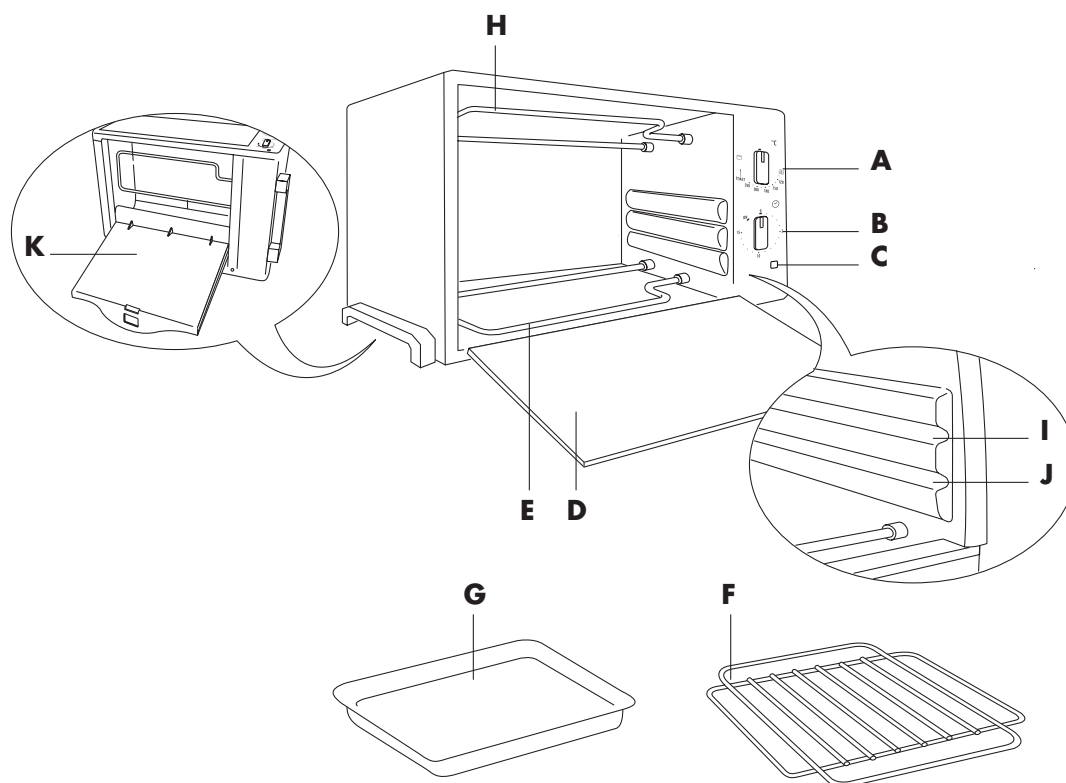


## LAITTEEN KUVAUS

- A Ylempi nuppi °C
- B Alempi nuppi ✓
- C Merkkivalo
- D Lasiluukku
- E Alempi vastus
- F Ritilä
- G Uunipelti
- H Ylempi vastus
- I Ylempi ohjain
- J Alempi ohjain
- K Aukaistava murupelti



## TEKNISET TIEDOT

Toimintajännite .....katso arvokilpeä

Maks. sähkönkulutus .....katso arvokilpeä

### SÄHKÖN KULUTUS ((normi CENELEC HD 376)

200° C:een saavuttamiseksi .....0,09 kWh

Kulutus yhdessä tunnissa 200° C:ssa .....0,5 kWh

Kokonaiskulutus .....0,59 kWh

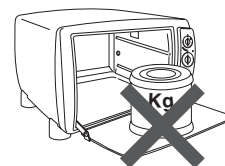
Tämä laite vastaa sähkömagneettista yhteensopivuutta käsittelevän EU- direktiivin 2004/108 sekä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja käsittelevän 27/10/2004 päivätyn EU- sään-  
nöksen nro. 1935/2004 vaatimuksia.

## 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 tyhjillään 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 luukkua 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.
  - 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. 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 paahtamisen 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 vukia avoimena olevan uuniluukun päälle.
- Voimassa olevat käyttösäännökset poikkeavat eri maasta toiseen. Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa uuni, mikäli olet hankkinut sen käyttömaan ulkopuolisista maista.
- Turvallisuutesi kannalta on tärkeää, ettei 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 verkkojohdon korjaus valmistajan, sen valtuuttaman teknisen huoltoliikkeen tai ammattitaitoisen henkilön suoritettavaksi. Väärin suoritettu korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Laite on sijoitettava käytön aikana siten, että sen takaseinä on seinää vasten.



