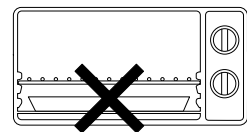


SF

	Uunin käynnistyksen ja paahdon kestoajan säätönuppi	Lämmönsäädön ja toiminnan valintanuppi	Merkkivalo	Ritilän ja uunipellin paikka
OFF				
Ruoan säilyttämisen kuumana				 1
Uuni- toiminnon käyttö				 2
Grilli- toiminnon käyttö				 3
				Jos uunisi on varustettu rasvaritilällä 4
Paahto- toiminto				 5

”Paahto” ja ”Uuni”- toimintojen aikana uunipeltiä (tai muita astioita) ei saa koskaan asettaa suoraan alempien vastusten päälle.



TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- **Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen uunin käyttöönottoa.**
- Tämä uuni on suunniteltu elintarvikkeiden valmistukseen. Älä käytä uunia mihinkään muuhun tarkoitukseen tai muuta sen alkuperäisiä ominaisuuksia.
- Sijoita laite vaakatasossa olevalle pinnalle vähintään 85 cm korkeudelle kauas lasten ulottuvilta.
- Pese kaikki lisävarusteet ennen uunin ensimmäistä käyttöä.
- **Tarkista ennen pistokkeen asettamista pistorasiaan, että:**
 - Verkkojännite vastaa uunin arvokyltissä ilmoitettua arvoa.
 - Pistorasian teho on vähintään 16A ja että se on maadoitettu asianmukaisella tavalla.
- **Valmistaja ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat tämän tapaturmanehkäisyyn liittyvän säännöksen laiminlyömisestä.**
- Poista uunin sisällä olevat paperit, kuten suojapahvit, käyttöoppaat, muovipussit jne. ennen kuin otat uunin käyttöön.
- Käytä uunia tyhjiällä lämmönsäätimen maksimilämpötilassa vähintään 15 minuutin ajan ennen uunin ensimmäistä käyttöönottoa. Näin saat poistettua epämiellyttävän "uuden" hajun sekä savun, joka johtuu vastuksille kuljetusta ennen levitettyjen suoja-aineiden palamisesta. Varmista, että ilmanvaihto on riittävä tämän toimenpiteen aikana.

HUOMIO: Tarkista pakkauksesta poistamisen jälkeen, että luukku on moitteettomassa kunnossa. Luukku on valmistettu lasista ja tämän vuoksi herkkä särkymään. Pyydä uusi lasi rikkonaisen tai naarmuuntuneen lasin tilalle. Älä sulje luukku voimakkaasti, kolhi sitä tai kaada kylmiä nesteitä kuuman lasin päälle silloin, kun käytät, puhdistat tai siirrät laitetta paikasta toiseen.

