

SF

LAITTEEN KUVAUS

- | | |
|--|---|
| A Keittolevy | H Alapuolen vastus |
| B Yläpuolen vastus | I Aukaistava alaluukku tai poistettava murujen keruualusta |
| C Uunin sisävalo (*) | L Pikkuleipien ja keksien leipomiseen sopiva uunipelti (*) |
| D Lämpötilan säädin | M Diettiritilä (*) |
| E Uunin ja grillin käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin (*) | N Paistinastia (*) |
| F Toiminnan valitsijasäädin | O Grilliritilä |
| G Uunin ja grillin merkkivalo | |

(*) Ei saatavilla kaikkiin malleihin

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännite	Katso laitteen pohjassa olevaa laatua
Maksimiteho	Katso laitteen pohjassa olevaa laatua
Ulkomitat (P x S x K)	mm 427x330x250
Sisämitat (P x S x K)	mm 307x265x156
Uunin tilavuus	l 12,5
Keittolevyn läpimitta	14,5 cm

ENERGIAN KULUTUS AINOASTAAN UUNIN OLLESSA KÄYTÖSSÄ (CENELEC HD 376 NORMI)

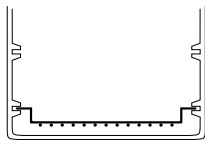
200°C:n lämpötilan saavuttaminen	kW 0,1
200°C:n lämpötilan ylläpitäminen tunnin ajan	kW 0,5
Yhteensä	kW 0,6

Tämä laite on E:n direktiivien 89/336 ja 92/31 mukainen koskien sähkömagneettisia määräyksiä. Materiaalit ja välineet, jotka joutuvat kosketukseen ruokatarvikkeiden kanssa, ovat EY:n normien 89/109 mukaisia.

TÄRKEITÄ OHJEITA KÄYTTÄJÄLLE

1. Tämä uuni on tarkoitettu ruokien valmistukseen. Täten sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, eikä sitä saa muuttaa tai muuttaa millään tavoin.
2. Ennen käyttöä tarkastakaa, että laitteeseen ei kuljetuksen aikana ole tullut vaurioita.
3. Asettakaa uuni vaakasuoralle alustalle vähintään 85 cm:n korkeudelle.
4. **Uunin ollessa käytössä sen metalliset osat ja lasinen ovi kuumenevat.** Käyttäkää laitetta koskettamalla vain sen muovisia säätimiä ja kädensijoja. **Älkää jättäkö laitetta lasten ulottuville ennen kaikkea keittolevyn ollessa käytössä.**
5. Ennen pistokkeen asettamista koskettimeen varmistakaa,
 - la tension- että jännite vastaa laitteen pohjassa olevan rekisterilaatan arvoja
 - että kosketin jännite on vähintään 10A ja että se on maadoitettu. **Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, mikäli näitä työturvallisuusohjeita ei noudateta.**
6. **Älkää asettako KOSKAAN mitään uunin päälle silloinkin, kun se ei ole toiminnassa. Keittolevyn (A) päälle jätetyt tavarat voivat syttyä tuleen mikäli keittolevy vahingossa kytketään päälle.**
7. Ylikuumennetut öljyt tai rasvat voivat myös syttyä tuleen. Noudattakaa erityistä varovaisuutta, mikäli keittolevyä käytetään öljyssä paistamiseen.
8. Peskää huolellisesti kaikki lisätarvikkeet ennen käyttöä.
9. Ennen laitteen käyttöönottoa, käyttäkää sitä tyhjillään täydellä teholla vähintään 15 minuutin ajan. Täten tehtaalla ennen kuljetusta lisättyjen suoja-aineiden aiheuttama ikävä haju ja niiden aiheuttama savu saadaan poistettua.
10. Älkää liikuttako laitetta sen ollessa käytössä.
11. Huolehthakaa, että sähköjohto ei laitteen käytön aikana kosketa sen kuumia osia.
12. Mikäli vaihdatte syöttökaapelin, käyttäkää vain normien mukaista, H05RRF- kaapelia, jonka halkaisia on sama kuin alkuperäisen kaapelin halkaisia.

