

Ariete Vintage -sähköuunin käyttöohje

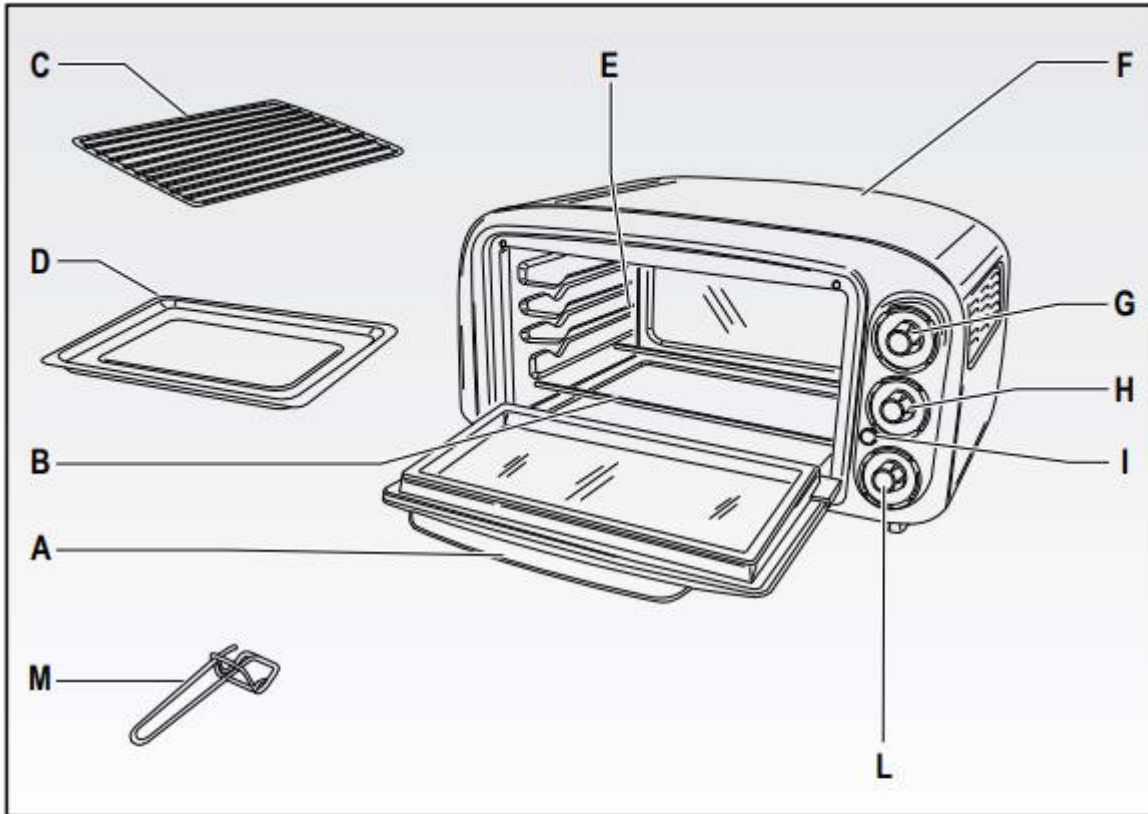


Fig. 1

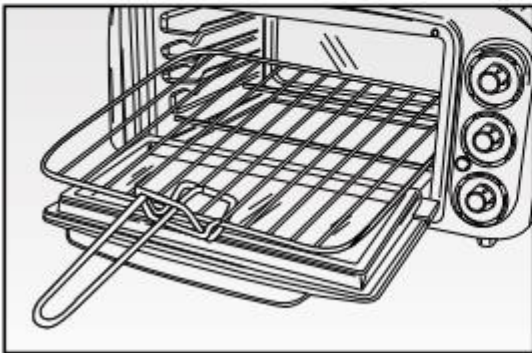


Fig. 2

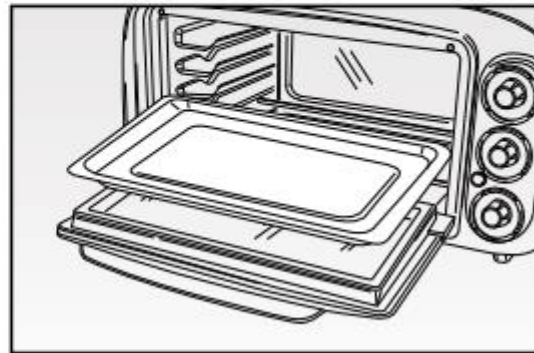


Fig. 3

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue nämä ohjeet ennen käyttöä

