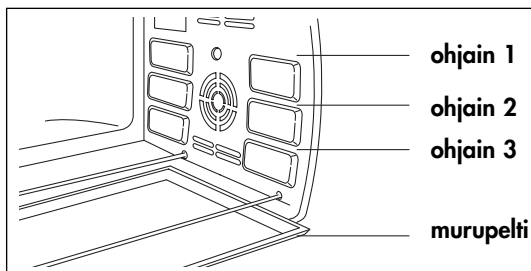
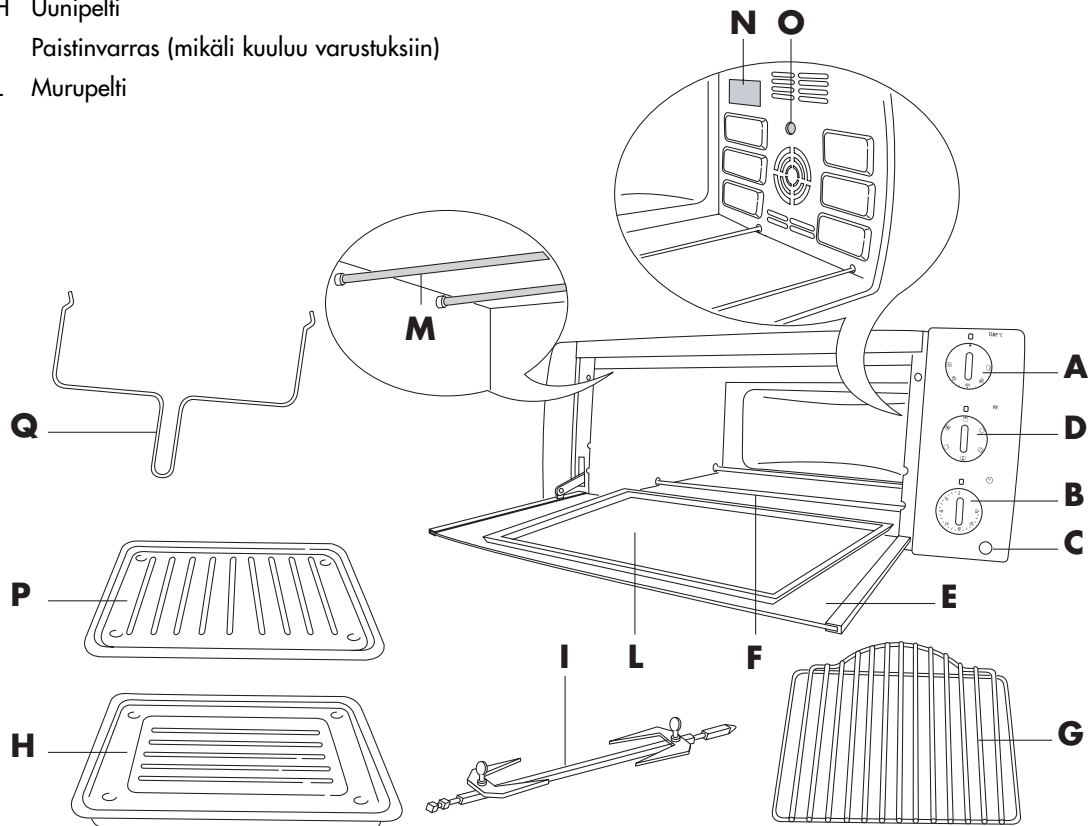


LAITTEEN KUVAUS

- | | | | |
|---|--|---|--|
| A | Lämmönsäädön nuppi | M | Ylävastus |
| B | Ajastimen nuppi | N | Sisävalo (mikäli kuuluu varustuksiin) |
| C | Merkkivalo | O | Paistinvirtaan aukko (mikäli kuuluu varustuksiin) |
| D | Toiminnon valintanuppi | P | Rasvaritilä |
| E | Lasiluukku | Q | Paistinvirtaan irrotuskahva (mikäli kuuluu varustuksiin) |
| F | Alempi vastus | | |
| G | Ritilä | | |
| H | Uunipelti | | |
| I | Paistinvarras (mikäli kuuluu varustuksiin) | | |
| L | Murupelti | | |



Taataksesi aina laitteen oikean toiminnan ja hyvän paistotuloksen, aseta murupelti (L) AINA paikoilleen ala-asentoon.

