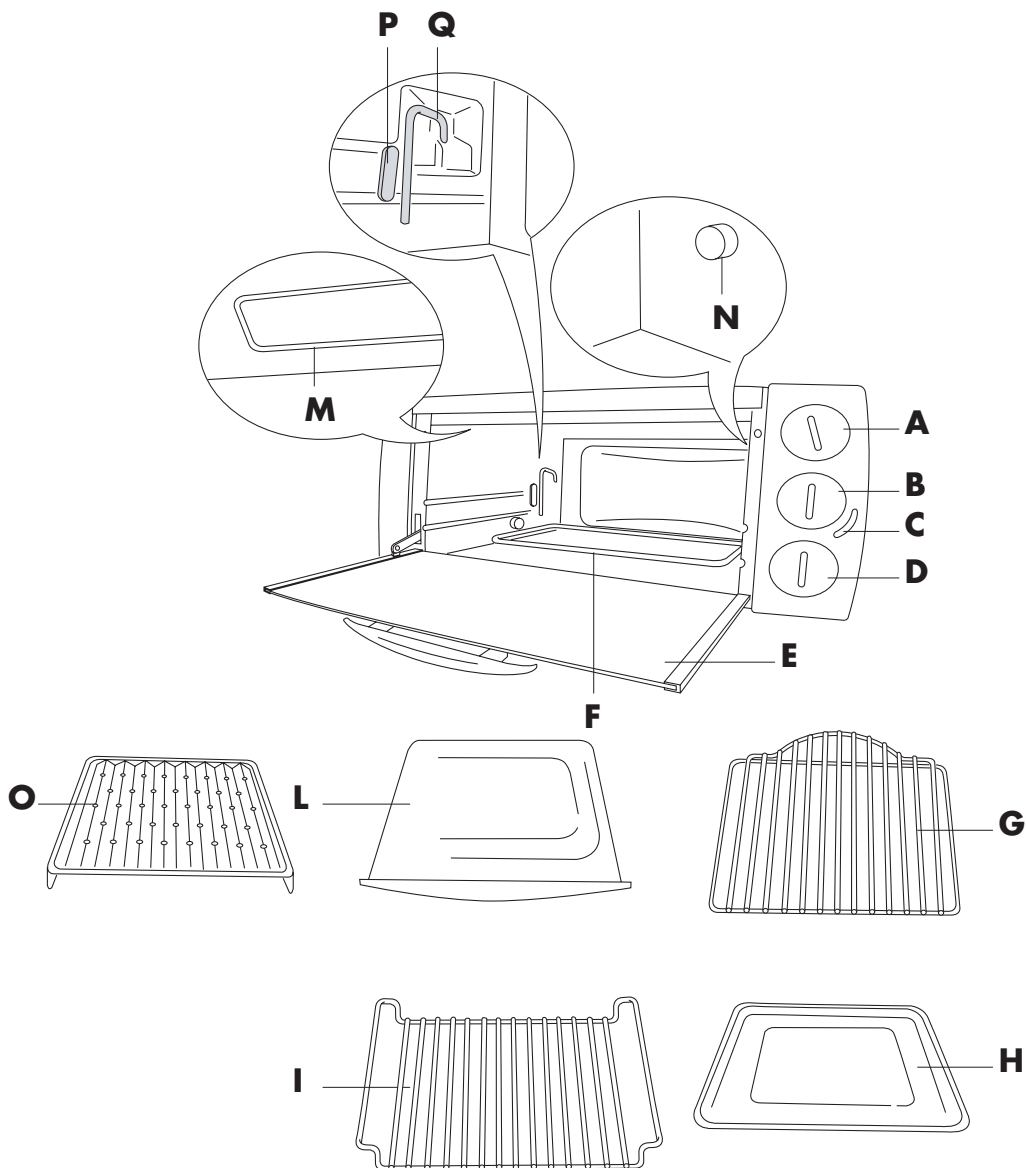


LAITTEEN KUVAUS

- | | | | |
|---|------------------------|---|---|
| A | lämmönsäädön nuppi | I | kaksiotasoritilä (mikäli laitteessa) |
| B | ajastimen nuppi | L | murupelti |
| C | merkkivalo | M | ylempi vastus |
| D | toiminnan valintanuppi | N | sisävalo (mikäli laitteessa) |
| E | lasiluukku | O | Rasvaritilä (mikäli laitteessa) |
| F | alempi vastus | P | kumikappale (mikäli laitteessa) |
| G | tasainen ritilä | Q | ritilän asetus/poistovipu (mikäli laitteessa) |
| H | uunipelti | | |

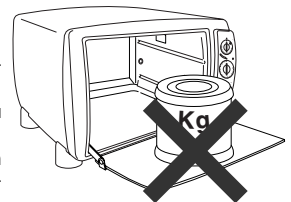


TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- **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:**
 - Verkojännite vastaa uunin arvokylissä 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 poisnettua epämiellyttävän ”uuden” hajun sekä savun, joka johtuu vastuksille kuljetusta ennen levitettyjen suoja-aineiden palamisesta. Varmista, että ilmanvaihto on riittävä tämän toimenpiteen aikana.

