-asentoon tai haluamasi ajan kohdalle. Sulje sitten luukku.
- Käytä vartavastista kahvaa (I) (jos sellainen on) poistaaksesi ritalän tai uunipellin uunista silloin kun uuni on vielä lämmin.

PERINTEINEN UUNI

Tämä toiminto omiaan kaikille kaluruoille, täytetyille kasviksille, leivonnaisille, joissa on valkuaisvaahtoa, ja leivonnaisille, joita täytyy kypsentää hyvin pitkään (yli 60 minuuttia). Toimi seuraavalla tavalla:

- Laita ritalä (F) tai uunipelti (H) haluamallesi tasolle.
- Väännä toiminnon valintanuppi (B) asentoon .
- Valitse haluamasi lämpötila termostaattisäädintä vääntämällä (A).
- Väännä ajastimen nuppi (C) ON-asentoon tai haluamasi ajan kohdalle. Sulje sitten luukku.
- Kun olet esilämmittänyt uunia 5 minuutin ajan, laita kypsennettävä ruoka sisään.
- Käytä vartavastista kahvaa (I) (jos sellainen on) poistaaksesi ritalän tai uunipellin uunista silloin kun uuni on vielä lämmin.

KIERTOILMAUUNI (vain joissakin malleissa)

Tämä toiminto on omiaan lihan, pitsan ja leivän paistamiseen.

- Laita ritalä (F) halutulle tasolle ja aseta kypsennettävä ruoka sen päälle.
- Väännä toiminnon valintanuppi (B) asentoon .
- Valitse haluamasi lämpötila termostaattisäädintä vääntämällä (A).
- Väännä ajastimen nuppi (C) ON-asentoon tai haluamasi ajan kohdalle. Sulje sitten luukku.
- Käytä vartavastista kahvaa (I) (jos sellainen on) poistaaksesi ritalän tai uunipellin uunista silloin kun uuni on vielä lämmin.

lämmiin.

GRILLI

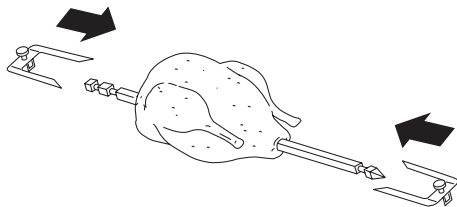
Tämä toiminto on omiaan täytettyjen paahtoleipien, kalan, pihvien ja kasvien kypsentämiseen.

- Laita grillattava ruoka suoraan ritilälle (F) ja laita ritilä uunipellille (H), laita tasolle 1.
- Väännä toiminnon valintanuppi (B) asentoon .
- Väännä termostaattisäädin (A) asentoon 230.
- Väännä ajastimen nuppi (C) ON-asentoon tai haluamasi ajan kohdalle. Sulje sitten luukku.
- Käännä kypsennyksen puolessavälissä.
- Käytä vartavastista kahvaa (I) (jos sellainen on) poistaaksesi ritilän tai uunipellin uunista silloin kun uuni on vielä lämmin.

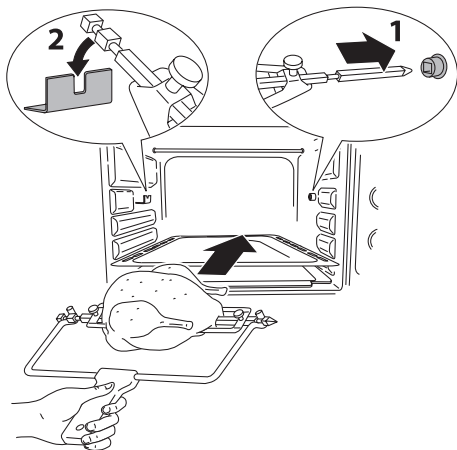
GRILLIKYSENNYS PAISTINVARTAALLA

Tämä toiminto on omiaan broilerin ja muun siipikarjan sekä porseen- ja vasikkapaistien vartaassa kypsentämiseen.

- Pujota ruoka vartaaseen (L) ja lukitse varras pitimillä (sido liha keittönarulla, jotta tulos olisi paras mahdollinen).



- Laita uunipelti (H) tasolle 4, laita varras (L) siihen tarkoitettuun reikään (Q) ja tukeen (R).



- Väännä toiminnon valintanuppi (B) asentoon .

- Väännä termostaattisäädin (A) asentoon 230.
- Väännä ajastimen nuppi (C) ON-asentoon tai haluamasi ajan kohdalle. Sulje sitten luukku.
- Kun kypsennysaika on päättynyt ja kun on olet tarkistanut, että ruoka on kypsää, voit poistaa vartaan (L) vartaan poistokahvaa (M) käyttämällä.

SISÄVALO (vain joissakin malleissa)

Väännä toiminnon valintanuppi (B) asentoon  sisävalon syyttämiseksi.

PUHDISTUS

Usein tapahtuva puhdistus ehkäisee savun ja pahan hajun muodostumista kypsennyksen aikana. Ennen mitään puhdistustoi-
menpiteitä irrota aina pistoke pistorasiasta.

Älä upota laitetta koskaan veteen. Älä pese sitä juoksevan veden alla. Ritilä (F), uunipelti (H) ja murualusta (N) voidaan pestä tavallisten astioiden tapaan, eli sekä käsin että astianpesukoneessa. Puhdista ulkopinta aina kostealla sienellä.

Älä käytä hankaavia tuotteita, jotka vahingoittavat pintaa. Ole tarkkana, että uunin oikealla puolella oleviin aukkoihin ei pääse vettä tai nestemäistä saippuaa.

Älä koskaan puhdista uunia sisältä syövyttävillä tuotteilla äläkä raaputa uunin seinämiä terävillä tai leikkaavilla esineillä.

Käytä vain nestemäisiä puhdistusaineita, jotka eivät hankaa.

Älä tunge haarukoita, veitsiä tai muita teräviä esineitä uunin oikealle ja vasemmalla puolella oleviin aukkoihin.

Irrota murualusta (N) vetämällä sitä itseäsi päin. Jos toimenpide tuntuu hankalalta, kostuta alustan ulkoreunat. Poista mahdollinen lika kostealla liinalla. Kuivaa huolella ja laita murualusta takaisin sisään.

KYPSENNYSTAULUKKO

resepti	E0 4035				E0 4055			
	toiminnon valintanuppi	termostaattisäädin	ajastimen nuppi	ritilän/uunipellin taso	toiminnon valintanuppi	termostaattisäädin	ajastimen nuppi	ritilän/uunipellin taso
suolainen piirakka		200°	40–45	3		200°	35–40	3
tuore pitsa		200°	30–35	3		200°	30–35	3
pakastepitsa		200°	15–20	3		200°	15–20	3
cannelloni		200°	55–60	4		200°	55–60	4
lasagne		200°	55–60	4		200°	55–60	4
kokonainen broileri		230°	120	–		230°	120	–
porsaanpaisti		230°	100	–		230°	100	–
vartaat		200°	35–40	3		200°	35–40	3
uunikala		180°	35–40	3		180°	35–40	3
pakasteperunat		200°	50–55	3		200°	45–50	3
tuoreet perunat		200°	55–60	3		200°	50–55	3
marmeladipiirakka		200°	40–45	3		200°	35–40	3
pastiera napoletana		200°	55–60	3		200°	55–60	3
sokerikakku		200°	25–30	3		200°	20–25	3

Kypsennysajat vaihtelevat tuotteiden laadun, lämpötilan ja henkilökohtaisen maun perusteella.