

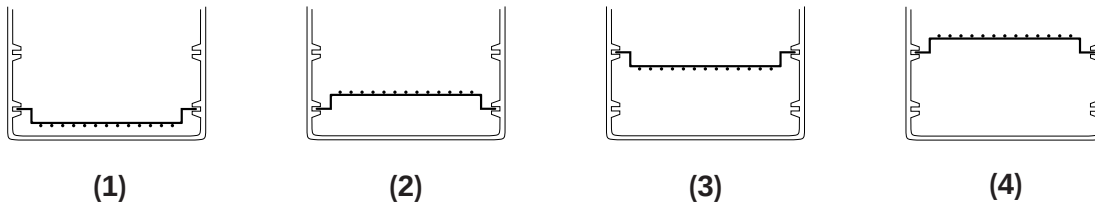
SF

LAITTEEN KUVAUS

- A** Yläpuolen vastus
B Uunin sisävalo (*)
C Lämpötilan säädin
D Toiminnan valitsijasäädin
E Merkkivalo
F Alapuolen vastus
G Irroitettava alusta
H Pikkuleipien ja keksien leipomiseen sopiva uunipelti (*)
I Diettiritilä (*)
L Paistinastia (*)
M Grilliritilä
N Ritilän kädensija (*)

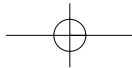
(*) Ei saatavilla kaikkiin malleihin

GRILLIRITILÄN OIKEAT ASENNOT



YHTEENVETO TAULUKKO

Ohjelma	Toiminnan valitsijasäätimen asento (D)	Lämpötilan säätimen asento (C)	Ritilän ja lisätarvikkeiden asento	Ohjeita ja neuvoja
Ruokien kuuma-säilytys		60°	 Asento 2	—
Uunin käyttö		100° - 270°	 Asento 1 Asento 2 Asento 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.
Grillin käyttö		270°	 Asento 4	Soveltuu kaikkeen grillaukseen; hampurilaiset, nakit, vartaissa grillaukseen ja leivän paahtamiseen. 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 427x330x223
Sisämitat (P x S x K)	mm 307x265x156
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.

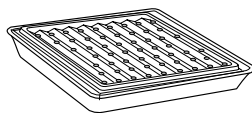
TÄRKEITÄ OHJEITA KÄYTTÄJÄLLE

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 poissa 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 kosketimen jännite on vähintään 10A ja että se on maadoitettu.

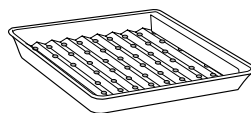
Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, mikäli näitä työturvallisuusohjeita ei noudateta.
6. Peskää huolellisesti kaikki lisätarvikkeet ennen käyttöä.
7. Ennen laitteen käyttöönottoa, käyttäkää sitä tyhjillään täydellä teholla vähintään 15 minuutin ajan. Täten tehtaalla ennen kuljetusta lisättyjen suoja-aineiden aiheuttama ikävä haju ja sen aiheuttama savu saadaan poistettua.
8. Älkää liikuttako laitetta sen ollessa käytössä.
9. Mikäli vaihdatte syöttökaapelin, käyttäkää vain normien mukaista, H05RRF-kaapelia, jonka halkaisija on sama kuin alkuperäisen kaapelin halkaisija.

LISÄTARVIKKEET

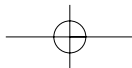
- **PAISTINASTIA (L)** Ktulee asettaa uuniritilän päälle. Voidaan käyttää myös nestemäisten ruokatarvikkeiden valmistukseen. Grillin ollessa käytössä se asetetaan alapuolen vastuksen (F) päälle keräämään tippuva rasva.
- **UUNIPELTI PIKKULEIVILLE (H)** tulee asettaa suoraan uuniritilän päälle. Välttämätön keksien ja pikkuleipien valmistukseen.
- **DIETTIRITILÄ (I)** voidaan asettaa alustaan kahdella eri tavalla.



Ylempi asento

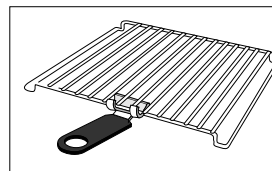


Alempi asento



• **RITILÄN KÄDENSIIJA (N)**

Käytännöllinen apuväline ritilän ollessa kuuma.



