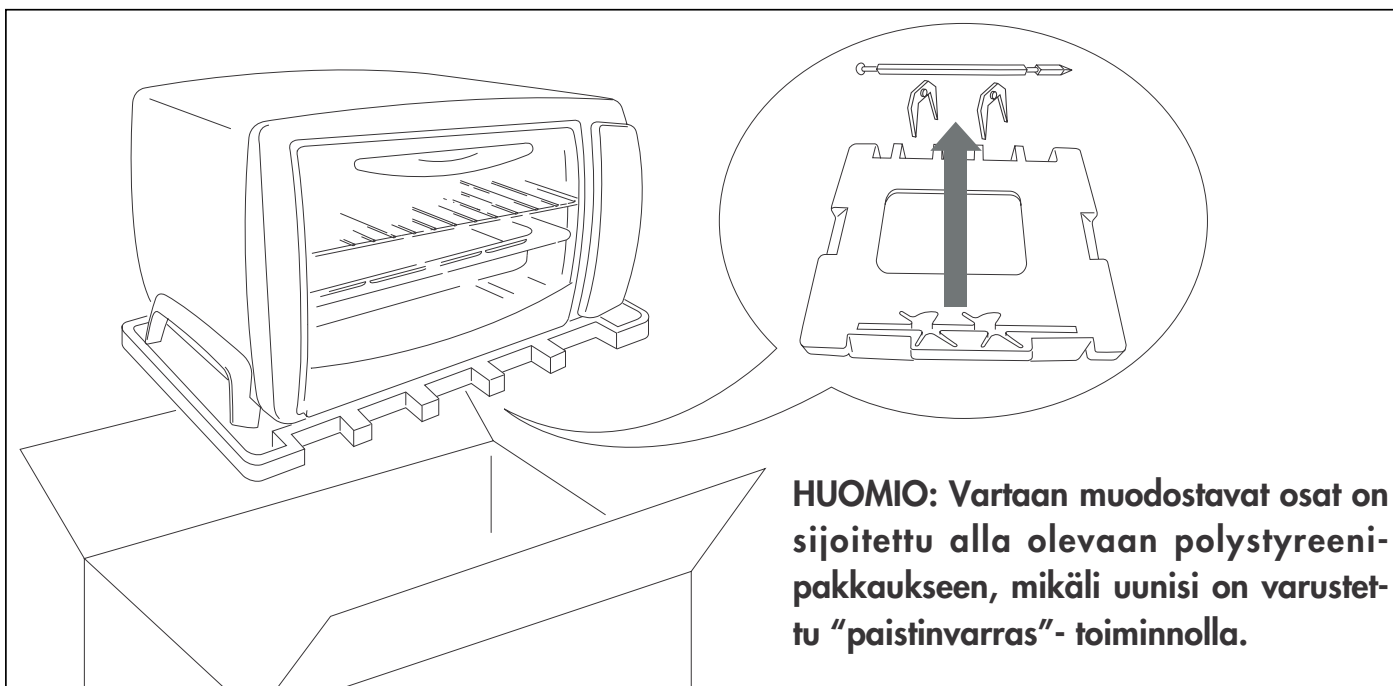


SISÄLTÖ

KAPPALE 1	YLEISTÄ	
1.1	Tekniset tiedot	134
1.2	Uunin ja sen lisätarvikkeiden kuvaus	135
1.3	Yhteenvetotaulukko	136
1.4	Tärkeitä varoituksia	137
KAPPALE 2	UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAUDUKOT	
2.1	Säätölaitteiden käyttö	138
2.2	Käyttövinkkejä	139
2.3	Toimintojen asettaminen	139
	• Ruokien säilyttäminen kuumina	139
	• "Hellävaraisen" toiminnon käyttö (mikäli laitteessa)	139
	• Uuni- toiminnon käyttö	140
	• Grilli- toiminnon käyttö ja ruokien ruskistus	141
	• Grilli- toiminto paistinvartaalla (mikäli laitteessa)	142
KAPPALE 3	PUHDISTUS JA HUOLTO	143



