

Constructa

[fi] Käyttöohje

Kalusteisiin sijoitettava uuni CF232450

Turvallisuusohjeet	2	Paistaminen	9
Ympäristöystävällinen hävittäminen	3	Grillaus	10
Uusi laitteesi	3	Sulatus	12
Ennen ensimmäistä käyttöä	4	Jogurtti	12
Laitteen käyttö	5	Puhdistus ja hoito	13
Monitoimikello	5	Häiriöt ja korjaukset	15
Paistaminen	7	Testiruoat	16

⚠ Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohjeet laitteen mukana.

Ennen asennusta

Kuljetusvauriot

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Turvallisuusohjeita

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Kuuma uunitila

Palovamman vaara!

- Älä kosketa uunin kuumia sisäpintoja ja kuumennuselementtejä. Avaa laitteen luukku varovasti. Ulos saattaa päästä kuumaa höyryä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.
- Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

Palovaara!

- Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.
- Älä laita irrallista leivinpapereita varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpapereita voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpapereita vain tarvittavalle alueelle. Leivinpapereita ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Oikosulkuvaara!

Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei puristu kuumaan laitteen luukun väliin. Johdon eristys voi sulaa.

Palovamman vaara!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu kuumaa vesihöyryä.

Kuumat varusteet ja astiat

Palovamman vaara!

Älä ota kuumia varusteita tai astioita uunista ilman patalappuja.

Epäasianmukaiset korjaukset

Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpapereita tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpapereita uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämenu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen uunin tiiviste: jos uunin tiiviste on hyvin likainen, uuninluukku ei mene käytössä enää kunnolla kiinni. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.
- Uuninluukku istuimena ja säilytystilana: älä nojaa tai istuudu avoimen uuninluukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita uuninluukun päälle.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

 Tämä laite on merkitty käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukaisesti.

Direktiivi määrittelee puitteet koko EU:ta koskeville käytettyjen laitteiden takaisin ottamiselle ja uudelleenkäytölle.

Uusi laitteesi

Tässä luvussa saat tietoja laitteesta, käyttötavoista ja varusteista.

Ohjauspaneeli

Paina alaspainettavia valitsimia, jolloin vapautat ne lukituksesta ja lukitset ne.



Valitsin	Käyttö
Aikatoimintovalitsin	Aikatoiminnon valinta (ks. luku: Monitoimikello)
Kiertovalitsin	Valittua aikatoimintoa koskevien asetusten tekeminen
Käyttötavan valitsin	Käyttötavan valinta
Lämpötilanvalitsin	Lämpötilan valinta

Käyttötavat

Käyttötapa	Käyttö
 Kiertoilma	leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai kahdella tasolla
 Sulatusteho	lihanpalojen, leivän ja herkkien leivonnaisten (esim. kermakakku) hellävaraiseen sulatukseen
 Ylä-/alalämpö	leivontaan ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on kostea täyte (esim. juustokakku)
 Pizzateho	pakastetuille valmistuotteille ja ruoille, joihin tarvitaan voimakas lämpö alapuolelta (ks. luku Leivonta)
 Alalämpö	ruokiin ja leivonnaisiin, joiden alapintaan halutaan voimakkaampi ruskistus tai kuori. Kytke alalämpö päälle vain hetkeksi paistoaajan lopussa.
 Ympärigrillaus	linnuille ja suuremmille lihanpaloille
 Laajapintagrilli	matalille, pienille grillattaville tuotteille (esim. pihvit, makkarat)
 Pienipintagrilli	pienille määrille matalia, pieniä grillituotteita (esim. pihvit, paahtoleivät)
 Uunivalo	on avuksi uunitilan hoidossa ja puhdistuksessa.

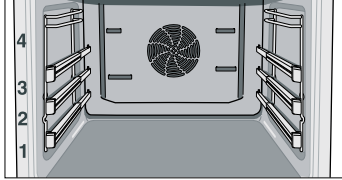
Kannatinkorkeudet

Uunitilassa on neljä kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Kun leivot ja paistat kiertoilmaalla , älä käytä kannatinkorkeutta 2. Ilmankierto heikkenee ja leivonta- ja paistotulos on huonompi.

Palovamman vaara!

Teleskooppikannattimet kuumenevat laitteen käytön aikana. Varo erityisesti aiheuttamasta palovammoja, kun ne on vedetty ulos.



Varusteet

Laitteen mukana toimitetaan seuraavat varusteet:



Leivinpelti, alumiinia
piiraiden ja pikkuleipien leivontaan



Uunipannu, emaloitu
mehukkaiden kakkujen leipomiseen, paistamiseen, grillaamiseen ja tippuvan nesteen keräämiseen



Ritilä, taivutettu
leivontaan vuoassa, paistamiseen paistoastiassa ja grillaukseen

Varusteita on saatavana alan liikkeistä:

Varusteet	Tilausnro
Leivinpelti, alumiinia	CZ 1332 X0
Leivinpelti, emaloitu	CZ 1342 X0
Uunipannu, emaloitu	CZ 1242 X0
Ritilä, matala	CZ 1442 X0
Ritilä, taivutettu, valeluaukolla	CZ 1432 X0
System-höyrykypsennin	CZ 1282 X0
Teleskooppikannatin, 2-osainen	CZ 1702 X2
Teleskooppikannatin, 3-osainen	CZ 1742 X2
Kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin, 4-osainen	CZ 1755 X2
Uuninluukun suojavaruste	440651

Leivinpelti ja uunipannu voivat muuttaa muotoaan suurten lämpötilaerojen takia (esim. pakaste kuumassa uunitilassa).

Ennen ensimmäistä käyttöä

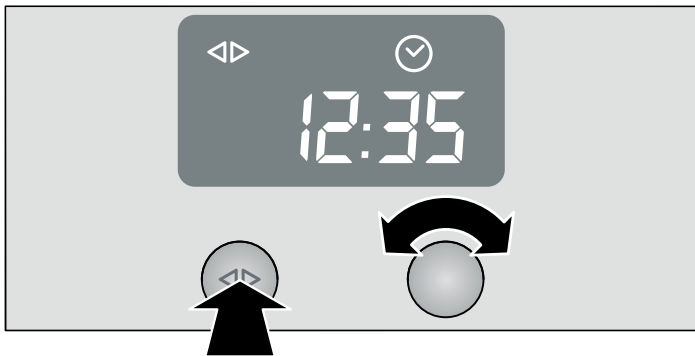
Aseta kellonaika ja puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä.

Kellonajan asetus

Huomautus: Kun painat aikatoimintovalitsinta , Sinulla on 3 sekuntia aikaa asettaa kellonaika kiertovalitsimella. Jos aika ei riittänyt, voit muuttaa kellonajan myöhemmin.

Kellonäytössä vilkkuu **0:00**.

- Siirry asetustilaan painamalla lyhyesti aikatoimintovalitsinta .
Symbolit  ja  palavat. Kellonäyttöön ilmestyy **12:00**.
- Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
Asetuksesi otetaan käyttöön automaattisesti 3 sekunnin kuluttua.



Kellonajan muuttaminen

Jos haluat muuttaa kellonaikaa myöhemmin, paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat taas. Muuta kellonaika kiertovalitsimella.

Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttöä.

- Poista varusteet ja pakkausjäämät uunitilasta.
- Puhdista varusteet ja uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella (ks. luku: Puhdistus ja hoito).
- Kuumenna ylä-/alalämmöllä  240 °C:ssa 30 minuuttia.
- Pyyhi jäähtynyt uunitila kuumalla astianpesuaineliuksella.
- Puhdista laitteen ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella.

Laitteen käyttö

Tässä luvussa saat ohjeet siitä, miten kytket laitteen päälle ja pois päältä ja miten valitset käyttötavan ja lämpötilan.

Laitteen kytkeminen päälle

1. Kierrä käyttötavan valitsinta, kunnes haluttu käyttötapa on asetettu.
2. Kierrä lämpötilanvalitsinta, kunnes haluamasi lämpötila on asetettu.

Merkkivalo  palaa laitteen kuumenemisen ajan ja aina jälkilämmön yhteydessä.

Laitteen kytkeminen pois päältä

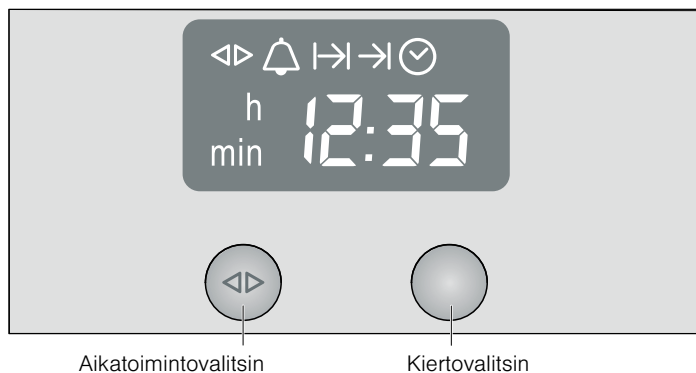
1. Kierrä käyttötavan valitsin takaisinpäin asentoon o.
 2. Kierrä lämpötilanvalitsin takaisinpäin asentoon ●.
- Jäähdytystuuletin voi käydä edelleen, kun laite on kytketty pois päältä.

Monitoimikello

Tässä luvussa saat tietoa siitä,

- miten asetat hälyttimen
- miten kytket laitteen automaattisesti pois päältä
- miten kytket laitteen automaattisesti päälle ja pois päältä (esivalintakäyttö)
- miten asetat kellonajan

Kellonäyttö



Aikatoiminto	Käyttö
 Hälytin	Hälytintä voit käyttää munakellon tai minuuttikellon tavoin. Laite ei kytkeydy automaattisesti päälle tai pois päältä.
 Toiminta-aika	Laite kytkeytyy asetetun toiminta-ajan jälkeen (esim. 1:30 tuntia) automaattisesti pois päältä
 Toiminnon päätyminen	Laite kytkeytyy asetettuna ajankohtana (esim. klo 12:30) automaattisesti pois päältä
Esivalintakäyttö	Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja pois päältä. Toiminta-aika ja toiminnon päätyminen yhdistetään.
 Kellonaika	Kellonajan asetus

Huomautuksia

- Kun asetat aikatoiminnon, aikaväli pitenee, kun asetat suurempia arvoja (esim. toiminta-aika asetettavissa **1:00h** asti minuutin tarkkuudella, yli **1:00h** 5 minuutin tarkkuudella).
- Aikatoiminnoissa Hälytin , Toiminta-aika , Toiminnon päätyminen  ja Esivalintakäyttö kuuluu asetettujen toimintojen jälkeen äänimerkki ja symboli  tai  vilkkuu. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla aikatoimintovalitsinta .
- Valitse aikatoiminto painamalla aikatoimintovalitsinta  aina vain lyhyesti. Sinulla on sitten 3 sekuntia aikaa asettaa valittu aikatoiminto. Sen jälkeen asetustilasta poistutaan automaattisesti.

Kellonäytön kytkeminen pois päältä ja päälle

1. Paina aikatoimintovalitsinta  6 sekunnin ajan. Kellonäyttö kytkeytyy pois päältä. Jos aikatoiminto on aktiivinen, kyseinen symboli pysyy valaistuna.
2. Paina lyhyesti aikatoimintovalitsinta . Kellonäyttö kytkeytyy päälle.

Hälytin

1. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.
2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella (esim. **5:00** minuuttia). Asetus otetaan käyttöön automaattisesti. Sen jälkeen näytössä näkyy jälleen kellonaika ja hälyttimen aika kuluu.



Toiminta-aika

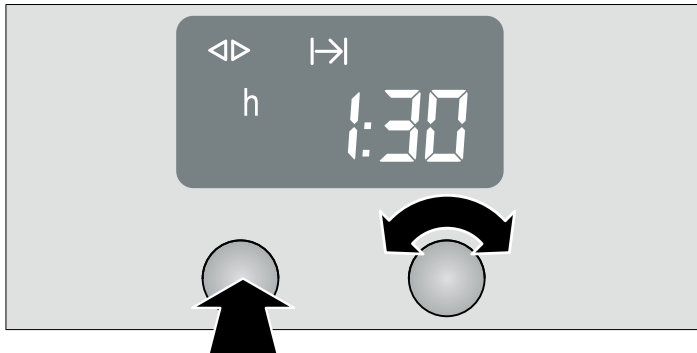
Automaattinen pois päältä kytkentä asetetun toiminta-ajan jälkeen.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila.

Laite kuumenee.

2. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.

3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella (esim. **1:30** tuntia).
Asetus otetaan käyttöön automaattisesti. Sen jälkeen näytössä näkyy jälleen kellonaika ja asetettu toiminta-aika alkaa kulua.



Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

1. Kierrä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisin päin asentoon o.
2. Lopeta aikatoiminto painamalla aikatoimintovalitsinta .

Toiminnon päättyminen

Automaattinen pois päältä kytkentä asetettuna ajankohtana.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila.

Laite kuumenee.

2. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.
3. Aseta toiminnon päättymisen kiertovalitsimella (esim. klo **12:30**).

Asetus otetaan käyttöön automaattisesti. Sen jälkeen näytössä näkyy jälleen kellonaika.



Laite kytkeytyy asetettuna päättymisajankohtana automaattisesti pois päältä.

1. Kierrä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisin päin asentoon o.
2. Lopeta aikatoiminto painamalla aikatoimintovalitsinta .

Esivalintakäyttö

Laite kytkeytyy automaattisesti päälle ja esivalittuna päättymisajankohtana pois päältä. Yhdistä sitä varten aikatoiminnot Toiminta-aika ja Toiminnon päättyminen.

Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

1. Aseta käyttötapa ja lämpötila.

Laite kuumenee.

2. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.

3. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella (esim. **1:30** tuntia).
Asetus otetaan käyttöön automaattisesti.

4. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.

5. Aseta toiminnon päättymisen kiertovalitsimella (esim. klo **12:30**).

Laite kytkeytyy pois päältä, odottaa sopivaan ajankohtaan asti ja kytkeytyy sitten päälle (esimerkissä klo **11:00**). Laite kytkeytyy asetettuun päättymisaikaan automaattisesti pois päältä (klo **12:30**).