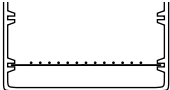
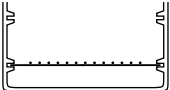
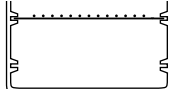
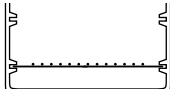
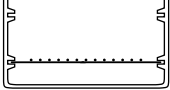
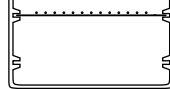
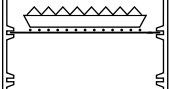
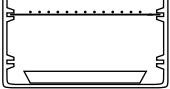
HUOMIO: Tarkista pakkauksesta poistamisen jälkeen, että luukku on moitteettomassa kunnossa. Luukku on valmistettu lasista ja tämän vuoksi herkkä särkymään. Pyydä uusi lasi rikkonaisen tai naarmuuntuneen lasin tilalle. Älä sulje luukku voimakkaasti, kolhi sitä tai kaada kylmiä nesteitä kuuman lasin päälle 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 maadoitetulla 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 paahattamisen tai grillauksen aikana. Älä käytä uunia koskaan kaapin tai hyllykän 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, ritilöitä 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 käytösäännökset poikkeavat eri maasta toiseen. Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa uuni, mikäli olet hankkinut sen käyttömaan ulkopuolisista maista.
- Turvallisuutesi kannalta on tärkeää, ettei uunia koskaan osii 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.
- Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun tai vastaavan ammattipätevyyden omaavan henkilön suorittavaksi, jotta välttyä mahdollisilta onnettomuuksilta.



Säilytä nämä ohjeet huolellisesti

YHTEENVETOTAULUKKO

Ohjelma	Toiminnan valintanupin asento	Lämmönsäädön nupin asento	Ritilän ja lisävarusteiden asento	Huomioita/Vinkkejä
Sulatus (*)				-
Ruokien säilyttäminen kuumina		60°-230°		-
”Hellävaraisen” toiminnon käyttö		60°		-
Kiertoilmauunin käyttö (*)		60°-230°		Soveltuu erittäin hyvin lasagnen, lihan, piz- zan, kakkujen, kuor- rutettavien ruokien (joiden pinnasta halu- taan rapea) ja leivän valmistukseen. Lisävarusteiden käyttöön liittyvät ohjeet on annettu sivulla 126 olevassa taulukossa.
				
Perinteisen uunin käyttö		60°-230°		Soveltuu erittäin hyvin täytettyjen vihanne- sten, kalan, rusi- nakakkujen ja pienten riistalintujen ja kanojen valmistuk- seen. Lisävarusteiden käyttöön liittyvät ohjeet on annettu sivulla 127 olevassa taulukossa.
				
Grilli- toiminnon käyttö			 Mikäli uunissasi on rasvaritilä  Mikäli uunissasi ei ole rasvaritilää	Soveltuu erittäin hyvin perinteiseen, kuten hampurilaisten, nakkien, vartaiden, paahleipien jne. grillaukseen.

(*) ei kaikissa malleissa

SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ

Lämmönsäädön nappi (A)

Valitse haluamasi lämpötila seuraavasti:

- Elintarvikkeiden sulattaminen (*) (katso sivua 126): .Aseta lämmönsäädön nappi asentoon "●".
- Ruokien säilyttäminen kuumina (katso sivua 126): .Lämmönsäädön nappi asennossa "60°C".
- Kiertoilmauunin (*) käyttö tai perinteisen uunin käyttö (katso sivuja 126-127):Lämmönsäädön nappi 60°C ja 230°C välillä.
- Kaiken tyyppinen grillaus (katso sivua 128):Aseta lämmönsäädön nappi asentoon "▼▼▼▼".

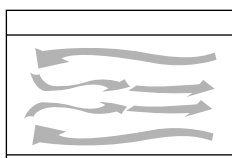
Ajastimen nappi (B)

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

Aseta alle 20 minuutin kestoajat kääntämällä ajastimen nappi ensin loppuun saakka ja aseta se tämän jälkeen halutun kestoajan kohdalle.