1.1 - TEKNISET TIEDOT

Toimintajännite	katso arvokylttiä
Maks. sähkönkulutus	katso arvokylttiä

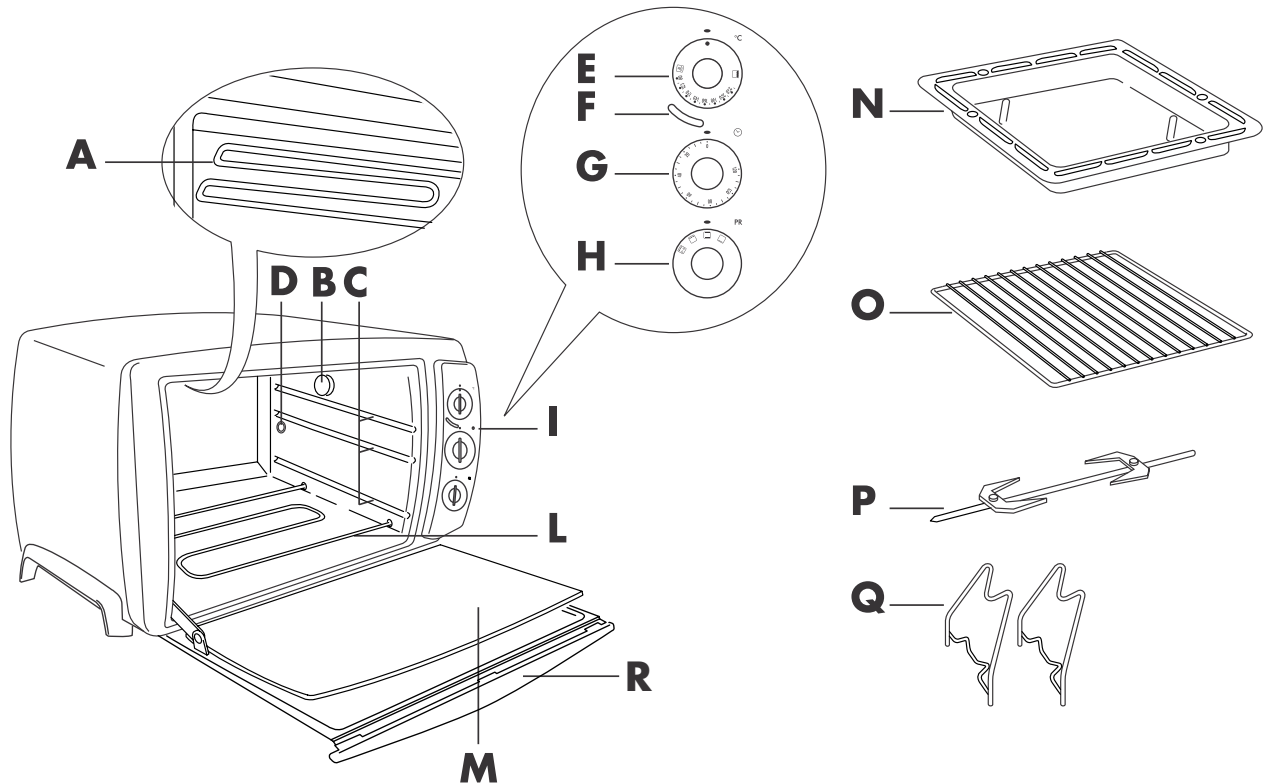
SÄHKÖN KULUTUS (normi CENELEC HD 376)

200° C:een saavuttamiseksi	0,20 kWh
Kulutus yhdessä tunnissa 200° C:ssa	0,70kWh
Totale	0,90 kWh

Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta käsittelevän EU- direktiivin 2004/108 sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän 27/10/2004 päivätyn EU- direktiivin nro. 1935/2004 vaatimuksia..

KAPPALE 1 – YLEISTÄ

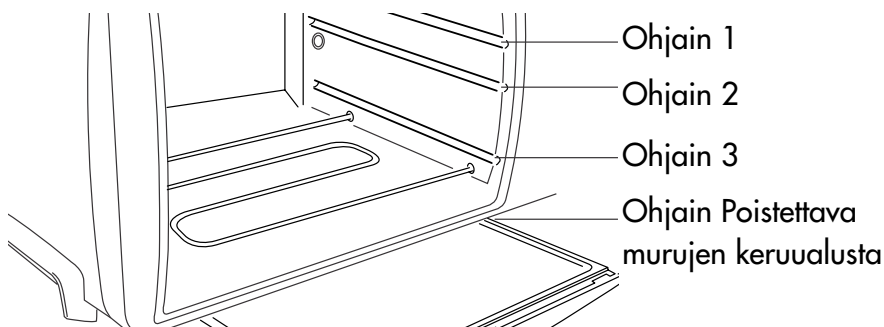
1.2 - UUNIN JA SEN LISÄTARVIKKEIDEN KUVAUS



