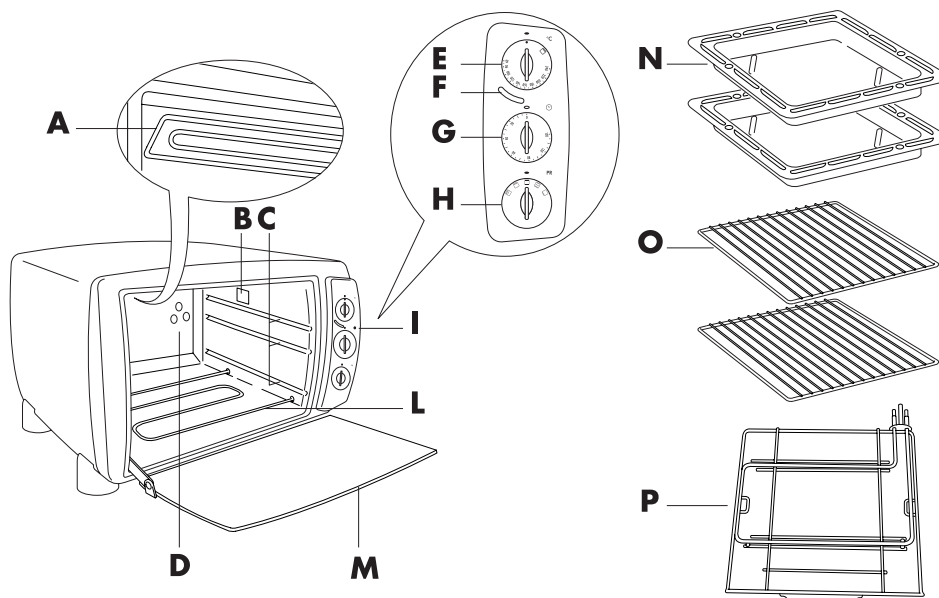


SISÄLTÖ

KAPPALE 1	YLEISTÄ	
1.1	Uunin ja sen lisätarvikkeiden kuvaus	183
1.2	Yhteenvetotaulukko	184
1.3	Tekniset tiedot	185
1.4	Tärkeitä varoituksia	185
KAPPALE 2	UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT	
2.1	Säätölaitteiden käyttö	186
2.2	Käyttövinkkejä	187
2.3	Toimintojen asettaminen	188
	• Ruokien säilyttäminen kuumina	188
	• "Hellävaraisen"- toiminnon käyttö	188
	• Uuni- toiminnon käyttö	189
	• Kaksoisuuni- toiminnon käyttö	190
	• Grilli- toiminnon käyttö ja ruokien ruskistus	191
	• Paahdo- toiminnon käyttö	192
KAPPALE 3	PUHDISTUS JA HUOLTO	193

KAPPALE 1 – YLEISTÄ

1.1 - UUNIN JA SEN LISÄTARVIKKEIDEN KUVAUS

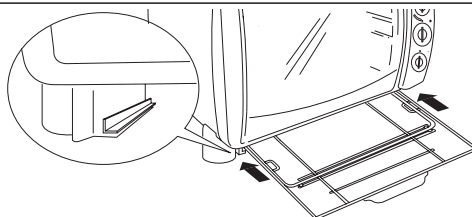


- A** Ylempi vastus
- B** Uunin sisävalo (mikäli laitteessa)
- C** Sivuohjaimet
- D** Liitin
- E** Lämmönsäädön nuppi
- F** Lämmönsäädön merkkivalo
- G** Käynnistyksen ja ajastimen nuppi

- H** Toiminnan valintanuppi
- I** Sädintaulu
- L** Alempi vastus
- M** Lasiovi
- N** Uunipellit
- O** Ritilät
- P** Irrotettava vastus

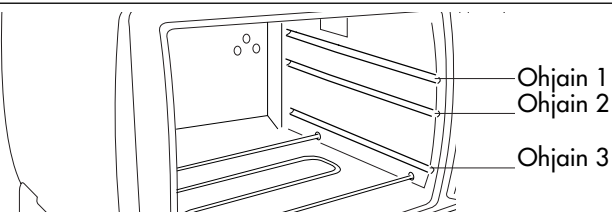
IRROTETTAVAN VASTUKSEN PAIKKA

Voit asettaa irrotettavan vastuksen (P) paikalleen uunin alle kuvassa annettujen ohjeiden mukaisesti aina silloin, kun et käytä sitä.