TEKNISET OMINAISUUDET

Toimintajänniteks. arvokyltti

Enimmäisvirrankulutusks. arvokyltti

ENERGIANKULUTUS (standardi CENELEC HD 376)

Saavuttaaksesi 200 °C lämpötilan0,09 KWh

Säilyttääksesi 200 °C lämpötilan tunnin ajan0,58 KWh

Kokonaisuudessaan0,67 KWh

Laite täyttää eurooppalaista sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan direktiivin 2004/108/EY vaatimukset, ja 27/10/2004 annettua elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia laitteita koskevaa eurooppalaista määräystä n. 1935/2004.

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 suojapahvit, 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 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.**
- Uuniin kuuluvien osien lämpötila saattaa nousta erittäin korkeaksi käytön aikana. Pidä lapset loitolla uunista.
- Älä anna henkilöiden (myös lapset), joilla on fyysisiä, psyykkisiä tai sensorisia vajavuuksia tai kokemattomien tai tietämättömien henkilöiden käyttää laitetta mikäli heitä ei valvota tarkkaan tai laitteen käyttöä ei ohjaa heidän turvallisuudesta vastaava henkilö. Valvo lapsia ja varmista, että he eivät leiki 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 paahattamisen 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, ritilöitä tai muita tarvikkeita).
- Älä aseta mitään materiaaleja tuuletusaukkojen sisään. Älä tuki niitä millään tavoin.
- **Älä yritä sammuttaa tulita 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 avoimena 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, ettet pura uunia koskaan osiin 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 virtajohtojen vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun tai vastaavan ammattipätevyyden omaavan henkilön suoritettavaksi, jotta välttyä mahdollisilta onnettomuuksilta.
- Älä käytä hankaavia pesunesteitä tai kaavinrautoja uunin lasiluukun puhdistukseen, sillä ne saattavat vahingoittaa sen pintaa ja aiheuttaa sen rikkoutumisen.

Säilytä nämä ohjeet

YHTEENVETOTAULUKKO

Ohjelma	Toiminnon valintanupin sijainti	Lämmönsäädön nupin asento	Ritilän ja lisävarusteiden asento	Huomautuksia/ Vinkkejä
Sulatus (ei kaikissa malleissa)				1 2 3 Aseta ruoka suoraan ohjaimelle 2 asetetulle ritilälle.
"Hellävarainen" paisto		100°C-220°C		1 2 3 Käytä suoraan alaohjaimelle 3 asetettua uunipeltiä.
Ruokien säilyttäminen kuumina				1 2 3 Valitse tämä toiminto säilyttääksesi ruokia kuumina. Älä jätä ruokia kuumaan yli tunnin ajaksi eikä käytä tätä toimintoa kylmien ruokien lämmittämiseen. Jos aterialla ei ole riittävän kuumaa tarjoiltavaksi, valitse korkeampi lämpötila lämmönsäädön nupilla.
Kiertoilmauunin käyttö (ei kaikissa malleissa)		100°C-220°C		1 2 3 Soveltuu erittäin hyvin lasagnen, lihan, pizzan, kakkujen, kuorrutettavien ruokien (joiden pinnasta halutaan rapea) ja leivän valmistukseen. Lisävarusteiden käyttöön liittyvät ohjeet on annettu sivulla 158 olevassa taulukossa.
Perinteisen uunin käyttö		100°C-220°C		1 2 3 Soveltuu erittäin hyvin täytettyjen vihannesten, kalan, rusinakakkujen ja pienten riistalintujen valmistukseen. Lisävarusteiden käyttöön liittyvät ohjeet on annettu sivulla 158 olevassa taulukossa.
Paahto				1 2 3 Soveltuu erittäin hyvin leivän paahtamiseen.
Grillin käyttö				1 2 3 Aseta rasvaritilä (P) uunipellin päälle. Aseta ruoka sen päälle ja sijoita kokonaisuus ohjaimelle 1. Soveltuu erittäin hyvin lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.
Grillaus paistinvartaan kanssa (ei kaikissa malleissa)				1 2 3 Aseta paistinvartas tarkoitusta varten olevaan reikään (O) sivulla 160 osoitettuun tapaan. Aseta uunipelti ohjaimelle 3. Soveltuu erittäin hyvin kanojen, häränlihan jne. valmistukseen.

SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ

Lämmönsäädön nappi (A)

Valitse haluamasi lämpötila seuraavasti:

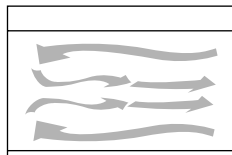
- Elintarvikkeiden sulattaminen (ei kaikissa malleissa)
(katso sivu 157):Lämmönsäädön nappi asennossa "  .
- Ruokien säilyttäminen kuumina (katso sivu 157): ..Lämmönsäädön nappi asennossa  .
- Kiertoilmauunin (ei kaikissa malleissa) tai perinteisen uunin käyttö (katso sivu 157-158):Lämmönsäädön nappi 100°C ja 220 °C välillä.
- Paahdaminen (katso sivu 159):Lämmönsäädön nappi asennossa  .
- Kaiken tyyppinen grillaus (katso sivu 160):Lämmönsäädön nappi asennossa  .

Manopola Timer (B)

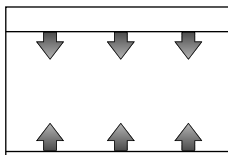
- Käynnistä uuni seuraavasti:Käännä nuppia myötäpäivään.
- Sammuta uuni seuraavasti:Käännä nappi takaisin asentoon "0".

Toiminnan valintanappi (D)

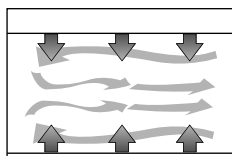
Tämän nupin avulla voit valita ruoanvalmistukselle tavan, eli siis:



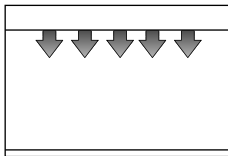
(ei kaikissa malleissa)
(vain kiertoilmatoiminto käytössä)



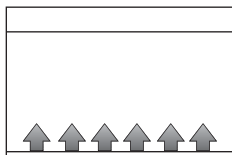
(vain ylempi ja alempi vastus käytössä)



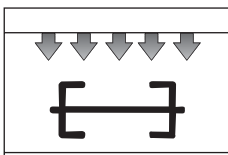
(ei kaikissa malleissa)
(ylempi ja alempi vastus sekä kiertoilmatoiminto käytössä)



(vain ylempi vastus toimii maksimiteholla)



(vain alempi vastus käytössä)



(ei kaikissa malleissa)
(vain ylempi vastus toimii maksimiteholla + vartaan moottori)

Uunin sisävalo (N) (ei kaikissa malleissa) ja merkkivalo

Uunin merkkivalo (C) ja sisävalo (N) (jos kuuluu varustuksiin) palavat aina uunin toiminnan aikana.

UUNIN KÄYTTÖ

Yleisohjeet

- Kiertoilmatoimintaa, perinteistä uunia sekä grilliä käytettäessä uunia on syytä esilämmittää 5 minuutin ajan haluttuun lämpötilaan.
- Ruoan valmistusajat riippuvat tuotteiden laadusta, elintarvikkeiden lämpötilasta sekä henkilökohtaisista makutottumuksista. Taulukossa annetut ajat on tarkoitettu vain viitteeksi, joita voidaan tarvittaessa muuttaa. Niissä ei ole otettu huomioon uunin esilämmitykseen tarvittavaa aikaa.
- Valmista pakastetut elintarvikkeet pakkauksessa olevien valmistusaikojen mukaisesti.

Sulatus (ei kaikissa malleissa)

Voit sulattaa elintarvikkeet nopeasti ja helposti seuraavalla tavalla:

- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
 - Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon "•".
 - Käännä ajastimen nuppia (B) myötöpäivään.
 - Aseta uunipelti (H) ohjaimelle 3, ritilä (G) ohjaimelle 2 ja sulatettavat elintarvikkeet sen päälle. Sulje luukku tämän jälkeen.
 - Sulatuksen päätyttyä käännä ajastimen nuppi (B) manuaalisesti asentoon "0".
- Sulatusesimerkki: 1 kg lihaa sulaa 80-90 minuutissa ilman, että sitä tarvitsee kääntää.

"Hellävarainen" paisto

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

- Aseta uunipelti (H) ohjaimelle 3 sivulla 155 olevassa kuvassa osoitettuun tapaan.
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse haluamasi lämpötila lämmönsäädön nuppia (A) käyttämällä.
- Käännä ajastimen nuppia (B) myötöpäivään. Paiston päätyttyä, käännä ajastimen nuppi (B) manuaalisesti asentoon "0".

Ruokien säilyttäminen kuumina

- Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon .
 - Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
 - Käännä ajastimen nuppia (B) myötöpäivään.
 - Aseta uunipelti (H) alemmalle ohjaimelle 3 ja aseta ruoka sen päälle.
 - Toiminnon päätyttyä käännä ajastimen nuppi (B) manuaalisesti asentoon "0".
- Älä jätä ruokia liian pitkään uuniin, sillä ne saattavat kuivua liikaa.