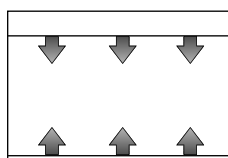
Toiminnan valintanappi (D)

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

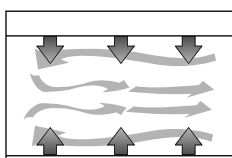


SULATUS (*)

(vain kiertoilmatoiminto käytössä)

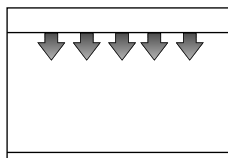


PERINTEISEN UUNIN KÄYTTÖ, RUUKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA (vain ylempi ja alempi vastus käytössä)



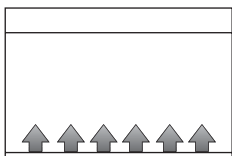
KIERTOILMAUUNIN KÄYTTÖ (*)

(ylempi ja alempi vastus sekä kiertoilmatoiminto käytössä)



GRILLI

(vain ylempi vastus toimii maksimiteholla)



"HELLÄVARAISEN" TOIMINNAN KÄYTTÖ

(vain alempi vastus toimii)

Merkkivalo (C)

Merkkivalo osoittaa, että uuni toimii.

UUNIN SISÄVALO (N) (*)

Uunin sisävalo palaa aina uunin toiminnan aikana.

Voit vaihtaa lampun seuraavalla tavalla: irrota pistoke pistorasiasta, ruuvaa suojalasi irti ja vaihda palanut lamppu uuteen saman tyyppiseen lamppuun (joka kestää korkeita lämpötiloja). Aseta suojalasi tämän jälkeen uudelleen paikoilleen.

(*) ei kaikissa malleissa

UUNIN KÄYTTÖ

Yleisohjeet

- Kiertoilmatoimintaa, perinteistä uunia sekä grilliä käytettäessä uunia on syytä esilämmittää 5 minuutin ajan haluttuun 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 pakkauksessa olevien valmistusaikojen mukaisesti.

Ritilän asetus / poistojärjestelmä (*)

Noudata seuraavassa annettuja ohjeita, jos uunisi on varustettu ritilän asetus / poistovivulla:

- **Aseta ritilä seuraavasti:** työnnä ritilää uunin takaosaa kohden, kunnes se ohittaa uunin vasemmalla puolella olevan kumikappaleen (tällöin kuulet naksahduksen). sulje luukku ja ritilä asettuu paikoilleen automaattisesti.
- **Poista ritilä seuraavasti:** aukaise luukku (ritilä tulee ulos automaattisesti muutaman senttimetrin verran), tartu ritilään uunilapaselalla ja vedä ritilää itseäsi kohden.

Sulatus (*)

Voit sulattaa elintarvikkeet nopeasti ja helposti seuraavalla tavalla:

- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon "•".
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle.
- Aseta tasainen ritilä (G) alemmalle ohjaimelle ja aseta sulatettavia elintarvikkeita sisältävä matala lautanen sen päälle. Sulje luukku tämän jälkeen.

Sulatusesimerkki: 1 kg lihaa sulaa 80-90 minuutissa ilman, että sitä tarvitsee kääntää kertaakaan.

"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 ritilä (vuoka sen päällä) alemmalle ohjaimelle sivulla 124 osoitetun kuvan mukaisesti.
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (A) käyttämällä.
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä ajastimen nuppi (B) asentoon "0".

Ruokien säilyttäminen kuumina

- Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon "60°C".
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle.
- Aseta tasainen ritilä (G) alemmalle ohjaimelle ja aseta ruokaa sisältävä lautanen sen päälle.

Si consiglia di non lasciare per molto tempo i cibi nel forno, poiché potrebbero seccarsi troppo.

Kiertoilmauunin käyttö (*)

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin pizzojen, lasagnen, ruskistettavien ruokien, sekä kaikkien lihasta koostuvien pääruokien (paitsi pienten riistalintujen ja kanojen), paistinperunoiden, kakkujen sekä leivän valmistukseen. Tämän lisäksi toiminto soveltuu myös toisistaan poikkeavien ruokalajien valmistukseen kahdessa kerroksessa. Toimi tällöin seuraavasti:

- Aseta tasainen ritilä (G) taulukossa osoitetulle paikalle.
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse tarvittava lämpötila kääntämällä lämmönsäädön nuppia (A).
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle.
- Esilämmitä uunia 5 minuutin ajan ja aseta ruoka tämän jälkeen uuniin.

