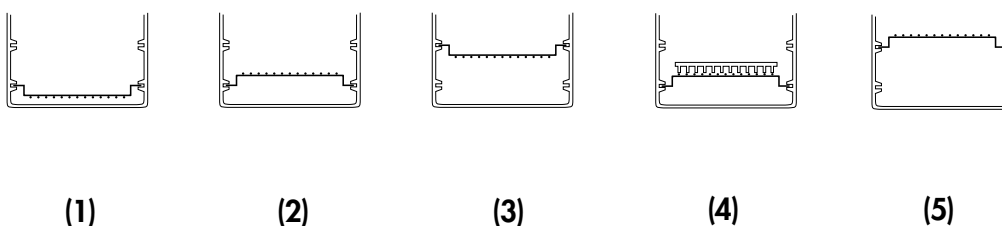


SF**LAITTEEN KUVAUS**

- A** Yläpuolen vastus
B Uunin sisävalo (*)
C Lämpötilan säädin
D Käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin (*)
E Toiminnan valitsijasäädin
F Merkkivalo
G Alapuolen vastus
H Poistettava murujen keruualusta (*)

- I** Pikkuleipien ja keksien leipomiseen sopiva uunipelti (*)
L Diettiritilä (*)
M Paistinastia (*)
N Grilliritilä
O Ritilän kädensija (*)
P Pizza Stone (*)

(*) Ei saatavilla kaikkiin malleihin

GRILLIRITILÄN OIKEAT ASENNOT**YHTEENVETO TAULUKKO**

Ohjelma	Toiminnan valitsijasäätimen asento (E)	Lämpötilan säätimen asento (C)	Ritilän ja lisätarvikkeiden asento	Ohjeita ja neuvoja
Ruokien kuuma-säilytys		60°	 Pos. 2	
Uunin käyttö		100°-270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Soveltuu erittäin hyvin kaikille uunissa valmistettaville ruoille (kuten lasagnen, lihan, pizzan, kakkujen, kalan ja kanaruokien valmistukseen). Ritilän asento 3 soveltuu nimenomaan keksien ja pikkuleipien paistoon.
Pizza Stonen käyttö uunissa		180°-270°	 Pos. 4	Ritilän asento 4 soveltuu nimenomaan Pizza.
Grillin käyttö		270°	 Pos. 5	Soveltuu kaikkeen grillaukseen; hampurilaiset, nakit, vartaissa grillaukseen ja leivän paahuttamiseen. Sijoittakaa paistinastia sisäpuolen vastuksen päälle.

TEKNISET TIEDOT

Käyttöjännite	Katso laitteen pohjassa olevaa laattaa
Maksimiteho	Katso laitteen pohjassa olevaa laattaa
Ulkomitat (P x S x K)	mm 425x330x225
Sisämitat (P x S x K)	mm 295x265x170
Uunin tilavuus	l 12,5

ENERGIAN KULUTUS (CENELEC HD 376 NORMI)

200°C:n lämpötilan saavuttaminen.....kW 0,1

200°C:n lämpötilan ylläpitäminen tunnin ajankW 0,5

YhteensäkW 0,6

Tämä laite on EU:n direktiivien 89/336 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 ja pitäkää laite pois lasten ulottuvilta.
4. **Uunin ollessa käytössä sen metalliset osat ja lasinen ovi kuumenevat.** Käyttäkää laitetta koskettamalla vain sen muovisia säätimiä ja kädensijoja.
5. Ennen pistokkeen asettamista koskettimeen varmistakaa,
 - että jännite vastaa laitteen pohjassa olevan rekisterilaatan arvoja
 - että koskettimen jännite on vähintään 10A ja että se on maadoitettu.
6. **Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, mikäli näitä työturvallisuusohjeita ei noudateta.**
7. Peskää huolellisesti kaikki lisätarvikkeet ennen käyttöä.
8. Ennen laitteen käyttöönottoa, käyttäkää sitä tyhjiällä täydellä teholla vähintään 15 minuutin ajan. Täten tehtaalla ennen kuljetusta lisättyjen suoja-aineiden aiheuttama ikävä haju ja sen aiheuttama savu saadaan poistettua.
9. Älkää liikuttako laitetta sen ollessa käytössä.
10. Mikäli vaihdatte syöttökaapelin, käyttäkää vain normien mukaista, H05RRF- kaapelia, jonka halkaisija on sama kuin alkuperäisen kaapelin halkaisija.

