

BMP 250/251

Yhdistelmämikroaaltouuni

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	3
Vahinkojen syyt	6
Ympäristönsuojelu	6
Ympäristöystävällinen hävittäminen	6
Energiansäästöohjeita	6
Opi tuntemaan laitteesi	7
Näyttö ja valitsimet	7
Toimintovalitsimen asennot	7
Symbolit	7
Värit ja esitystapa	8
Lisätiedot i	8
Jäähdytyspuhallin	8
Varusteet	9
Ennen ensimmäistä käyttöä	9
Kielen asettaminen	9
Kellonajan muodon asetus	10
Kellonajan asetus	10
Päivämäärän asettaminen	10
Päiväyksen asettaminen	10
Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen	10
Uunin kuumentaminen	10
Varusteiden puhdistus	10
Laitteen aktivointi	11
Standby	11
Laitteen aktivointi	11
Mikroaaltouuni	11
Ohjeita astioista	11
Mikroaaltoteho	11
Mikroaaltokäytön säätäminen	12
Uuni	12
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	12
Pikakuunnus	13
Turvakatkaisu	13
Tasogrilli	13
Tasogrillin säätäminen	13
Yhdistelmäkäyttö	14
Yhdistelmäkäytön säätäminen	14
Sarjakäyttö	15
Sarjakäytön säätäminen	15
Kypsennysajan päätyminen	16
Automaattiohjelmat	17
Ohjelman säätäminen	17
Yksilöllinen asetus	17
Automaattiohjelmia koskevia huomautuksia	18
Ohjelmataulukko	19

Yksilölliset reseptit	20
Reseptin tallentaminen	20
Nimen syöttäminen	20
Reseptin käynnistäminen	21
Reseptin poistaminen	21
Ajastintoiminnot	21
Ajastin-valikon haku näyttöön	21
Hälytin	22
Ajanottokello	22
Pitkäaika-ajastin	23
Lapsilukko	23
Lapsilukon aktivointi	23
Lapsilukon deaktivointi	23
Perusasetukset	24
Puhdistus	26
Puhdistusaine	26
Mitä tehdä häiriön sattuessa?	27
Sähkökatko	28
Esittelykäyttö	28
Uunilampun vaihto	28
Tekniset tiedot	29
Huoltopalvelu	29
Taulukot ja vihjeet	30
Pakasteiden sulattaminen	30
Pakasteruokien sulatus, kuunnus tai kypsennys	31
Ruoan kuumentaminen	32
Ruoan kypsennäminen	33
Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä	33
Kakut ja leivonnaiset	34
Leipomisvihjeitä	35
Paistaminen ja grillaaminen	35
Paisto- ja grillausvihjeitä	37
Paistokset, gratiinit	37
Pakastetut valmistuotteet	37
Testiruokat	38
Akryyliamidi elintarvikkeissa	39

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

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan. Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

- Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvät- tai viljatyyntyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.
- Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan. Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpito-pakkauksissa. Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa astioissa ilman valvontaa. Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita. Älä kuivaa elintarvikkeita mikrossa. Älä sulata tai lämmitä elintarvikkeita, joissa on niukasti vettä, kuten esim. leipää, liian suurella mikroaaltoteholla tai liian pitkää aikaa.
- Ruokaöljy voi syttyä palamaan. Älä lämmitä pelkkää ruokaöljyä mikrossa.

Räjähdyksivaara!

Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää. Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

Vakavien terveystahinkojen vaara!

- Puutteellinen puhdistus voi ajan mittaan aiheuttaa laitteen ulkopinnan vaurioitumisen. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos. Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti. Pidä uunitila, luukun tiiviste, luukku ja luukun lukko aina puhtaina; ks. myös luku Puhdistus.
- Jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut, laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Soita huoltopalveluun.
- Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa. Älä poista koskaan ulkokuorta. Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laitteessa on korkeajännitettä. Älä poista ulkokuorta.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

- Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kumentamisen jälkeen. Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia. Älä kypsennä kuorellisia äyriäisiä. Paistettujen munien ja lasissa hyydytettyjen munien keltuainen on ensin rikottava. Elintarvikkeissa, joissa on kiinteä kuori tai nahka, kuten esim. omenat, tomaatit, perunat tai makkarat, kuori voi haljeta. Pistele kuoreen tai nahkaan reikiä ennen lämmittämistä.
- Vauvanruoassa oleva lämpö ei jakaudu tasaisesti. Älä lämmitä vauvanruokia suljetuissa astioissa. Poista aina kansi tai tutti. Sekoita tai ravista kunnolla lämmittämisen jälkeen. Tarkasta lämpötila ennen kuin annat ruokaa lapselle.
- Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kumentua kuumaksi. Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Ilmatiiviisti pakattujen elintarvikkeiden pakkaus voi haljeta. Noudata aina pakkauksessa olevia ohjeita. Käytä aina patalappua, kun otat ruoat uunista.

Palovamman vaara!

- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita kuumennettaessa aina lasipuikko/lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.
- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Sopimaton astia voi haljeta. Posliinisten ja keraamisten astioiden kahvoissa ja kansissa voi olla pieniä reikiä. Näiden reikien takana on ontto tila. Onttoon tilaan päässyt kosteus voi aiheuttaa astian halkeamisen. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.

Vahinkojen syyt

Huomio!

- Kipinöiden muodostuminen: Metallin -
esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n
päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta.
Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.
- Vettä kuumassa uunissa: Älä kaada koskaan vettä
kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä.
Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita
lasipohjaan.
- Alumiinivuokat: Älä käytä laitteessa alumiinivuokaa.
Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.
- Kosteat elintarvikkeet: Älä säilytä kosteita
elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa.
Älä varastoi ruokia laitteessa. Tästä voi aiheutua
korroosiot.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: Anna
uunin jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään
laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain
raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä
vaurioitua.
- Hyvin likainen tiiviste: Jos tiiviste on hyvin
likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä
enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat
vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- Laitteen kuljetus: Älä kanna tai kannattele laitetta
luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja
se saattaa murtua.
- Mikron käyttö ilman ruokia: Laitteen käyttö ilman
uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa
ylikuormituksen. Älä kytke laitetta päälle ilman,
että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on
pikainen astiastesti, ks. mikroaaltoastioita koskeva
luku.
- Mikrouuni-popcorn: Liian valitse liian korkeaa
mikroaaltotehoa. Käytä korkeintaan 600 W:n
tehoa. Laita Popcorn-pussi aina lasilautaselle.
Ylikuormitus voi säräkeä luukun lasin.

Ympäristönsuojelu

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä
sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste
electrical and electronic equipment - WEEE)
koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden
palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n
alueella.

Energiansäästöohjeita

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai
käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin
tekemään.
- Käytä leivontaan tummia, mustaksi maalattuja tai
emaloituja kakkuvuokia. Ne johtavat lämpöä
erityisen hyvin.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin.
Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun
paistoaikaa.
- Jos kypsennysaika on pitkä, voit kytkeä uunin
10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä
pois päältä ja käyttää jälkilämmön
loppukypsennämiseen.

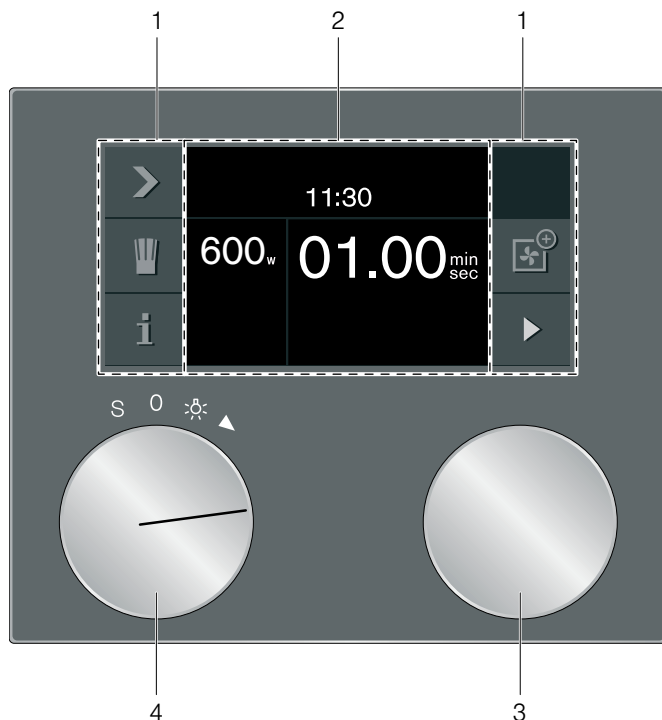
Opi tuntemaan laitteesi

Tässä tutustut uuteen laitteeseesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset valitsimet. Saat tietoja uunista ja lisävarusteista.

Näyttö ja valitsimet

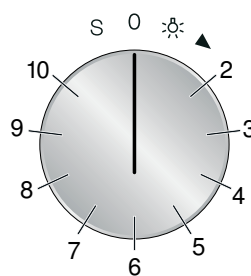
Tämä ohje koskee eri laiteversioita. Pienet poikkeamat ovat laitteen mallista riippuen mahdollisia.

Kaikkien laitemallien käyttö on identtistä.



1	Ohjauspaneeli	Nämä alueet reagoivat herkästi kosketukseen. Kosketa symbolia valitaksesi kyseisen toiminnon.
2	Näyttö	Näytössä näkyvät esimerkiksi tämänhetkiset asetukset ja valintamahdollisuudet.
3	Kiertovalitsin	Kiertovalitsimella voit tehdä asetukset eri käyttötavoissa.
4	Toimintovalitsin	Toimintovalitsimella voit valita mikroaaltotehon, uunitoiminnon, perusasetukset tai valon.

Toimintovalitsimen asennot



Asento	Toiminto
0	Nolla-asento
☀	Valo
2	1000 W mikroaaltoteho
3	600 W mikroaaltoteho
4	360 W mikroaaltoteho
5	180 W mikroaaltoteho
6	90 W mikroaaltoteho
7	🔥 Kuumailma
8	🔥☀ Tasogrilli + kuumailma
9	🔥☀ Tasogrilli + kiertoilma
10	🔥 Tasogrilli
S	Perusasetukset

Symbolit

Symboli	Toiminto
▶	Käynnistys
■	Pysäytys
	Tauko/loppu
x	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistaminen/asetusten tallentaminen
>	Valintanuoli
i	Lisätietojen haku näyttöön
🗨	Lisävihjeiden haku näyttöön
📖	Automaattiohjelmat, yksilöllisten reseptien haku käyttöön
🔧	Asetusten muokkaaminen
🔒	Lapsilukko
⌚	Ajastin-valikon haku näyttöön
⌚	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
rec	Menun tallentaminen
>A	Nimen syöttäminen
0 _w	Mikroaaltouuni, ruoan vetäytymisaika
🔥	Esittelykäyttö
🔥	Kuumennus ja tilanäyttö

»	Pikakuumennus ja tilanäyttö
⌚	Lyhytaika-ajastin
🕒	Ajanottokello
🍲	Paino
📶	Kypsennystulos
* ⦿	Pakasteiden sulattaminen
🍲	Kypsennys, yhdistelmäkypsennys
Yhdistelmäkäyttö:	
📶	Uunin haku käyttöön
📶	Uunin poistaminen käytöstä
📶	Uunin liittäminen käyttöön
📶	Mikron haku käyttöön
📶	Mikron poistaminen käytöstä
📶	Mikron liittäminen käyttöön

Värit ja esitystapa

Värit

Eri värit ohjaavat käyttäjää kulloisessakin säätövaiheessa.

oranssi	Ensimmäiset asetukset Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset
valkoinen	Säädettävissä olevat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen ja näyttöjen esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

Zoomaus	Arvot ja symbolit, jotka ovat juuri valituina, kuvataan suurennettuina.
Rajoitettu näyttö	Näytön sisältöä supistetaan hetken kulu- tua, ja siinä näkyy vain tärkein. Tämä toi- minto on ennakoasetuksena, ja se voidaan muuttaa perusasetuksissa.

Lisätiedot i

Koskettamalla symbolia **i** voit hakea näyttöön lisätietoja.

Ennen käynnistystä saat tietoja esimerkiksi asetetusta uunitoiminnosta. Näin voit tarkastaa, sopiiko tämänhetkinen asetus ruoallesi.

Käytön aikana saat tietoja esimerkiksi kuluneesta ja jäljellä olevasta ajasta ja/tai uunin tämänhetkisestä lämpötilasta.

Huomautus: Keskeytymättömässä käytössä ovat vähäiset lämpötilamuutokset kuumennuksen jälkeen normaaleja uunitoiminnosta riippuen.

Jäähdytyspuhallin

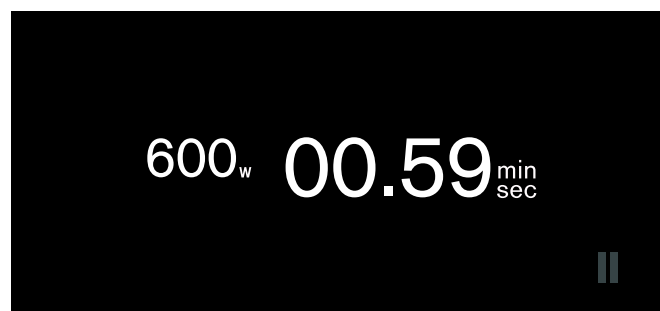
Laitteessa on jäähdytyspuhallin. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy päälle käytön aikana. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa käytön jälkeen.

Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

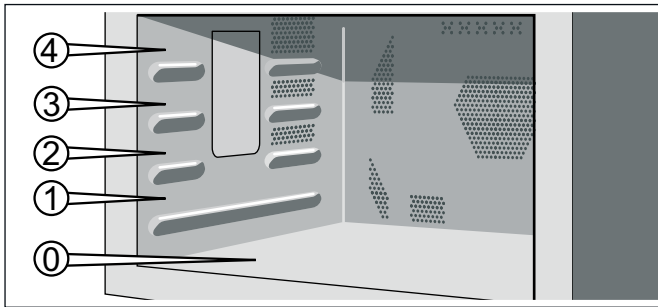
Huomautuksia

- Mikroikäytössä laite on kylmä. Jäähdytyspuhallin kytkeytyy siitä huolimatta päälle. Se voi käydä edelleen, vaikka mikroikäyttö on jo päättynyt.
- Luukun lasissa, sisäseinillä ja pohjalla voi olla kondenssivettä. Se on normaalia, eikä se vaikuta mikroaaltojen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

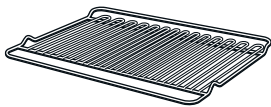


Varusteet

Varusteet voidaan asettaa laitteeseen neljään eri korkeuteen.



Huomautus: Astiat voit laittaa myös uunin pohjalle (korkeus 0).



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, grillipaloille ja pakasteille.

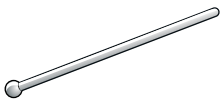
Huomautus: Voit vetää kaksi kolmasosaa ritilästä ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoat saa otettua helpommin uunista.



Lasiallas

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille, paistoksille ja gratiineille. Sitä voidaan käyttää myös roiskesuojana, kun grillaat lihaa suoraan ritilällä. Työnnä lasiallas sitä varten uuniin korkeudelle 1.

Lasiallasta voidaan käyttää laskualustana mikrokäytössä.



Lasipuikko

Nesteiden kuumennukseen kapeissa astioissa. Se estää viivästyneen kiehumisen. Kun kuumennat nestettä, laita lasipuikko aina astiaan.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa mikroaaltouunissasi. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Laitteen pitää olla valmiiksi asennettu ja liitetty verkkovirtaan.

Sähkökatkon jälkeen näyttöön ilmestyy valikko "Ensimmäiset asetukset". Nyt voit tehdä uuden laitteesi asetukset:

- Kieli
- Kellonajan muoto
- Kellonaika
- Päiväyksen muoto
- Päiväys

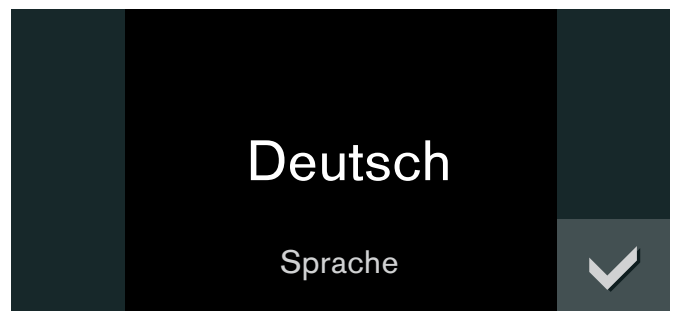
Huomautuksia

- Valikko "Ensimmäiset asetukset" ilmestyy näyttöön vain, kun laite kytketään ensimmäistä kertaa päälle sähköverkkoon kytkemisen jälkeen tai laite on ollut useamman päivän ilman sähköä. Näyttöön ilmestyy sähköliitännän jälkeen ensin noin 30 sekunninjaksiksi GAGGENAU-logo, sen jälkeen näyttöön ilmestyy automaattisesti valikko "Ensimmäiset asetukset".
- Voit muuttaa asetuksia milloin tahansa (ks. luku *Perusasetukset*).

Kielen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennakoasetettu kieli.

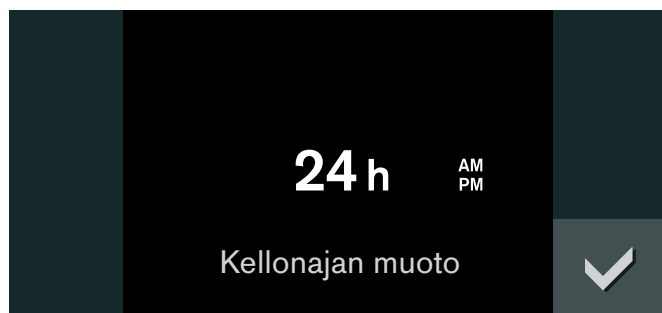
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi näytön kieli.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Kellonajan muodon asetus

Näyttöön ilmestyy kaksi valittavissa olevaa muotoa 24 h ja AM/PM. Esivalittuna on muoto 24h.

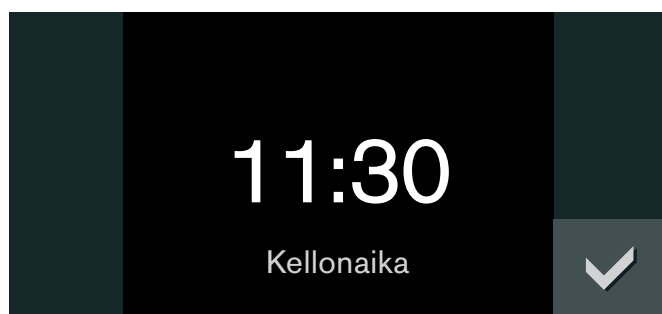
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Kellonajan asetus

Näyttöön ilmestyy kellonaika.

- 1 Aseta haluamasi kellonaika kiertovalitsimella.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päivämäärän asettaminen

Näyttöön ilmestyy kolme mahdollista muotoa D.M.Y, D/M/Y ja Y/M/D. Esivalittuna on muoto D.M.Y.

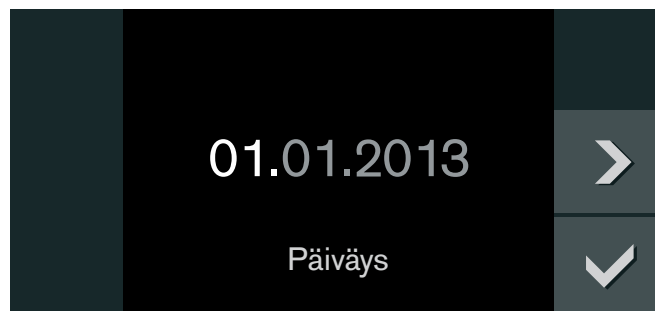
- 1 Valitse kiertovalitsimella haluamasi muoto.
- 2 Vahvista valitsimella ✓.



Päiväyksen asettaminen

Näyttöön ilmestyy ennalta asetettu päiväys. Päivän asetus on jo aktiivinen.

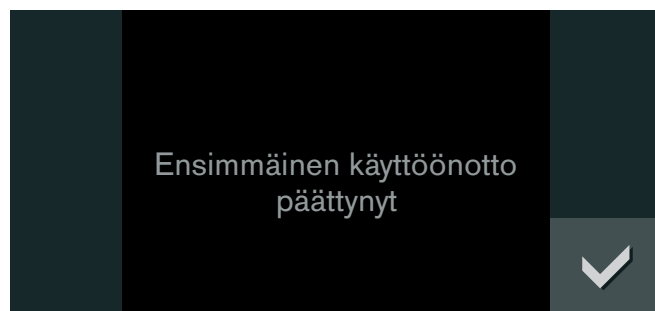
- 1 Aseta kiertovalitsimella haluamasi päivä.
- 2 Siirry symbolilla > kuukauden asetukseen.
- 3 Aseta kiertovalitsimella kuukausi.
- 4 Siirry symbolilla > vuoden asetukseen.
- 5 Aseta kiertovalitsimella vuosi.
- 6 Vahvista valitsimella ✓.



Ensimmäisen käyttöönoton lopettaminen

Näyttöön ilmestyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

Vahvista valitsimella ✓.



Laite siirtyy valmiustilaan ja näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Laite on nyt toimintavalmis.

Uunin kuumentaminen

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Parhaiten tähän sopii kuumennus yhden tunnin ajan toiminnolla tasogrilli + kuumailma  lämpötilassa 200 °C. Ohjeet tämän uunitoiminnon asettamisesta löydät luvusta *Uuni*.

Varusteiden puhdistus

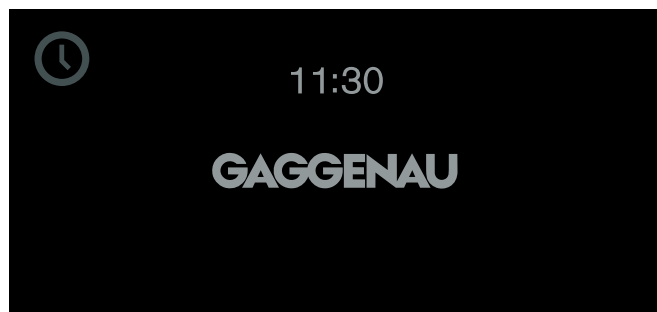
Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

Laitteen aktivointi

Standby

Laite on valmiustilassa (Standby), kun mitään toimintoa ei ole asetettu tai lapsilukko on aktivoitu.

Ohjauspaneeli on valmiustilassa himmeämpi.



Huomautuksia

- Valmiustilaa varten on valittavissa erilaisia näyttöjä. Ennakoasetuksena on GAGGENAU-logo ja kellonaika. Jos haluat muuttaa näyttöä, katso ohjeet luvusta "Perusasetukset".
- Näytön kirkkaus riippuu pystysuuntaisesta katselukulmasta. Voit muuttaa näyttöä perusasetuksissa olevan asetuksen "Kirkkaus" avulla.

Laitteen aktivointi

Poistuaksesi valmiustilasta voit joko

- kiertää toimintovalitsinta,
- koskettaa ohjauspaneelia,
- tai avata tai sulkea luukun.

Nyt voit asettaa haluamasi toiminnon. Toimintojen asetusta koskevat ohjeet löydät kyseisistä kappaleista.

Huomautuksia

- Standby-näyttö ilmestyy taas näyttöön, jos et ole pitkään aikaan aktivoinnin jälkeen tehnyt mitään asetusta.
- Uunivalo sammuu hetken kuluttua, kun luukku on auki.

Mikroaaltouuni

Mikroaallot muuttuvat elintarvikkeissa lämmöksi. Mikroaaltouunia voidaan käyttää solona eli yksin tai yhdessä toisen uunitoiminnon kanssa.

Huomautus: Luvusta *Taulukot ja vihjeet* löydät esimerkkejä sulatuksesta, kuumennuksesta ja kypsennyksestä mikroaallojen avulla.

Ohjeita astioista

Sopivia astioita ovat kuumuutta kestävät lasi-, lasikeramiikka-, posliini- ja keramiikka-astiat tai lämmönkestävät muoviasiat. Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi. Voit käyttää myös tarjoiluastioita. Siten Sinun ei tarvitse siirtää ruokaa astiasta toiseen. Käytä kulta- ja hopeakoristeisia astioita vain, jos valmistaja takaa, että ne sopivat mikroaaltouuniin.

Metalliasiat ovat sopimattomia. Mikroaallot eivät läpäise metallia. Suljetussa metalliastiassa oleva ruoka jää kylmäksi.

Huomio! Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Astiatesti: Älä kytke mikroa päälle ilman ruokaa. Poikkeuksena on seuraava astiatesti. Jos olet epävarma astian soveltuvuudesta mikrokäyttöön, tee tämä testi: Laita tyhjä astia ½ - 1 minuutiksi täydelle teholle säädettyyn laitteeseen. Tarkasta lämpötila välillä. Astian pitäisi olla kylmä tai kädenlämpöinen. Jos se kuumenee tai siitä lähtee kipinöitä, se ei ole sopiva.

Mikroaaltoteho

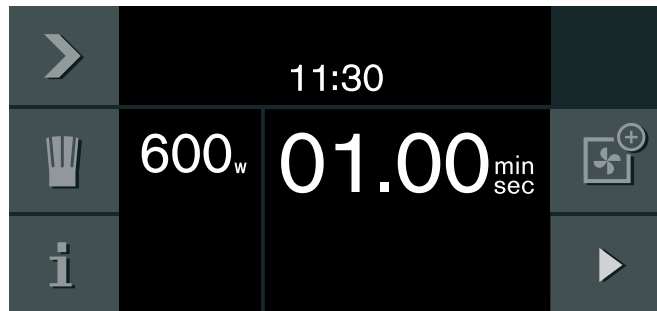
Voit asettaa seuraavat tehot:

90 W	herkkien ruokien sulatukseen
180 W	sulatukseen ja jatkokypsennykseen
360 W	lihan kypsentämiseen ja herkkien ruokien lämmittämiseen
600 W	ruokien kuumentamiseen ja kypsentämiseen
1000 W	nesteiden kuumentamiseen

Huomautus: Mikroaaltotehon 1000 W voit asettaa korkeintaan 30 minuutiksi. Kaikissa muissa tehoissa jopa 90 minuutin toiminta-aika on mahdollinen.

Mikroaaltokäytön säätäminen

- 1 Aseta toimintovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho.
- 2 Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.



Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu haluttaessa heti, kun kosketat symbolia ✓, avaat laitteen luukun tai kytket toimintovalitsimen asentoon 0. Mikroaaltokäyttö on päättynyt.

Jos avaat uuninluukun välillä, mikrokäyttö pysähtyy. Kun olet sulkenut luukun, kosketa symbolia ▶. Toiminto jatkuu.

Voit muuttaa toiminta-ajan kiertovalitsimella milloin tahansa.

Voit muuttaa tehon toimintovalitsimella milloin tahansa. Käynnistä uudelleen valitsimella ▶.

Voit hakea jo päättyneen toiminta-ajan näyttöön symbolilla i. Symbolilla ✓ palaat vakionäyttöön.