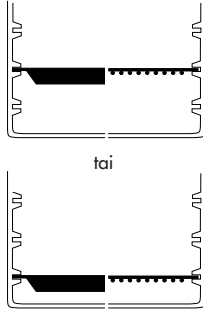
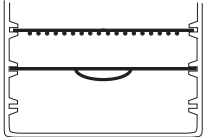
SIVUOHJAIMET

Uunissa on 3 ohjainta, joiden avulla paistoastiat ja ritilät voidaan asettaa eri korkeuksille. Ohjainta 2 käytetään myös irrotettavalle vastukselle "kaksoisuuni"-toimintoa käytettäessä, katso sivua 190.



KAPPALE 1 – YLEISTÄ

1.2 - YHTENVETOTAULUKKO

OHJELMA	TOIMINNAN VALINTANUPIN ASENTO	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPIN ASENTO	RITILÄN JA LISÄVARUSTEIDEN ASENTO	OHJAIMET	HUOMIOITA/VINKKEJÄ
RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA		60°		1 2 3	Peitä elintarvikkeet alumiinikelmulla, mikäli pidät niitä kuumina yli 20-30 minuuttia. Muussa tapauksessa ne saattavat kuivua liikaa.
”HELLÄVARAISEN” - TOIMINNON KÄYTTÖ		60° - 240°		1 2 3	Käytä suoraan alimmille ohjaimille sijoitettua uunipeltiä tai mitä tahansa ritilälle sijoitettua paistoastiaa (myös tämä alemmilla ohjaimilla)
UUNI- TOIMIN- NON KÄYTTÖ		60° - 240° (katso sivulla 189 olevaa taulukkoa)	 tai 	1 2 3 1 2 3	Käytä suoraan ohjaimille sijoitettua uunipeltiä tai mitä tahansa ritilälle sijoitettua paistoastiaa.
GRILLI- TOIMIN- NON KÄYTTÖ JA RUOKIEN RUSKISTUS			 	1 2 3 1 2 3	Soveltuu erittäin hyvin kaiken tyyppiseen perinteiseen grillaukseen. Sijoita hampurilaiset, nakit, vartaat, paahdoteiväät jne. suoraan ritilän päälle. Käytä uunipeltiä mahdollisen rasvan keräämiseen.
KAKSOISUUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ		60° - 240°		1 2 3	Käytä kahta ritilää (O) ainoastaan siinä tapauksessa, että haluat valmistaa kaksi pakastettua pizzaa. Käytä kaikkien muiden elintarvikkeiden valmistukseen uunipeltejä (N).
PAAHTO- TOIMIN- NON KÄYTTÖ				1 2 3	Soveltuu erittäin hyvin leivän paahdamiseen, lämpimien voileipien valmistamiseen jne.

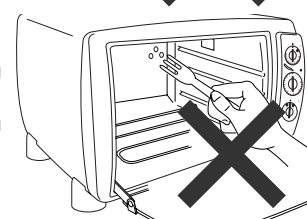
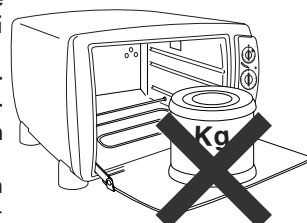
KAPPALE 1 – YLEISTÄ

1.3 - TEKNISET TIEDOT

Toimintajännite	katso arvokylttiä
Maks. sähkönkulutus	katso arvokylttiä
SÄHKÖN KULUTUS (normi CENELEC HD 376)	
200° C:een saavuttamiseksi	0,20 KWh
Kulutus yhdessä tunnissa 200° C:ssa	0,70KWh
Kokonaiskulutus	0,90 KWh
Tämä laite vastaa EU- direktiivin 89/336 vaatimuksia sähkömagneettisen yhteensopivuuden osalta.	
Materiaalit sekä elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat osa vastaavat EU- direktiivin CEE 89/109 vaatimuksia.	