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 luukkua voimakkaasti, kolhi sitä tai kaada kylmiä nesteitä kuuman lasin päälle silloin, kun käytät, puhdistat tai siirrät laitetta paikasta toiseen.

LISÄTARVIKKEET

• PAISTINASTIA (M)

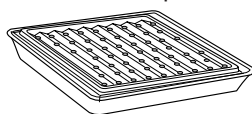
Ktulee asettaa uuniritilän päälle. Voidaan käyttää myös ▼▼ nestemäisten ruokatarvikkeiden valmistukseen. Grillin ollessa käytössä se asetetaan alapuolen vastuksen (G) päälle keräämään tippuva rasva.

• UUNIPELTI PIKKULEIVILLE (I)

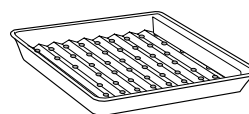
tulee asettaa suoraan uuniritilän päälle.

• DIETTIRITILÄ (L)

voidaan asettaa paistinastian (M) sisälle kahteen eri asentoon:



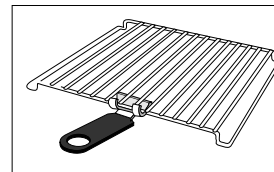
Ylempi asento



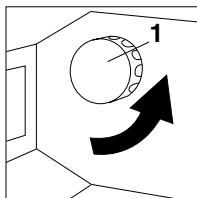
Alempi asento

• RITILÄN KÄDENSIIJA (O)

Käytännöllinen apuväline
ritilän ollessa kuuma.



• UUNIN SISÄVALO (B)



palaa aina uunia käytettäessä. 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 (C)

Valitkaa haluttu lämpötila seuraavasti;

- Ruokien kuumasäilytys
- Perinteistä uunia käytettäessä
- Kaiken tyyppinen grillaus

Käantäkää säädin asentoon 60.

Käantäkää säädin 100°C:n ja 270°C:n välille

Käantäkää säädin asentoon 270°C

• Käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin (D) (ei kaikissa malleissa)

- Uunin käynnistäminen
- Uunin virran katkaisu
- Aikäsäätimen ohjelmointi

Käantäkää säädin asentoon .

Käantäkää säädin asentoon "0"...

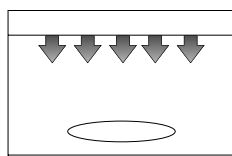
Käantäkää säädintä myötöpäivään haluttuun asentoon (max. 120 minuuttia). Kun säädetty aika on kulunut, äänimerkki (*) ilmoittaa keittoajan loppuneen ja uunin virta katkeaa automaattisesti.

(*) (ei kaikissa malleissa)

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

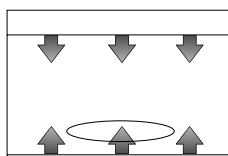
• Toiminnan valitsijan säädin (E)

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)

• Merkkivalo (F)

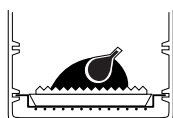
Merkkivalon palaessa uuni kuumenee ja kun se sammuu, on saavutettu toivottu lämpötila.

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.

TÄRKEÄÄ



Mikäli uunissanne on myös diettiritilä:

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

• Ruokien kuumasäilytys

- Asettakaa toiminnan valitsijasäädin asentoon .
 - Kääntäkää käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin asentoon  (ei kaikissa malleissa).
 - Asettakaa lämpötilan säädin asentoon  kunnes merkkivalo (F) syttyy.
 - Asettakaa ritilä paikoilleen kuten osoitettu taulukossa sivulla 58 ja asettakaa ruokalautanen sen päälle.
- Suosittelemme, että ruokaa ei jätetä uuniin pitkäksi aikaa, sillä se saattaa kuivua liikaa.