- A** Ylempi vastus
- B** Uunin sisävalo (mikäli laitteessa)
- C** Sivuohjaimet
- D** Paistinvartaan paikka (mikäli laitteessa)
- E** Lämmönsäädön nuppi
- F** Lämmönsäädön merkkivalo
- G** Ajastimen nuppi (mikäli laitteessa)
- H** Toiminnan valintanuppi

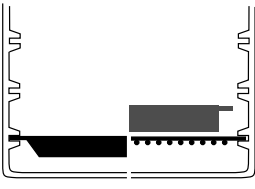
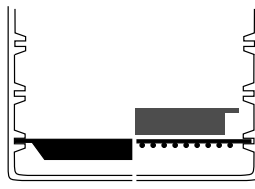
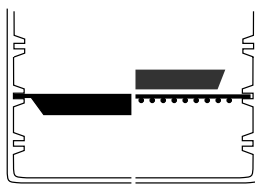
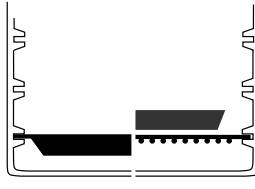
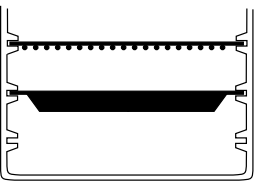
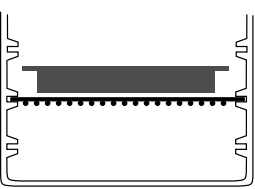
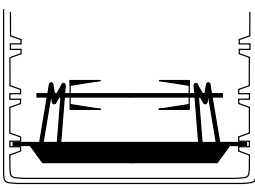
- I** Sädintaulu
- L** Alempi vastus
- M** Lasiluukku
- N** Unipelti (mikäli laitteessa)
- O** Ritilä
- P** Varras (mikäli laitteessa)
- Q** Vartaan kannattimet (mikäli laitteessa)
- R** Poistettava murujen keruualusta

SIVUOHJAIMET



Uunissa on 3 ohjainta, joiden avulla paistoastiat ja ritilät voidaan asettaa eri korkeuksille.

1.3 - YHTEENVETOTAULUKKO

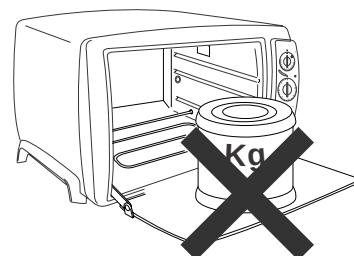
OHJELMA	TOIMINNAN VALINTANUPIN ASENTO	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPIN ASENTO	RITILÄN JA LISÄVARUSTEIDEN ASENTO	OHJAIMET	HUOMIOITA/VINKKEJÄ
RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA				1 2 3	Peitä elintarvikkeet alumiinikelmulla, mikäli pidät niitä kuumina yli 20-30 minuuttia. Muussa tapauksessa ne saattavat kuivua liikaa.
”HELLÄVARAISEN TOIMINNON KÄYTTÖ” (MIKÄLI LAITTEESSA)		80° - 230°		1 2 3	Käytä suoraan alimmille ohjaimille sijoitettua uunipeltiä tai mitä tahansa ritilälle sijoitettua paistoastiaa (myös tämä alemmilla ohjaimilla)
UUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ		80° - 230° (katso sivulla 140 olevaa taulukkoa)	 tai 	1 2 3 1 2 3	Käytä suoraan ohjaimille sijoitettua uunipeltiä tai mitä tahansa ritilälle sijoitettua paistoastiaa.
GRILLI- TOIMINNON KÄYTTÖ JA RUOKIEN RUSKISTUS			 	1 2 3 1 2 3	Soveltuu erittäin hyvin kaiken tyyppiseen perinteiseen grillaukseen. Sijoita hampurilaiset, nakit, vartaat, paahtoleivät jne. suoraan ritilän päälle. Käytä uunipeltiä mahdollisen rasvan keräämiseen.
GRILLI- TOIMINTO PAISTINVARTAALLA (MIKÄLI LAITTEESSA)				1 2 3	Soveltuu erittäin hyvin kanojen, siipikarjan, porsaampaistin jne. valmistukseen. Kaada lasillinen vettä uunipellille, jolloin puhdistus helpottuu ja välttyä rasvan palamisen yhteydessä syntyvältä savulta.