Tauko:

Voit pysäyttää käytön valitsimella II. Toiminto jatkuu valitsimella ▶.

Kytkeminen pois päältä:

Jos haluat keskeyttää käytön ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Huomautus: On normaalia, että puhallin käy edelleen myös, kun luukku on auki.

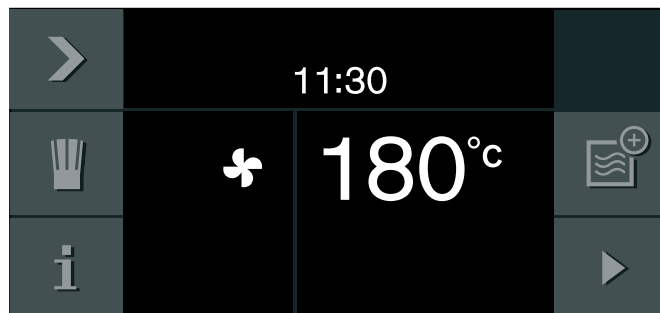
Uuni

Uunikäytössä valittavanasi ovat seuraavat uunitoiminnot:

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
✱ Kuumailma	40 °C	Hiivataikinan kohottaminen, kermakakkujen sulattaminen
	100-250 °C	Kakkujen, pienleivonnaisten ja pizzan paistamiseen lasialtaassa
✱ Tasogrilli + kuumailma	100-250 °C	Lihanpalojen paistaminen
✱ Tasogrilli + kiertoilma	100-250 °C	Paistoksille, kuorruttamiseen ja kokonaisille linnuille

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

- 1 Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto, esimerkiksi kuumailma. Näyttöön ilmestyy kuumailman symboli ✱ ja ehdotuslämpötila 180 °C.



- 2 Aseta kiertovalitsimella lämpötila. Halutessasi voit nyt asettaa ruoan kypsennysajan ja siirtää kypsennyksen päättymisajan myöhäisemmäksi. Katso luku *Sarjakäyttö*.
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

Näyttöön ilmestyy kuumennussymboli ⤴ (vasta asetetusta uunin lämpötilasta 100 °C alkaen). Kuumennuksen tila näkyy koko ajan palkissa. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja kuumennussymboli ⤴ sammuu.

Kun toiminto "Pikakuumennus" on aktivoitu, näyttöön ilmestyy symboli "Pikakuumennus" ⤴.

Huomautus: Perusasetuksissa voit aktivoida tai deaktivoida kuumennussignaalin. Äänimerkki kuuluu, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Voit muuttaa lämpötilan kiertovalitsimella milloin tahansa.

Voit muuttaa uunitoiminnon toimintovalitsimella milloin tahansa. Käynnistä uudelleen valitsimella ▶.

Tauko:

Voit pysäyttää käytön valitsimella **II**. Toiminto jatkuu valitsimella **I**.

Kytkeminen pois päältä:

Jos haluat keskeyttää käytön ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**.

Tämänhetkisen lämpötilan haku näyttöön:

Kun kosketat symbolia **i**, uunin tämänhetkinen lämpötila näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan (lämpötilasta 100 °C alkaen). Symbolilla **✓** palaat takaisin vakionäyttöön.

Huomautus: Keskeytymättömässä käytössä ovat vähäiset lämpötilamuutokset kuumennuksen jälkeen normaaleja uunitoiminnosta riippuen.

Pikakuumennus

Toiminnolla "Pikakuumennus" laite saavuttaa halutun lämpötilan erityisen nopeasti.

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun "Pikakuumennus" on päättynyt.

Toiminto "Pikakuumennus" on aktivoitava perusasetuksissa (ks. luku *Perusasetukset*).

Turvakatkaisu

Laitteessa on turvallisuutesi varalta turvakytkeä. Kuumentaminen kytkeytyy aina 12 tunnin kuluttua pois päältä jos laitetta ei käytetä tänä aikana. Näyttöön ilmestyy tästä viesti.

Poikkeus:

Ohjelmointi pitkäaika-ajastimella.

Vahvasta viesti valitsimella **✓** ja kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**. Sitten voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan.

Tasogrilli

Grillikäytössä valittavanasi on kolme grillaustehoa:

Uunitoiminto	Grillausteho	Käyttö
	Tasogrilli	1 (pieni teho) kohokkaille ja korkeille paistoksille
		2 (keskiteho) matalille paistoksille ja kalalle
		3 (suuri teho) pihveille, makkaroille ja paahtoleiville

Tasogrillin säätäminen

- 1 Valitse toimintovalitsimella tasogrilli. Näyttöön ilmestyy tasogrillin symboli  ja grillausteho 3.



- 2 Aseta grillausteho kiertovalitsimella. Halutessasi voit nyt asettaa ruoalle kypsennysajan. Katso luku *Sarjakäyttö*.
- 3 Käynnistä valitsimella **I**.

Voit muuttaa grillaustehon kiertovalitsimella milloin tahansa.

Voit muuttaa käyttötavan toimintovalitsimella milloin tahansa. Käynnistä uudelleen valitsimella **I**.

Tauko:

Voit pysäyttää käytön valitsimella **II**. Toiminto jatkuu valitsimella **I**.

Kytkeminen pois päältä:

Jos haluat keskeyttää käytön ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**.

Yhdistelmäkäyttö

Yhdistelmäkäytössä ovat uunitoiminto tai tasogrilli samanaikaisesti käytössä mikrotoiminnon kanssa. Ruoka kypsyy nopeammin ja ruskistuu kauniisti.

Voit kytkeä käyttöön kaikki mikroaaltotehot. Poikkeus: 1000 W.

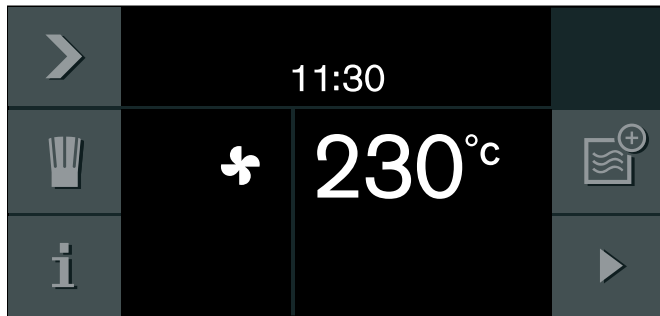
Voit yhdistää valitun uunitoiminnon myös mikroaaltouunin sarjakäytön kanssa.

Yhdistelmäkäytön säätäminen

- 1 Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto tai mikroaaltoteho.

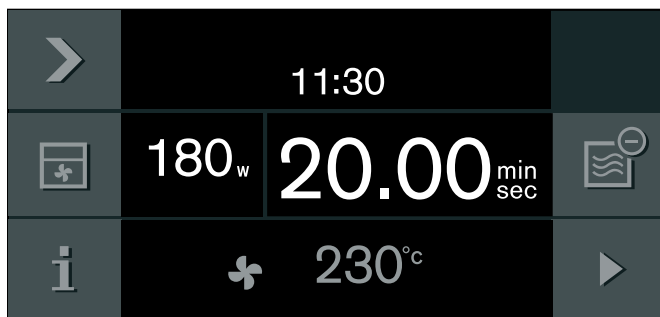
Huomautus: Voit aloittaa yhdistelmäkäytön uunitoiminnolla tai mikroaaltoteolla. Seuraavassa esimerkissä aloitetaan uunitoiminnolla.

- 2 Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila tai grillausteho.



Oikeanpuoleiseen ohjauspaneeliin ilmestyy käyttötavan valinnasta riippuen mikroaaltokäytön symboli tai uunin symboli . Sillä voit liittää käyttöön kulloinkin toisen käyttötavan.

- 3 Liitä mikroaaltoteho käyttöön symbolilla .
- 4 Aseta toimintovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho.
- 5 Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.



- 6 Käynnistä valitsimella .

Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu haluttaessa heti, kun kosketat symbolia , avaat laitteen luukun tai kytket toimintovalitsimen asentoon 0. Yhdistelmäkäyttö on päättynyt.

Asetusten muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa ja uunin lämpötilaa, grillaustehoa tai mikroaaltotehoa ja toiminta-aikaa. Voit tehdä muutokset myös käytön aikana; kosketa sitä varten symbolia . Toiminto pysähtyy.

- 1 Valitse käyttötapa symbolilla tai .
- 2 Muuta uunitoiminto tai mikroaaltoteho toimintovalitsimella.
- 3 Muuta kiertovalitsimella uunin lämpötila, grillausteho tai mikroaaltotehon toiminta-aika.
- 4 Käynnistä valitsimella .

Asetusten poistaminen

Voit poistaa asetukset myös käytön aikana; kosketa sitä varten symbolia . Toiminto pysähtyy.

- 1 Valitse käyttötapa symbolilla tai .
- 2 Poista kuumennustapa symbolilla tai .
- 3 Käynnistä valitsimella .

Tauko:

Voit pysäyttää käytön valitsimella . Käyttö jatkuu valitsimella .

Kytkeminen pois päältä:

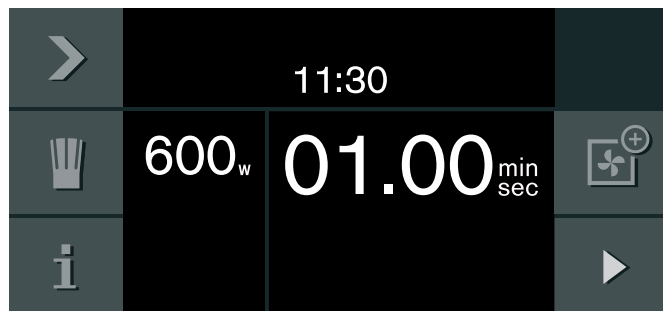
Jos haluat keskeyttää käytön ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Sarjakäyttö

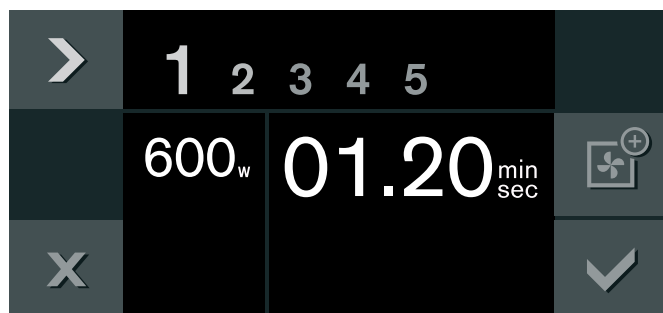
Sarjakäytössä voit asettaa enintään viisi eri uunitoimintoa ja kypsennysaikaa, jotka kuluvat peräjälkeen.

Sarjakäytön säätäminen

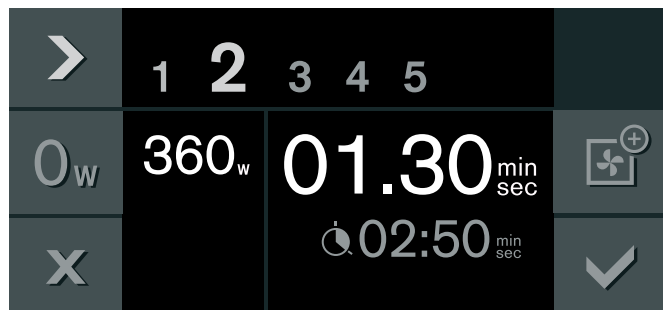
- 1 Aseta toimintovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho tai uunitoiminto.



- 2 Kosketa symbolia ➤. Näyttöön ilmestyy Sarjakäyttö-valikko.
- 3 Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.



- 4 Valitse toinen vaihe valitsimella ➤.
- 5 Aseta toimintovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho tai uunitoiminto. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.



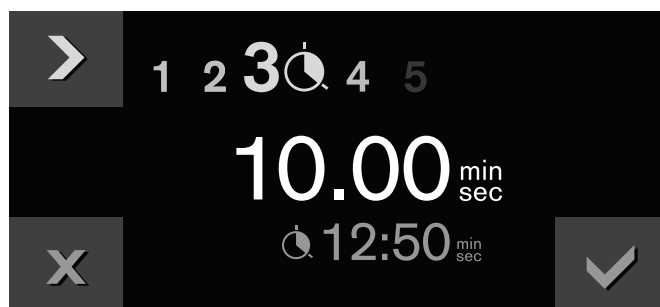
Huomautus: Voit määritellä kahden mikroaaltotehon väliin vetäytymisajan, jotta lämpö pääsee jakaantumaan tasaisesti elintarvikkeessa. Kosketa sitä varten symbolia 0_w ja aseta kesto kiertovalitsimella.

- 6 Valitse kolmas vaihe valitsimella ➤.

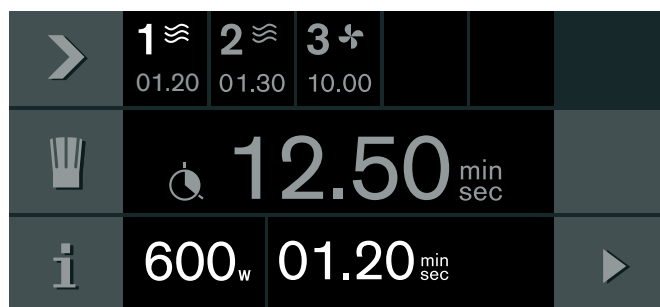
- 7 Aseta toimintovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho tai uunitoiminto. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.



- 8 Valitse valitsimella ➤ toiminto "Kypsennysaika" ⌚.
- 9 Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.



- 10 Vahvista valitsimella ✓. Sarjakäytön päävalikko ilmestyy näyttöön. Vaiheiden asetukset ilmestyvät näyttöpalkkiin.