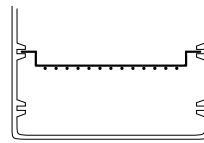
GRILLIRITILÄN OIKEAT ASENNOT



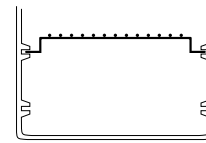
(1)



(2)



(3)



(4)

YHTENNVETO TAULUKKO

Ohjelma	Toiminnan valitsijasäätimen asento (F)	Ohjelmoinnin säätimen asento (E)	Lämpötilan säätimen asento (D)	Ritilän ja lisätarvikkeiden asento	Ohjeita ja neuvoja
Ruokien kuumasäilytys		Asento tai kääntäkää myötäpäivään, kunnes saavutetaan haluttu keitto-aika.	60°	 Asento 2	–
Uunin käyttö		Asento tai kääntäkää myötäpäivään, kunnes saavutetaan haluttu keitto-aika.	100° ÷ 270°	 Asento 1 Asento 2 Asento 3	Soveltuu erittäin hyvin kaikille uunissa valmistettaville ruoille (kuten lasagnen, lihan, pizzan, kakkujen, kalan ja kananruokien valmistukseen). Ritilän asento 3 soveltuu nimenomaan keksien ja pikkuleipien paistoon.
Cottura al grill		Asento tai kääntäkää myötäpäivään, kunnes saavutetaan haluttu keitto-aika.	270°	 Asento 4	Soveltuu kaikkeen grillaukseen; hampurilaiset, nakit, vartaissa grillaukseen ja leivän paattamiseen. Sijoittakaa paistinastia sisäpuolen vastuksen päälle.
Keittolevyn käyttö	 1 ÷ 4	–		–	–
Keittolevyn ja uunin käyttö	 1 ÷ 4	Asento tai kääntäkää myötäpäivään, kunnes saavutetaan haluttu keitto-aika.	100° ÷ 270°	 Asento 4	Soveltuu kaikkeen grillaukseen; hampurilaiset, nakit, vartaissa grillaukseen ja leivän paattamiseen. Sijoittakaa paistinastia sisäpuolen vastuksen päälle.

LISÄTARVIKKEET

• PAISTINASTIA (N):

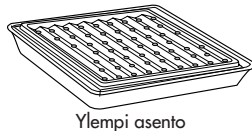
Ktulee asettaa uuniritilän päälle. Voidaan käyttää myös ▼▼ nestemäisten ruokatarvikkeiden valmistukseen. Grillin ollessa käytössä se asetetaan alapuolen vastuksen (H) päälle keräämään tippuva rasva.

• UUNIPELTI PIKKULEIVILLE (L):

tulee asettaa suoraan uuniritilän päälle. Välttämätön keksien ja pikkuleipien valmistukseen.

• DIETTIRITILÄ (M):

voidaan asettaa alustaan kahdella eri tavalla.



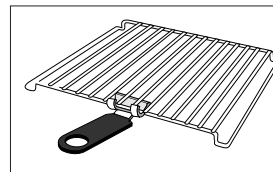
Ylempi asento



Alempi asento

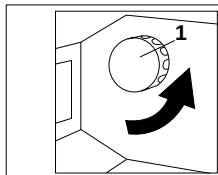
• RITILÄN KÄDENSIA (P):

Käytännöllinen apuväline ritilän ollessa kuuma.



• UUNIN SISÄVALO(C):

Uunin valo palaa aina silloin, kun uunia (□) tai grilliä (▼▼) käytetään. Keittolevyn ollessa käytössä valo on sammuksissa. Lampun rikkoontuminen ei vaikuta uunin toimintaan millään tavoin, vaan voit jatkaa uunin käyttöä tavalliseen tapaan. Jätä lampun vaihtaminen asiakaspalvelun suoritettavaksi.



Jotkin mallit on varustettu ruuvattavalla (1) lampunkuvulla. Lampun vaihto tapahtuu seuraavasti: **irrota pistoke pistorasiasta**, ruuvaa lasinen suojalasi (1) irti nuolen osoittamaan suuntaan ja vaihda palanut lamppu uuteen samanlaiseen lämmönkestävään lamppuun. Ruuvaa suojalasi (1) uudelleen paikoilleen.

SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ

• Lämpötilan säädin (D)

Valitkaa uunin ja grillin haluttu lämpötila seuraavasti;

- Ruokien kuumasäilytys Kääntäkää säädin asentoon 60.
- Perinteistä uunia käytettäessä Kääntäkää säädin 100°C:n ja 270°C:n välille
- Kaiken tyyppinen grillaus Kääntäkää säädin asentoon 270°C

• Uunin ja grillin käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin (E) (ei kaikissa malleissa)

- Uunin käynnistäminen Kääntäkää säädin asentoon .
- Uunin virran katkaisu Kääntäkää säädin asentoon "O".
- Aikasäätimen ohjelmointi Kääntäkää säädintä myötöpäivään haluttuun asentoon (max.120 minuuttia). Kun säädetty aika on kulunut, äänimerkki (*) ilmoittaa keittoajan loppuneen ja uunin virta katkeaa automaattisesti.