1.4 - 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 suoja-pahvit, 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 luukkuja 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 ainostaan 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.
- Älä anna psyykkisesti, fyysisesti tai muutoin laitteen käyttöön kykenemättömien, kokemattomien tai laitteen ominaisuuksia tuntemattomien henkilöiden (tai lasten), käyttää laitetta, ellei laitteen käyttö tapahdu kyseisten henkilöiden turvallisuudesta vastaavien henkilöiden tarkassa valvonnassa. Lapset saavat käyttää laitetta ainoastaan aikuisen valvonnassa. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- 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 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, ritiloita 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 avoimna olevan uunin oven päälle.
- Voimassa olevat käyttö säännökset poikkeavat eri maasta toiseen. Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa uuni, mikäli olet hankkinut sen käyttömaan ulkopuolisista maista.
- Turvallisuutesi kannalta on tärkeää, ettei uunia koskaan osiisi 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 suoritettavaksi, jotta välttyä mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Säilytä nämä ohjeet huolellisesti



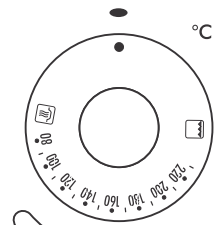
KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

2.1 - SÄÄTÖLAITTEIDEN KÄYTTÖ

• LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI (E)

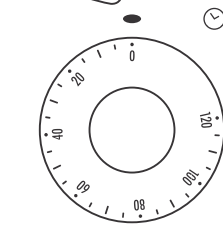
Valitse haluamasi lämpötila seuraavasti:

- **Ruokien säilyttäminen kuumina:** Lämmönsäädön nuppi asennossa .
- **Uunissa tapahtuva ruoan valmistus:** Lämmönsäädön nuppi 80°C ja 230°C välillä.
- **Kaiken tyyppinen grillaus ja ruoan valmistus paistinvaraan kanssa (mikäli laitteessa):** Lämmönsäädön nuppi asennossa .



• AJASTIMEN NUPPI (G) (MIKÄLI LAITTEESSA)

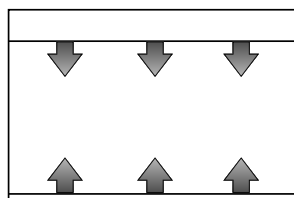
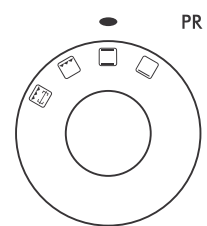
- **Ohjelmoi valmistusaika seuraavasti:** Käännä nuppia myötäpäivään aina haluamaasi aikaan saakka (maks. 120 minuuttia). Ajan kuluttua umpeen kuulet äänimerkin ja uuni sammuu automaattisesti.
- **Sammuta uuni seuraavasti:** Aseta nuppi asentoon "0".



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

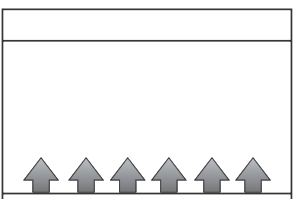
• TOIMINNAN VALINTANUPPI (H)

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



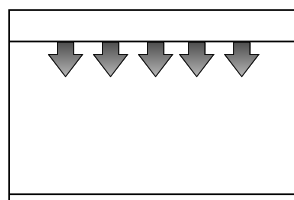
UUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ JA RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA

(ylempi vastus ja alempi vastus toimivat)



"HELLÄVARAISEN" TOIMINNON KÄYTTÖ (MIKÄLI LAITTEESSA)

(vain alempi vastus toimii)



GRILLI- TOIMINNON KÄYTTÖ

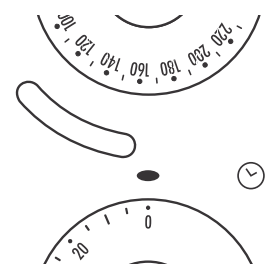


PAISTINVARRAS (MIKÄLI LAITTEESSA)

(vain ylempi vastus toimii maksimiteholla)

• LÄMMÖNSÄÄDÖN MERKKIVALO (F)

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



2.2 - KÄYTTÖVINKKEJÄ

- Uunia sekä "hellävaraista" toimintoa 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 pakkauksessa olevien valmistusaikojen mukaisesti.