- 11 Käynnistä valitsimella ▶. Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Kun kypsennysaika on päättynyt, laite kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu haluttaessa heti, kun kosketat symbolia ✓, avaat laitteen luukun tai kytket toimintovalitsimen asentoon 0. Sarjakäyttö on päättynyt.

Kuluvan vaiheen asetusten muuttaminen: Kosketa symbolia II. Toiminto pysähtyy. Kosketa symbolia ➤ ja muuta asetuksia. Poistu valikosta symbolilla ✓. Käynnistä valitsimella ▶.

Asetusten poistaminen: Kosketa symbolia X.

Tauko: Voit pysäyttää käytön valitsimella II. Toiminto jatkuu valitsimella ▶.

Kytkeminen pois päältä:

Jos haluat keskeyttää käytön ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**.

Huomautuksia

- Sarjakäyttöä voidaan täydentää yhdistelmäkäytöllä.
- Mikroaaltotehon 1000 W voit valita vain yhden kerran.
- Uunitoimintoja ei voida yhdistää mikroaaltotehon 1000 W kanssa.
- Voit tehdä kunkin asetuksen haluamassasi järjestyksessä. Voit aloittaa toiminta-ajalla, mikroaaltoteholla tai uunitoiminnolla.
- Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin voi käydä edelleen.

Kypsennysajan päättymisen

Uunikäytössä voit siirtää kypsennyksen päättymisajan myöhemmäksi. Tämä toiminto ei ole käytettävissä mikroaaltokäytön yhteydessä.

Esimerkki: Kello on 14:00. Ruokaan tarvitaan 40 minuutin kypsennysaika. Sen pitää olla valmista klo 15:30.

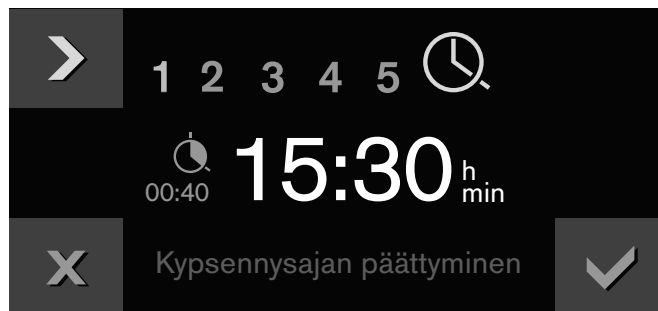
Syötä kypsennysaika ja siirrä kypsennysaika päättymään klo 15:30. Elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy automaattisesti klo 14:50 ja kytkeytyy klo 15:30 pois päältä.

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

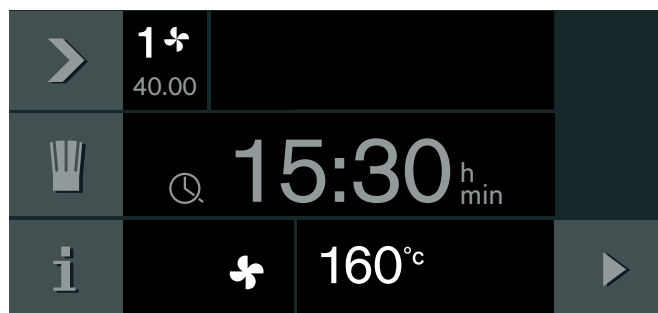
Kypsennysajan päättymisen siirtäminen

Olet asettanut uunitoiminnon, lämpötilan ja kypsennysajan.

- 1 Valitse valitsimella ➤ toiminto "Kypsennysajan päättyminen" ⌚.
- 2 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.



- 3 Vahvista valitsimella ✓. Näyttöön ilmestyy huomautus, että kypsennysajan päättymisen on asetettu. Vahvista valitsimella ✓.



- 4 Käynnistä valitsimella ▶.

Laite kytkeytyy odotustilaan. Se käynnistyy laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kypsennysaika on kulunut.

Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, laite kytkeytyy pois päältä. Kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu haluttaessa heti, kun kosketat symbolia ✓, avaat laitteen luukun tai kytket toimintovalitsimen asentoon **0**. Sarjakäyttö on päättynyt.

Kypsennysajan muuttaminen:

Kosketa symbolia II. Valitse valitsimella ➤ toiminto "Kypsennysaika" ⌚. Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella. Vahvista valitsimella ✓. Käynnistä valitsimella ▶.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen:

Kosketa symbolia II. Valitse valitsimella ➤ toiminto "Kypsennysajan päättyminen" ⌚. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen. Vahvista valitsimella ✓. Käynnistä valitsimella ▶.

Asetusten poistaminen:

Kosketa symbolia X.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

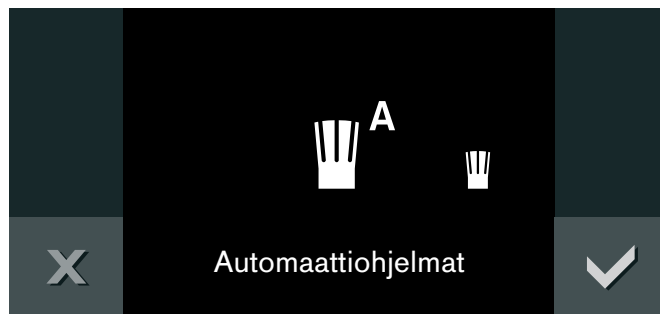
Aseta toimintovalitsin kohtaan **0**.

Automaattiohjelmat

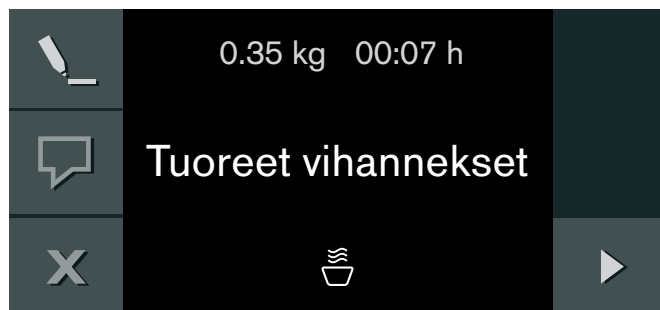
Automaattiohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Automaattiohjelma huolehtii optimaalisesta asetuksesta. Valittavanasi on 15 ohjelmaa.

Ohjelman säätäminen

- 1 Aseta toimintovalitsimella haluamasi käyttötapa.
Huomautus: Toimintovalitsin ei saa olla kohdassa ☼ tai S.
- 2 Kosketa symbolia "kokin hattu" 🍳, automaattiohjelmat ilmestyvät näyttöön.



- 3 Vahvista valitsimella ✓. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen ohjelma.
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi ohjelma, esimerkiksi Kypsennys: "Tuoreet vihannekset".



- 5 Valitse valitsimella _ toiminto painon 🍳 valinta.
- 6 Aseta paino kiertovalitsimella.
- 7 Vahvista valitsimella ✓.
- 8 Käynnistä valitsimella ▶. Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Äänimerkki sammuu haluttaessa heti, kun kosketat symbolia ✓, avaat laitteen luukun tai kytket toimintovalitsimen asentoon 0. Ohjelma on päättynyt.

Vetäytymisaika:

Useiden ruokien pitää antaa vetäytyä ohjelman päättymisen jälkeen, jotta lämpötila tasaantuu tai ruoka jälkikypsy. Odota vetäytymisaajan verran ennen kuin otat ruoan uunista.

Vihjeitä:

Valitsimella ☼ saat astioita, varusteita ja kannatinkorkeuksia koskevia vihjeitä. Valitsimella ✓ poistut tästä näytöstä.

Huomautuksia:

Valitsimella i valmistusta koskevia ohjeita. Valitsimella ✓ poistut tästä näytöstä.

Useiden ruokien kohdalla näyttöön ilmestyy valmistuksen kuluessa huomautus ruoan kääntämisestä tai sekoittamisesta. Noudata ohjeita. Käyttö pysähtyy, kun laitteen luukku avataan. Jatka käyttöä valitsimella ▶, kun olet sulkenut laitteen luukun. Jos et käännä tai sekoita ruokaa, ohjelma käy normaalisti eteenpäin loppuun saakka.

Tauko:

Voit pysäyttää käytön valitsimella II. Käyttö jatkuu valitsimella ▶.

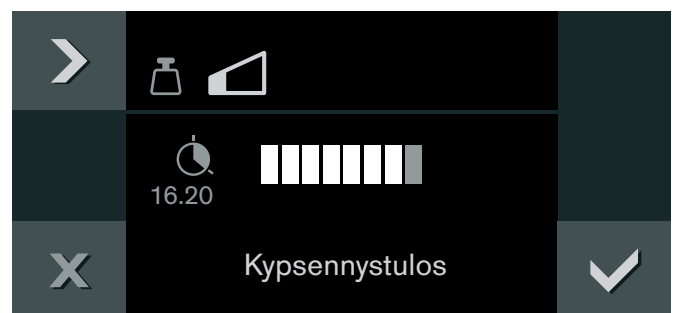
Kytkeminen pois päältä:

Jos haluat keskeyttää käytön ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Yksilöllinen asetus

Jos jonkin ohjelman kypsennystulos ei vastaa odotuksiasi, voit muuttaa sen ennen ohjelman käynnistämistä. Tee asetukset kuten kohdissa 1-4 on kuvattu.

- 1 Valitse valitsimella _ yksilölliset asetukset.
- 2 Valitse valitsimella > kypsennystulos 📊.
- 3 Aseta kiertovalitsimella kypsennystulos. Vasemmalle = kypsennystulos miedompi. Oikealle = kypsennystulos voimakkaampi.



- 4 Vahvista valitsimella ✓. Näyttö siirtyy ohjelmaan. Toiminta-aika muuttuu.
- 5 Käynnistä valitsimella ▶. Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Huomautus: Tämä muutos koskee aina vain senhetkistä ohjelman kulkua. Kun ohjelma haetaan seuraavan kerran käyttöön, voimassa ovat taas automaattiohjelman alkuperäiset asetukset.

Automaattiohjelmia koskevia huomautuksia

Laita elintarvikkeet kylmään uuniin.

Ota elintarvike pakkauksesta ja punnitse se. Jos et voi antaa tarkkaa painoa, pyöristä ylös- tai alaspäin.

Käytä ohjelmissa aina mikron ja kuumennuksen kestäviä astioita, esim. lasisia tai keraamisia. Noudata ohjelmataulukossa olevia varusteohteja.

Taulukko, jossa mainitaan sopivat elintarvikkeet, painoalueet ja tarvittavat varusteet, on ohjeiden jälkeen.

Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.

Useiden ruokalajien yhteydessä kuulet jonkin ajan kuluttua äänimerkin. Käännä elintarvike tai sekoita ruokaa.

Pakasteiden sulattaminen:

- Pakasta ja säilytä pakastetut elintarvikkeet mahdollisimman litteinä kerta-annoksina -18 °C:ssa.
- Laita pakastettu elintarvike matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle.
- Kun elintarvike on sulanut, anna sen jälkisolaa vielä 15-90 minuuttia, jotta lämpötila tasaantuu.
- Lihaa tai lintua sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste ruokaa kääntäessäsi. Älä missään tapauksessa käytä sitä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Sulata leipää ja sämpylöitä vain tarvittava määrä. Ne kuivuvat nopeasti.
- Laita sämpylät pakastettuina uuniin. Tähän soveltuvat vain valmiiksi paistetut sämpylät.
- Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
- Laita kokonainen lintu astiaan ensin nahkapuoli alaspäin.

Vihannekset:

- Tuoreet vihannekset: leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää yksi ruokalusikallinen vettä 100 g:aa kohden.
- Pakastevihannekset: sopivia ovat vain kiehausetut, esikypsennettömät vihannekset. Pakastevihannekset kermakastikkeessa eivät ole sopivia. Lisää 1-3 rkl vettä. Älä lisää vettä pinaattiin ja punakaaliin.

Uuniperunat:

Käytä tasakokoisia perunoita, pese ja kuivaa ne. Pistele kuoreen reikiä.

Riisi:

- Älä käytä villiriisiä tai keittopussiriisiä.
- Lisää kaksin- tai kaksi ja puolikertainen määrä vettä nestettä riisiin joukkoon.

Kala:

Kalafilee, tuore: lisää 1-3 ruokalusikallista vettä tai sitruunanmehua.

Lampaanreisi:

Laita ensin astiaan rasvapuoli alaspäin. Lampaanreiden tulee peittää kaksi kolmasosaa astian pohjasta. Lisää 50-100 ml nestettä.

Lintu:

- Laita broileri astiaan rintapuoli alaspäin.
- Laita broilerinpalat astiaan nahkapuoli ylöspäin.

Pizza, pakaste:

Käytä esikypsennettyä, pakastettua ohutpohjaista pizzaa.

Vetäytymisajat:

Eräät ruokalajit tarvitsevat ohjelman päättymisen jälkeen vielä vetäytymisajan uunissa.