1.4 - TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

1. Tämä uuni on suunniteltu elintarvikkeiden valmistukseen. Älä käytä uunia mihinkään muuhun tarkoitukseen tai muuta sen alkuperäisiä ominaisuuksia.
2. Älä anna lasten tai uunin käyttöön kykenemättömien henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
3. Älä poistu uunin luota koskaan leivän paahtamisen aikana, sillä leipä saattaa palaa helposti.
4. Tarkista ennen uunin käyttöönottoa, ettei se ole vahingoittunut kuljetuksen aikana.
5. Poista uunin sisällä olevat paperiset suojapahvit, käyttöoppaat, muovipussit jne. ennen kuin otat uunin käyttöön.
6. Tarkista ennen pistotulpan asettamista pistorasiaan, että:
 - verkkojännite vastaa uunin takaosaan sijoitetussa arvokyltissä ilmoitettua arvoa.
 - pistorasian teho on vähintään 10A ja että se on maadoitettu asianmukaisella tavalla. **Valmistaja ei vastaa mistään sellaisista vahingoista, jotka johtuvat tämän säännöksen laiminlyömisestä.**
7. Pese kaikki lisävarusteet ennen uunin ensimmäistä käyttöä. **Älä pese kuitenkaan irrotettavaa vastusta (P).**
8. **Älä upota irrotettavaa vastusta (P) veteen. Puhdista se kostealla pyyhkeellä, mikäli se likaantuu.**
9. **Älä työnnä metallisia tarvikkeita, kuten haarukoita, veitsiä jne. irrotettavan vastuksen liittimeen (D).**
10. Sijoita laite vaakatasossa olevalle pinnalle vähintään 85 cm korkeudelle **kauas lasten ulottuvilta.** Älä sijoita uunia verhojen tai muiden helposti palavien materiaalien alle tai läheisyyteen.
11. **Muista että uuniluukun ja sen ulkopinnan lämpötila voivat kohota erittäin korkeiksi käytön aikana. Käsittele uunia tällöin ainoastaan muovisia nuppeja tai kahvoja käyttämällä. Älä jätä mitään esineitä uunin päälle.**
12. Älä kosketa irrotettavaan vastukseen tai sen kannattimeen heti ruoan valmistuksen jälkeen. Odota, että uuni jäähtyy ennen kuin kosket kyseisiin osiin. Aseta se takaisin säilytystilaansa.
13. Noudata seuraavia ohjeita uuniluukun aukaisemisen jälkeen:
 - älä rasita ovea asettamalla sille liian painavia esineitä tai vedä kahvaa alaspäin.
 - älä aseta koskaan painavia astioita tai tulikuumia, juuri uunista otettuja vuokia avoinna olevan uunin oven päälle.
 - Älä siirrä uunia koskaan sen toiminnan aikana.
15. Verkkojohdon muutokset, korjaukset ja vaihdot saa suorittaa ainoastaan valmistajan tai jälleenmyyjän valtuuttama henkilö. Ammattitaidottoman suorittamat korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita.
16. **Sammuta uuni kääntämällä käynnistykseen ja ajastimen nuppi (G) asentoon "0".**



Käytä uunia tyhjiään 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.

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

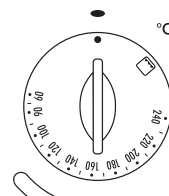
2.1 - SÄÄTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

• LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI (E)

Valitse haluamasi lämpötila seuraavasti:

- **Ruokien säilyttäminen kuumina:** Lämmönsäädön nuppi asennossa 60°C.
- **Uunissa tapahtuva ruoan valmistus:** Lämmönsäädön nuppi 60°C ja 240°C välillä.
- **Kaiken tyyppinen grillaus**

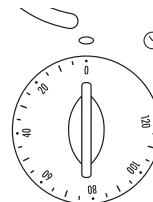
Lämmönsäädön nuppi asennossa .