**Säilytä nämä ohjeet huolellisesti**

## YHTEENVETOTAULUKKO

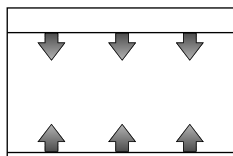
| Ohjelma                          | Ylemmän nupin (A) asento | Alemman nupin (B) asento | Ritilän ja lisävarusteiden asento | Huomioita/vinkkejä                                                                                      |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuumana säilyttäminen            |                          | ON                       |                                   | -                                                                                                       |
| Perinteisen uunitoiminnon käyttö | 120°C - 230°C            | ON                       |                                   | Käytä ritilän (F) päälle asetettua uunipeltiä (G).                                                      |
| Leivän paahtaminen               | TOAST                    | 1-7 minuuttia            |                                   | Soveltuu erittäin hyvin leipäviipaleiden paahtamiseen                                                   |
| Grillin käyttö                   |                          | ON                       |                                   | Soveltuu erittäin hyvin kaiken tyyppiseen perinteiseen grillaukseen: hampurilaiset, nakit, vartaat jne. |

## SÄÄTIMIEN KÄYTTÖ

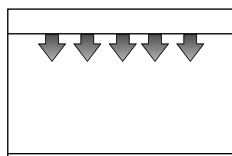
### Ylempi nuppi °C (A)

Valitse haluamasi lämpötila seuraavasti:

- Ruokien säilyttäminen kuumina (katso sivu 109): ... Nuppi asentoon .
- Uunin käyttö (katso sivuja 109-110): ... Nuppi 120°C - 230°C välillä.
- Per tostare (vedi pag. 110-111): ... Nuppi asentoon "TOAST".
- Kaiken tyyppinen grillaus (katso sivuja 111-112): ... Nuppi asentoon .



PERINTEINEN UUNI/TOAST  
(ylempi ja alempi vastus  
käytössä)



GRILLI  
(vain ylempi vastus toimii  
maksimiteholla)

### Alempi nuppi (B)

- Uunin päälle kytkentä: ... Käännä nuppi asentoon "ON"
- Paahtamisen ohjeloiminen: ... Valitse aika 1 ja 7 minuutin väliltä
- Lämmitys: ... Valitse aika 1 ja 15 minuutin väliltä
- Uunin sammutus: ... Aseta nuppi takaisin asentoon "0".

### Merkkivalo (C)

Merkkivalo osoittaa, että uuni toimii.

## UUNIN KÄYTTÖ

### Yleisohjeet

- Uunitoimintoa 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. Sivulla 110 olevassa 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.

### Kuumana säilyttäminen

- Käännä ylempi nuppi (A) asentoon .
- Käännä alempi nuppi (B) asentoon "ON".
- Aseta ritalä (F) alemmalle ohjaimelle (J) ja aseta ruokaa sisältävä lautanen sen päälle.
- Voit keskeyttää toiminnon asettamalla alemman nupin (B) käsin asentoon "0" ja ylemmän nupin (A) asentoon "0" .

Älä jätä ruokaa kuitenkaan liian kauaksi aikaa uuniin, sillä tällöin se voi kuivua liikaa.

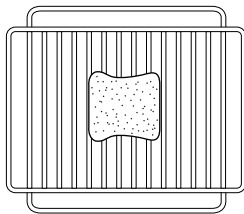
### Perinteisen uunitoiminnon käyttö

- Aseta ritalä (F) alemmalle ohjaimelle (J).
- Valitse haluamasi lämpötila kääntämällä ylemmää nuppi (A).
- Käännä alempi nuppi (B) asentoon "ON".
- Esilämmitä uunia 5 minuutin ajan ja aseta ruoka uuniin.
- Ruoan valmistuksen jälkeen aseta alempi nuppi (B) käsin asentoon "0" ja ylempi nuppi (A) asentoon "0" .