- **Muista että uuniluukun ja sen ulkopinnan lämpötila voivat kohota erittäin korkeiksi käytön aikana. Käsittele uunia tällöin ainoastaan nuppeja, kahvoja ja painikkeita käyttämällä. Älä koskaan kosketa uunin metallisia osia tai luukun lasia. Käytä patalappuja tarvittaessa.**
- **Lämpötila kohoaa erittäin korkeaksi tämän sähkökäyttöisen laitteen käytön yhteydessä. Palovammojen vaara.**
- Kaikkien ruoan valmistukseen tarkoitettujen välineiden tapaan ole varovainen silloin, kun käytät uunia lasten ja/tai sen käyttöön kykenemättömien henkilöiden läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä uunilla.
- Älä siirrä uunia käytön aikana.
- Älä käytä uunia jos:
 - Sen verkkojohto on viallinen
 - Laite on pudonnut tai siinä ilmenee selvästi nähtäviä vikoja tai muita toimintahäiriöitä. Vie laite tässä tapauksessa lähimpään huoltoliikkeeseen, jotta voit olla varma sen käyttöturvallisuudesta.
- Varmista, ettei verkkojohto pääse roikkumaan siten, että se pääsee koskettamaan laitteen kuumiin osiin. Älä irrota laitetta koskaan pistorasiasta verkkojohdosta vetämällä.
- Tarkista jatkojohtoja käyttäessäsi, että ne ovat moitteettomassa kunnossa ja varustettu maadoitettulla pistorasialla. Varmista tämän lisäksi, että verkkojohdon läpimitta vastaa vähintään laitteen mukana toimitetun verkkojohdon läpimittaa.
- Älä upota verkkojohtoa, pistoketta tai itse laitetta koskaan veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun vaara.
- Älä sijoita uunia muiden lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä sijoita helposti syttyvää materiaalia koskaan uunin lähelle tai sen käyttöpaikan alapuolelle.
- **Muista, että leipä voi palaa. Älä poistu uunin luota koskaan leivän paahuttamisen tai grillauksen aikana. Älä käytä uunia koskaan kaapin tai hyllykön alapuolella tai helposti palavien materiaalien, kuten verhojen, sädekaihtimien jne. läheisyydessä.**
- Älä käytä uunia lämmönlähteenä.
- Älä aseta uunin sisään paperia, pahvia tai muovia ja älä jätä mitään esineitä uunin päälle (ruokailuvälineitä, rättilöitä tai muita tarvikkeita).
- Älä aseta mitään materiaaleja tuuletusaukkojen sisään. Älä tuki niitä millään tavoin.
- **Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, mikäli ruoka tai jokin uunin osa syttyy tuleen. Sulje luukku, irrota pistoke pistorasiasta ja tukahduta liekit kostealla pyyhkeellä.**
- Tätä uunia ei ole tarkoitettu käytettäväksi kaappien sisällä.
- Noudata seuraavia ohjeita uuniluukun aukaisemisen jälkeen:
 - älä rasita ovea asettamalla sille liian painavia esineitä tai vetämällä kahvaa alaspäin.
 - älä aseta koskaan painavia astioita tai tulikuumia, juuri uunista otettuja vuokia avoinna olevan uunin oven päälle.
- Voimassa olevat käyttö säännökset poikkeavat eri maasta toiseen. Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa uuni, mikäli olet hankkinut sen käyttööseen ulkopuolisista maista.
- Turvallisuutesi kannalta on tärkeää, ettet pura uunia koskaan osiin itse. Ota yhteys tässä tapauksessa valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Tämä uuni on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Valmistajan antama takuu raukeaa eikä valmistaja vastaa mistään mahdollisista vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattomasta ammattimaisesta käytöstä tai annettujen ohjeiden laiminlyömisestä.
- Irrota uuni sähköverkosta aina silloin, kun et käytä sitä ja aina ennen puhdistuksen aloittamista.
- Verkkojohdon muutokset, korjaukset ja vaihdot saa suorittaa ainoastaan valmistajan tai huoltoliikkeen valtuutettu henkilö. Ammattitaidottoman henkilön suorittamat korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita.



Säilytä nämä ohjeet huolellisesti

TEKNISET TIEDOT

Toimintajännitekatso arvokylttiä
 Maks. sähkönkulutuskatso arvokylttiä
 Tämä laite vastaa EU- direktiivin 89/336 vaatimuksia sähkömagneettisen yhteensopivuuden osalta.
 Materiaalit sekä elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat osat vastaavat EU- direktiivin 89/109 sekä 25 tammikuuta 1992 päivätyn lain nro. 108 vaatimuksia.

RUOANVALMISTUSOHJELMAT

Yleisohjeita

- Uuni- ja grillitoimintoa käytettäessä uuni on syytä lämmittää aina esiasetettuun lämpötilaan, jolloin ruoka valmistuu parhaalla mahdollisella tavalla.
- Ruoan valmistusajat riippuvat tuotteiden laadusta, elintarvikkeiden lämpötilasta sekä henkilökohtaisista makutottumuksista. Taulukossa annetut ajat on tarkoitettu vain viitteiksi, joita voidaan tarvittaessa muuttaa. Niissä ei ole otettu huomioon uunin esilämmitykseen tarvittavaa aikaa.
- Valmista pakastetut elintarvikkeet taulukossa sekä pakkauksessa annettujen valmistusaikojen mukaisesti.
- Palava merkkivalo (D) osoittaa, että uuni on päällä.

Ruoan säilyttäminen kuumana

- Aseta ritilä yhdessä ruoan kanssa alemmalle ohjaimelle sivulla 96 olevassa kuvassa 1 annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Käännä uunin käynnistysnappi (C) asentoon ON.
- Aseta lämmönsäädön ja toiminnan valintanappi (B) asentoon 65°C.
- Älä jätä ruokaa kuitenkaan liian kauaksi aikaa uuniin, sillä tällöin se voi kuivua liikaa

Uuni- toiminnon käyttö

- Aseta ritilä yhdessä ruoan kanssa alemmalle ohjaimelle sivulla 96 olevassa kuvassa 1 annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä lämmönsäädön ja toiminnan valintanappia myötäpäivään.
- Käännä uunin käynnistysnappi asentoon ON.

Suosittelut valmistusajat on osoitettu seuraavissa taulukoissa.