• KÄYNNISTYKSEN JA AJASTIMEN NUPPI (G)

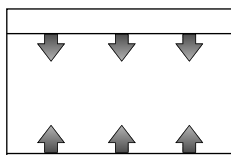
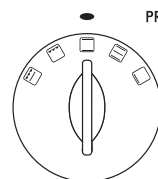
- **Käynnistä uuni ja ohjelmoi valmistusaika seuraavasti:** Käännä nuppia myötöpäivään aina haluamaasi aikaan saakka (maks. 120 minuuttia). Ajan kuluttua umpeen kuulet äänimerkin ja uuni sammuu automaattisesti.
- **Sammuta uuni seuraavasti:** Aseta nuppi asentoon "0".

Aseta alle 10 minuutin kestoajat kääntämällä nuppi ensin loppuun saakka ja aseta se tämän jälkeen halutun kestoajan kohdalle.



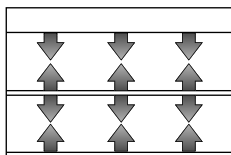
• TOIMINNAN VALINTANUPPI (H)

Tämän nupin avulla voit valita ruoanvalmistukselle sopivan tavan, eli siis:



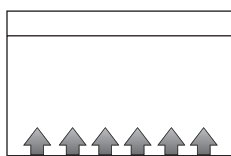
UUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ JA RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA

(ylempi vastus ja alempi vastus toimivat)



KAKSOISUUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ

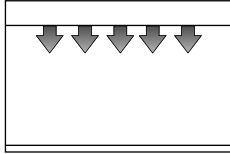
(ylempi vastus ja alempi vastus + keskimmäinen irrotettava vastus toimivat)



"HELLÄVARAISEN"- TOIMINNON KÄYTTÖ

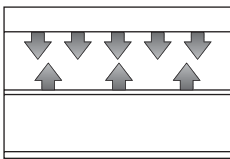
(vain alempi vastus toimii)

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT



GRILLI- TOIMINNON KÄYTTÖ

(vain ylempi vastus toimii maksimiteholla)

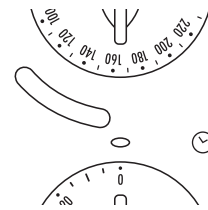


PAAHTO- TOIMINNON KÄYTTÖ

(ylempi vastus ja keskimäinen irrotettava vastus toimivat maksimiteholla)

- **LÄMMÖNSÄÄDÖN MERKKIVALO (F)**

Merkkivalo ilmoittaa, että uunin lämmitys on käynnissä. Uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, kun merkkivalo sammuu.



2.2 - KÄYTTÖVINKKERJÄ

- Uunia, kaksoisuunia sekä ”hellävaraista”- toimintoa käytettäessä uuni on syytä lämmittää aina esiasetettuun lämpötilaan noin 10 minuutin ajan, 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 pakkauksessa olevien valmistusaikojen mukaisesti.

2.3 - TOIMINTOJEN ASETTAMINEN

• RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA

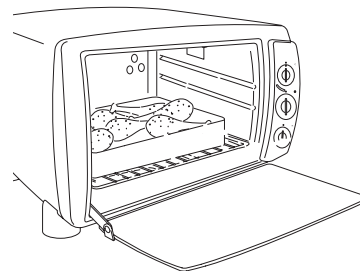
Tämän toiminnon avulla voit pitää ruoan kuumana aina tarjoiluhetkeen saakka. Älä jätä ruokaa kuitenkaan liian kauaksi aikaa uuniin, sillä tällöin se voi kuivua liikaa (peitä vuoka tämän vuoksi alumiinikelmulla tai uunipaperilla). Aseta uunipelti tai ritilä (vuoka sen päällä) ohjaimille 3 vierellä olevassa kuvassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Sijoi lämmönsäädön nuppi (E) asentoon 60°C.

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallasi valmistusajalle. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä.

Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) käsin asentoon "0".