• Uunin käyttö

- Asettakaa ritilä paikoilleen kuten osoitettu taulukossa sivulla 58.
- Kääntäkää toiminnan valitsijasäädin asentoon .
- Säätekää ennalta valittu lämpötila kääntämällä lämpötilan säädintä (C).
- Asettakaa käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin (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	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 (1kg)	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	Hämmäntäkää 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).

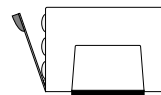
Pizza Stonen käyttö uunissa

- Asettakaa ritalä asentoon 4 (katsokaa sivulla 58 olevaa taulukkoa) ja sijoittakaa pizzalevy (pizza stone) ritalän päälle
- Asettakaa termostaatti 270° lämpötilaan ja esilämmittäkää uuni pizzalevyn ollessa uunin sisällä noin 5-7 min ajan
- Kääntäkää toiminnan valitsijasäädin asentoon "  ".
- Asettakaa pizza pizzalevyn päälle (Pizza Stone) ja jättäkää kypsymään noin 8 min. ajaksi 270° lämmössä.

HUOM. Älkää käyttäkö öljyä tai rasvaa pizzan paistamiseen.

• Grillin Käyttö

- Sijoittakaa ritalä asentoon 5 ja paistinastia alapuolen vastuksen päälle. Kehotamme, että kaadatte kaksi lasillista vettä paistinastian pohjalle, jotta vältetään savun ja ikävien hajujen muodostumiselta, sillä grillauksen lopussa paistinastiaan tippunut rasva käyryä helposti. Näin helpottuu myös puhdistus.
- Kääntäkää toiminnan valitsijasäädintä asentoon .
- Esikuumentakaa uunia 8-10 minuutin ajan.
- Sijoittakaa ruoka uuniin.
- **Sulkekaa uunin oviluukku vain ensimmäiseen asentoon**, kuten viereisessä kuvassa.
- Käynnistyksen ja ohjelmoinnin säädin (mikäli uuni on varustettu sellaisella) voidaan kääntää asentoon  tai asentoon, joka vastaa haluttua valmistusaikaa (katso " Säätimien käyttö").



Ruokalaji / Määrä	Lämpötilan säädin	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
Paahoteipä	270°	2 min.	4	Kääntäkää 1 min jälkeen (*)

(*): *Paistinastiaa ei tarvita leivän paahattamiseen.*

PUHDISTUS**PIZZALEVYN PUHDISTUS**

- Poistakaa paiston aikana syntynyt lika lastaa tai leveäteräistä veistä käyttämällä. Mikäli haluatte puhdistaa levyn erittäin huolellisesti, lämmittäkää pizzalevy uunissa ja puhdistakaa se teräsvillalla.
- Huuhdelkaa huolellisesti kuumalla vedellä. Älkää käyttäkö pesuaineita.
- Ajan myötä levy tummuu. Tämä ei kuitenkaan heikennä levyn ominaisuuksia millään tavoin.

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.**
- Ritalän, paistinastian ja diettiritilän pesu voidaan suorittaa joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Uunin ulkoisten osien pesuun käyttäkää aina kosteaa pyyhettä. Välttäkää hankausaineiden käyttöä, sillä ne voivat vahingoittaa uunin pintaa. 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.

Jotkin mallit on varustettu aukaistavalla luukulla, jonka tarkoituksena on helpottaa uunin sisäosien puhdistusta. Uunin huolellinen puhdistus tapahtuu seuraavasti: aukaise luukku (H) 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.

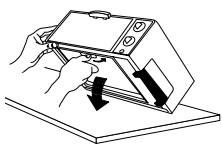


fig. A

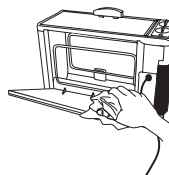


fig. B

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.