Kiertoilmauunin käyttö (ei kaikissa malleissa)

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin pizzojen, lasagnen, ruskistettavien ruokien, sekä kaikkien lihasta koostuvien pääruokien (paitsi pienten riistalintujen ja kanojen), paistinperunoiden, kakkujen sekä leivän valmistukseen. Toimi seuraavasti:

- Aseta ritilä (G) tai uunipelti (H) taulukossa osoitetulle paikalle.
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä lämmönsäädön nuppia (A).
- Käännä ajastimen nuppia (B) myötöpäivään.
- Esilämmitä uunia 5 minuutin ajan ja aseta ruoka tämän jälkeen uuniin.
- Sulatuksen päätyttyä käännä ajastimen nuppi (B) manuaalisesti asentoon "0".

Ohjelma	Lämmönsäätimen nuppi	Ajat	ritilän/ uunipellin paikka	Huomautuksia ja vinkkejä
Quiche-piiras 700 g	200°C	30-35 min.	3	Käytä uunipeltiä.
Kana 1 kg	200°C	60-70 min.	3	Käytä uunipeltiä, käännä noin 38 min. jälkeen
Porsaan paisti 900 g	200°C	50-60 min.	3	Käytä uunipeltiä, käännä noin 30 min. jälkeen
Lihamureke 650 g	200°C	35-40 min.	3	Käytä uunipeltiä, käännä noin 20 min. jälkeen
Paistinperunat 500 g	200°C	40-50 min.	2	Käytä uunipeltiä, sekoita 2 kertaa.
Murotaikinapiiras 700 g	180°C	35-40 min.	3	Käytä kakkuvuokaa.
Struudeli 1 kg	200°C	35-40 min.	2	Käytä uunipeltiä.
Sokerikakku 800 g	180°C	25-30 min.	3	Käytä kakkuvuokaa.
Keksit (pikkuleivät) 100 g	180°C	15-20 min.	2	Käytä uunipeltiä.
Leipä 500 g	200°C	20-25 min.	3	Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä.

Perinteisen uunin käyttö

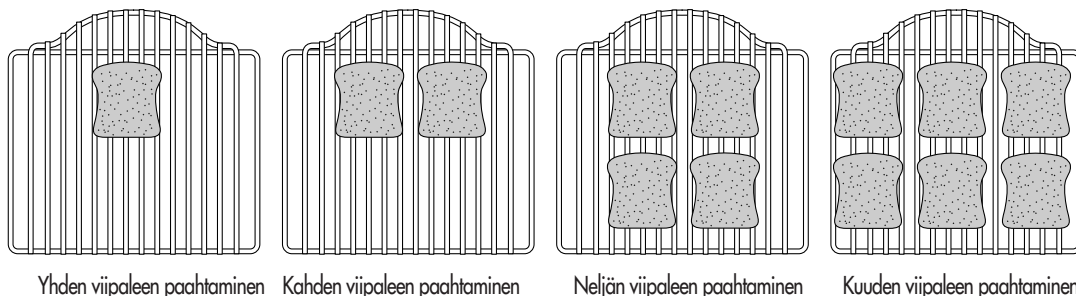
Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin kaiken tyyppisten kalojen, täytettyjen vihannesten, kananmunapohjaisen kakkujen sekä erittäin pitkiä valmistusaikoja vaativien (yli 60 min.) kakkujen valmistamiseen. Toimi seuraavasti:

- Aseta ritilä (G) tai uunipelti (H) taulukossa osoitetulle paikalle.
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä lämmönsäädön nuppia (A).
- Käännä ajastimen nuppia (B) myötöpäivään.
- Esilämmitä uunia 5 minuutin ajan ja aseta ruoka tämän jälkeen uuniin.
- Sulatuksen päätyttyä käännä ajastimen nuppi (B) manuaalisesti asentoon "0".