Ruokalaji	Vetäytymisaika
Vihannekset	n. 5 minuuttia
Perunat	n. 5 minuuttia. Kaada ensin muodostunut vesi pois
Riisi	5-10 minuuttia
Porsaanpaisti, liha-mureke	10 minuuttia

Ohjelmataulukko

	Sopiva elintarvike	Paino kg	Astia / varuste, kannatinkorkeus
Pakasteiden sulattaminen			
Leipä, kokonainen*	Vehnäleipä, sekaleipä, kookijyväleipä	0,20 - 1,50	Matala, avoin astia Uunitilan pohja
Sämpylät	Vehnäsämpylät, valmiiksi paistetut	0,05 - 0,60	Ritilä Korkeus 1
Jauheliha*	Naudan-, lampaan-, sianjauheliha	0,20 - 1,00	Matala, avoin astia Uunitilan pohja
Linnunliha, kokonainen*	Broileri, ankka	0,70 - 2,00	Matala, avoin astia Uunitilan pohja
* Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.			
Kypsennys			
Tuoreet vihannekset*	Kukkakaali, parsakaali, porkkana, kyssäkaali, purjo, paprika, kesäkurpitsa	0,20 - 1,00	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Pakastevihannekset*	Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, punakaali, pinaatti	0,15 - 1,00	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Uuniperunat	Kiinteät, melko kiinteät tai jauhoiset perunat, n. 6 cm paksut	0,20 - 2,00	Avoim astia Uunitilan pohja
Riisi*	Riisi, pitkäjyväinen riisi	0,10 - 0,50	Korkea, kannellinen astia Uunitilan pohja
Kalafilee, tuore	Hauki-, turska-, puna-ahven-, seiti-, kuhafilee	0,20 - 1,00	Kannellinen astia Uunitilan pohja
* Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.			
Yhdistelmäkypsennys			
Pakastepizza	Pizza, ohut pohja, esikypsennetty	0,15 - 0,55	Ritilä Korkeus 3
Pakastettu lasagne	Lasagne Bolognese	0,40 - 1,05	Avoim astia Uunitilan pohja
Broileri, tuore*	Broileri, kokonainen	0,80 - 1,80	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Broilerinpalat, tuoreet	Broilerin koipireisi, broilerinpuolikas	0,40 - 1,60	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Lihamureke	n. 8 cm paksu	0,80 - 1,50	Avoim astia Uunitilan pohja
Lampaanreisi*	Lampaanreisi tai lampaanlapaluuton	0,80 - 2,00	Avoim astia Uunitilan pohja
* Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.			

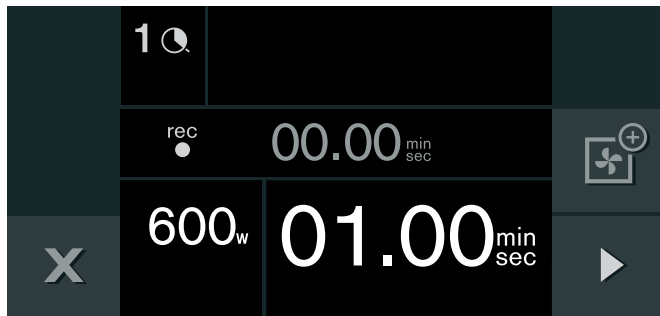
Yksilölliset reseptit

Voit tallentaa jopa 50 yksilöllistä reseptiä. Voit tallentaa reseptin muistiin. Voit antaa näille resepteille nimen, jotta saat ne tarvittaessa nopeasti ja kätevästi käyttöösi.

Reseptin tallentaminen

Voit asettaa peräjäälkeen enintään 5 vaihetta ja tallentaa ne muistiin.

- 1 Aseta toimintovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho tai uunitoiminto. Näytössä näkyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia  ja valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
- 3 Vahvista valitsimella .
- 4 Valitse kiertovalitsimella vapaa tallennuspaikka.
- 5 Kosketa symbolia .
- 6 Aseta kiertovalitsimella mikron toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.



- 7 Käynnistä valitsimella . Mikroaaltoteho: toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, näyttöön tulee kysymys "Jatketaanko tämänhetkistä tallennusta?".

Huomautus: Mikrokäytön vaiheet, joiden asetettu aika on kulunut kokonaan loppuun, tallennetaan. Ennenaikaisesti keskeytetyt vaiheet tallennetaan vasta seuraavan vaiheen laadinnan yhteydessä.

Uunitoiminto: muistiin tallennetaan kypsennysaika. Lopeta tämä vaihe koskettamalla symbolia . Näytössä näkyy kysymys "Jatketaanko tämänhetkistä tallennusta?".

Huomautus: Uunitoiminnon vaiheet tallennetaan vasta seuraavan vaiheen (minkä tyyppisen tahansa) laadinnan yhteydessä.

- 8 Jatka tallennusta valitsimella .
- tai -
Lopeta tallennus valitsimella .
- 9 Seuraavan vaiheen tallentaminen:
Aseta toimintovalitsimella haluamasi mikroaaltoteho tai uunitoiminto. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho. Uusi vaihe alkaa.

- 10 Kun ruoan kypsennystulos on haluamasi, lopeta resepti koskettamalla symbolia .

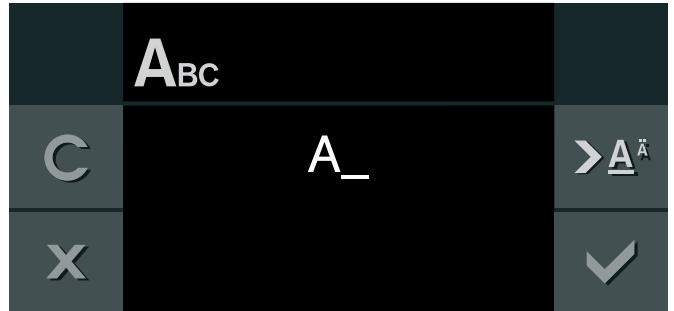
- 11 Syötä nimi kohtaan "ABC" (ks. luku *Nimen syöttäminen*).

Huomautuksia

- Jos avaat laitteen luukun, tallentaminen keskeytyy siksi aikaa, kun luukku on auki.
- Käyttö on mahdollista yhdistelmäkäytön yhteydessä (ks. luku *Yhdistelmäkäyttö*).

Nimen syöttäminen

- 1 Syötä reseptin nimi kohtaan "ABC".



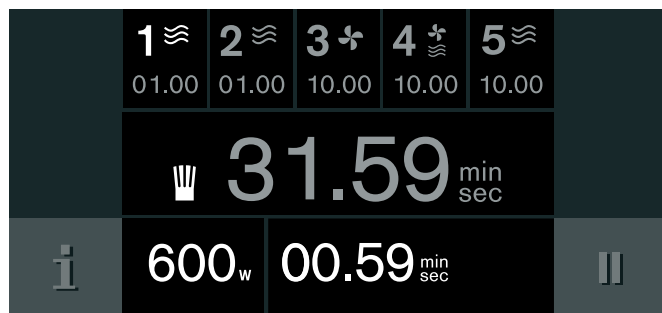
Kiertovalitsin	Kirjainten valinta
	Uusi sana alkaa aina isolla kirjaimella.
	 Paina lyhyesti: kursori oikealle Paina pitkään: vaihto vokaalinmukauksiin ja erikoismerkkeihin Paina kaksi kertaa: rivinvaihdon lisääminen
	 Paina lyhyesti: kursori oikealle Paina pitkään: vaihto normaaleihin merkkeihin Paina kaksi kertaa: rivinvaihdon lisääminen
	Kirjaimen poistaminen

- 2 Tallenna valitsimella .
- tai -
Keskeytä valitsimella  ja poistu valikosta.

Huomautus: Nimen syöttämistä varten käytettävissä ovat latinalaiset kirjaimet, tietyt erikoismerkit ja numerot.

Reseptin käynnistäminen

- 1 Aseta toimintovalitsin jonkin uunitoiminnon kohdalle.
Näytössä näkyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia  ja valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
- 3 Vahvista valitsimella .
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 5 Käynnistä valitsimella .
Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
Vaiheiden asetukset ilmestyvät näyttöpalkkiin.



Huomautus: Voit muuttaa kiertovalitsimella uunitoiminnon yhteydessä lämpötilan ja grillaustehon, mikroaaltotehon yhteydessä toiminta-ajan, kun reseptin toiminnot ovat käynnissä. Tämä ei muuta tallennettua reseptiä.

Reseptin poistaminen

- 1 Aseta toimintovalitsin jonkin uunitoiminnon kohdalle.
Näytössä näkyy symboli .
- 2 Kosketa symbolia  ja valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
- 3 Vahvista valitsimella .
- 4 Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
- 5 Poista resepti valitsimella .
- 6 Vahvista valitsimella .

Ajastintoiminnot

Ajastin-valikossa asetat:

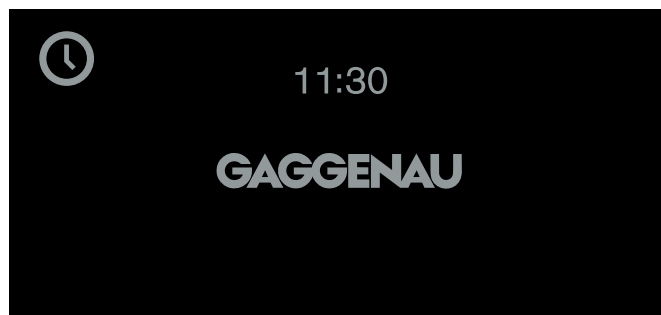
 Lyhytaika-ajastin

 Ajanottokello

Ajastin-valikon haku näyttöön

Laitteen pitää olla aktivoitu ja toimintovalitsimen pitää olla asennossa **0** tai .

Kosketa symbolia .



Näyttöön ilmestyy Ajastin-valikko.

Huomautuksia

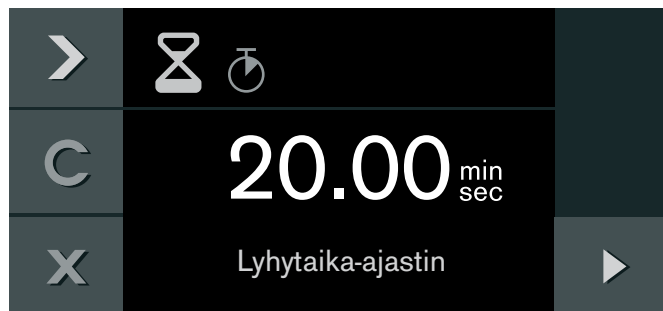
- Jos kierrät toimintovalitsimen uunitoiminnon tai perusasetusten **S** kohdalle sinä aikana, kun lyhytaika-ajastin tai ajanottokello käy, näyttöön ilmestyy huomautus. Vahvista huomautus symbolilla , keskeytä lyhytaika-ajastimen tai ajanottokellon käyttö. Laitte on käyttövalmis. Lyhytaika-ajastin tai ajanottokello käynnistyy uudelleen, kun kierrät toimintovalitsimen takaisin nolla-asentoon **0** tai valon  kohdalle.
- Lyhytaika-ajastinta ja ajanottokelloa voidaan käyttää samanaikaisesti.
Nolla-asennossa **0** näkyy vain lyhytaika-ajastin. Valon  kohdalla näkyvät sekä lyhytaika-ajastin että ajanottokello.

Hälytin

Lyhytaika-ajastin käy vain, kun mitään muuta toimintoa ei aseteta. Voit asettaa enintään 90 minuutin ajan.

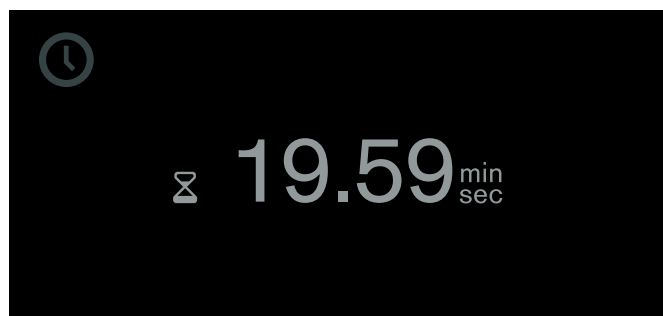
Lyhytaika-ajastimen asettaminen

- 1 Hae Ajastin-valikko näyttöön.
Näytössä näkyy toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌘.
- 2 Aseta haluamasi aika kiertovalitsimella.



- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

Ajastin-valikko sulkeutuu ja aika kuluu. Näytössä näkyy symboli ⌘ ja kuluva aika.



Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Se sammuu, kun kosketat valitsinta ✓.

Voit keskeyttää kaikki asetukset milloin tahansa koskettamalla symbolia X. Asetukset poistuvat tällöin kokonaan.

Lyhytaika-ajastimen pysäyttäminen:

Hae Ajastin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella > toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌘ ja kosketa symbolia ||. Jos haluat lyhytaika-ajastimen käytön jatkuvan, kosketa symbolia ▶.

Lyhytaika-ajastimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä:

Hae Ajastin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella > toiminto "Lyhytaika-ajastin" ⌘ ja kosketa symbolia C.

Ajanottokello

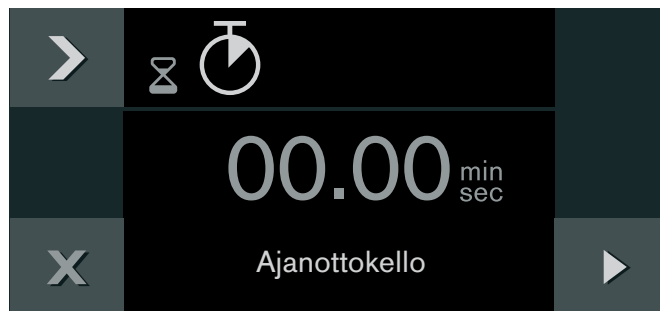
Ajanottokello käy vain, kun mitään muuta toimintoa ei aseteta.

Ajanottokello mittaa aikaa 0 sekunnista 90 minuuttiin saakka.

Siinä on taukotoiminto. Sillä voit pysäyttää kellon välillä.