6. Kierrä käyttötavan- ja lämpötilanvalitsin takaisin päin asentoon o.

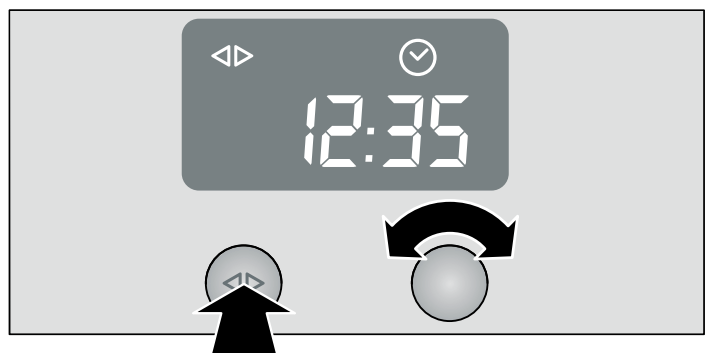
7. Lopeta aikatoiminto painamalla aikatoimintovalitsinta .

Kellonajan asetus

Voit muuttaa kellonajan vain, kun mikään aikatoiminto ei ole aktiivinen.

1. Paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että symbolit  ja  palavat.

2. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
Asetus otetaan käyttöön automaattisesti.



Asetusten tarkastaminen, korjaaminen tai poistaminen

1. Kun haluat tarkastaa asetuksesi, paina aikatoimintovalitsinta  niin monta kertaa, että kyseinen symboli palaa.
2. Tarvittaessa voit korjata asetustasi kiertovalitsimella.
3. Jos haluat poistaa asetuksesi, kierrä kiertovalitsinta vasemmalle takaisin lähtöarvoon.

Paistaminen

Kun leivot kiertoilmalla , älä käytä kannatinkorkeutta 2. Ilmankierto heikkenee ja leivontatulos on huonompi.

Leivontavarusteet

Leivontavuoat

Käytä tummia metallisia leivontavuoasia. Valkopeltivuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja kakku ei ruskistu tasaisesti. Jos haluat paistaa valkopeltivuoassa ja ylä-/alalämmöllä , käytä kannatinkorkeutta 1.

Aseta pitkänomainen vuoka ritilälle aina pitkittäin ja pyöreä vuoka ritilän keskelle.

Leivinpellit

Suosittelemme käyttämään alkuperäisiä leivinpeltejä, koska ne on sovitettu optimaalisesti uunitilaan ja uunitoimintoihin.

Työnnä leivinpellit varovasti uuniin vasteeseen saakka. Varmista, että leivinpellin viiste osoittaa laitteen luukkuun kohti.

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä kahdella tasolla paistaessasi mieluiten leivinpeltejä ja työnnä ne samanaikaisesti uuniin.

Ota huomioon, että leivonnaiset eivät ehkä ruskistu eri tasoilla samanaikaisesti. Ylemmällä tasolla oleva leivonnainen ruskistuu nopeammin ja voidaan ottaa aikaisemmin pois uunista.

Leivontataulukko perustaikinoille

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne pätevät alumiinisiin leivinpelteihin ja tummiin leivontavuokiin. Arvot voivat vaihdella taikinan tyypin ja määrän ja leivontavuoan mukaan.

Leipätaikinan arvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.

Suosittelemme asettamaan ensimmäisellä kokeilukerralla alemman annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

Jos leivot omien reseptiesi mukaan, ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.

Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita.

Perustaikina	Kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C
Sokerikakkutaikina					
Piirakka pellillä täytteellä	1	150 - 160	30 - 40	1	180 - 190
	1 + 3	150 - 160	30 - 40	-	-
Irtopohja-/pitkänomainen vuoka	1	150 - 160	55 - 70	2	160 - 170
Murotaikina					
Piirakka pellillä kuivalla täytteellä, esim. sirote	1	160 - 170	45 - 55	1	190 - 200
	1 + 3	160 - 170	60 - 70	-	-
Piirakka pellillä mehukkaalla täytteellä, esim. kermatäyte	1	160 - 170	70 - 80	1	190 - 200
Irtopohjavuoka, esim. rahkatorttu	1	160 - 180	50 - 90	2	170 - 180
Torttuvuoka	1	160 - 170*	25 - 35	2	170 - 180*
Täytekakkutaikina					
Kääretorttu	1	180 - 190*	10 - 15	1	200 - 210*
Kakkupohja (6 munaa)	1	150 - 160	25 - 40	2	160 - 170
Kakkupohja (3 munaa)	1	150 - 160*	20 - 30	2	160 - 170*
Hiivataikina					
Piirakka pellillä kuivalla täytteellä, esim. sirote	1	160 - 180	45 - 55	1	180 - 200
	1 + 3	170 - 180	50 - 60	-	-
Hiivataikinakranssi-/pitko (500 g)	1	160 - 170	35 - 45	1	180 - 190
Irtopohjavuoka	1	160 - 170	30 - 40	2	160 - 170
Rengasvuoka	1	160 - 170	35 - 45	2	170 - 180

* Esilämmitä uuni

Pienleivonnaiset	Kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C
Hiivataikina	1	160 - 170	15 - 25	2	180 - 190
	1 + 3	160 - 170	20 - 30	-	-
Marenkimassa	1	80	130 - 150	2	80
	1 + 3	80	150 - 170	-	-

* Esilämmitä uuni

Pienleivonnaiset	Kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C
Lehtitaikina/tuulihattutaikina	1	190 - 210*	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	190 - 210*	25 - 35	-	-
Sokerikakkutaikina, esim. muffinit	1	150 - 160*	25 - 35	1	170 - 180*
	1 + 3	150 - 160*	30 - 40	-	-
Murotaikina, esim. haarukkaleivät	1	140 - 150*	15 - 20	2	150 - 160*
	1 + 3	130 - 140*	20 - 25	-	-

* Esilämmitä uuni

Leipä/sämpylät	Kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C
Sämpylät	1	220*	15 - 25	1	240*
Pannuleipä	1	220*	15 - 25	1	240*

Leipätaikina 750 - 1000 g

Paistaminen valmiiksi	1	220*	35 - 40	2	220*
-----------------------	---	------	---------	---	------

Leipätaikina 1000 - 1250 g

Esipaistaminen	1	220*	10 - 15	2	240*
Paistaminen valmiiksi	1	180	40 - 45	2	200

Leipätaikina 1250 - 1500 g

Esipaistaminen	1	220*	10 - 15	2	240*
Paistaminen valmiiksi	1	180	40 - 50	2	200

* Esilämmitä uuni

Paistotaulukko ruoille ja pakastetuille valmistuotteille

Pizzateho  sopii erityisen hyvin tuoreille valmisruoille, jotka tarvitsevat paljon lämpöä alapuolelta, ja pakastetuille valmistuotteille.