Ohjelma	Lämmönsäätimen nuppi	Ajat	ritilän/ uunipellin paikka	Huomautuksia ja vinkkejä
Makaronilaatikko 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Käytä paistovuokaa.
Lasagne 1 kg	200°C	25-30 min.	2	Käytä paistovuokaa.
Pizza 500 g	200°C	30-35 min.	3	Käytä uunipeltiä.
Kirjolohi 500 g	180°C	30-35 min.	3	Käytä uunipeltiä, käännä 16 min. jälkeen
Täytetyt mustekalat 450 g	180°C	25-30 min.	3	Käytä paistovuokaa, käännä valmistuksen puolivälissä.
Uunissa ruskistetut tomaatit 550 g	180°C	35-40 min.	2	Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä ja käännä 20 min. jälkeen.
Tonnikalalla täytetyt kesäkurpitsat 750 g	180°C	35-40 min.	2	Käytä uunipeltiä ja aseta sille öljyä, tomaatteja ja vettä. Käännä uunipeltiä 20 min. jälkeen.
Rusinakakku 1 kg	180°C	65-75 min.	3	Käytä kakkuvuokaa ja käännä valmistuksen puolivälissä.

Paahto

- Ritilän (G) koko on sellainen, että siihen mahtuu 6 paahdettavaa leipäviipaletta samanaikaisesti. Parhaimmat tulokset saadaan kuitenkin paahdettaessa 4 viipaletta kerallaan.
- Paahtamista varten, aseta viipaleet alla osoitetulla tavalla:



Jos paahdat useita viipaleita peräkkäin, vähennä ohjelmoidun paahton aikaa.

Ohjeet leivän paahtamiseen

Käytä aina ritilää kun paahdat automaattisesti leipää, sämpylöitä, pakastettuja vohveleita ja pizzoja.

1. Laita ritilä ohjaimelle 2.
2. Aseta paahdettavat elintarvikkeet keskelle ritilää. Sulje luukku.
3. Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon  ja toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
4. Ajustimen nuppia (B) on kierrettävä myötäpäivään. Yleisesti ottaen saataksesi keskimääräisen paahton aikaan, aseta ajastimen nuppi (B) 4-5 minuuttiin. Paahda muutamia viipaleita tarkistaaksesi ajan.
5. Leivänpaahtamisen aikana sekä ylempi että alempi vastus on päällä samanaikaisesti, jotta molemmat puolet saadaan paahdetuksi samanaikaisesti. Luukun sisäpintaan saattaa muodostua kondenssia. Se on normaalia ja häviää paahtamisen aikana.
6. Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen kuulet äänimerkin. Paahtaminen on suoritettu päätökseen ja vastukset sammuvat automaattisesti. Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon "●".

Huomautuksia:

Jos haluat kevyemmän paahtamisen riittää, että keskeytät automaattisen syklin kääntämällä ajastimen nupin (B) kohtaan "0" sammuttaaksesi uunin ilman, että siitä koituu vahinkoja.

Jos taas haluat voimakkaamman paahton, käynnistä sykli kääntämällä ajastimen (B) nuppia myötäpäivään, kunnes saat haluamasi paahtoasteen.

Sammuta sitten manuaalisesti lämmönsäätimen nuppi sekä paahtamisen ohjelmointiin tarkoitettu nuppi edellä kuvatulla tavalla.

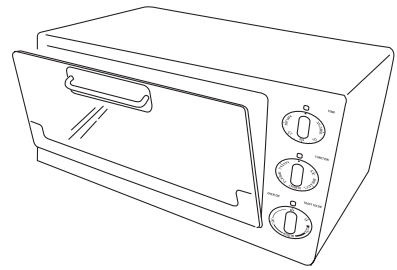
Käyttäessäsi uunia säännöllisesti löydät jokaisen leipätyypin paahtoon parhaiten soveltuvan säädön.

Vinkkejä hyvään paahtamiseen:

Suuret ja pakastetut leivät vaativat voimakkaampaa säätöä. Yksi leipäviipale vaatii kevyempää säätöä useamman leiväviipaleen paahtamiseen nähden.

Grillin käyttö

- Aseta grillattava ruoka uunipellin (H) päälle asetetulle rasvaritilälle (P) ja aseta kokonaisuus ohjaimelle.
- Sulje luukku, kunnes kuulet naksahduksen (katso kuvaa 1).
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Käännä ajastimen nuppia (B) myötäpäivään.
- Paiston päätyttyä käännä ajastimen nuppi (B) asentoon "OFF".
- Ruoka on käännettävä noin valmistuksen puolivälissä.



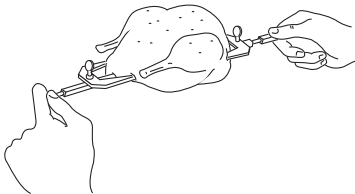
Kuva 1

Ohjelma	Lämmönsäätimen nuppi	Ajat	Huomautuksia ja vinkkejä
Porsaan kyljykset (2)		30 min.	Käännä 16 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 500 g	"	26 min.	Käännä 8, 15 ja 21 minuutin jälkeen.