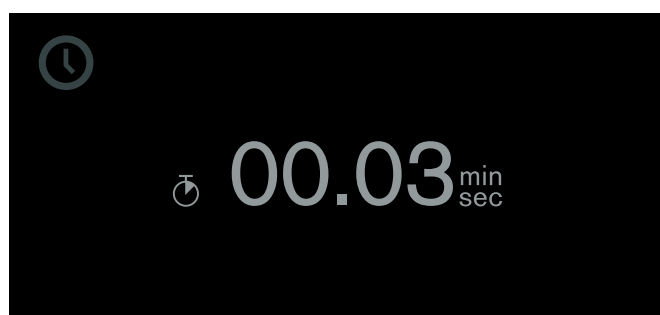
Ajanottokellon käynnistäminen

- 1 Hae Ajastin-valikko näyttöön.
- 2 Valitse valitsimella > toiminto "Ajanottokello" ⌚.



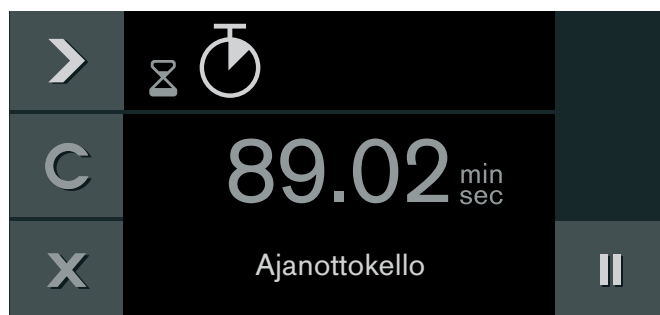
- 3 Käynnistä valitsimella ▶.

Ajastin-valikko sulkeutuu ja aika kuluu. Näytössä näkyy symboli ⌚ ja kuluva aika.



Ajanottokellon pysäyttäminen ja käynnistäminen uudelleen

- 1 Hae Ajastin-valikko näyttöön.
- 2 Valitse valitsimella > toiminto "Ajanottokello" ⌚.
- 3 Kosketa symbolia ||.



Ajan kuluminen pysähtyy. Symboli vaihtuu taas muotoon Käynnistys ▶.

- 4 Käynnistä valitsimella ▶.

Aika kuluu eteenpäin. Kun 90 minuuttia on kulunut, näyttö vilkkuu ja kuulet äänimerkin. Se sammuu, kun kosketat symbolia ✓. Symboli ⌚ näytössä sammuu. Toiminto on päättynyt.

Ajanottokellon kytkeminen pois päältä:

Hae Ajastin-valikko näyttöön. Valitse valitsimella > toiminto "Ajanottokello" ⌚ ja kosketa symbolia C.

Pitkäaika-ajastin

Tällä toiminnolla uuni pitää uunitoiminnolla Kuumailma lämpötilan 85 °C.

Voit pitää ruoat lämpiminä 74 tuntia ilman, että Sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

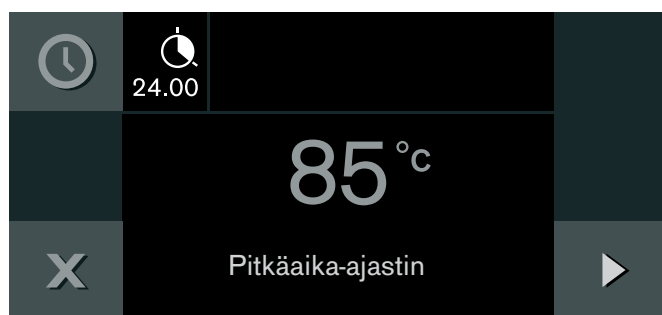
Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

Huomautuksia

- Pitkäaika-ajastin on asetettava perusasetuksissa tilaan "käytettävissä" (ks. luku *Perusasetukset*).
- Pitkäaika-ajastinta ei voi valita, kun lyhytaika-ajastin tai ajanottokello on aktivoitu.

Pitkäaika-ajastimen asettaminen

- 1 Aseta toimintovalitsin kohtaan .
- 2 Kosketa symbolia .
Näyttöön ilmestyy ehdotettu arvo 24 h lämpötilassa 85 °C.
- 3 Kosketa symbolia .



- 4 Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysaika .
- 5 Vahvista valitsimella .
- 6 Käynnistä valitsimella .

Laite käynnistyy. Näyttöön ilmestyy  ja lämpötila.

Uuninvalo ja näytön valaistus on kytketty pois päältä. Ohjauspaneeli on lukittu, koskettaessa ei kuulu valitsinääntä.

Kun aika on kulunut loppuun, laite ei kuumenna enää. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Kytkeminen pois päältä:

Keskeytä toiminto kiertämällä toimintovalitsin kohtaan 0.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle.

Huomautuksia

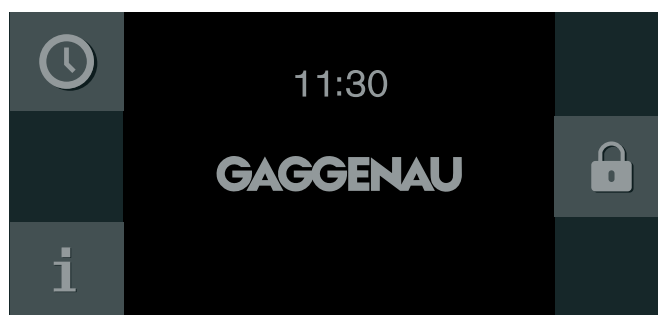
- Lapsilukko on asetettava perusasetuksissa tilaan "käytettävissä" (ks. luku *Perusasetukset*).
- Jos lapsilukon aktivoituna ollessa sattuu sähkökatkos, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun verkkovirta taas palaa.

Lapsilukon aktivointi

Edellytys:

Toimintovalitsin on asennossa 0.

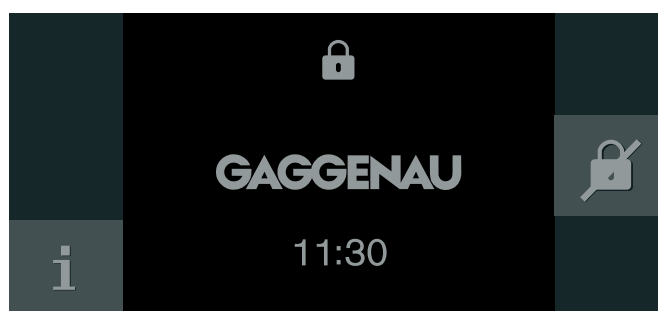
Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on aktivoitu. Näyttöön ilmestyy Standby-näyttö. Symboli  näkyy näytössä ylhäällä.

Lapsilukon deaktivointi

Kosketa symbolia  vähintään 6 sekunnin ajan.



Lapsilukko on deaktivoitu. Voit säätää laitetta tavanomaiseen tapaan.

Perusasetukset

Perusasetuksissa voit tehdä laitteeseen yksilölliset asetukset.

- 1 Kierrä toimintovalitsin kohtaan **S**. Olet valikossa "Perusasetukset".
- 2 Valitse kiertovalitsimella haluamasi perusasetus.
- 3 Kosketa symbolia .

- 4 Säädä perusasetus kiertovalitsimella.
 - 5 Tallenna valitsimella  tai keskeytä valitsimella  ja poistu tähänhetkisestä perusasetuksesta.
 - 6 Kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**, jolloin poistut perusasetusvalikosta.
- Muutokset on tallennettu.

	Perusasetus	Mahdolliset asetukset	Selostus
	Kirkkaus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Näytön kirkkauden säätäminen
	Standby-näyttö	Päälle* / Pois - Kello - Kello + GAGGENAU-logo* - Päiväys - Päiväys + GAGGENAU-logo - Kello + päiväys - Kello + päiväys + GAGGENAU-logo	Standby-näytön näkymä. Pois: tyhjä näyttö. Tällä asetuksella lasket laitteen Standby-kulutusta. Päälle: valittavissa useita näyttöjä; vahvista "Päälle" valitsimella  ja valitse kiertovalitsimella haluamasi näyttö. Vaihtoehdot näkyvät näytössä.
	Näyttö	Rajoitettu* / vakio	Asetuksella <i>Rajoitettu</i> näytössä näkyy hetken kuluttua vain tärkein.
	Ohjauspaneelin väri	Harmaa* / valkoinen	Ohjauspaneelin symbolien värin valinta
	Ohjauspaneelin äänensävy	Ääni 1* / ääni 2 / pois	Ohjauspaneelin kosketusäänen valinta
	Ohjauspaneelin äänen voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Ohjauspaneelin äänenvoimakkuuden asetus
	Äänimerkin voimakkuus	Tehot 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Äänimerkin äänenvoimakkuuden asetus
	Kuumennusaika/-signaali	Kuumennus ja signaali* Pikakuumennus ja signaali* Kuumennus, ei signaalia Pikakuumennus, ei signaalia	Äänimerkki kuuluu, kun kuumennettaessa saavutetaan haluttu lämpötila. Pikakuumennuksella haluttu lämpötila saavutetaan erityisen nopeasti.
	Kellonajan muoto	24 h* / AM/PM	Kellonajan näyttö 24 tai 12 tunnin muodossa
	Kellonaika	Tämänhetkinen kellonaika	Kellonajan asetus
	Vaihto kesä-/talviaikaan	Manuaalisesti* / automaattisesti	Kellonajan muuttaminen automaattisesti kesä-/talviaikaan. Jos automaattisesti: aseta kuukausi, päivä, viikko, jolloin aika vaihdetaan. Asetettava kulloinkin kesä- ja talviaikaa varten.
	Päivämäärä	D.M.Y* D/M/Y Y/M/D	Päivämäärän asettaminen

	Päiväys	Tämänhetkinen päiväys	Päiväyksen asettaminen. Vaihto välillä vuosi/kuukausi/päivä symbolilla ➤.
	Kieli	Saksa* / ranska / italia / espanja / portugali / hollanti / tanska / ruotsi / norja / suomi / kreikka / turkki / venäjä / puola / tsekki / sloveeni / slovakki / arabia / heprea / japani / korea / thai / kiina / englanti US / englanti	Tekstinäytön kielen valinta
	Tehdasasetukset	Laitteen palauttaminen tehdasasetuksiin	Vahvista kysymys: "Poistetaanko kaikki yksilölliset asetukset ja palautetaanko laite tehdasasetuksiin?" valitsimella ✓ tai keskeytä valitsimella X.
	Esittelykäyttö	Päälle / Pois*	Vain esittelytarkoituksiin. Laite ei kuumene esittelykäytössä, kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Asetus "Pois" pitää olla aktivoituna normaali-käytössä. Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin kuluessa laitteen liittännästä.
	Pitkäaika-ajastin	Käytettävissä / ei käytettävissä*	Käytettävissä: pitkäaika-ajastin voidaan asettaa; ks. luku <i>Pitkäaika-ajastin</i> .
	Lapsilukko	Käytettävissä / ei käytettävissä*	Käytettävissä: lapsilukko voidaan aktivoida (ks. luku <i>Lapsilukko</i>).
* Tehdasasetus			

Puhdistus

Mikroaaltouunisi pysyy kauan kauniina ja kunnossa, kun hoidat ja puhdistat sitä huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Huomautus: Epämiellyttävät hajut esim. kalan valmistuksen jälkeen voit poistaa helposti. Laita pari pisaraa sitruunanmehua kupilliseen vettä. Laita aina lasipuikko/lusikka astiaan, jotta vältät viivästyneen kiehumisen. Kuumenna vettä 1-2 minuuttia suurimmalla mahdollisella mikroaalto-teholla.

Palovamman vaara!

Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Puhdistusaine

Noudata taulukon ohjeita, jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista.

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- metallista puhdistuslastaa laitteen luukun lasin puhdistamiseen.
- metallista puhdistuslastaa luukun tiivisteen puhdistamiseen.
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Laitteen etusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Näyttö	Pyyhi mikrokuituliinalla tai kevyesti kostutetulla liinalla. Älä pyyhi märällä liinalla.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistusaineita.
Alumiini	Puhdista miedolla ikkunanpuhdistusaineella. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamattomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.
Uunitila (terästä)	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Kun likaantuminen on runsasta: uuninpuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunissa.
Teräksinen uunitila	Älä käytä uunin puhdistussuihketta tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita tai hankausaineita. Hankaustyy-nyt, karkeat sienet ja teräsvilla eivät myöskään sovi. Ne naarmuttavat pintaa. Anna sisäpintojen kuivua kunnolla.
Runsaasti likaantu- nut teräksinen tai emalinen uunitila	Uuninpuhdistusgeeli (tilausnumero 463582 huoltoliikkeestä tai Online-Shopista). Ota huomioon: ● Ainetta ei saa joutua luukun tiivisteeseen tai lamppuun! ● Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia! ● Älä käytä lämpimiin pintoihin! ● Huuhtelee huolellisesti vedellä! ● Noudata valmistajan ohjeita.
Uunilampun lasi- suojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: puhdista talousliinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Älä poista luukun tiivistettä!	Kuuma astianpesuaineliuos: puhdista talousliinalla, älä hankaa. Älä käytä puhdistukseen metallista puhdistuslastaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Lasisuojuksen puhdistus

Uunin vasemmassa sivuseinässä on uunilampun lasisuojaus. Irrota suojuksen ruuvi. Sitten voit puhdistaa lasin astianpesuaineliuksella.

Palovamman vaara!

Uunilampun lasisuojaus kuumenee. Tartu lasisuojaukseen vain kuumuudelta suojaavilla käsineillä.

Itsepuhdistuva pinta uunin sisätilassa

Uunin takaseinä on pinnoitettu itsepuhdistuvalla emalilla. Se puhdistuu itsestään uunin ollessa käytössä. Suuret roiskeet häviävät yleensä vasta uunin useamman käyttökerran jälkeen. Mauste- ja muut vastaavat jäämät voit poistaa kuivalla liinalla tai pehmeällä harjalla.