2.3 - TOIMINTOJEN ASETTAMINEN

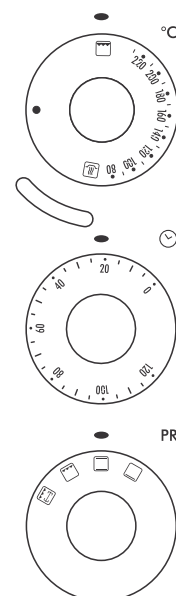
• RUOKIEN SÄILYTTÄMINEN KUUMINA

Aseta uunipelti tai ritilä (vuoka niiden päällä) ohjaimille 3 sivulla 136 osoitetun kuvan mukaisesti. 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).

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Käännä lämmönsäädön nuppi (E) asentoon .

Käännä ajastimen nuppi (G) (mikäli laitteessa) haluamallasi valmistusajalle. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä ajastimen nuppi (G) (mikäli laitteessa) käsin asentoon "0".



• "HELLÄVARAISEN" TOIMINNON KÄYTTÖ (MIKÄLI LAITTEESSA)

Aseta uunipelti tai ritilä (vuoka niiden päällä) ohjaimille 3 sivulla 136 osoitetun kuvan mukaisesti. Tämä toiminta soveltuu leivonnaisten ja sokerikakkujen valmistukseen. Toiminta soveltuu erittäin hyvin myös perusruokien viimeistelyyn tai sellaisten ruokien valmistukseen, jotka on kypsytettävä hyvin erityisesti alapuolelta. Suosittelemme, että asetat paistoastian alemmille ohjaimille (3).

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (E) käyttämällä.

Käännä ajastimen nuppi (G) (mikäli laitteessa) haluamallasi valmistusajalle. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä ajastimen nuppi (G) (mikäli laitteessa) käsin asentoon "0".

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

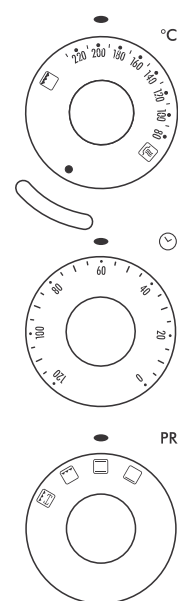
• UUNI- TOIMINNON KÄYTTÖ

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (E) käyttämällä.

Käännä ajastimen nuppi (G) (mikäli laitteessa) 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 päättymisestä ilmoitetaan äänimerkillä.



RESEPTIT	MÄÄRÄ	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI	VALMISTUSAIKA	RITILÄN /UUNIPELLIN PAIKKA	HUOMIOITA JA VINKKEJÄ
TUORE PIZZA	400 g	200°C	25 min.	3	Käytä uunipeltiä (N) tai ritilän (O) päälle asetettua tasaista peltiä.
PIIRAS	600 g	200°C	35 min.	3	Käytä uunipeltiä (N) tai ritilän päälle asetettua kakkuvuokaa
PAKASTETTU PIZZA	450 g	220°C	13 min.	2	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 porsaasi ympärille, jottei se pääse kuivumaan liikaa.
LIHAPYÖRYKÄT	1000 g	200°C	60 min.	3	Sijoita suoraan uunipellille (N) tai ritilän (O) päälle asetetulle vuolle.
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	Peitä kala kokonaan karkealla suolalla.
KULTALAHNA UUNISSA	1000 g	190°C	40 min.	3	Voit valmistaa sen suoraan uunipellillä (N) tai ritilän (O) päälle asetetulla vuolla.
ALUMIINIKELMUUN KAARITTY LOHI	800 g	190°C	40 min.	3	Voit valmistaa sen suoraan uunipellillä (N) tai ritilän (O) päälle asetetulla vuolla. Kääri ne alumiinikelmuun.
MUNAKOISOA PARMESAANIJUUSTON KERA	1700 g	200°C	30 min.	2	Aseta paistoastia ritilän (O) päälle
KESÄKURPITSAT TONNIKALASSA	1000 g	200°C	40 min.	2	Käytä uunipeltiä (N) tai ritilän (O) päälle asetettua vuokaa. Lisä öljyä, tomaattia ja vettä
RUSKISTETUT PERUNAT	1500 g	200°C	40 min.	2	Aseta 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 vuoat suoraan uunipellin päälle

Lisää valmistusaikaan noin 5 minuuttia esilämmitysaikaa.