Reseptit/määrät	Lämmönsäädön nuppi	Valmistusajat	Huomioita ja vinkkejä
Pizza (500g)	230°C	18-23 min.	Rasvaa uunipelti (M) hyvin.
Lasagne (1kg)	210°C	20-25 min.	Käytä esikeitetyjä lasagnelevyjä
Kuorrutettu uunipasta (900g)	210°C	20-25 min.	Käytä 500g pastaa sekä jauhelihakastiketta ja valkokastiketta
Kanan palaset (750g)	210°C	50-60 min.	Käytä uunipeltiä (M), käännä valmistuksen puolivälissä
Porsaan paisti (1kg)	230°C	75-85 min.	Käytä uunipeltiä (M)
Lihapullat (700g)	210°C	40-50 min.	Käytä hyvin voideltua uunipeltiä (M). Ei tarvitse kääntää valmistuksen puolivälissä.
Kaniinin palaset (650g)	230°C	50-55 min.	Käytä uunipeltiä (M), käännä valmistuksen puolivälissä
Uunilohi (500 g)	210°C	35-45 min.	Käytä hyvin voideltua uunipeltiä (M). Ei tarvitse kääntää valmistuksen puolivälissä.
Kummeliturska uunissa (450g)	210°C	35-45 min.	
Kuorrutettu kala (900g)	210°C	30-40 min.	Voidaan kuorruttaa valkokastikkeella tai vain korppujauhoilla.
Kultalahna alumiinifoliossa (600g)	210°C	45-55 min.	Kääri kala alumiinifolioon.
Täytetyt paprikat (650g)	210°C	35-45 min.	Leikkaa paprikat puoliksi. Käytä hyvin öljyllä voideltua uunipeltiä (M).
Täytetyt kesäkurpitsat (900g)	210°C	50-60 min.	Käytä uunipeltiä (M)
Kuorrutetut kukkakaalit (800g)	210°C	25-30 min.	Käytä uunipeltiä (M)
Paistetut perunat (500g)	210°C	60-70 min.	Sekoita 2-3 kertaa valmistuksen aikana.
Hillopiiras (700g)	160°C	50-60 min.	Käytä voideltua ja jauhotettua uunipeltiä (M).
Sokerikakun pohja (700g)	160°C	35-45 min.	Käytä voideltua ja jauhotettua uunipeltiä (M).
Omenakääretorttu (650g)	170°C	35-45 min.	Käytä hyvin rasvattua uunipeltiä (M).
Keksit (10-12 kpl)	180°C	15-20 min.	Käytä hyvin rasvattua uunipeltiä (M).
Muffinssit (6 muottia)	180°C	20-25 min.	Aseta muotit uunipellille (M).

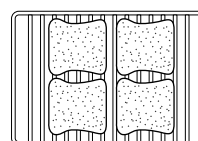
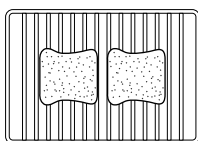
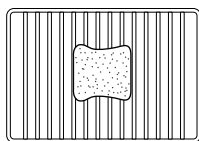
Pakastettujen elintarvikkeiden valmistus uunissa

Reseptit/määrät	Lämmönsäädön nuppi	Valmistusajat	Huomioita ja vinkkejä
Lasagne (500gr)	210°C	45-55 min.	Aseta pakkaus (mikäli soveltuu uunikäyttöön) suoraan ritilän päälle. Muussa tapauksessa (jos pakkaus on esim. muovia) aseta pakkauksen sisältö uunipellille (M). Aseta leipä suoraan ritilän päälle. Valmistusajat vaihtelevat leivän koon ja tyypin mukaan.
Cannelloni (500gr)	210°C	45-55 min.	
Munakoiso parmesaanijuustolla (450g)	210°C	45-55 min.	
Pakastettu leipä (150g)	180°C	12-22 min.	

Paahto- toiminto

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti seuraavan tyyppiseen paahtamiseen:

- leipäviipaleet
- täytetyt voileivät (esim. kinkku ja juusto)
- kerrosvoileivät
- Aseta ritilä alemmalle ohjaimelle sivulla 3 sekä sivulla 96 olevassa kuvassa 5 annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Sijoita leipäviipaleet tai kerrosvoileivät ritilän keskelle alla olevan kuvan mukaisesti leipien määrästä riippuen ja sulje luukku.