Huomautuksia

- Älä käsittele itsepuhdistuvaa pintaa uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa takaseinään, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.
- Älä käsittele itsepuhdistuvaa pintaa teräsvillalla.
- Emalin kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus: käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Pienet viat voi usein poistaa itse. Mikäli vikaa ei voi poistaa seuraavien vihjeiden perusteella, ota yhteys Gaggenau-huoltoon.

Sähköiskun vaara!

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu
Laite ei toimi, mutta näyttöön ei ilmesty mitään virheilmoitusta	Pistoke ei ole pistorasiassa	Liitä laite sähköverkkoon
	Sähkökatkos	Tarkista toimivatko muut keittiölaitteet
	Varoke rikki	Tarkista varokekotelosta, onko laitteen varoke kunnossa
	Virhekäyttö	Kytke laite siihen kuuluvasta varokkeesta irti sähköverkosta ja kytke laite noin 60 sek. kuluttua taas päälle
Laite ei käynnisty	Laitteen luukku ei ole suljettu kunnolla	Sulje laitteen luukku
Ruoka kuumenee hitaammin kuin aikaisemmin	Olet asettanut liian pienen mikroaaltotehon	Valitse suurempi teho
	Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa	Kaksinkertainen määrä - lähes kaksinkertainen aika
	Ruoka oli tavallista kylmempää	Sekoita tai käännä ruokaa välillä
Laite ei toimi, näyttö ei reagoi. Näyttöön ilmestyy 	Lapsilukko aktivoitu	Deaktivoi lapsilukko (ks. luku <i>Lapsilukko</i>)
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy 	Laite on esittelykäytössä	Deaktivoi esittelykäyttö perusasetuksissa
Virheilmoitus "Exxx"		Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0 ; jos näyttö sammuu, kyseessä oli hetkellinen ongelma. Jos vika ilmenee uudelleen tai ilmoitus pysyy näytössä, soita huoltoliikkeen ja kerro vikakoodi.

Sähkökatko

Laite pysyy muutaman sekunnin kestävän sähkökatkon ajan päällä. Toiminto jatkuu.

Jos sähkökatko oli pidempi laitteen ollessa käytössä, näyttöön ilmestyy viesti. Toiminto on keskeytynyt.

Kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**. Sitten voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan.

Esittelykäyttö

Jos näyttöön ilmestyy symboli , esittelykäyttö on aktivoitu. Laite ei kuumene.

Irrota laite hetkeksi sähköverkosta (kytke sulake tai suojakatkaisin sulakerasiassa pois päältä). Deaktivoi esittelykäyttö sen jälkeen 3 minuutin kuluessa perusasetuksissa (ks. luku *Perusasetukset*).

Uunilampun vaihto

Voit vaihtaa uunilampun itse. Lämmönkestäviä halogeenilamppuja 60 V, 240 W on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

Sähköiskun vaara!

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

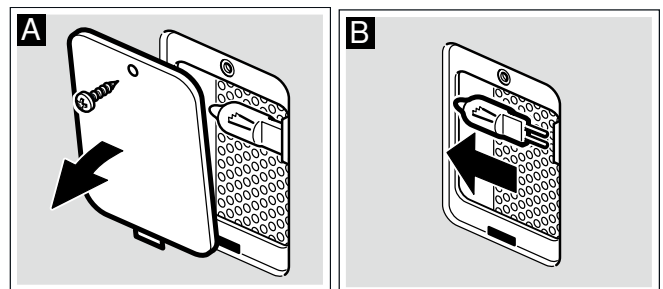
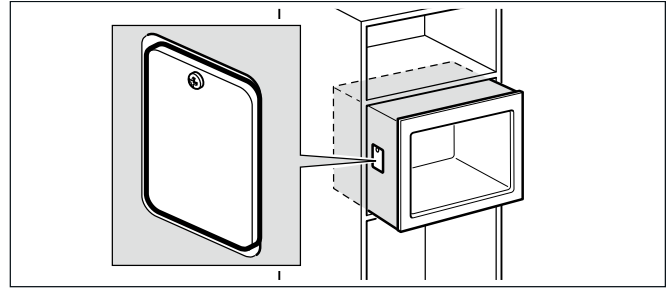
Huomautus: Ota uusi halogeenilamppu pakkauksesta aina kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

Toimi näin

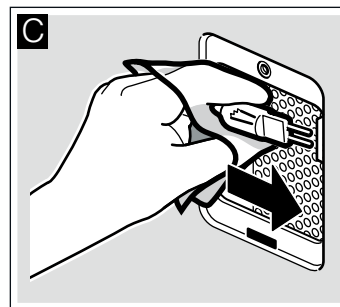
Huomautus: Uunilampun vaihtamista varten on laite otettava pois paikaltaan. Noudata asennusohjetta.

- 1 Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä tai irrota verkkopistoke.
- 2 Avaa laitteen luukku.
Irrota uunin oikealla ja vasemmalla puolella olevat kiinnitysruuvit. Noudata asennusohjetta.

- 3 Nosta laite varovasti pois paikaltaan.
- 4 Ruuvaa vasemmassa sivuseinässä ulkona olevan lampunsuojuksen ruuvi irti ja ota suojus pois paikaltaan. (kuva A) Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan. (kuva B)



- 5 Laita uusi halogeenilamppu paikalleen (kuva C)



- 6 Ruuvaa lampunsuojus paikalleen.
Asenna laite taas päinvastaisessa järjestyksessä.
- 7 Kytke sulake sulakerasiassa taas päälle tai liitä verkkopistoke.

Lasisuojuksen vaihto

Kun uunin lasisuojaus on vaurioitunut, on se vaihdettava. Suojuksia on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero.

Tekniset tiedot

Käyttöjännite	220-240 V, 50/60 Hz
Suurin kokonaisliitântäteho	3100 W
Mikroaaltoteho	1000 W (IEC 60705)
Grillin suurin lähtöteho	2000 W
Kuumailman lähtöteho	1950 W
Mikroaaltojen taajuus	2450 MHz
Sulake	16 A
Mitat (k/l/s)	
- laite	455 x 590 x 559 mm
- uunitila	236 x 445 x 348 mm
VDE-tarkastettu	kyllä
CE-merkki	kyllä

Tämä laite vastaa normia EN 55011 tai CISPR 11. Kyseessä on ryhmän 2, luokan B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen. Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi tarvitsee korjausta, on huoltopalvelumme valmis palvelemaan. Löydämme aina sopivan ratkaisun, myös tarpeettomien huoltoteknikkokäyntien välttämiseksi.

Kun tilaat huoltopalveluja, ilmoita samalla laitteen E-numero ja FD-numero. Numerot ovat tyyppikilvessä, jonka löydät laitteen etuosasta avaamalla laitteen oven.

Merkitse tähän laitetta koskevat tiedot ja huoltopalvelun numero, jotta ne ovat helposti löydettävissä niitä tarvittaessasi.

E-numero	FD-numero
Huoltopalvelu ☎	

Huomioi, että huoltoteknikon takuunaikainenkaan käynti ei ole ilmainen, jos vika johtuu laitteen virheellisestä käytöstä.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0750
Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min
(inc. VAT 23%) Mobile 8,27 snt/call + 15snt/min
(inc. VAT 23%)

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Taulukot ja vihjeet

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset asetukset. Opastamme Sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan uunitoiminnon, lämpötilan tai mikroaaltotehon. Annamme ohjeet sopivista varusteista ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Poista uunista ennen käyttöä kaikki varusteet, joita et tarvitse.
- Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Palovamman vaara!

Kun vedät lasialtaan pois uunista, kuuma neste voi läikkyä. Vedä lasiallas varovasti uunista.

Seuraavista taulukoista löydät useita käyttömahdollisuuksia ja säätöarvoja mikroaaltouunia varten.

Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja ominaisuuksista.

Taulukoissa on mainittu yleisimmät aikavälit. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Onko Sinulla on elintarviketta eri määrä kuin taulukoissa on mainittu? Mikroaaltouunin käyttöön yksinään on nyrkkisääntö: kaksinkertainen määrä - melkein kaksinkertainen toiminta-aika, puolet määrästä - puolet toiminta-ajasta.

Voit laittaa astian ritilän keskelle tai uunitilan pohjalle. Silloin mikroaallot pääsevät ruokaan joka puolelta.

Pakasteiden sulattaminen

Laita pakastetut elintarvikkeet avoimessa astiassa uunin pohjalle.

Herkät osat kuten esim. broilerin luut ja siivet tai paistin rasvaiset reunat voit peittää pienellä palalla alumiinifoliota. Folio ei saa koskettaa laitteen seiniä. Voit poistaa alumiinifolion, kun puolet sulatusajasta on kulunut.

Käännä tai sekoita ruokaa 1-2 kertaa. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Poista sulamisneste kääntämisen yhteydessä.

Anna sulaneen ruoan olla vielä 10-60 minuuttia huoneenlämmössä lämpötilan tasaantumiseksi. Sitten voit ottaa linnuista sisäelimet pois.

Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruokalaji	Määrä	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Naudan-, porsaan, vasikanliha kokonaisena (luulla ja luuttomana)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15 - 25 min	Käännä useamman kerran.
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 25 - 35 min	
	1500 g	180 W, 20 min + 90 W, 25 - 35 min	
Naudan-, porsaan- tai vasikanliha paloina tai viipaleina	200 g	180 W, 5 min + 90 W, 4 - 6 min	Kun käännät, irrota lihanpalat toisistaan.
	500 g	180 W, 10 min + 90 W, 5 - 10 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10 - 15 min	
Jauheliha, sekoitus	200 g	90 W, 15 min	Pakasta mahdollisimman litteänä. Käännä välillä useamman kerran ja poista jo sulanut liha.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15 - 20 min	
Lintu ja linnunpalat	600 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	Käännä välillä. Poista valunut neste.
	1200 g	180 W, 10 min + 90 W, 20 - 25 min	
Ankka	2000 g	180 W, 20 min + 90 W, 30 - 40 min	Käännä useamman kerran. Poista valunut neste.
Hanhi	4500 g	180 W, 30 min + 90 W, 60 - 80 min	Käännä 20 minuutin välein. Poista valunut neste.
Kala Filee, kalapihvit, viipaleet	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	Irrota sulaneet palat toisistaan.

Ruokalaji	Määrä	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Kala, kokonainen	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10 - 15 min	Käännä välillä.
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15 - 25 min	
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W, 10 - 15 min	Sekoita välillä varovasti.
	600 g	180 W, 10 min + 90 W, 8 -13 min	
Hedelmät, esim. vadelmat	300 g	180 W, 7 - 10 min	Sekoita välillä varovasti ja irrota sulaneet palat toisistaan.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5 - 10 min	
Voi, sulatus	125 g	90 W, 6 - 8 min	Poista pakkaus kokonaan.
	250 g	180 W, 2 min + 90 W, 3-5 min	
Leipä, kokonainen	500 g	180 W, 3 min + 90 W, 10 - 15 min	Käännä välillä.
	1000 g	180 W, 5 min + 90 W, 15 - 25 min	
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku	500 g	90 W, 10 - 15 min	Irrota kakkupalat toisistaan. Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa tai kreemiä.
	750 g	180 W, 3 min + 90 W, 10 - 15 min	
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15 - 25 min	Vain kakut, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa tai liivatetta.
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15 - 25 min	

Pakasteruokien sulatus, kuumennus tai kypsennys

Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.

Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.

Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.

Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää 2-3 kertaa.

Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2-5 minuuttia.

Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

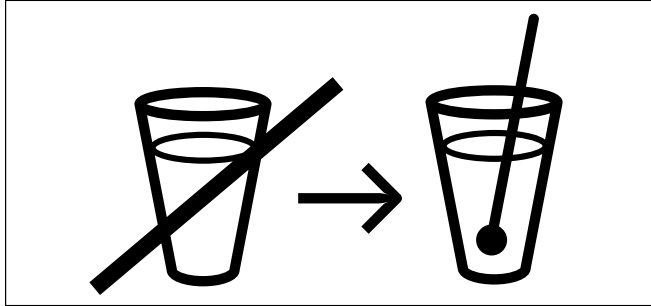
Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruokalaji	Määrä	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Menu, annosateria, valmisruoka (2-3 lajia)	300 - 400 g	600 W, 11 - 15 min	Peitetty
Keitot	400 - 500 g	600 W, 8 - 13 min	Kannellinen astia
Pataruoat	500 g	600 W, 10 - 15 min	Kannellinen astia
	1000 g	600 W, 20 - 25 min	
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W, 12 - 17 min	Kannellinen astia
	1000 g	600 W, 25 - 30 min	
Kala, esim. fileepalat	400 g	600 W, 10 - 15 min	Peitetty
	800 g	600 W, 20 - 25 min	
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit	250 g	600 W, 2 - 5 min	Kannellinen astia, lisää nestettä
	500 g	600 W, 8 - 10 min	
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat	300 g	600 W, 8 - 10 min	Kannellinen astia, lisää 1 rkl vettä
	600 g	600 W, 14 - 17 min	
Pinaatti	450 g	600 W, 11 - 16 min	Kypsennä vettä lisäämättä

Ruoan kuumentaminen

Palovamman vaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Jo astian pienikin tärinä voi aiheuttaa sen, että kuuma neste kiehuu yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskuu. Laita nestettä kuumentaessasi astiaan aina lasipuikko tai lusikka. Siten vältät viivästyneen kiehumisen.



Huomio! Metallin - esim. lusikan lasissa - pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunin seinistä ja luukun sisäpinnalta. Kipinät voivat rikkoa luukun sisälasin.