• **UUNIN SISÄVALO (B)**

Uunin sisäinen valo palaa aina kun uuni on käytössä. Lampun vaihto tapahtuu seuraavasti:

- irrottakaa pistorasia koskettimesta
- kiertäkää auki lamppua peittävä suojalasi ja vaihtakaa palanut lamppu toiseen samanlaiseen (lämmönkestävään)
- sijoittakaa suojalasi uudelleen paikoilleen

SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ

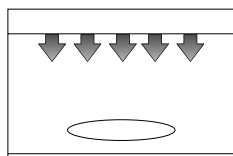
• **Lämpötilan säädin (C)**

Valitkaa haluttu lämpötila seuraavasti;

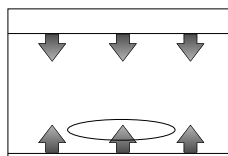
- | | |
|----------------------------------|---|
| - Ruokien kuumasäilytys | Kääntäkää säädin asentoon 60. |
| - Perinteistä uunia käytettäessä | Kääntäkää säädin 100°C:n ja 270°C:n välille |
| - Kaiken tyyppinen grillaus | Kääntäkää säädin asentoon 270°C |

• **Toiminnan valitsijan säädin (D)**

Tätä säädintä käyttäen voitte valita uunissanne olevat toiminnot.



(vain yläpuolen vastus, joka toimii suurimmalla mahdollisella teholla)



TÄTÄ SÄÄDINTÄ KÄYTTÄEN VOITTE VALITA UUNISSANNE OLEVAT TOIMINNOT.

(sekä ylä- että alapuolen vastukset toimivat)

• **Merkkivalo (E)**

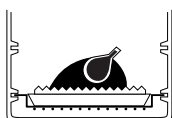
Merkkivalon palaessa uuni kuumenee ja kun se sammuu, on saavutettu toivottu lämpötila.

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 (E) syttyy.
 - Asettakaa lämpötilan säädin asentoon 60 kunnes merkkivalo (E) syttyy.
 - Asettakaa ritilä paikoilleen kuten osoitettu taulukossa sivulla 58 ja asettakaa ruokalautanen sen päälle.
- Suosittellemme, 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 .
- Säätäkää ennalta valittu lämpötila kääntämällä lämpötilan säädintä (C).
- Odottakaa, että uuni on saavuttanut halutun lämpötilan (merkkivalo sammuu) jolloin voitte laittaa ruokaastian 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
Makaronilaatikko (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	Hämmmentäkää 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).

• Grillin Käyttö

- Sijoittakaa rutilä asentoon 4 ja paistinastia alapuolen vastuksen päälle. Kehotamme, että kaadatte kaksi lasillista vettä paistinastian pohjalle, jotta vältytään savun ja ikävien hajujen muodostumiselta, sillä grillauksen lopussa paistinastiaan tippunut rasva käryää helposti. Näin helpottuu myös puhdistus.
- Kääntäkää toiminnan valitsijasäädintä asentoon 
- Esikuumentakaa uunia 8-10 minuutin ajan.
- Sijoittakaa ruoka uuniin.

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 21min jälkeen
Paahtoleipä	270°	2 min.	4	Kääntäkää 1min jälkeen (★)

(★): Paistinastiaa ei tarvita leivän paahtamiseen.

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.**
- Rutilän, paistinastian ja diettiritilän pesu voidaan suorittaa joko käsin tai astianpesukoneessa.
- Uunin ulkoisten osien pesuun käytäkää 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.

ITSEPUHDISTUVA UUNI

Uunin seinämät on käsitelty rasvanmuodostumista ehkäisevällä kiillotusaineella, joka ehkäisee ruoan valmistuksen aikana roiskuvan rasvan tarttumisen uunin seinämiin. Välttäkää hankausaineiden käyttöä uunin sisäpinnoilla, jotta tämä pinta ei vaurioidu.

Kun kiillotetut pinnat ovat erittäin likaiset, puhdistakaa ne seuraavasti:

- kostuttakaa seinämät käyttäen kosteaa sientä
- kuumentakaa uuni tyhjiään 270°C:n noin kahden tunnin ajaksi
- uunin jäähtyttyä puhdistakaa seinämät käyttäen kosteaa sientä

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.