(*) ei kaikissa malleissa

Ohjelma	Lämmönsäädön nuppi	Ajat	ritilän paikka	Huomioita ja vinkkejä
Makaronilaatikko 1 Kg.	230°	20 min.	alempi	Käännä paistoastiaa valmistuksen puolivälissä.
Lasagne 1 kg.	230°	20 min.	"	Käytä paistinvuokaa, käännä 10 min jälkeen.
Pizza 500 g	225°	17 min.	"	Käytä uunipeltiä.
Kana 1 kg.	200°	70-80 min.	"	Käytä uunipeltiä, käännä noin 38 min. jälkeen.
Porsaan paisti 900 g	200°	70 min.	"	Käytä uunipeltiä, käännä noin 35 min. jälkeen.
Lihapyörykät 650 g	180°	55 min.	"	Käytä uunipeltiä, käännä noin 30 min. jälkeen.
Paistinperunat 500 g	200°	50 min.	"	Käytä uunipeltiä, sekoita 2 kertaa.
Murotaikinapiiras 700 g	180°	40 min.	"	Käytä uunipeltiä.
Pähkinäkakku 1 kg	180°	40 min.	"	Käytä uunipeltiä.
Pähkinäkakku 800 g	180°	35 min.	"	Käytä kakkuvuokaa.
Keksit (pikkuleivät) 100 g	180°	14 min.	"	Käytä uunipeltiä.
Leipä 500 g	200°	25 min.	"	Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä.

Perinteisen uunin käyttö

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin kaiken tyyppisten kalojen, täytettyjen vihannesten, kananmunapohjaisten kakkujen sekä erittäin pitkiä valmistusaikoja vaativien (yli 60 min) kakkujen valmistamiseen. Toimi seuraavasti:

- Aseta ritilä taulukossa osoitetulle paikalle.
- Käännä toiminnan valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse tarvittava lämpötila lämmönsäädön nuppia (A) käyttämällä.
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallesi valmistusajalle.
- Esilämmitä uunia 5 minuutin ajan ja aseta ruoka tämän jälkeen uuniin.

Ohjelma	Lämmönsäädön nuppi	Ajat	ritilän paikka	Huomioita ja vinkkejä
Viiriäiset (3)	230°	44 min.	alempi	Käytä uunipeltiä, käännä 24 min. jälkeen.
Kirjolohi 500g	200°	35 min.	"	Käytä uunipeltiä, käännä 16 min. jälkeen.
Täytetyt mustekalat 450g	200°	30 min.	"	Käytä paistinvuokaa, käännä valmistuksen puolivälissä.
Uunissa ruskistetut tomaatit 550g	200°	40 min.	"	Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä ja käännä 20 min. jälkeen.
Tonnikalalla täytetyt kesäkurpitsat 750g	200°	40 min.	"	Käytä uunipeltiä ja aseta sille öljyä, tomaatteja ja vettä. Käännä uunipeltiä 20 min. jälkeen.
Rusinakakku 1 kg	180°	75 min.	"	Käytä pieniä kakkuvuokia.
Marengit	120°	50 min.	"	Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä. Anna kovettua vähintään 1 päivän ajan ennen tarjoilua.

Grillin käyttö

- Aseta tasainen ritilä (G) ylemmälle ohjaimelle.
- Käännä toiminnan valintanuppi (D) asentoon .
- **Mikäli uunissasi on rasvaritilä (O):** sijoita grillattava ruoka uunipellille (H) sijoitetun rasvaritilän (O) päälle ja sijoita kokonaisuus tasaisen ritilän (G) päälle.
- Mikäli uunissasi ei ole rasvaritilää (O): sijoita ruoka suoraan tasaisen ritilän (G) päälle (uunipelit (H) on sijoitettava alemman vastuksen päälle, jotta se kerää tippuvan rasvan).
- Sulje luukku.
- Käännä ajastimen nuppi (B) haluamallasi valmistusajalle.

Ohjelma	Lämmönsäädön nuppi	Ajat	ritilän paikka	Huomioita ja vinkkejä
Porsaan kyljykset (2)	▼▼▼	26 min.	ylempi	Käännä 14 minuutin jälkeen.
Nakit (3)	"	20 min.	"	Käännä 11 minuutin jälkeen.
Jauhelihapihvit (2)	"	25 min.	"	Käännä 13 minuutin jälkeen.
Makkarat (4)	"	26 min.	"	Käännä 14 minuutin jälkeen.
Vartaat 500g	"	26 min.	"	Käännä 8, 15 ja 21 minuutin jälkeen.
Paahtoleipä (4 viipaletta)	"	9 min.	"	Käännä 6 minuutin jälkeen.