Ota seuraavat seikat huomioon:

- Laita leivinpelleille leivinpaperi
- Älä laita ranskalaisia perunoita päällekkäin
- Käännä pakastetut perunatuotteet paistoaajan puolivälissä
- Mausta pakastetut perunatuotteet vasta paistamisen jälkeen

- Jätä sämpylöitä paistaessasi hiukan tilaa yksittäisten raakojen leivonnaisten väliin. Älä laita liian montaa kappaletta yhdelle leivinpelleille

- Noudata valmistajan ohjeita

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne pätevät alumiinisiin leivinpelteihin. Arvot voivat vaihdella taikinan tyypin ja määrän ja leivontavuoan mukaan.

Suosittelemme asettamaan ensimmäisellä kokeilukerralla alemman annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

Taulukon tiedot perustuvat siihen, että tuote laitetaan kylmään uuniin.

Pizzateholla  ei voi paistaa kahdella tasolla.

Ruoat	Kiertoilma 			Pizzateho 	
	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C
Pizza, tuore	1	180 - 190	20 - 30	1	200 - 220*
	1 + 3	170 - 180	30 - 40	-	-
Täytetty piirakka	1	190 - 200*	15 - 25	1	210 - 230*
Quiche	1	170 - 180	45 - 55	1	180 - 200*
Tarteletti	1	190 - 200*	30 - 45	1	200 - 220*
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	1	170 - 190*	45 - 60	1	170 - 190
Perunagratiini raaoista perunoista	1	180 - 190	60 - 70	1	170 - 180
Struudeli, pakastettu	1	180 - 200	35 - 45	1	180 - 200
Pizza, pakastettu	1	180 - 200	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	20 - 30	-	-

* Esilämmitä uuni

Ruoat	Kiertoilma 			Pizzateho 	
	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C
Perunatuotteet					
Ranskalaiset perunat	1	190 - 210	15 - 25	1	200 - 220
	1 + 3	170 - 190	25 - 35	-	-
Kroketit/Rösti	1	180 - 200	25 - 35	1	200 - 220
Leivonnaiset					
Sämpylät, pakastetut	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*
Paistovalmiit sämpylät, esipaistetut, pakastetut	1	180 - 200	10 - 20	1	170 - 190*
Paistovalmiit sämpylät, esipaistetut	1	180 - 200	5 - 15	1	170 - 190*

* Esilämmitä uuni

Ohjeita ja vihjeitä

Kakku on liian vaalea	Tarkasta kannatinkorkeus ja suositeltu leivonta-astia. Aseta leivontavuoka rutilälle, ei leivinpellille. Pidennä paistoaikaa tai nosta lämpötilaa.
Kakku on liian tumma	Tarkasta kannatinkorkeus. Lyhennä paistoaikaa tai laske lämpötilaa.
Leivontavuossa oleva kakku on ruskistunut epätasaisesti	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Älä laita leivontavuokaa suoraan uunitilan takaseinässä olevien ilmanpoistaukkojen eteen. Tarkasta leivontavuokan oikea sijainti rutilällä.
Leivinpellillä oleva kakku on ruskistunut epätasaisesti	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Kun paistat pienleivonnaisia, käytä samaa kokoa ja paksuutta.
Kakku on liian kuiva	Lyhennä paistoaikaa ja nosta hiukan lämpötilaa.
Kakku on sisältä liian kostea	Laske lämpötilaa. Huomaa: korkeammat lämpötilat eivät lyhennä paistoaikaa (ulkoa kypsä, sisältä raaka). Pidennä paistoaikaa ja kohota kakkutaikinaa kauemmin. Laita taikinaan vähemmän nestettä.
Kakku painuu kasaan, kun se otetaan uunista	Laita taikinaan vähemmän nestettä. Pidennä paistoaikaa tai laske lämpötilaa.
Annettu paistoaika ei pidä paikkaansa	Tarkasta pienleivonnaisten kohdalla leivinpellillä oleva määrä. Pienleivonnaiset eivät saa koskettaa toisiaan.
Pakastetuote on paistamisen jälkeen epätasaisesti ruskistunut	Pakastetuotteissa säilyy eriateinen esiruskistus paistamisen jälkeen.
Pakastetuote ei ole ruskistunut, ei ole rapea, tai annetut ajat eivät pidä paikkaansa	Poista pakastetuotteiden pinnalla oleva jää ennen paistamista. Älä käytä pakastetuotteita, joissa on runsaasti jäätä.

Paistaminen

Kuumuutta kestämatön paistoastia aiheuttaa loukkaantumisaavan!

Käytä vain paistoastiaa, joka soveltuu nimenomaan uunikäyttöön.

Kun paistat kiertoilmalla , älä käytä kannatinkorkeutta 2. Ilmankierto heikkenee ja paistotulos on huonompi.

Paistaminen avoimessa astiassa

Paistamiseen käytetään paistoastiaa ilman kantta.

Kun paistat ylä-/alalämmöllä , käännä paisti, kun noin puolet tai kaksi kolmasosaa paistoajasta on kulunut.

Paistaminen uunipannulla

Uunipannulla paistettaessa muodostuu paistolientä. Tätä paistolientä voi käyttää maukkaana kastikepohjana.

Uunipannulla paistaessasi voit kypsentää myös lisukkeet mukana (esim. vihannekset).

Pienelle paistille voit käyttää uunipannun asemesta pienempää paistoastiaa. Laita astia suoraan rutilälle.

Paistaminen rutilällä ja uunipannulla

Laita rutilä uunipannuun ja työnnä nämä yhdessä samalle kannatinkorkeudelle.

Paistaminen suljetussa astiassa

Paistaminen tapahtuu suljetussa paistoastiassa kannen alla. Kannen alla paistaminen sopii erityisesti haudutettaviin ruokiin.

Paistotaulukko

Paistoaika ja lämpötila riippuvat paistin koosta, korkeudesta, tyypistä ja laadusta.

Yleisesti pätee: mitä kookkaampi paisti, sitä matalampi lämpötila ja pidempi paistoaika.

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne perustuvat paistamiseen avoimessa astiassa. Arvot voivat vaihdella paistin tyyhin ja määrän ja paistoastian mukaan.

Käytä ensimmäistä kertaa kokeillessasi alemmaa annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

Jätä paisti paistoaajan jälkeen noin 10 minuutiksi vetäytymään pois päältä kytkettyyn, suljettuun uuniin. Annettu paistoaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

Taulukon tiedot perustuvat siihen, että ruoka laitetaan kylmään uuniin ja liha otetaan suoraan jääkaapista.