• "HELLÄVARAISEN"- TOIMINNON KÄYTTÖ

Tämä toiminta soveltuu leivonnaisten ja sokerikakkujen valmistukseen. Toiminta soveltuu erittäin hyvin myös perusruokien viimeistelyyn tai sellaisten ruokien valmistukseen, jotka on kypsytettävä hyvin erityisesti alapuolelta.

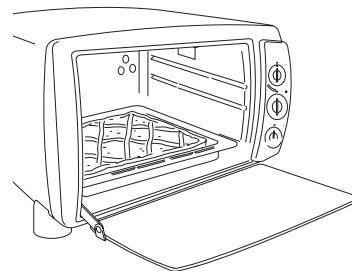
Aseta uunipelti tai ritilä (vuoka sen päällä) ohjaimille 3 viereisessä kuvassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (E) käyttämällä.

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallasi valmistusajalle. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä.

Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) käsin asentoon "0".



KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

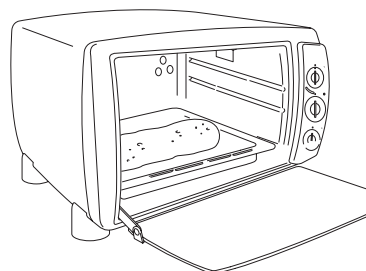
• UUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (E) käyttämällä.

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallesi valmistusajalle.

Odota, että uuni lämpenee asettamaasi lämpötilaan (merkkivalo sammuu), aseta ruokaa sisältävä astia jo uuniin asetetun ritilän päälle tai jos ruoka on uunipellillä, aseta se suoraan ohjaimille (noudata tarkasti alla olevassa taulukossa annettuja ohjeita). Ruoan valmistuksen päätymisestä ilmoitetaan äänimerkillä.



RESEPTIT	MÄÄRÄ	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI	VALMISTUSAIKA	RITILÄN /UUNIPELLIN PAIKKA	HUOMIOITA JA VINKKEJÄ
TUORE PIZZA	400 g	240°C	25 min.	3	Uunipellin (N) käyttö
PIIRAS	600 g	200°C	35 min.	3	Käytä uunipeltiä (N) tai ritilän päälle asetettua kakkuvuokaa
PAKASTETTU PIZZA	300 g	240°C	10 min.	3	Voit asettaa sen suoraan ritilälle (O) tai uunipellille (N)
LASAGNE	1500 g	200°C	40 min.	3	Aseta paistoastia suoraan ritilän (O) päälle
CANNELLONIT	2300 g	200°C	40 min.	3	Aseta paistoastia suoraan ritilän (O) päälle
KOKONAINEN KANA	1500 g	220°C	90 min.	3	Tee haarukalla reikiä sen pinnalle, jotta rasva pääsee valumaan ulos
PORSAAN PAISTI	1500 g	220°C	90 min.	3	Jätä jonkin verran rasvaa porsaan sisälle, jottei se pääse kuivumaan liikaa. Kaada lasillinen vettä uunipellille.
LIHAPYÖRYKÄT	1000 g	200°C	60 min.	3	Sijoita suoraan uunipellille.
KANIINIIN PALAT	1000 g	200°C	60 min.	3	Lisää vähän vettä. Käännä tarvittaessa valmistuksen puolivälissä.
MERIAHVEN SUOLASSA	900 g	190°C	40 min.	3	Aseta kala uunipellille (N) ja peitä se kokonaan karkealla suolalla.
KULTALAHNA UUNISSA	1000 g	190°C	40 min.	3	Uunipellin (N) käyttö
ALUMIINIKELMUUN KÄÄRITTY LOHI	800 g	190°C	40 min.	3	Voit keittää suoraan uunipellillä (N) alumiinikelmuun käärittynä
MUNAKOISOA PARMESAANJUUSTON KERA	1700 g	200°C	30 min.	2	Sijoita paistoastia ritilän (O) päälle
KESÄKURPITSAT TONNIKALASSA	1000 g	200°C	40 min.	2	Käytä uunipeltiä (N) ja aseta sille öljyä, tomaatteja ja vettä
RUSKISTETUT PERUNAT	1500 g	200°C	40 min.	2	Sijoita paistoastia ritilän (O) päälle
OMENATORTTU / APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Aseta kakkuvuoka ritilän (O) päälle
MUFFINSSIT	600 g	200°C	18 min.	2	Sijoita pienet vuogat suoraan uunipellin päälle

Lisää valmistusaikaan noin 10 minuuttia esilämmitysaikaa.