- Sijoita ylempi nuppi Paahto- toiminnolle.
- Aseta alempi nuppi haluttua paahtoastetta vastaavaan asentoon.
- Luukun sisälasiin voi muodostua höyryä. Tämä on kuitenkin täysin normaalia.
- **Ensimmäisen uunin käytön yhteydessä aseta lämmönsäädin keskiasentoon ja paahtaa joitakin leipäviipaleita, jolloin voit tarkistaa paahtoasteen. Säädä nuppia tämän jälkeen henkilökohtaisten makutottumustesi mukaisesti.**
- Käännä uunin käynnistyksen ja paahton kestoajan säätönuppia pikkuhiljaa pienemmälle, jos paahtat useita leipiä peräkkäin. Näin kaikki leivät paahtuvat yhtä ruskeiksi.
- Asetetun ajan umpeen kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Nyt leivän paahto keskeytyy ja vastukset sammuvat automaattisesti.

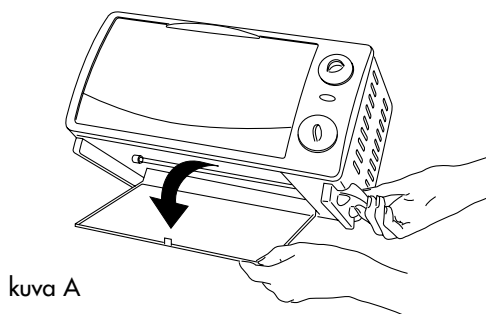
Grilli- toiminnon käyttö

- Aseta ritilä ylempään ohjaimeen ja uunipelti heijastimen päälle sivulla 94 olevassa kuvassa 3 annettujen ohjeiden mukaisesti. Seuraa sivulla 94 olevassa kuvassa 4 annettuja ohjeita, jos uunisi on varustettu rasvaritilällä (L).
- Kaada kaksi lasillista vettä uunipellille, jolloin puhdistus helpottuu ja vältyt rasvan palamisen yhteydessä syntyvältä savulta ja epämiellyttävältä hajulta.
- Käännä lämmönsäädön ja toiminnon valintanuppi asentoon ▼▼▼.
- Esilämmitä uunissa 5 minuutin ajan.
- Aseta ruoka ritilän päälle ja sulje luukku.
- Suositellut grillausajat on esitelty seuraavassa taulukossa.

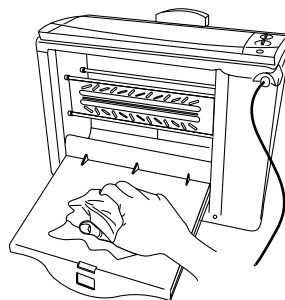
Reseptit/määrät	Lämmönsäädön nuppi	Valmistusajat	Huomioita ja vinkkejä
Siankyljys (2)	▼▼▼	19-29 min.	Käännä 11 minuutin jälkeen.
Nakit (3)	"	10-20 min.	Käännä 6 minuutin jälkeen.
Hampurilainen (2)	"	13-23 min.	Käännä 7 minuutin jälkeen.
Makkarat (4)	"	20-30 min.	Käännä 11 minuutin jälkeen.
Vartaat (500gr)	"	26-36 min.	Käännä 8, 15, 21 minuutin jälkeen.

PUHDISTUS

- Säännöllinen puhdistus vähentää savun ja epämiellyttävien hajujen syntymistä ruoan valmistuksen aikana.
- Irrota pistotulppa aina pistorasiasta ennen minkään puhdistustoimenpiteen suorittamista.
- Älä koskaan upota laitetta veteen. Älä pese sitä myöskään juoksevan veden alla.
- Älä pese ritilää, uunipeltiä ja rasvaritilää (mikäli varusteena) astianpesukoneessa!
- Käytä kosteaa sientä aina laitteen ulkopuolen puhdistukseen. Älä käytä hankaavia pesuaineita, jotka voisivat vahingoittaa maalipintaa.
- Älä koskaan käytä alumiinia syövyttäviä aineita (suihkupulloissa olevat pesuaineet) uunin sisäseinämien pesuun ja älä raaputa seinämiä terävillä työkaluilla tai välineillä.
- Puhdista uunin pohja asettamalla uunin takaosa tasaista tasoa vasten (kuva B) ja aukaise luukku vetämällä sitä alaspäin (kuva A). Puhdistus sujuu tällä tavoin siis huomattavasti helpommin. Sulje luukku puhdistuksen jälkeen ja varmista, että se on sulkeutunut moitteettomasti.



kuva A



kuva B

TAKUU

Mikäli takuutodistus on painettu pakkaukseen, leikkaa se irti, täytä sen kaikki kohdat ja säilytä se yhdessä ostokuitin kanssa, josta käy ilmi myyntipäivämäärä. Näytä takuutodistus korjaajalle mahdollisten korjaustoimenpiteiden suorittamisen yhteydessä.