Paistotuote	Kiertoilma 			Ylä-/alalämpö 	
	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C
Lihamureke (500 g:sta lihaa)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 210
Kala, kokonainen (300 g)	1	160 - 170	30 - 40	3	180 - 200
Kala, kokonainen (700 g)	1	160 - 170	40 - 50	2	180 - 200
Porsas					
Filee, medium (400 g)	1	170 - 180	30 - 45	3	200 - 220
Paisti kamaralla (1,5 kg)	1	160 - 170	120 - 150	2	190 - 210
Paisti, marmoroitunut ilman kamaraa, esim. etuselkä (1,5 kg)	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Paisti vähärasvainen (1 kg)	1	170 - 180	80 - 100	2	200 - 220
Kassler	1	160 - 180	60 - 80	2	190 - 210
Nauta					
Filee, medium (1 kg)	1	180 - 190	40 - 60	2	200 - 220
Paahtopaisti, medium (1,5 kg)	1	180 - 190	30 - 45	2	200 - 220
Patapaisti (1,5 kg)*	1	170 - 180	120 - 150	2	200 - 220
Vasikka					
Vasikanpaisti/-rinta (1,5 kg)	1	160 - 170	90 - 120	2	180 - 200
Potka	1	160 - 170	100 - 130	2	190 - 210
Lintu (ilman täytettä)					
Broileri, kokonainen (1 kg)	1	170 - 180	60 - 70	2	200 - 220
Ankka, kokonainen (2 - 3 kg)	1	160 - 170	90 - 120	1	190 - 210
Hanhi, kokonainen (3 - 4 kg)	1	150 - 160	130 - 180	2**	180 - 200
* Paista patapaisti kannellisessa astiassa					
** Käytä korkealle paistotuotteelle kannatinkorkeutta 1					

Ohjeita ja vihjeitä

Kuori on liian paksu ja/tai paisti liian kuiva	Tarkasta kannatinkorkeus. Laske lämpötilaa tai lyhennä paistoaikaa.
Kuori on liian ohut	Nosta lämpötilaa tai kytke paistoaajan loputtua hetkeksi grilli päälle.
Liha ei ole sisältä kypsä	Poista tarpeettomat varusteet uunitilasta. Pidennä paistoaikaa. Tarkasta paistin sisälämpötila lihalämpömittarin avulla.
Uunissa oleva vesihöyry tiivistyy laitteen luukkuun.	Vesihöyry kuivuu laitteen käytön aikana. Jos vesihöyryä on hyvin runsaasti, voit avata laitteen luukun varovasti hetkeksi, jotta vesihöyry poistuu nopeammin.

Grillaus

Huomio!

Laitteen luukku avoimena grillaaminen vaurioittaa kalusteita: Korkea kuumuus vaurioittaa vieressä olevia kalusteita. Pidä laitteen luukku suljettuna grillauksen aikana.

Käytä grillaukseen aina ritilää ja uunipannua. Laita ritilä uunipannuun ja työnnä molemmat uuniin grillitaulukossa annetulle kannatinkorkeudelle. Laita grillattava tuote aina ritilän keskelle.

Käytä useampia lihanpaloja grillatessasi samaa lihalaatua ja samankokoisia ja -painoisia paloja.

Ympärigrillaus

Ympärigrillaus  sopii erityisesti linnulle ja lihalle (esim. kamarapintainen porsaampaisti), joka halutaan grillata joka puolelta rapeaksi.

Käännä grillattava, kun puolet tai kaksi kolmasosaa grillausajasta on kulunut.

Pistele ankan ja hanhen siipien ja reisien alle nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan ja pinta paistumaan rapeaksi.

Uunitila voi ritilällä tapahtuvassa ympärigrillauksessa likaantua runsaammin grillattavasta tuotteesta riippuen. Puhdista uunitilan tähden jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni.

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja ja ne pätevät emaloituun uunipannuun, jossa on ritilä. Arvot voivat vaihdella grillituotteen tyyppin ja määrän mukaan.

Käytä ensimmäistä kertaa kokeillessasi alemmaa annetuista lämpötiloista. Matalampi lämpötila ruskistaa yleensä tasaisemmin.

Jätä grillituote lopuksi noin 10 minuutiksi vetäytymään pois päältä kytkettyyn, suljettuun uuniin. Annettu grillausaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

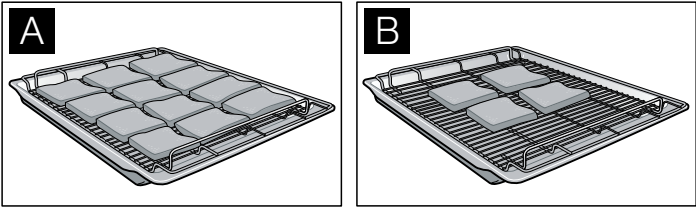
Tiedot perustuvat siihen, että ruoka laitetaan kylmään uuniin ja liha otetaan suoraan jääkaapista.

Grillituote	Kannatinkorkeus	Lämpötila °C	Grillausaika minuutteina
Paahtopaisti, medium	2	220 - 240	40 - 50
Lampaanreisi luuton, medium	2	170 - 190	120 - 150
Porsas			
Kamarapintainen porsaampaisti	2	170 - 190	140 - 160
Porsaanspotka	2	180 - 200	120 - 150
Lintu (ilman täytettä)			
Broilerinpuolikas, 1 - 2 kpl	2	210 - 230	40 - 50
Broileri, kokonainen, 1 - 2 kpl	2	200 - 220	60 - 80
Ankka, kokonainen, 2 - 3 kg	2	180 - 200	90 - 120
Hanhi, kokonainen, 3 - 4 kg	1	150 - 170	130 - 160

Tasogrillaus

Käytä suurille määrille matalia grillituotteita laajapintagrilliiä  (kuva A).

Käytä pienille määrille matalia grillituotteita pienipintagrilliiä . Laita grillattava tuote ritilän keskelle (kuva B). Pienipintagrilliiä käyttäessäsi säästät energiaa.



Sivele grillituote halutessasi kevyesti öljyllä.

Käännä grillattava, kun puolet tai kaksi kolmasosaa grillausajasta on kulunut.

Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Arvot voivat vaihdella grillituotteen tyyppin ja määrän mukaan. Ne pätevät, kun tuote laitetaan kylmään uuniin ja liha otetaan suoraan jääkaapista.

Voit vaikuttaa grillaustulokseen vaihtamalla ritilän asentoa:

Ritilän asento	Käyttö
	Laita taivutettu ritilä uunipannuun syvennys alaspäin: sopii grillituotteelle, joka kypsennetään läpikypsäksi
	Laita taivutettu ritilä uunipannuun syvennys ylöspäin: sopii grillituotteelle, josta halutaan puoliraaka tai medium

Huomautus: Käytä uunipannua aina normaalissa käyttöasennossa (ei ylösalaisin).



Grillituote	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Grillaus- aika minuutteina	Huomautus
Makkarat	4	250	10 - 14	Tee kevyet viillot
Vihannekset	4	270	15 - 20	
Täytetty paahtoleipä	3	220	10 - 15	Kannatinkorkeus riippuu täytteen paksuudesta
Porsas				
Fileepihvit, medium (3 cm paksut)	4	270	12 - 15	Haluttuun kypsennystulokseen voidaan vaikuttaa riti- län asennolla
Pihvi, läpikypsä (2 cm paksu)	4	270	15 - 20	
Nauta				
Fileepihvit (3 - 4 cm paksut)	4	270	15 - 20	Grillausaikoja voidaan lyhentää tai pidentää halutun kypsyysasteen mukaan
Tournedos	4	270	12 - 15	
Lammas				
Fileet	4	270	8 - 12	Grillausaikoja voidaan lyhentää tai pidentää halutun kypsyysasteen mukaan
Kyljykset	4	270	10 - 15	

Grillituote	Kannatin- korkeus	Lämpötila °C	Grillaus- aika minuutteina	Huomautus
Lintu				
Broilerin koivet	3	250	25 - 30	Pistelemällä nahkaan reikiä voidaan estää kuplanmuo- dostus grillattaessa
Broilerinpalat	3	250	25 - 30	
Kala				
Pihvit	4	220	15 - 20	Palojen on hyvä olla yhtä paksuja
Kyljykset	4	220	15 - 20	
Kokonaiset kalat	3	220	20 - 25	

Sulatus

Tässä luvussa kerrotaan, miten voit sulattaa kiertoilmalla  tai sulatusteholla .