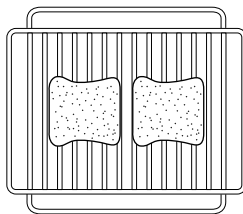
| Ohjelma                             | Ylempi nuppi (A) | Ajat       | ritilän paikka | Huomioita ja vinkkejä                                         |
|-------------------------------------|------------------|------------|----------------|---------------------------------------------------------------|
| Pizza                               | 220°C            | 17 min.    | alempi         | Käytä uunipeltiä.                                             |
| Leipä                               | 200°C            | 25 min.    | "              | Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä.                           |
| Lasagne                             | 220°C            | 20 min.    | "              | Käytä paistinvuokaa, käännä 10 min jälkeen.                   |
| Makaronilaatikko                    | 220°C            | 20 min.    | "              | Käännä paistoastiaa valmistuksen puolivälissä.                |
| Kana                                | 200°C            | 70-80 min. | "              | Käytä uunipeltiä, käännä noin 38 min. jälkeen.                |
| Porsaan paisti                      | 200°C            | 70 min.    | "              | Käytä uunipeltiä, käännä 35 min. jälkeen.                     |
| Lihapyörykät                        | 180°C            | 55 min.    | "              | Käytä uunipeltiä, käännä 30 min. jälkeen.                     |
| Kirjolohi                           | 200°C            | 35 min.    | "              | Käytä uunipeltiä, käännä 16 min. jälkeen.                     |
| Täytetyt mustekalat                 | 200°C            | 30 min.    | "              | Käytä paistinvuokaa, käännä valmistuksen puolivälissä.        |
| Paistinperunat                      | 200°C            | 50 min.    | "              | Käytä uunipeltiä, sekoita 2 kertaa.                           |
| Uunissa ruskistetut tomaatit        | 200°C            | 40 min.    | "              | Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä ja käännä 20 min. jälkeen. |
| Tonnikalalla täytetyt kesäkurpitsat | 200°C            | 40 min.    | "              | Käytä öljyllä voideltua uunipeltiä ja käännä 20 min. jälkeen. |
| Murotaikinapiiras                   | 180°C            | 40 min.    | "              | Käytä uunipeltiä.                                             |
| Strudel                             | 180°C            | 40 min.    | "              | Käytä uunipeltiä.                                             |
| Keksit (pikkuleivät)                | 180°C            | 14 min.    | "              | Käytä uunipeltiä.                                             |

### Leivän paahtaminen TOAST

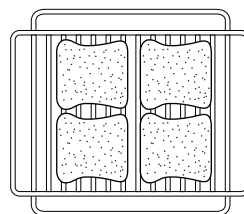
- Ritilä (F) on kooltaan sellainen, että voit paahtaa sillä samanaikaisesti neljä leipäviipaletta.
- Aseta paahtettavat viipaleet kuvassa osoitetulla tavalla:



Yhden viipaleen paahtaminen



Kahden viipaleen paahtaminen



Neljän viipaleen paahtaminen

Vähennä ohjelmoitavaa paahtoaikaa, mikäli paahtat leipää uunissa useita kertoja peräkkäin.

## Leivän paahtamisohjeet

Voit paahtaa uunissa leipää, voileipiä, teekakkuja, pullia ja pakastettuja annoksia ritilää käyttämällä.

1. Aseta ritilä (F) ylemmälle ohjaimelle (I).
2. Aseta paahtettava ruoka ritilän keskelle. Sulje luukku.
3. Käännä ylempi nuppi (A) asentoon "TOAST"
4. Valitse valmistusaika 1 ja 7 minuutin välille alemmaa nuppia (B) käyttämällä käytettävän leivän ja haluamasi paahtamistuloksen mukaan. Käytä keskimmäisiä valmistusaikoja laitteen ensimmäisen käytön yhteydessä. Paahtada muutama leipäviipale ja tarkista paahtamistulos.

Taulukossa on annettu joitakin paahtamisaikojen esimerkkejä, jotka on tarkoitettu vain viitteellisiksi:

| Paahtamistulos | 1 Leipäviipale | 2 Leipäviipaletta | 4 Leipäviipaletta |
|----------------|----------------|-------------------|-------------------|
| Vaalea         | 3 min.         | 4 min.            | 5 min.            |
| Normaali       | 3,30 min.      | 5 min.            | 6 min.            |
| Tumma          | 4 min.         | 5,30 min.         | 7 min.            |

5. Leivän paahtamisen yhteydessä sekä ylempi että alempi vastus ovat päällä, jotta molemmat leivän puolet paahtuvat samanaikaisesti. Luukun lasin sisäpinnalle voi muodostua jonkin verran höyryä. Tämä on täysin normaalia ja se haihtuu paahtamisen aikana.
6. Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen kuulet äänimerkin. Paahto on suoritettu loppuun ja vastukset sammuvat automaattisesti. Käännä ylempi nuppi (A) asentoon "●".

Huom:

Uuni voi paahtaa leipää automaattisesti eri paahtamisvoimakkuuksilla.

Voit kuitenkin keskeyttää automaattijakson jo aiemmin kääntämällä alemman nupin (B) asentoon "0", jolloin uuni sammuu ilman että tämä toimenpide vahingoittaa sitä millään tavoin.