HUOM: Älä käytä uunipeltiä leivän paahattamisen yhteydessä.

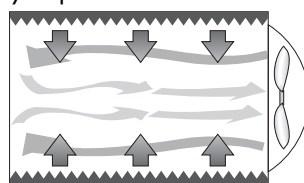
Ruoan valmistaminen kiertoilmauunissa samanaikaisesti 2 kerroksessa (*)

Kiertoilmauunin avulla voit valmistaa myös toisistaan poikkeavia ruokia samanaikaisesti kahdessa kerroksessa.

Kahden vastuksen tuottama lämpö leviää uunin sisällä tuulettimen kierrättämän ilman avulla.

Tällä tavoin lämpö leviää **tasaisesti ja nopeasti** uunin sisällä. Uunin sisällä oleva ilma on tämän lisäksi kuivaa, jolloin ruokien tuoksut tai maut eivät pääse sekoittumaan keskenään.

ylempi vastus

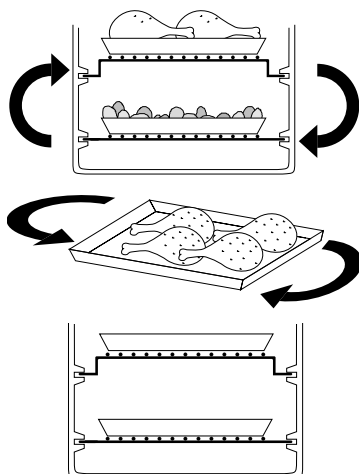


alempi vastus

Noudata seuraavassa annettuja yksinkertaisia yleisohjeita, kun haluat valmistaa kaksi annosta samanaikaisesti:

1. Samanaikaisesti valmistettavien elintarvikkeiden kypsennysaika on pidempi kuin yksittäisille annoksille osoitettu aika.
2. **Vaihda kahden uunipellin paikkaa keskenään** ruoan valmistuksen puolivälissä asettamalla yllä oleva uunipelti alemman ritilän päälle ja päinvastoin.

Muista tämän lisäksi kääntää itse uunipeltejä puoli kierrosta.



Huom: aseta ritilät uuniin vieressä olevan piirroksen osoittamalla tavalla.

(*) ei kaikissa malleissa

PUHDISTUS JA HUOLTO

Säännöllinen puhdistus estää savun ja epämiellyttävien hajujen synty-
misen ruoan valmistuksen aikana. Älä anna rasvan kerääntyä uunin
sisälle.

Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen minkään puhdistustoimenpiteen
aloittamista ja anna uunin jäähtyä.

Puhdista uunin luukku, sisäseinämät ja lakalla tai maalilla päällystetyt
pinnat vedellä ja pesuvaineella. Kuivaa huolellisesti.

Älä käytä uunin alumiinipäällysteisen sisäosan puhdistukseen alumiinia
vahingoittavia puhdistusaineita (suihkepulloissa olevat puhdistusaineet)
ja älä hankaa seinämiä terävillä välineillä.

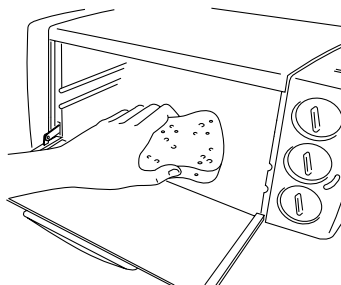
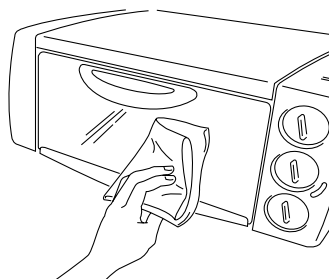
Puhdista uunin ulkopinnat kostealla sienellä.

Älä käytä hankaavia pesuvaineita, jotka saattaisivat vahingoittaa maa-
lattuja pintoja.

Varmista pesun aikana, ettei uunin sisälle pääse vettä tai nestemäistä
saippuaa sen päällä olevien urien kautta.

**Älä koskaan upota laitetta veteen. Älä pese laitetta juoksevan veden
alla.**

Voit pestä kaikki lisävarusteet tavallisten astioiden tapaan joko käsin tai
astianpesukoneessa.



Jos uunisi on varustettu murupellillä:

Vedä pelti uunin pohjalta (katso kuvaa) ja pese se käsin. Huuhtele pelti
kuumalla saippuavedellä, mikäli lika on pinttynyt peltiin ja hankaa sitä
varovasti pehmeällä pyyhkeellä. Varo, ettet naarmuta pellin pintaa.

