

# Käyttöohje

## Pöytäuuni Rommelsbacher KM3300

### TEKNISET TIEDOT

Liesi kahdella keitinlevyllä 180mm ja 145 mm

Toimii 220V – 50Hz verkkovirralla

Yhtenäisteho 2500W

Suurempi keittolevy ei toimi samanaikaisesti uunin kanssa.

Pöytäuuni / liesi on varustettu uunivalaistuksella ja 90 min. ajastimella.

Uuni on liitettävä maadoitettuun virtaverkkoon.

### TURVALLISUUSOHJEET

- Keitinlevyt ja uuni lämpenevät toimiessa korkeaan lämpötilaan, tämän takia on varottava laitteen kuumia pintoja.
- Lapset voi uunia käyttää vain aikuisen valvonnan alaisena tai jos ne ymmärtävät täysin sekä ovat kykeneviä noudattamaan mikroaaltouunin turvallisen käyttämisen periaatteita.
- Älä jätä toimivaa laitetta ilman valvontaa.
- Varo, ettei tämän tai muiden laitteiden sähköjohdot eivät koskettaisi laitteen kuumia pintoja.
- Älä muuntele laitetta missä tavoin, äläkä suorita itsenäisiä korjauksia. Korjaukset on annettava ammattilaisen tehtäväksi.
- Käytä laitetta vain kotitalouden ruuanlaittoa varten, ei koskaan muuhuun tarkoitukseen, esimerkiksi huoneen lämmitykseen.
- Älä lämmitä ruokaa pakkauksen kanssa, jos pakkaus ei ole tarkoitettu uuniin / liedelle. Älä ehdottomasti laita uuniin sanomalehteä tai paperipyyhkeitä.
- Älä laita mitään uunin eteen äläkä anna lian kerääntyä uunin luukun tiivisteille.
- Uuni on puhdistettava säännöllisesti ruokajäänteistä ja rasvasta.
- Irrota laite virtaverkosta ennen puhdistusta tai uunin lampun vaihtamista.

### LAITTEEN SIJAINNIN

Liesi on sijoitettava tasaisella ja vakaalla alustalla. On varmistettava, että laitteen ympärille olisi jätetty vapaa tilaa 10 cm taakse ja sivuille sekä eteen riittävästi oven aukaisua varten. Lieden yläpuolella ei saa ollaa kaappia. Tarpeessa on asennettava liesituuletin. Uunin etusivu ei pitäisi ollaa lähemmäs pöydän reunalle kuin 8 cm. Uunin tuuletusrakoja ei saa peittää eikä estää. Säädä liedon asento vaakasuoraan vatupassin avulla.

## LAITTEEN KÄYTTÖ

Ennen ensimmäistä käyttöä kuumenna levyjä 5 minuuttia täydellä teholla. Ennen uunin käyttöä kuumenna uunin ylä- ja alaosa 10 minuuttia maksimilämpötilalla ja sen jälkeen uunia grilliasennossa vielä 10 minuuttia. Sen avulla muodustuu suojauspinnoite keitinlevyille ja uunin vastuksille.

Keitinlevyillä voidaan käyttää kaikkia sileäpohjaisia keitinastioita tai pannuja. Älä käytä liian pientä astiaa pohjan halkaisijalla alle keitinlevyn halkaisijan.

Liitä pistoke pistorasiaan. Laita astia ruualla keitinlevylle. Keittämisen alkuvaiheessa säädä keitinalueen kytkin korkeimmalle teholle, lämpenemisen jälkeen muutaman minuutin kuluttua on teho säädettävä matalammalle.

Kytkimen asennot:

0 – kytketty pois

1 - matala kuumuus, keittämisen/ paistamisen jatkamiseksi

2 – paistaminen, keskimäinen kuumuus

3 - keittämisen / paistamisen alku.

Ruuan valmistumisen jälkeen säädä keitinalueen kytkin asentoon 0. Keittämisessä säästät energiaa, jos laitat kannen astian päälle. Tyhjää keitinastiaa ei saa sijoittaa toimivalle liedelle. Poista astiat liedeltä myös ruuanlaiton päättyessä. Astian pohja on oltava kuiva ja puhdas. Laitetta ei saa koskaan pestä juoksevalla vedellä eikä upottaa nesteisiin.

Uunin lämpötilakytkimellä valitset toimintalämpötilan 50 – 275 C asteen välillä. Molemmat merkkivalot syttyvät. Valitun lämpötilan saavutessa yläpuolinen merkkivalo sammuu.

Merkkivalo kytkeytyy päälle ja pois lämpötilan nousun ja laskemisen mukaisesti.

Uunitoiminnot:



### **Ylimmäinen ja alimmainen lämmitys kiertoilman kanssa**

Leivontaan ja paistoon, lämpö on yhtäläinen sekä ylhäällä että alhaalla. Ilmankierto jakaa ilman uunissa yhtäläisesti. Sopii erinomaisesti leivontaan leivinpaperilla, myös juustokakun, kuivakakun, laatikkoruokien, paistin, riistan lihan ja kalan sekä kaikkien klassisten reseptien valmistukseen.



### **Ylimmäinen ja alimmainen lämmitys**

Sama kuten edellinen, paitsi ilma kiertoilmaa.



### **Ylimmainen lämmitys kiertoilman kanssa ja kiertoilma**

Vuokaruokien ja kuorrutettujen ruokien valmistukseen.



#### **Alimmainen lämmitys kiertoilman kanssa ”pizza muoto”**

Tämä toiminto sopii mainiosti sellaisien ruokien valmistukseen kuten pizza, piirakka, *flambee*, uuniperunat jne. Suosittelemme käyttämään ensin toiminta ”*ylimmäinen ja alimmainen lämmitys*” (joko kiertoilman kanssa tai ilman sitä) ja sen jälkeen viimeiset 5 minuuttia käyttää tätä toimintoa. Kiertoilman käyttö auttaa jakaa ilman uunissa yhtäläisesti.



#### **Grilli – Ylälämpö + Rotisserie**

Tämä toiminto soveltuu lihan, kalan, vihannesten grillaukseen sekä kanan, varraspaistien jne. grillaukseen, myös gratinointiin.

Suosittellemme täyttää paistin levyn puoleksi vedellä ja käyttää sitä grillauksen aikana grilliritilän alla (rasva tippoja varten). Tämä auttaa pitämään uunin puhtaana ja höyry tekee ruuasta tosi murean.

### PUHDISTUS JA HUOLTO

Laite on ennen puhdistusta aina poistettava virtaverkosta. Suositeltavaa on puhdistaa liesi ja uuni aina jokaisen käytön jälkeen.

Älä käytä vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita eikä metallista hankausvälinettä.

Valmistaja kiistää vastuun laitteen väärästä käytämisestä, väärästä puhdistamisesta tai käyttöohjeiden laiminlyönnistä johtuvista vahingoista.

### YMPÄRISTÖNSUOJELU



Direktiivin 2002/96/EC mukaisesti on laite varustettu ylivedetyn roskakorin muotoisella symbolilla. Symboli merkitsee, että käytettyä laitetta ei saa heittää pois tavallisen talousjätteen mukana. Käyttäjän on toimitettava vanha laite sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätys- tai keräyspisteeseen.

Asianmukaisella lajittelulla vähennät sähkö- ja elektroniikkalaitteiden ja akkujen aiheuttamia ympäristöhaittoja ja edistät niiden uudelleenkäyttöä, kierrättämistä ja talteenottoa.