Mikäli haluat paahtaa leivän vielä tummemmaksi, käynnistä jakso uudelleen kääntämällä alemmaa nuppia (B) myötäpäivään, kunnes leipä paahtuu sopivan tummaksi.

Sammuta ylempi nuppi (A) ja alempi nuppi (B) tämän jälkeen käsin aiemmissa kappaleissa osoitetulla tavalla. Löydät kullekin leipätyypille parhaiten soveltuvan paahtamisvoimakkuuden kokemuksen myötä.

Vinkkejä parhaan paahtotuloksen saamiseksi:

Säädä paahtamisvoimakkuus suuremmalle, mikäli leipäviipaleet ovat suuria tai leipä on pakastettua. Yhtä ainoaa viipaletta paahtettaessa paahtovoimakkuuden on oltava pienemmällä kuin useita viipaleita paahtettaessa.

## Grillin käyttö

- Sijoita grillattava ruoka ritilän (F) päälle.
- Aseta ritilä (F) ylemmälle ohjaimelle (I) ja sijoita uunipelti (G) alemmien vastusten päälle.
- Käännä ylempi nuppi (A) asentoon .
- Sulje luukku.
- Käännä alempi nuppi (B) asentoon "ON".
- Muista kääntää ruokaa valmistuksen puolivälissä.
- Aseta alempi nuppi (B) käsin asentoon "0" ja ylempi nuppi (A) asentoon "●" ruoan valmistuksen jälkeen.

| Ohjelma           | Ylempi nuppi (A)                                                                  | Ajat    | ritilän paikka | Huomioita ja vinkkejä                |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|--------------------------------------|
| Porsaan kyljykset |  | 26 min. | Ylempi         | Käännä 14 minuutin jälkeen.          |
| Nakit             | "                                                                                 | 20 min. | "              | Käännä 11 minuutin jälkeen.          |
| Jauhelihapihvit   | "                                                                                 | 25 min. | "              | Käännä 13 minuutin jälkeen.          |
| Makkarat          | "                                                                                 | 26 min. | "              | Käännä 14 minuutin jälkeen.          |
| Vartaat           | "                                                                                 | 26 min. | "              | Käännä 8, 15 ja 21 minuutin jälkeen. |

Aseta ruoka-astia suoraan ylemmälle ohjaimelle (I) asetetun ritilän päälle, mikäli haluat vain ruskistaa ja valmistetun ruoan. Aseta alempi nuppi (B) käsin asentoon "0" ja ylempi nuppi (A) asentoon "■" ruoan valmistuksen jälkeen.

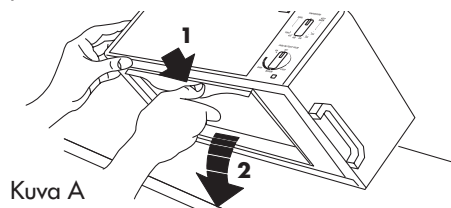
## PUHDISTUS JA HUOLTO

Säännöllinen puhdistus estää savun ja epämiellyttävien hajujen syntymisen 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 (suihkepulloissa olevat puhdistusaineet) ja älä hankaa seinämiä terävillä välineillä. Puhdista uunin ulkopinnat 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 koskaan upota laitetta veteen. Voit pestä kaikki lisävarusteet tavallisten astioiden tapaan joko käsin tai astianpesukoneessa.

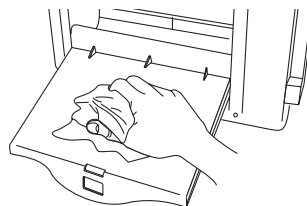
## AUKAISTAVAN MURUPELLIN PUHDISTUS

Aukaise murupelti (kuva A/B) silloin, kun haluat puhdistaa uunin perusteellisesti.

Aseta uuni kallelleen takaseinämänsä päälle, jolloin puhdistus voidaan suorittaa helpommin. Puhdista murupelti aina käytön jälkeen, jottei sen pinnalle pääse kerääntymään ruokajäämiä, jotka saattaisivat heikentää uunin toimintaa. Harjaa leivänmurut pois tai hankaa peltiä kostealla pyyhkeellä. Käytä nailonista tai muovista valmistettua sientä tai syövyttämätöntä pesuainetta pinttyneen lian poistamiseen. Kuivaa pelti huolellisesti ennen luukun sulkemista. Sulje murupelti uudelleen puhdistuksen jälkeen ja varmista, että se asettuu oikein paikoilleen.



Kuva A



Kuva B

**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 välttää virheellisen tai väärin 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.