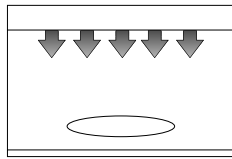
(*) (ei kaikissa malleissa)

Kun kysymyksessä on alle 10 minuutin keittoajat, ajastinta tulee kääntää ensin loppuasentoonsa, ja sen jälkeen asennetaan haluttu aika.

Huom! Käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin EI säätele lainkaan keittolevyn (A) toimintoja.

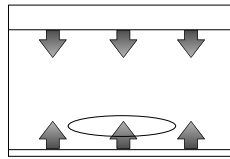
• Toiminnan valitsijan säädin (F)

Tätä säädintä käyttäen voitte valita uunissanne olevat toiminnot.



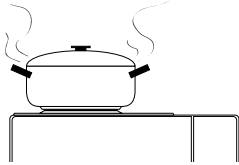
☐ GRILLI

(vain yläpuolen vastus, joka toimii suurimmalla mahdollisella teholla)



☐ TÄTÄ SÄÄDINTÄ KÄYTTÄEN VOITTE VALITA UUNISSANNE OLEVAT TOIMINNOT.

(sekä ylä- että alapuolen vastukset toimivat)



☐ KEITTOLEVY

(Keittolevyssä on neljä eri tehoa)

• Uunin ja grillin toimintojen merkkivalo (G)

Merkkivalon palaessa uuni kuumenee ja kun se sammuu, on saavutettu toivottu lämpötila.

UUNIN KÄYTTÖ

• Yleisiä neuvoja

- Sekä perinteistä uunia, että grilliä käytettäessä suosittelemme uunin esilämmitystä toivottuun lämpötilaan. Täten taataan parhain lopputulos.
- Keittoaika riippuu tuotteiden laadusta, ruokatarvikkeiden lämpötilasta ja jokaisen henkilökohtaisista makutottumuksista. Taulukossa olevat lukemat ovat vain viitteitä antavia ja voivat vaihdella, eivätkä ne ota huomioon uunin esilämmitykseen tarvittavaa aikaa.
- Pakastettujen tuotteiden valmistukseen suosittelemme niiden pakkauksissa olevia keittoaikoja.

• Ruokien kuumasäilytys ☐

- Asettakaa toiminnan valitsijasäädin (F) asentoon ☐
- Kääntäkää käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin (E) asentoon (ei kaikissa malleissa).
- Asettakaa lämpötilan säädin (D) asentoon ☐ 60 kunnes merkkivalo (G) syttyy.
- Asettakaa ritilä paikoilleen kuten osoitettu taulukossa sivulla 81 ja asettakaa ruokalautanen sen päälle.

Suosittelme, että ruokaa ei jätetä uuniin pitkäksi aikaa, sillä se saattaa kuivua liikaa.

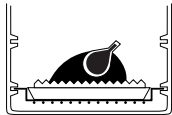
• Uunin käyttö

- Asettakaa ritilä paikoilleen kuten osoitettu taulukossa sivulla 81.
- Kääntäkää toiminnan valitsijasäädin (F) asentoon .
- Säätäkää ennalta valittu lämpötila kääntämällä lämpötilan säädintä (D).
- Asettakaa käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin (E) (mikäli uuni on varustettu sellaisella) asentoon  tai asentoon, joka vastaa haluttua valmistusaikaa
- Odottakaa, että uuni on saavuttanut halutun lämpötilan (merkkivalo sammuu) jolloin voitte laittaa ruoka-astian sisältävän ruoan uuniin.