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAUTUKOT

• KAKSOISUUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ

Aseta irrotettava vastus (P) keskimmaisille ohjaimille (2) alla olevan kuvan mukaisesti. **Varmista, että irrotettavan vastuksen kytkentänavat asettuvat oikein tarkoitusta varten olevaan liittimeen (D).**

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (E) käyttämällä.

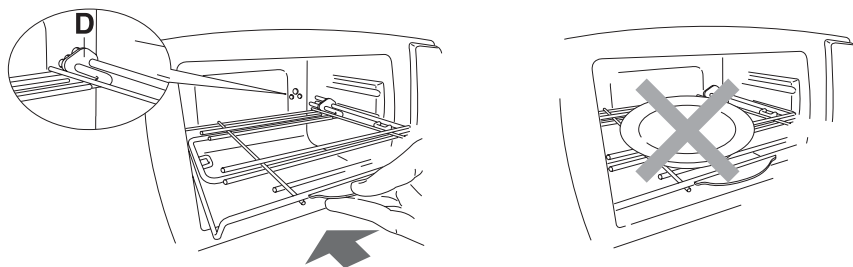
Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallesi valmistusajalle.

Odota, että uuni saavuttaa esiasetetun lämpötilan (merkkivalo sammuu) ja aseta tämän jälkeen 2 uunipeltiä tai ritilät ohjaimille 1 ja 3. Valmistusajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä.

Kaksoisuunin käytön jälkeen:

- Aseta lämmönsäädön nuppi (E) asentoon "•" ja mikäli ruoka on valmista ennen asetetun ajan loppumista, aseta ajastimen nuppi (G) asentoon "0".
- Älä aseta koskaan MITÄÄN irrotettavan vastuksen (P) päälle, vaan käytä ohjaimille 1 ja 3 asetettuja mukana toimitettuja ritiloitä ja uunipeltejä.

Odota, että uuni jäähtyy ennen vastuksen (P) poistamista ja aseta se tämän jälkeen paikoilleen.



RESEPTIT	MÄÄRÄ	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI	VALMISTUSAIKA	RITILÄN /UUNIPELIN PAIKKA	HUOMIOITA JA VINKKEJÄ
TUOREET PIZZAT	1000 g	240 °C	30 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
PAKASTETUT PIZZAT	600 g	240 °C	12 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua ritiliä (O)
PIIRAAT	1400 g	200 °C	40 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
KANAN PALASET	1400 g	220 °C	60 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
VARTAAT	1200 g	220 °C	45 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
KANAN PALASET JA PERUNAT	1400 g	220 °C	60 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
UUNIPERUNAT	1200 g	220 °C	60 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
KULTALAHNA UUNISSA	2000 g	200 °C	40 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
KESÄKURPITSAT TONNIKALASSA	2000 g	200 °C	45 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
PIIRAAT	1500 g	200 °C	45 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)
MUFFINSSIT	1200 g	200 °C	20 min.	1 ja 3	Käytä kahta mukana toimitettua uunipeltiä (N)

Lisää valmistusaikaan noin 10 minuuttia esilämmitysaika.

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAUDUKOT

• GRILLI- TOIMINNON KÄYTTÖ JA RUOKIEN RUSKISTUS

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin hampurilaisten, porsaen kyljysten, nakkien, makkaroiden jne. grillaukseen. Tämän lisäksi tätä toimintoa voidaan käyttää ruokien ruskistukseen: ruskistettavat tortut, ruskistettavat simpukat jne.