Sähkölaitteita käytettäessä tulee noudattaa varovaisuutta:

1. Varmista laitteen tyyppikilvestä, että jännite on oikea.
2. Älä jätä laitetta ilman valvontaa silloin, kun se on kytketty verkkovirtaan. Irrota pistoke jokaisen käyttökerran jälkeen.
3. Älä käytä tai säilytä laitetta lämmönlähteiden läheisyydessä.
4. Käytä laitetta vain tasaisella alustalla.
5. Sijoita uuni tasolle, joka kestää vähintään 90°C:een lämpötilaa. Varmista, että laitteen yläpuolella on tilaa. Pidä laitteen ympärillä tarpeeksi tilaa.
6. Säilytä laitetta siten, ettei se ole suorassa auringonpaisteessa tai altistu sateelle.

7. Varmista, että virtajohto ei koske kuumiin pintoihin.
8. Lapset sekä fyysisesti, henkisesti, aisteiltaan tai tietämykseltään rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heitä valvotaan tai heitä on neuvottu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämiseen liittyvät vaarat.
9. Pienet lapset eivät saa käsitellä laitetta ja sen virtajohto täytyy pitää lasten ulottumattomissa.
10. Älä upota laitetta, johtoa tai pistoketta veteen. Laitteen voi pyyhkiä nihkeällä liinalla.
11. Varmista, että pistoke on irti ennen kuin puhdistat laitteen.
12. Koske laitteeseen vain täysin kuivilla käsillä.
13. Poista kaikki lisävarusteet laitteen sisältä, ja pese ja kuivaa sitten huolellisesti.
14. Älä liikuta laitetta, kun se on päällä.
15. Älä peitä laitteen osia alumiinifoliolla, koska se voi vahingoittaa laitetta.
16. Kun laite on käynnissä, sen metalliset ja lasiset osat kuumenevat. Koske silloin vain oven kahvaan.
17. Älä ripusta oveen mitään sen ollessa auki.
18. Älä laita laitteen päälle tiskirättejä tai lautasia.
19. Käytä laitetta ainoastaan ruoanlaittoon.
20. Laite tulee sijoittaa seinää vasten, kun laite on käytössä.
21. Älä anna hapokkaiden aineiden (sitruunanmehu, etikka jne.) olla laitteessa. Jos ne ovat kontaktissa laitteen kanssa pitkän aikaa, ne voivat vahingoittaa sen pintoja.
22. Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä, vaan tartu pistokkeeseen.
23. Älä käytä laitetta, mikäli laite tai virtajohto on vaurioitunut. Vain valtuutetut korjaajat saavat huoltaa laitetta ja vaihtaa virtajohtoja.
24. Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan valtuutettu henkilö.
25. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön, eikä siis sovellu kaupallisiin tai teollisiin tarkoituksiin.
26. 2006/95/EC- ja EMC 2004/108/EC -direktiivien mukainen.
27. Mikäli laitetta on huollettu/käytetty takuun vastaisesti, valmistajan takuu raukeaa.
28. Kun poistat laitteen käytöstä, varmista, että osat kierrätetään asianmukaisesti.
29. Älä jätä pakkausta lasten ulottuville.
30. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisillä kaukosäätimillä.


Säilytä nämä ohjeet.

Laitteen kuvaus (Kuva 1)

- A) kahva
- B) lämmityselementit
- C) grilliritilä
- D) roiskekaukalo
- E) paistotasot
- F) laitteen runko
- G) termostaatin säädin
- H) toiminnon valitsin
- I) lämpötilan merkkivalo
- L) virtakytkin ja ajastin
- M) haarukka grilliritilän ja roiskekaukalon poistamiseen

Ensimmäinen käyttökerta

Pidä laitetta ensin päällä tyhjänä, jotta laitteessa oleva haju poistuu:

- Kytke laite päälle kääntämällä nuppia (H) symboliin ; aseta lämpötila maksimiin ja laita ajastimeen 15 minuuttia.