Ruokalaji / Määrä	Lämpötilan säädin (D)	Aika	Ristikon asento	Ohjeita ja neuvoja
Pizza (500 g)	270°	15'÷18'	2	Käyttäkää hyvin rasvattua paistinastiaa
Leipä (500 g)	270°	22'÷26'	2	Käyttäkää ruokaöljyllä rasvattua paistinastiaa
Lasagne (1kg)	200°	18'÷22'	2	Käyttäkää tulenkestävää astiaa, kääntäkää puolta 10minuutin jälkeen
Makaroonilaatikko (1kg)	200°	18'÷22'	2	Käyttäkää tulenkestävää astiaa, kääntäkää puolta 10 minuutin jälkeen.
Kana (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Kääntäkää ylösalaisin paistamisen ollessa puolessa välissä
Paistettu sika (1kg)	200°	70'÷80'	1	Kääntäkää ylösalaisin paistamisen ollessa puolessa välissä
Viiriäinen (3 kpl)	200°	40'÷45'	1	Kääntäkää ylösalaisin paistamisen ollessa puolessa välissä
Lihamurekepaistos (650g)	200°	45'÷50'	2	Kääntäkää ylösalaisin paistamisen ollessa puolessa välissä
Kanipaisti (800g)	200°	50'÷60'	2	Kääntäkää ylösalaisin paistamisen ollessa puolessa välissä
Taimen (500g)	180°	30'÷35'	2	Käyttäkää paistinastiaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä
Uunikala (4 filettä)	180°	18'÷22'	2	Käyttäkää paistinastiaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä
Valkoturska (4 palaa)	180°	25'÷30'	2	Käyttäkää paistinastiaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä
Pietarinkala (600 g)	180°	35'÷40'	2	Käyttäkää paistinastiaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä
Tomaattipaistos (4 kpl)	180°	40'÷45'	2	Käyttäkää ruokaöljyllä rasvattua paistinastiaa.
Täytetyt kesäkurpitsat (2 kpl)	180°	45'÷50'	2	Käyttäkää paistinastiaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä
Kukkakaalipaistos (800g)	200°	18'÷20'	2	Käyttäkää paistinastiaa
Paistinperunat (500g)	200°	35'÷40'	2	Hämmetäkää 2-3 kertaa paiston aikana
Luumukakku	160°	85'÷90'	1	Käyttäkää suorakulmaista vuokaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä
Keksit	170°	15'÷18'	3	Käyttäkää paistinastiaa tai uunipeltiä, kääntäkää 9 minuutin jälkeen
Hillopiiras	160°	40'÷45'	2	Käyttäkää paistinastiaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä
Strudel	160°	35'÷40'	2	Käyttäkää paistinastiaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä
Sokerikakku	160°	25'÷30'	2	Käyttäkää paistinastiaa, kääntäkää paistamisen puolessa välissä

HUOM! Mikäli uuninne on varustettu lisälaitteilla, suosittelemme niiden käyttöä (pikkuleiville sopiva uunipelti, diettiritilä ja paistinastia).

TÄRKEÄÄ

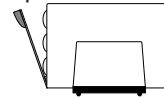


Mikäli uunissanne on myös diettiritilä:

suosittelemme kanan, paistien ja pienten lintujen valmistusta suoraan paistinastialle asetetun diettiritilän päällä (katso viereistä kuvaa). Täten välttäään rasvan tip-puminen uunin pohjalle ja sen seinämiin. Lukekaa myös seuraavilla sivuilla olevat yksityiskohtaisemmat ohjeet.

• Grillin Käyttö

- Sijoittakaa ritilä asentoon 4 ja paistinastia alapuolen vastuksen päälle. Kehotamme, että kaadatte kaksi lasillista vettä paistinastian pohjalle, jotta välttyään savun ja ikävien hajujen muodostumiselta, sillä grillauksen lopussa paistinastiaan tippunut rasva käryää helposti. Näin helpottuu myös puhdistus.
- Kääntäkää toiminnan valitsijasäädintä (F) asentoon 
- Esikuumentakaa uunia 8-10 minuutin ajan.
- Sijoittakaa ruoka uuniin.
- **Sulkekaa uunin oviluukku vain ensimmäiseen asentoon**, kuten viereisessä kuvassa.
- Käynnistys- ja ohjelmoinnin säädin (E) (mikäli uuni on varustettu sellaisella) voidaan kääntää asentoon  tai asentoon, joka vastaa haluttua valmistusaikaa (katso "Säätimien käyttö").



Huom! Grilliä ei voida käyttää keittolevyn ollessa käytössä.