Toimi seuraavasti:

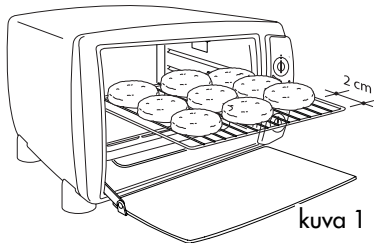
Aseta grillattavat elintarvikkeet suoraan rutilän tai uunipellin (N) päälle keskimmaisille ohjaimille (2) kuvan 1 mukaisesti. Jätä uuniluukku auki kuvan 2 mukaisesti. Kaada lasillinen vettä uunipellille (N), jolloin puhdistus helpottuu ja vältyt rasvan palamisen yhteydessä syntyvältä savulta.

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

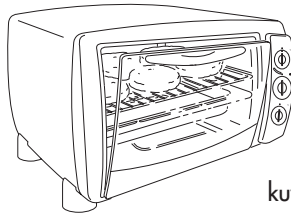
Käännä lämmönsäädön nuppi (E) asentoon .

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallasi valmistusajalle.

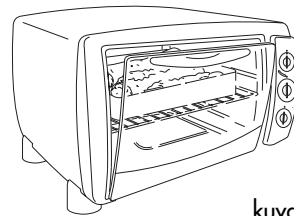
Tärkeää: parhaan tuloksen saat, mikäli asetat elintarvikkeet rutilän (O) päälle siten, että uuniluukun lähelle jää noin 2 cm vapaata tilaa (katso kuvaa 1).



kuva 1



kuva 2



kuva 3

Aseta ruoka-astia suoraan keskimmaisten ohjainten päälle sijoitetun rutilän päälle, mikäli haluat vain ruskistaa jo valmistetun ruoan. Jätä uuniluukku auki kuvan 3 mukaisesti. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) käsin asentoon "0".

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

Alla olevassa taulukossa annamme joitakin neuvoja, jotka auttavat grillaamaan parhaalla mahdollisella tavalla.

RESEPTIT	MÄÄRÄ	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI	VALMISTUSAIKA	HUOMIOITA JA VINKKEJÄ
PORSAAN KYLJYKSET (4)	600 g		20 min.	Käännä noin 12 minuutin jälkeen.
MAKKAROIDEN (12)	1200 g		25 min.	Tee haarukalla reikiä sen pinnalle, jotta rasva pääsee valumaan ulos. Käännä noin 15 minuutin jälkeen
HAMPURILAISET (6)	700 g		20 min.	Käännä noin 12 minuutin jälkeen
NAKIT (6)	500 g		10 min.	Käännä noin 3-4 minuutin jälkeen
VARTAAT (4)	650 g		25 min.	Käännä noin 15 minuutin jälkeen
RUSKISTETTAVAT TORTUT	1500 g		15 min.	Sijoita paistoastia keskimmaisille ohjaimille (2) sijoitetun ritilän päälle

• PAAHTO- TOIMINNON KÄYTTÖ

Tämä toiminto sopii erittäin hyvin leivän paahtamiseen, lämpimien voileipien valmistamiseen jne.

Toimi seuraavasti:

Aseta irrotettava vastus (P) keskimmaisille ohjaimille (2) sivulla 10 olevassa kuvassa osoitetulla tavalla. **Varmista, että irrotettavan vastuksen kytkentänavat asettuvat oikein tarkoitusta varten olevaan liittimeen (D).**

Sijoita paahtettava ruoka suoraan ritilän päälle ja aseta se ohjaimille 1. Jätä uuniluukku auki kuvan osoittamalla tavalla.

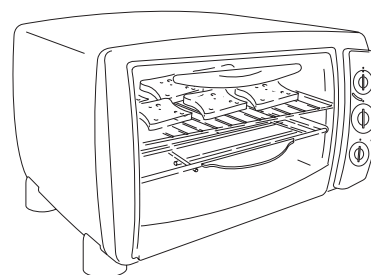
Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Käännä lämmönsäädön nuppi (E) asentoon .

Käännä käynnistyksen ja ajastimen nuppi (G) haluamallesi valmistusajalle.