Sulatus kiertoilmalla

Käytä pakastetuotteiden sulatukseen ja kypsennykseen käyttötapaa Kiertoilma .

Ota tällöin seuraavat seikat huomioon:

- Sulatettujen pakastetuotteiden (ennen kaikkea lihan) kypsennysaika on lyhyempi kuin tuoreiden tuotteiden
- Pakastetun lihan kypsennysaika pitenee sulatusajan verran
- Sulata pakastetut linnut aina ennen kypsennystä, jotta saat poistettua sisäelimet
- Kypsennä pakastettu kala aina samassa lämpötilassa kuin tuore kala
- Voit laittaa alumiinivuoissa olevia pakastettuja valmisvihanneksia suuremman määrän samanaikaisesti uuniin
- Käytä yhdellä tasolla sulattamiseen kannatinkorkeutta 1 ja kahdella tasolla sulattamiseen kannatinkorkeuksia 1 + 3
- Noudata pakastettujen elintarvikkeita käsitellessäsi valmistajan ohjeita

Pakasteruoka	Lämpötila °C	Sulatusaika minuutteina
Raa'at pakastetuotteet/ pakastetut elintarvikkeet	50	30 - 90
Leipä/sämpylät (750 - 1500 g)	50	30 - 60
Kuivat pakastepiirakat	60	45 - 60
Kosteat pakastepiirakat	50	50 - 70

Sulatusteho

Käyttötavalla Sulatusteho  voit sulattaa erityisen hyvin herkäät leivonnaiset (esim. kermakakut).

1. Kytke sulatusteho  päälle.
 2. Sulata pakastetuotetta tyypistä ja koosta riippuen 25 - 45 minuuttia.
 3. Ota pakaste uunista ja anna jälkisolaa 30 - 45 minuuttia.
- Pienten määrien (pienten kappaleiden) kohdalla sulatusaika lyhenee 15 - 20 minuuttiin ja jälkisolatusaika 10 - 15 minuuttiin.

Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa myös jogurttia itse. Tähän käytetään uunivalon  lämpöä.

1. Poista varusteet ja ristiköt, teleskooppikannattimet tai yksittäiset ripustusjärjestelmät.
2. Lämmitä 1 litra UHT-kestomaitoa (3,5 % rasvaa) tai pastöroitua tuoremaitoa lämpötilaan 40 °C tai kiehauta 1 litra tuoremaitoa lyhyesti ja jäähdytä se lämpötilaan 40 °C.
3. Lisää maitoon 150 g kiinteää jogurttia, sekoita ja jaa tasaisesti lasihin tai vuokiin. Laita yhteen astiaan enintään 200 ml.
4. Sulje täytetyt astiat sopivilla kansilla tai tuorekelmulla.
5. Esilämmitä uunia laajapintagrillillä  15 minuuttia lämpötilassa 100 °C.
6. Aseta sen jälkeen käytettävän valitsin kohtaan Uunivalo .
7. Aseta astiat tasaisin välein koko uunin pohjan alueelle ja sulje laitteen luukku.
8. Kytke 8 tunnin kuluttua uunivalo pois päältä ja laita astiat vähintään 12 tunniksi jääkaappiin.

Puhdistus ja hoito

⚠ Oikosulkuvaara!

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua laitteen puhdistamiseen.

Huomio!

Virheellisen puhdistuksen aiheuttamat pintavauriot: Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- alkoholipitoisia puhdistusaineita
- hankaavia puhdistusvälineitä kuten teräsvillaa tai hankaussieniä.

Noudata taulukossa olevia ohjeita.

Huomautus: Suositeltavia puhdistus- ja hoitotuotteita on saatavana huoltopalvelusta. Noudata kulloisenkin valmistajan ohjeita.

Laitteen ulkopinnan puhdistus

Laitteen osa/pinta	Puhdistusaine/-väline
Teräspinnat	Levitä astianpesuaine pehmeällä, kostealla liinalla tai ikkunaliinalla; kuivaa pehmeällä liinalla. Jos likaantuminen on runsasta, käytä mattapintaiselle teräkselle tarkoitettua puhdistusainetta.
Maalattut pinnat/lasipinnat	Levitä astianpesuaine pehmeällä, kostealla liinalla tai ikkunaliinalla; kuivaa pehmeällä liinalla.
Luukun lasit	Levitä lasinpesuaine tai astianpesuaine pehmeällä, kostealla liinalla tai ikkunaliinalla; kuivaa pehmeällä liinalla. Laitteen luukun sisäpuolisessa lasissa on pinnoite, joka voi näyttää vaalealta peitteeltä.

Uunitilan puhdistus

Huomio!

Pintavaurioiden vaara! Älä käytä uuninpuhdistusaineita, joita käytetään kuumentamalla uunia.

Huomautuksia

- Emalissa voi olla teknisistä syistä johtuvia värieroja, mikä ei vaikuta mitenkään toimintaan.
- Ohuiden peltien reunat voivat olla karkeat. Korroosiosuoja on kuitenkin taattu.

Laitteen osa	Puhdistusaine/-väline
Emalipinnat	Levitä astianpesuaine tai etikkavesi pehmeällä, kostealla liinalla tai ikkunaliinalla; kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineella. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Jos likaantuminen on runsasta, suosittelemme uuninpuhdistusgeeliä. Se voidaan levittää täsmällisesti juuri tarvittavaan kohtaan.
Ovitiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos
Ristikot/teleskoopipikannatin	Kuuma astianpesuaineliuos
Varusteet	Liuota varusteet kuumassa astianpesuaineliuoksessa. Puhdista harjalla ja astianpesusienellä tai astianpesukoneessa.

Likaantumisen välttäminen

Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen, koska lika palaa kiinni seuraavan kuumennuksen yhteydessä ja on vain vaikeasti poistettavissa. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.

Käytä mahdollisuuksien mukaan Kiertoilmaa . Likaantuminen on tässä käytössä vähäisempää.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

Voit helpottaa puhdistamista ottamalla laitteen luukun pois paikaltaan.

⚠ Loukkaantumisvaara!

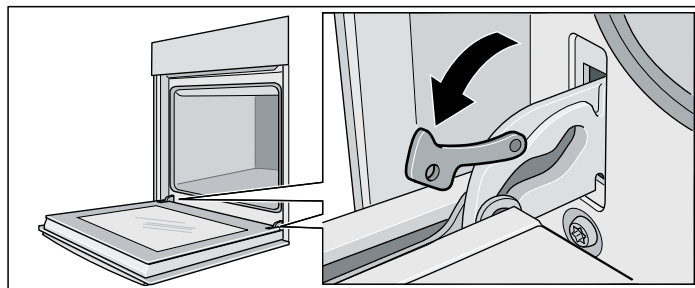
Laitteen luukun saranat voivat sulkeutua kovalla voimalla. Käännä saranan sulkuvipu laitteen luukun irrotusta varten aina kokonaan auki ja paikalleen asennuksen jälkeen taas kokonaan kiinni. Älä tartu saranaan.