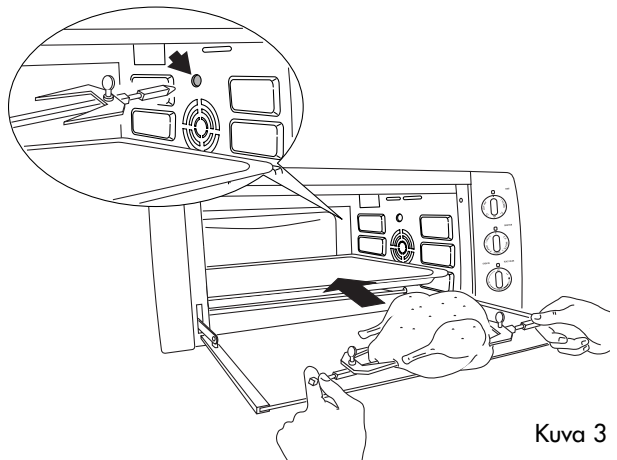
Paisto paistinvartaan kanssa (ei kaikissa malleissa)

Tämä toiminto soveltuu erittäin hyvin kanojen, riistalintujen, porsaan ja naudan paistoon paistinvar-
taassa. Paistinvarrastoimintoa voidaan käyttää enintään 2 kg painoon asti.

- Työnnä ruoka vartaaseen (I) ja lukitse se tarkoitusta varten olevilla haarukoilla (kuva 2) (sido liha hyvin langalla saadaksesi parhaimman tuloksen).
- Aseta uunipelti (H) ohjaimelle 3 ja varras (I) tarkoitusta varten olevaan aukkoon (kuva 3).
- Sulje luukku, kunnes kuulet naksahduksen (katso kuvaa 1).
- Käännä lämmönsäädön nuppi (A) asentoon .
- Käännä toiminnon valintanuppi (D) asentoon .
- Käännä ajastimen nuppia (B) myötäpäivään.



Kuva 2



Kuva 3

Paistoaikaan liittyviä tietoja varten tutustu alla olevaan taulukkoon.

Ohjelma	Paino	Ajat
Kana	1-2 Kg	120 min.
Porsaan paisti	0,8-1,7 Kg	90 min.

Painoltaan suuremman ruoan valmistukseen käytä kiertoilmatoimintoa.

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 pesuaineella. Kuivaa huolellisesti.

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

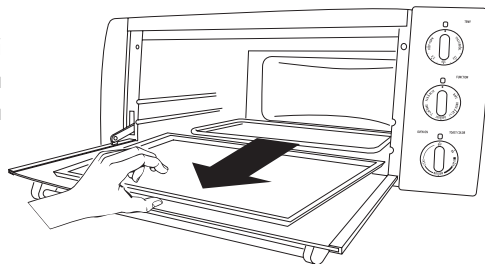
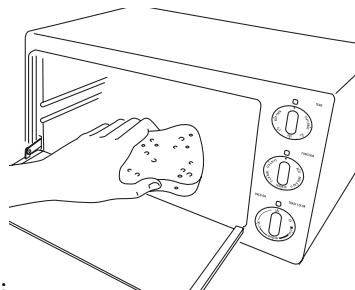
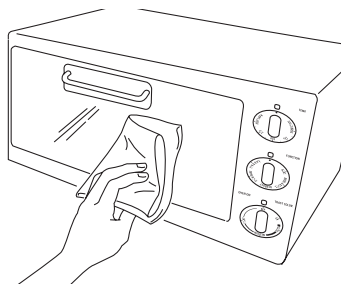
Puhdista uunin ulkopinnat aina kostealla sienellä. Älä käytä hankaavia
pesuaineita, jotka saattaisivat vahingoittaa maalattuja pintoja.
Varmista pesun aikana, ettei uunin sisälle pääse vettä tai nestemäistä
saippuaa sen päällä olevien urien kautta.

Älä yritä työntää haarukoita, veitsiä tai muita teräviä esineitä uunin
päällä ja sivussa oleviin aukkoihin.

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

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

Vedä pelti uunin pohjalta ja pese se käsin. Huuhtelee pelti
kuumalla saippuavedellä, mikäli lika on pinttynyt peltiin ja
hankaa sitä varovasti pehmeällä pyyhkeellä
naarmuttamatta pintaa.



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

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhtey-
dessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävi-
tettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttää virheellisen tai
väärän romutuksen aiheuttamalta 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.