- Jätä laitteen ovi auki ja varmista, että huone tuulettuu hyvin.

On tavallista, että prosessin aikana laitteen metalliosista tulee hieman savua. Prosessin jälkeen tuuleta huone huolellisesti.

Käyttöohjeet

- Aloita ruoanvalmistus laittamalla ruoat grilliin (C) tai kaukaloon (D).
- Kytke laite verkkovirtaan ja käytä toiminnon valitsinta (H) valitaksesi sopivan kypsennystavan:



Ylälämpö (gratiinille)



Alalämpö



Ylä- ja alalämpö samanaikaisesti

- Käännä termostaatin säädintä (G) ja aseta sopiva paistolämpötila.
- Aseta grilliritilä (C) ruoan kanssa uuniin haluamallesi tasolle (E). Käytä ”haarukkaa” (M, kuva 2). Kun valmistat ruokaa grillillä (C), laita uuniin myös roiskekaukalo (D) alemmalle tasolle (E) kuin ritilä. Näin kaikki ruoasta tippuva rasva valuu kaukaloon. Suosittelemme, että kaadat kaksi lasillista vettä roiskekaukaloon, jotta ei syntyisi savua ja epämiellyttävää hajua.

Huom! Sijoita ruot vähintään 2 cm:n päähän laitteen katon lämpöelementeistä.

- Käytä valitsinta (L) valitaksesi sopivan paistoajan. Tässä vaiheessa laite alkaa kypsentää ruokaa ja lämpötilan merkkivalo (I) syttyy. Valo sammuu, kun laite on saavuttanut asetetun lämpötilan.

Tärkeää! Pidä ruokaa silmällä kypsennyksen ajan.

- Kypsennysajan loputtua uuni sammuu automaattisesti ja hälyttää. Uuni voidaan sammuttaa myös manuaalisesti vääntämällä valitsin (L) symboliin .
- Irrota laitteen virtapistoke, avaa ovi ja poista ritilä (C) tai kaukalo (D) käyttämällä patakintaita tai mukana toimitettua ”haarukkaa” (M).










Puhdistaminen

- Säännöllinen puhdistaminen estää savun ja epämiellyttävien hajujen syntymistä ruoanlaiton aikana.
- Pyyhi aina laitteen ulkopinnat puhtaaksi kostealla sienellä. Älä käytä hankaavia kemikaaleja, jotka voivat vahingoittaa pintaa.
- Älä koskaan käytä laitteen sisäpintojen pesemiseen kemikaaleja, jotka voivat syövyttää alumiinia. Älä koskaan raaputa reunoja terävillä esineillä. Pyyhi kostealla sienellä jokaisen käyttökerran jälkeen, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Huom! Kaikki emaloidut osat täytyy pestä saippuavedellä tai hankaamattomilla kemikaaleilla.

- Kun laitteessa on rasvatahroja tai syntyy savua, suosittelemme, että poistat rasvan kuumaan saippuaveteen kastetulla sienellä.

Huom! Kuivaa pehmeällä liinalla. Hapokkaat tuotteet kuten sitruunamehu, tomaattimurska, viinietikka ja muut vastaavat vahingoittavat emalia ja hävittävät sen kiillon.

Reseptit/määrät	Lämpötila	Paistoaika	Toiminto
lihapaisti (1 kg)	200°-230°	60 min.	
paistettu kala (1 kg)	190°-210°	30-40 min.	
paistetut kasvikset (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Makkarat ja muut vastaavat (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Käärretty liha, vihannekset, kala (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Gratiinit (500 g)	230°	20-30 min.	
Uunissa valmistettu pasta (1 kg)	200°	20-30 min.	
Leipä, pizza, focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	
Kakut, leivonnaiset (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Keksit, muut pienet leivonnaiset (200 g)	170°	10-15 min.	