⚠ Loukkaantumisvaara!

Jos laitteen luukku on irronnut toiselta sivulta pois paikaltaan, älä tartu saranaan. Sarana voi sulkeutua kovalla voimalla. Soita huoltopalveluun.

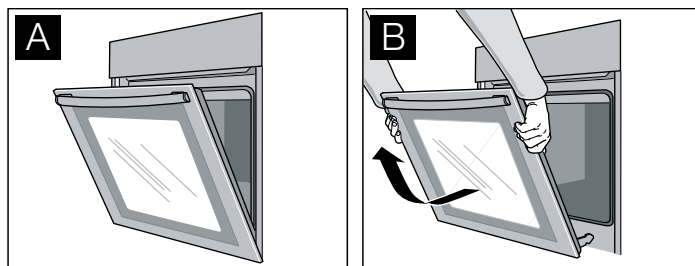
Laitteen luukun irrotus

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Käännä sulkuvipu vasemmalla ja oikealla kokonaan auki.



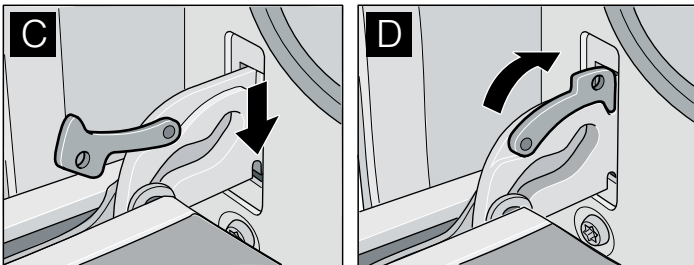
Saranat lukittuvat eivätkä voi kääntyä kiinni.

3. Sulje laitteen luukkua niin paljon, että tunnet vasteen (kuva A).
4. Tartu luukkuun molemmiin käsiin vasemmalta ja oikealta, sulje hiukan lisää ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



Laitteen luukun asennus

1. Aseta saranat paikoilleen pidikkeisiin vasemmalla ja oikealla (kuva C).
Kummassakin saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen.
2. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
3. Käännä sulkuvipu vasemmalla ja oikealla kokonaan kiinni (kuva D).



Laitteen luukku on lukittu eikä sitä saa enää irrotettua.

4. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien puhdistus

Voit irrottaa laitteen luukun sisemmän lasin puhdistuksen helpottamiseksi.

⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun sisäpuolella olevat rakenneosat voivat olla teräväreunaiset. Voit saada viiltohaavoja. Käytä suojakäsineitä.

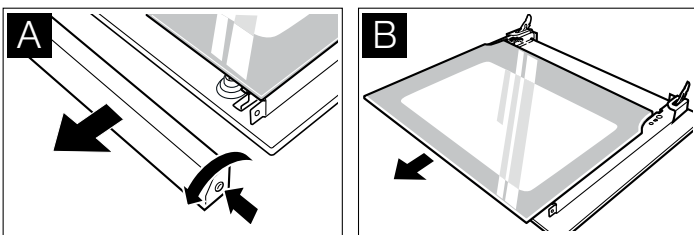
⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitetta saa käyttää vasta, kun luukun lasit ja laitteen luukku ovat kunnolla paikoillaan.

Luukun lasin irrotus

Huomautus: Pane ennen irrotusta merkille, missä asennossa luukun lasi on, jotta et asenna sitä myöhemmin väärinpäin.

1. Ota laitteen luukku pois paikaltaan ja laita se etusivu alaspäin pehmeälle, puhtaalle alustalle (ks. luku: Laitteen luukun irrotus ja asennus)
2. Ruuvaa laitteen luukun suojus ylhäällä vasemmalta ja oikealta irti ja ota pois paikaltaan (kuva A).
3. Nosta luukun lasia ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



Puhdistus

Puhdista luukun lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

Huomio!

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistuslastaa. Lasi voi vaurioitua.

Luukun lasin asennus

1. Työnnä luukun lasi paikalleen vasteeseen saakka.
2. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
3. Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen.

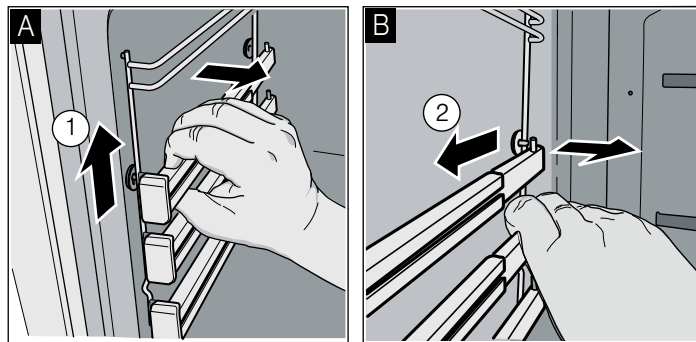
Ristikoiden puhdistus

Voit ottaa teleskooppikannattimilla varustetut ristikot pois paikoiltaan puhdistamisen helpottamiseksi.

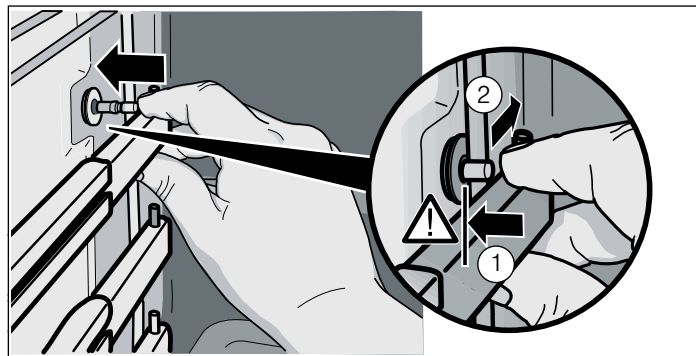
⚠ Uunitilan kuumat osat aiheuttavat palovamman vaaran.!

Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.

1. Paina ristikoita edestä ylöspäin ja ota sivuttain pois paikoiltaan (kuva A).
2. Vedä ristikoita takaa eteenpäin ja ota sivuttain pois paikoiltaan (kuva A).



3. Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä tai harjalla.
4. Kiinnitä ristikot taas samalle sivuseinälle.
5. Laita ristikot takaa paikalleen vasteeseen saakka.
6. Paina ristikoita taaksepäin.
7. Laita ristikot edestä paikalleen vasteeseen saakka ja paina alaspäin.



8. Työnnä teleskooppikannattimet paikoilleen vasteeseen saakka ja sulje laitteen luukku.

Häiriöt ja korjaukset

Tarkasta häiriön sattuessa seuraavassa taulukossa olevat vihjeet ennen kuin soitat huoltopalveluun.