Ruokalaji / Määrä	Lämpötilan säädin (D)	Aika	Ristikon asento	Ohjeita ja neuvoja
Porsaan kyljykset (2)	270°	19 min.	4	Kääntäkää 11 min jälkeen
Nakit (3)	270°	10 min.	4	Kääntäkää 6 min jälkeen.
Hampurilaiset (2)	270°	13 min.	4	Kääntäkää 7 min jälkeen
Makkarat (4)	270°	20 min.	4	Kääntäkää 11 min jälkeen
Vartaat 500g	270°	26 min.	4	Kääntäkää 8, 15 ja 21 min jälkeen
Paahleipä	270°	2 min.	4	Kääntäkää 1 min jälkeen (★)

(★): *Paistinastiaa ei tarvita leivän paahtamiseen.*

• Keittolevyn käyttö

- Keittolevyä käytetään kääntämällä toiminnan valitsija säädintä (F) ja valitsemalla yksi seuraavista neljästä eri tehokkuudesta:
 - asento 1: 250 ÷ 300W (mallista riippuen)
 - asento 2: 500 ÷ 600W (mallista riippuen)
 - asento 3: 750 ÷ 900W (mallista riippuen)
 - asento 4: 1000 ÷ 1200W (mallista riippuen)
- Suosittelemme säätimen asettamista asentoon 4. Kun toivottu lämpötila on saavutettu, voitte kääntää sitä alempaan asentoon.
- Käyttäkää tasapohjaista kattilaa, jonka läpimitta on sama kuin keittolevyn.

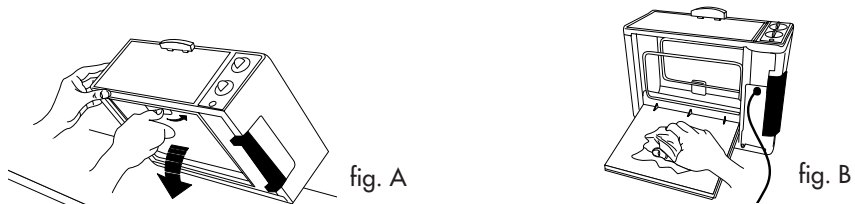
VAROITUS! Vaikka keittolevy on poissa päältä ja sen säädin (F) on asennossa "O", on se kuitenkin ERITTÄIN KUUMA käytön jälkeen seuraavien 20 minuutin ajan.

HUOM! Keittolevyn ollessa toiminnassa on mahdollista käyttää myös uunia käyttäen lämpötilan säädintä (D) ja käynnistys- ja ohjelmansäädintä (E) (Katso "Uunin käyttö").

PUHDISTUS

- Säännöllinen puhdistus on tarpeen ikävien hajujen tai savun muodostumisen välttämiseksi.
- Irroittakaa pistoke koskettimesta aina ennen uunin puhdistusta.
- **Älkää koskaan upottako uunia veteen pesua varten. Sitä ei saa myöskään pestä juoksevan veden alla.**
- Ritilän, paistinastian ja diettiiritilän pesu voidaan suorittaa joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Uunin ulkoisten osien pesuun käyttäkää aina kosteaa pyyhettä. Välttäkää hankausaineiden käyttöä, sillä ne voivat vahingoittaa uunin pintaa. Älä käytä ammoniakkipitoisia pesuaineita. Välttäkää myös veden tai saippuan joutumista uunin päällä oleviin rakoihin.
- Älkää koskaan puhdistako uunin sisäisiä aluminiosia puhdistusaineilla, jotka voivat syövyttää tai vahingoittaa niitä (kuten aerosolipulloissa olevat puhdistusaineet). Älkää myöskään raaputtako sen seinämiä terävillä esineillä.
- Puhdista uunin sisäseinämät kostealla pyyhkeellä ja hankaamattomalla pesuaineella.

Jotkin mallit on varustettu aukaistavalla luukulla, jonka tarkoituksena on helpottaa uunin sisäosien puhdistusta. Uunin huolellinen puhdistus tapahtuu seuraavasti: aukaise luukku (I) pientä lukkolaitetta painamalla (kuva A). Vedä luukku itseäsi kohden ja aseta uuni kumolleen (kuva B). Tässä asennossa puhdistus on helppoa. Sulje luukku uunin puhdistuksen jälkeen ja varmista, että luukku on tiukasti kiinni.



TAKUU

Mikäli takuutodistus on painettu pakkauslaatikkoon, se tulee leikata irti, täyttää asianmukaisesti ja säilyttää yhdessä ostopäivän sisältävän kuitin kanssa. Tarvittaessa se on esitettävä korjauksen suorittavalle henkilölle korjauksen suoritushetkellä.