• GRILLI- TOIMINNON KÄYTTÖ JA RUOKIEN RUSKISTUS

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin hampurilaisten, porsaan kyljysten, nakkien, makkaroiden jne. grillaukseen.

Tämän lisäksi tätä toimintoa voidaan käyttää ruokien ruskistukseen: ruskistettavat tortut, ruskistettavat simpukat jne.

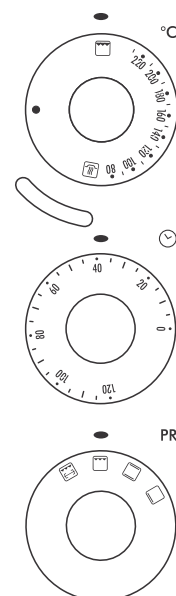
Toimi seuraavasti:

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

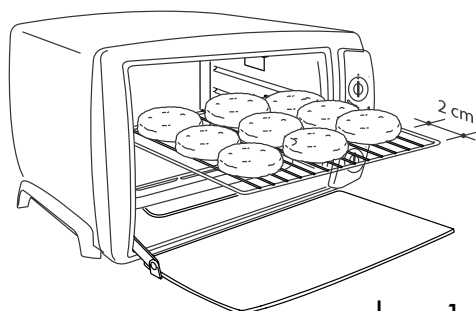
Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Käännä lämmönsäädön nuppi (E) asentoon .

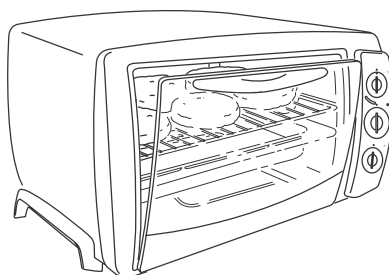
Käännä ajastimen nuppi (G) (mikäli laitteessa) haluamallasi valmistusajalle.



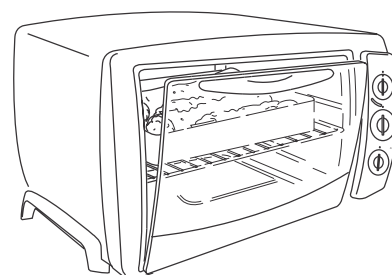
Tärkeää: parhaan tuloksen saat, mikäli asetat elintarvikkeet ritilän (O) päälle siten, että uuniluukun lähelle jää noin 2 cm vapaata tilaa (katso kuvaa 1).



kuva 1



kuva 2

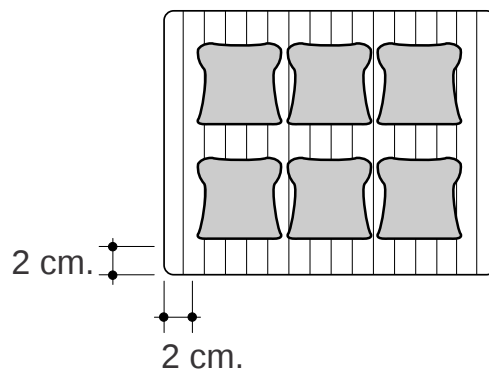


kuva 3

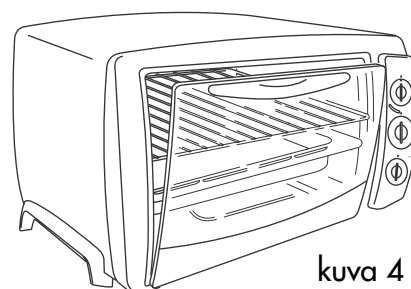
Aseta ruoka-astia suoraan keskimmäisten ohjainten päälle sijoitetun ritilän päälle, mikäli haluat vain ruskistaa jo valmistetun ruoan. Jätä uuniluukku auki kuvan 3 mukaisesti. Asetetun ajan loppuun kulumisesta ilmoitetaan äänimerkillä. Mikäli haluat poistaa ruoan uunista jo ennen asetettua aikaa, käännä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