⚠ Sähköiskun vaara!

- Laitteen elektroniikkaan liittyvät työt saa tehdä vain asianmukaisen koulutuksen saanut ammattilainen.
- Elektroniikkaan liittyvissä töissä laitteesta on ehdottomasti katkaistava virta. Kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake irti asuntosi sulakerasiasta.

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide
Sähkötoiminnossa on häiriö (esimerkiksi merkkivalot eivät pala enää)	Sulake palanut	Tarkasta sulakkeet sulakerasiassa, vaihda tarvittaessa
Neste tai juokseva taikina kerääntyy selvästi yhdelle sivulle	Laite ei ole asennettu vaakatasoon	Tarkasta laitteen asennus (ks. asennus-ohje)
Kellonäytössä vilkkuu 0:00	Virransaanti oli keskeytynyt	Aseta kellonaika uudelleen (ks. luku: Monitoimikello)
Elektronisesti ohjatuissa toiminnoissa on häiriö	Energiapulsseja (esim. salamanisku)	Aseta kyseinen toiminto uudelleen
Paistettaessa tai grillatessa muodostuu käryä	Grillivastuksessa oleva rasva palaa	Grillaa tai paista edelleen, kunnes rasva grillivastuksessa on palanut
	Ritilä tai uunipannu on työnnetty väärin paikalleen	Laita ritilä uunipannuun ja työnnä ne yhdessä alemmalle kannatinkorkeudelle
Uunitilaan muodostuu runsaasti kondenssivettä	Normaali ilmiö (esimerkiksi kun paistetaan kakkua, jossa on hyvin kostea täyte, tai suurta paistia paistettaessa)	Avaa laitteen luukku silloin tällöin hetkeksi käytön aikana
Emaloiduissa varusteissa on mattapintaisia, vaaleita tahroja	Normaali ilmiö, joka johtuu tippuvasta lihanesteestä tai hedelmämehusta	Ei mahdollinen
Luukun lasit ovat höyrystyneet	Normaali ilmiö, joka johtuu lämpötilaeroista	Kuumenna laite lämpötilaan 100 °C ja kytke 5 minuutin kuluttua taas pois päältä.

Uunilampun vaihto

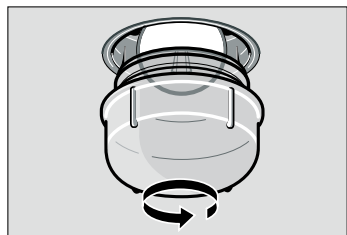
Vaihda palanut uunilamppu.

Varalamppuja saat huoltopalvelusta tai alan liikkeistä: E14, 220 - 240 V, 40 W, kuumankestävä 300 °C asti. Käytä vain näitä uunilamppuja.

⚠ Sähköiskun vaara!

Katkaise laitteesta virta. Kytke automaattisulake pois päältä tai kierrä sulake asunnossasi olevassa sulakerasiassa irti.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Kierrä lasisuojusta vasemmalle ja ota pois paikaltaan.



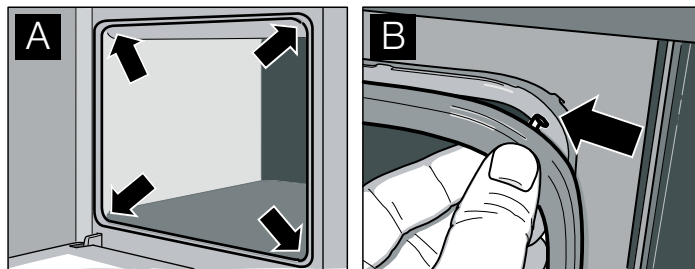
3. Vaihda uunilamppu samaan lampputyyppiin.
4. Ruuvaa lampun suojuksen takaisin paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Huomautus: Käytä kumikäsineitä, jos lasisuojusta on vaikea kiertää auki. Tai tilaa huoltopalvelusta apuväline (tilausnumero 613634).

Luukun tiivisteiden vaihto

Jos luukun tiiviste on viallinen, se on vaihdettava. Tiivisteitä on saatavana huoltopalvelusta.

Luukun tiiviste on kiinnitetty neljästä kohdasta (kuva A). Kun vaihdat tiivisteet, irrota ja kiinnitä koukut kaikista neljästä kohdasta (kuva B).



Tarkasta ennen kaikkea kulmista vielä kerran, että tiiviste on oikein paikallaan.

Huoltopalvelu

Käännä häiriöissä ja korjauksissa, joista et voi itse huolehtia, huoltopalvelun puoleen.

Osoitteet löydät huoltopalveluluettelosta.

Huomautus: Käyttövirheestä johtuva huoltopalvelun käynti aiheuttaa Sinulle kustannuksia.

Mainitse laitteen mallinumero ja sarjanumero, kun otat yhteyttä huoltopalveluun.

Löydät nämä tiedot laitteen tyyppikilvestä, joka on laitteen luukun takana alareunassa vasemmalla.

E-nro	FD-nro
-------	--------

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.constructa.de** ja Online-Shopista: **www.constructa-eshop.com**

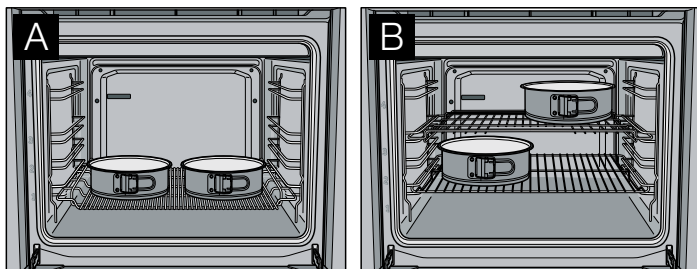
Testiruoat

Testiruoat normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan. Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita.

Paistaminen	Kannatin- korkeus	Käyttötapa	Lämpötila °C	Paistoaika minuut- teina
Pursotinpikkuleivät	2		160 - 170*	20 - 25
	1		140 - 150*	15 - 25
	1 + 3		140 - 150*	20 - 30
Small Cakes (20 kpl / pelti)	2		160 - 170**	20 - 30
	1		150 - 160**	20 - 30
	1 + 3		130 - 140**	25 - 35
Kakkupohja	2		160 - 170*	25 - 35
	1		150 - 160*	25 - 35
Pannupulla	1		180 - 190	45 - 55
	1		150 - 160	45 - 55
	1 + 3		150 - 160	50 - 60
Kannellinen omenapiirakka (vuoat vierekkäin, kuva A)	1		160 - 170*	70 - 80
Kannellinen omenapiirakka (vuoat viistosti eri tasoissa, kuva B)	1 + 3		170 - 180*	65 - 75

* Esilämmitä uuni

** Esilämmitä 10 minuuttia



Grillaus	Kannatin- korkeus	Ritilän asento	Käyttö- tapa	Lämpötila °C	Grillaus- aika minuutteina
Paahtoleipä (uunipannu + taivutettu ritilä)	4			275*	1 - 2
Pihvit, 12 kpl (uunipannu + taivutettu ritilä)	4			275	20 - 25**

* Esilämmitä 10 minuuttia

** Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut



9000701152

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(910823)