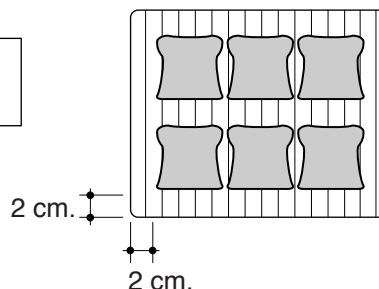
Kaksoisuunin käytön jälkeen:

Aseta lämmönsäädön nuppi (E) asentoon "●" ja mikäli ruoka on valmista ennen asetetun ajan loppumista, aseta ajastimen nuppi (G) asentoon "0".



Odota, että uuni jäähtyy ennen vastuksen (P) poistamista ja aseta se tämän jälkeen paikoilleen

Leipä paahtuu parhaalla mahdollisella tavalla, mikäli asetat viipaleet sivulla olevan kuvan mukaisesti siten, että ritilän reunoille jää noin 2 cm tyhjää tilaa.



KAPPALE 3 – PUHDISTUS JA HUOLTO

Säännöllinen puhdistus estää savun ja epämiellyttävien hajujen syntymisen ruoan valmistuksen aikana.

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista.

Älä upota laitetta koskaan veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Ritilät ja uunipellit voidaan pestä tavallisten astioiden tapaan joko käsin tai astianpesukoneessa.

Älä upota irrotettavaa vastusta (P) koskaan veteen. Puhdista se tarvittaessa kostealla pyyhkeellä (katso kuvaa 4).

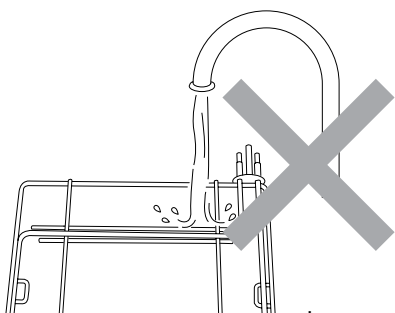
Puhdista uunin ulkopinnat kostealla pyyhkeellä. Älä käytä hankaavia pesuaineita, jotka saattaisivat vahingoittaa laitteen pintaa (lakka tai maali). Varmista pesun aikana, ettei uunin sisälle pääse vettä tai nestemäistä saippuaa sen oikealla puolella olevien urien kautta.

Älä käytä syövyttäviä aineita uunin sisäosien puhdistukseen tai raaputa seinämiä terävillä esineillä. Käytä ainoastaan hankaamattomia nestemäisiä puhdistusaineita.

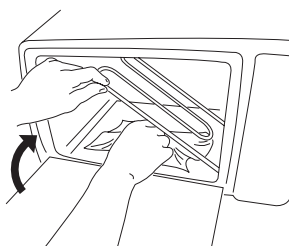
Älä yritä työntää haarukoita, veitsiä tai muita teräviä esineitä uunin takana oleviin reikiin tai irrotettavan vastuksen liittimen (D) reikiin. Varmista, ettei vettä pääse valumaan näihin kohtiin.

Voit helpottaa uunin pohjan puhdistusta nostamalla alemmaa vastusta (L) vetämällä sitä oikeaa seinämää kohden (katso kuvaa 5).

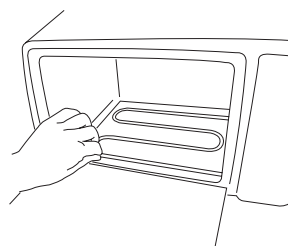
Aseta vastus puhdistuksen jälkeen takaisin paikoilleen kuvan 6 mukaisesti.



kuva 4



kuva 5



kuva 6

UUNIN SISÄVALO (mikäli laitteessa)

Uunin sisävalo (B) palaa aina uunin toiminnan aikana. Ota yhteys valmistajan valtuuttamaan henkilöön tai huoltoliikkeeseen, mikäli haluat vaihtaa lampun.

HUOM: Uuni toimii normaalisti, vaikka lamppu olisikin palanut.