KAPPALE 2 – UUNIN KÄYTTÖ JA RUOAN VALMISTUSTAULUKOT

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



VAIN LEIVÄN PAAHDON YHTEYDESSÄ: esilämmitä uunia 2-3 minuutin verran luukun ollessa hieman auki (kuva 4)



kuva 4

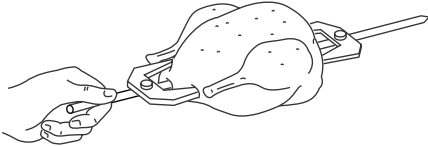
Alla olevassa taulukossa annamme joitakin neuvoja, jotka auttavat grillaamaan parhaalla mahdollisella tavalla.

RESEPTIT	MÄÄRÄ	LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI	VALMISTUSAIKA	HUOMIOITA JA VINKKEJÄ
PORSAAN KYLJYKSET (4)	600 g		20 min.	Käännä noin 12 minuutin jälkeen.
MAKKARAT (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.
PAAHTOLEIPÄ	6		3,5 min.	Käännä valmistuksen puolivälissä
RUSKISTETTAVAT TORTUT	1500 g		15 min.	Sijoita paistoastia keskimmaisille ohjaimille (2) sijoitetun ritilän päälle

• **GRILLI- TOIMINTO PAISTINVARTAALLA (MIKÄLI LAITTEESSA)**

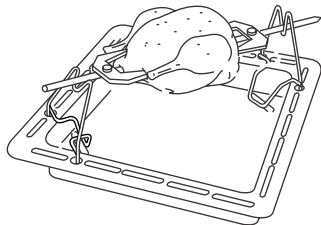
Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin kanojen, siipikarjan, porsaan- sekä vasikanpaistin jne. valmistukseen vartaassa.

Toimi seuraavasti:



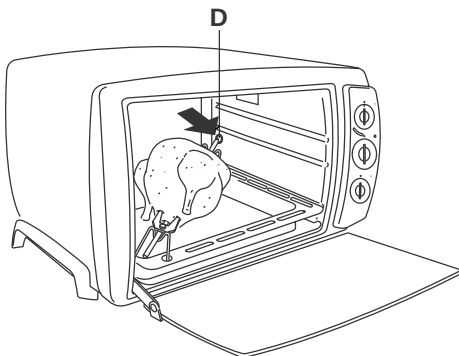
kuva 5

Aseta ruoka vartaaseen (P) ja lukitse se paikoilleen tarkoitukseen olevia haarukoita käyttämällä (sido liha hyvin tarkoitukseen sopivalla narulla, jolloin saat parhaimman tuloksen).



kuva 7

Aseta varras kannattimille.



kuva 9

Aseta uunipelti paikoilleen, työnnä varras paistinvartaan paikkaan (D) ja kallista vartaan kannattimia (Q) oikealle.

Tämän toiminnon yhteydessä uunia ei tarvitse esilämmittää.

Käännä toiminnan valintanuppi (H) asentoon .

Käännä lämmönsäädön nuppi (E) asentoon .

Käännä ajastimen nuppi (G) (mikäli laitteessa) haluamallasi valmistusajalle.

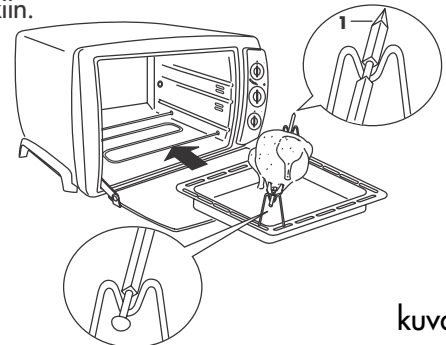
Muista suorittaa ajastimen ohjelmointi uudelleen, mikäli ruoan valmistukseen tarvitaan yli 2 tuntia.

Käännä ajastimen nuppi (G) (mikäli laitteessa) käsin asentoon "0" ruoan valmistuksen päätyttyä.



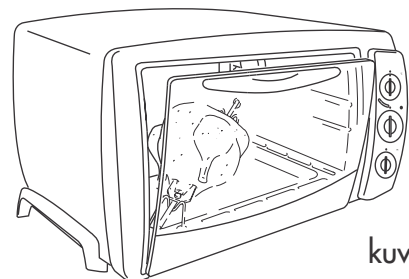
kuva 6

Aseta vartaan kannattimet (Q) uunipellillä tarkoitusta varten oleviin reikiin.



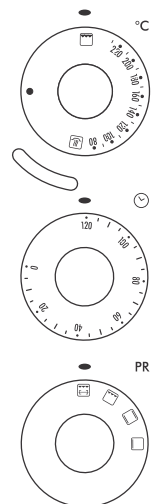
kuva 8

Aseta ruokaa sisältävä uunipelti alemmalle ohjaimelle (3) kallistamalla vartaan kannattimia (Q) vasemmalle. Varmista, että vartaan kärki 1 on edessä.



kuva 10

Jätä luukku auki kuvan osoittamalla tavalla (raolleen).



KAPPALE 3 – PUHDISTUS JA HUOLTO

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

Irrota pistotulppa pistorasiasta aina ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista.

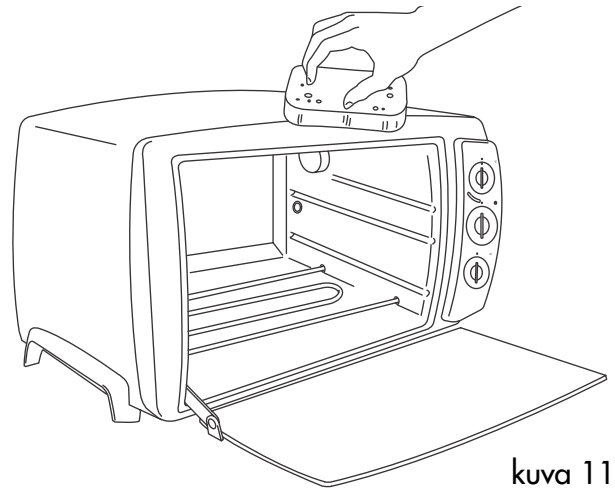
Älä upota laitetta koskaan veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Ritilät, uunipelti ja varras (mikäli laitteessa) voidaan pestä tavallisten astioiden tapaan joko käsin tai astianpesukoneessa.

Puhdista uunin ulkopinnat kostealla sienellä (kuva 11). 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.



kuva 11

UUNIN SISÄVALO (mikäli laitteessa)

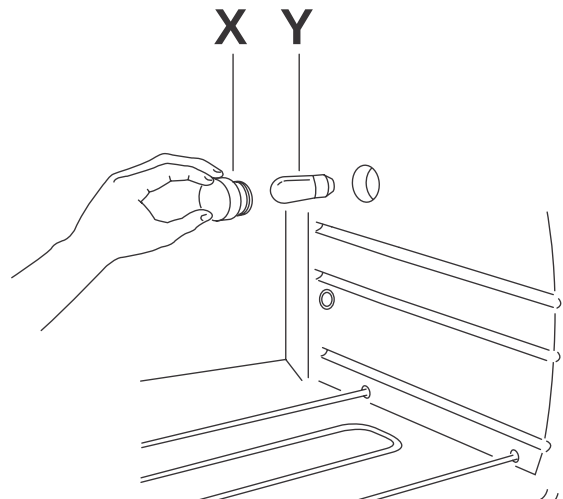
Uunin sisävalo (B) palaa aina uunin toiminnan aikana. Vaihda lamppu seuraavalla tavalla:

- irrota pistoke pistorasiasta
- ruuvaa suojalasi (X) irti kääntämällä sitä vastapäivään ja vaihda lamppu (Y) toiseen saman tyyppiseen. (katso kuva 12)

Ruuvaa suojalasi (X) takaisin paikoilleen.

Käytä ainoastaan uuniin soveltuvia lamppeja (T300 °C)

HUOM: Voit käyttää uunia, vaikka lamppu olisi palanut.



kuva 12

Tärkeitä ohjeita tuotteen hävittämiseen Euroopan Unionin direktiivin 2002/96 mukaisesti.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävittäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttävät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