Huomautuksia

- Ota valmisruoka pakkauksestaan. Se lämpenee nopeammin ja tasaisemmin mikrouuniin tarkoitettussa astiassa. Ruoan eri ainesosat voivat lämmetä eri aikoihin.
- Peitä ruoka aina. Jos Sinulla ei ole astiaan sopivaa kantta, käytä lautasta tai mikrouunikelmua.
- Ruokaa tulisi sekoittaa tai kääntää useita kertoja. Tarkasta lämpötila.
- Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2-5 minuuttia.
- Käytä aina patakintaita tai patalappuja, kun otat astioita pois uunista.

Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruoan kuumentaminen	Paino	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Huomautuksia
Menu, annosateria, valmisruoka (2-3 lajia)	350-500 g	600 W, 4-8 min	Peitetty
Juomat	150 ml	1000 W, 1-2 min	Laita aina lasipuikko/lusikka astiaan. Älä kuumenna alkoholi juomia liikaa; tarkista välillä.
	300 ml	1000 W, 2-3 min	
	500 ml	1000 W, 4-5 min	
Vauvanruoka, esim. maitopullo	50 ml	360 W, ½-1 min	Ilman tuttia tai korkkia. Sekoita aina kun nolla kuumentamisen jälkeen. Tarkista ehdottomasti lämpötila!
	100 ml	360 W, ½-1½ min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Keitto 1 kuppi	à 175 g	600 W, 2-3 min	-
Keitto 2 kuppia	à 175 g	600 W, 3-4 min	-
Keitto 4 kuppia	à 175 g	600 W, 6-8 min	-
Liha tai lihanpalat kastikkeessa	500 g	600 W, 8-11 min	Peitetty
Pata	400 g	600 W, 6-8 min	Kannellinen astia
	800 g	600 W, 8-11 min	
Vihannekset, 1 annos	150 g	600 W, 2-3 min	Lisää vähän nestettä
Vihannekset, 2 annosta	300 g	600 W, 3-5 min	

Ruoan kypsentyminen

Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea. Levitä ruoka sen tähden astiaan mahdollisimman litteäksi. Älä laita elintarvikkeita kerroksittain.

Kypsennä ruoka suljetussa astiassa. Sekoita tai käännä ruokia välillä.

Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Sen tähden voit käyttää suolaa ja mausteita säästeliäästi.

Anna ruoan lämpötilan tasaantua kuumentamisen jälkeen vielä 2-5 minuuttia.

Huomautus: Laita astia uunin pohjalle.

Ruokalaji		Määrä	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä		1200 g	600 W, 25 - 30 min	Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Kalafilee, tuore		400 g	600 W, 7 - 12 min	
Vihannekset, tuoreet		250 g	600 W, 6 - 10 min	Leikkaa vihannekset samankokoisiksi paloiksi. Lisää 1 - 2 rkl vettä 100 g:aa vihanneksia kohden.
		500 g	600 W, 10 - 15 min	
Lisukkeet	Perunat	250 g	600 W, 8 - 10 min	Leikkaa perunat samankokoisiksi paloiksi. Lisää 1 rkl vettä 100 g:aa kohden, sekoita.
		500 g	600 W, 12 - 15 min	
		750 g	600 W, 15 - 22 min	
	Riisi	125 g	600 W, 4 - 6 min + 180 W 12 - 15 min	Lisää kaksinkertainen määrä nestettä.
		250 g	600 W, 6 - 8 min + 180 W 15 - 18 min	
	Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta)		500 ml	600 W, 6 - 8 min
Hedelmät, hilloke		500 g	600 W, 9 - 12 min	Sekoita välillä.

Vihjeitä mikroaaltouunin käytöstä

Et löydä valmistettavalle ruokamäärälle säätötietoa.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan: kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika puolet määrästä = puolet ajasta
Ruoasta tuli liian kuivaa.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi kypsennysaika tai valitse matalampi mikroaaltoteho. Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, kuumaa tai kypsää.	Aseta pidempi aika. Suurempiin määriin tai korkeampiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.
Ruoka on kypsennysajan päätyttyä reunasta ylikuumentunut, mutta ei ole keskeltä vielä valmis.	Sekoita välillä ja valitse seuraavalla kerralla matalampi teho ja pidempi toiminta-aika.
Lintu tai liha on sulatuksen jälkeen pinnalta kypsytynyt, mutta ei ole keskeltä vielä sulanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi mikroaaltoteho. Jos sulatettava määrä on suuri, käännä tuote myös useaan kertaan.

Kakut ja leivonnaiset

Kakkuvuoat: tummat metallivuoat ovat parhaita.

Jos kytket mikroaaltouunin päälle, käytä lasista, keramiikasta tai muovista valmistettuja paistovuokia. Näiden pitää kestää 250 °C:n kuumuutta. Kun käytät tällaisia kakkuvuokia, kakut ruskistuvat vähemmän.

Taulukot: ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalimmalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.

Lisätietoja löydät taulukoiden jälkeen olevasta kohdasta "Leivontavihjeitä".

Laita kakkuvuoka aina ritilän keskelle.

Kakku	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuuhteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Pyöreä-/rengas-/pitkänomainen vuoka	1	✱	160-170	60-80
Sokerikakku, hieno, esim. hiekkakakku		1		150-160	60-70
Reunallinen piirakkapohja murotaikinasta	Irtopohjavuoka	1	✱	160-170	35-45
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1	✱	160-170	35-45
Täytekakku (kakkupohja)	Irtopohjavuoka	1	✱	170-180	45-50
Kakku kuivalla täytteellä (sokerikakkutaikina)	Lasiallas	2	✱	160-170	35-50
Kakku mehukkaalla täytteellä, esim. hiivataikina omena-sirotetäytteellä	Lasiallas	2	✱	155-165	55-65
Pullapitko 500 g jauhoja	Lasiallas	2	✱	160-170	30-40
Stollen-joulupulla 500 g jauhoja	Lasiallas	2	✱	170-180	60-70
Pizza	Lasiallas	2	✱	200-210	30-40
Hiivaleipä 1 kg**	Lasiallas	2	✱	180-190	50-60

* Anna kakun jäähtyä uunissa noin 20 minuuttia.

** Älä kaada koskaan vettä suoraan kuumaan uuniin.

Kakku	Astia	Korkeus	Mikroaaltoteho, W	Kesto minuuhteina	Uunitoiminto	Lämpötila °C
Pähkinäkakku	Irtopohjavuoka	1	90 W	30-35	✱	170-180
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinasta*	Irtopohjavuoka	2	360 W	40-50	✱	150-160
Hedelmäkakku, hieno, sokerikakkutaikinasta	Torvi- tai irtopohjavuoka	1	90 W	30-45	✱	170-190
Pikantit kakut, esim. Quiche/sipulipiirakka	Irtopohjavuoka tai piirakkavuoka	2	90 W	50-70	✱	160-180

* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

Pienleivonnaiset	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuuhteina
Pikkuleivät	Lasiallas	2	✱	150-170	20-35
Marenki	Lasiallas	2	✱	110	90-120
Makroonit	Lasiallas	2	✱	110	35-45
Voitaikina	Lasiallas	2	✱	180-200	35-45
Sämpylät, esim. ruissämpylät	Lasiallas	2	✱	180-200	25-45

Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakun korkeinta kohtaa puutikulla noin 10 minuuttia ennen maun kypsennessajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kokoon.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeessa olevia sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Rasvaa vain irtopohjavuon pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on liian tumma.	Valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Jos kakkuun tulee mehukas täyte, esipaista pohjaa, ripottele sen päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä sitten täyte päälle. Noudata ohjeita ja paistoaikoja.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen noin 5-10 minuuttia, sitten se irtaa helpommin vuosta. Jos se ei vielä kukaan irta, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele vuoka seuraavalla kerralla hyvin ja ripottele siihen lisäksi korppujauhoja.
Olet mitannut uunin lämpötilan omalla mittarillasi ja huomannut lämpötiloissa eroja.	Valmistaja on mitannut uunin lämpötilan koeritillä uunin keskikohdassa tietyn ajan kuluttua. Kaikki astiat ja varusteet vaikuttavat mitattuun arvoon, joten omissa mittauksissasi on aina eroja.
Vuon ja ritilän välille muodostuu kipinöitä.	Tarkasta, onko vuon ulkopinta puhdas. Muuta vuon paikkaa uunissa. Jos se ei auta, jatka paistamista ilman mikrotoimintoa tai käytä lasiallasta alustana. Paistoaika pitenee.

Paistaminen ja grillaaminen

Taulukot: Ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat ruokien ominaisuuksista ja määristä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalimmalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo.

Lisätietoja löydät taulukoiden jälkeen olevasta kohdasta "*Paisto- ja grillausvihjeitä*".

Astiat: Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä, mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita. Metallisia paistoastioita voidaan käyttää ainoastaan paistamiseen ilman mikroaaltoja.

Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja, kun otat sen uunista.

Aseta kuuma lasiastia kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Paisto-ohjeita: Käytä lihan ja linnun paistamiseen korkeaa paistoastiaa.

Tarkasta, sopiiko astia uuniin. Se ei saa olla liian suuri.

Liha: Peitä astian pohja pienellä määrällä nestettä. Laita patapaistin joukkoon vähän enemmän nestettä.

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut. Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.

Grillausohje: Grillaa aina uuninluukku suljettuna äläkä esilämmitä.

Käytä mahdollisimman saman paksuisia grillipaloja. Pihvien tulisi olla vähintään 2-3 cm paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Tumma liha, esim. naudanliha, ruskistuu nopeammin kuin vaalea vasikan- tai sianliha. Vaalealihaiset grillipalat tai kala ovat usein pinnalta vain vaaleanruskeita, sisältä kuitenkin kypsiä ja mehukkaita.

Grillivastus kytkeytyy automaattisesti pois päältä ja taas päälle. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.

Haudutusohjeita: Käytä kalan haudutukseen kannellista astiaa.

Laita astiaan 2-3 ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

Ruokalaji	Määrä	Mikroaaltoteho watteina, kesto minuutteina	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grillausteho	Huomautuksia
Naudan patapaisti	n. 1000 g	180 W, 80-90 min	0		160-170	Kannellinen astia.
Paahtopaisti, punertava	n. 1000g	180 W, 30-40 min	0		180-200	Avoin astia. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.
Porsaanliha ilman kamaraa, esim. etuse lkä	n. 750 g	360 W, 35-45 min	0		170-180	Avoin astia.
Porsaanliha kamaralla, esim. lapa	n. 1000 g	180 W, 80-90 min	0		170-180	Avoin astia. Älä käännä.
Porsaanfilee	n. 500-600 g	180 W, 35-40 min	0		180-190	Avoin astia.
Lihamureke	n. 750 g	360 W, 30-35 min	0		200-210	Avoin astia.
Broileri, kokonainen	n. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min	0		230-250	Kannellinen astia. Laita rintapuoli ylös- päin. Älä käännä.
Broilerinpalat, esim. broilerin neljännek- set	n. 800 g	360 W, 20-30 min	0		230-250	Avoin astia. Laita nah- kapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Ankka	n. 1500-1700 g	180 W, 70-80 min	0		220-240	Kannellinen astia. Älä käännä.
Ankanrinta Ankanrinta, 2 kpl	n. 500 g à 250-300 g	180 W, 15-20 min	0		3	Avoin astia. Laita nah- kapuoli ylöspäin. Älä käännä.
Hanhenrinta, hanhenreidet	700-900 g	180 W, 30-40 min	0		2	Korkea avoin astia. Älä käännä.
Kala, kuorrutettu	n. 500 g	600 W, 10-15 min	0		3	Avoin astia. Sulata pakastettu kala ensin.
* Tee porsaanlihan kamaraan viiltoja.						

Ruokalaji	Määrä	Paino	Korkeus	Uunitoiminto	Grillausteho	Kesto minuutteina
Pihvit, 2 - 3 cm paksut	2 - 3 kpl	à n. 200 g	1+3**		3 3	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 5-10
Talouskyljykset, 2-3 cm pak- sut	2 - 3 kpl	à n. 120 g	1+3**		2 2	1. puoli: n. 15-20 2. puoli: n. 10-15
Grillimakkarat	4 - 6 kpl	à n. 150 g	1+3**		3 3	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 5-10
Kalapihvi*	2 - 3 kpl	à n. 150 g	1+3**		3 3	1. puoli: n. 10-12 2. puoli: n. 8-12
Kala, kokonainen,* esim. purotai menet	2 - 3 kpl	à n. 300 g	1+3**		2 2	1. puoli: n. 10-15 2. puoli: n. 10-15
Paahtoleipä	12 viipaletta	-	3		3 3	1. puoli: n. 3-5 2. puoli: n. 2-3
Paahtoleivän kuorruttami- nen	2-4 viipaletta***	-	1+3**		3	Täytteestä riippuen: 8-10

* Voitele ritilä öljyllä.

** Työnnä ritilä uuniin korkeudelle 3 ja lasiallas korkeudelle 1.

*** Esipaahda paahtoleipäviipaleet

Paisto- ja grillausvihjeitä

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse pienille paistinpaloille korkeampi lämpötila ja lyhyempi kypsennysaika. Suuremmille paistinpaloille valitset matalamman lämpötilan ja pidemmän kypsennysajan.
Näin voit varmistaa, onko paisti valmis.	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina paistia lusikalla. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja lisää vähemmän nestettä.
Paisti ei ole kypsä.	Viipaloi paisti. Valmista kastike paistoastiassa ja laita paistiviipaleet kastikkeeseen. Kypsennä liha valmiiksi pelkällä mikrotoiminnolla.

Paistokset, gratiinit

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.

Laita paistos mikron kestävässä astiassa uunitilan pohjalle.

Käytä paistoksiin ja gratiineihin suurta, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoka tarvitsee enemmän aikaa ja se tummuu pinnalta.

Anna paistosten ja gratiinien jälkikypsyä pois päältä kytketyssä uunissa vielä 5 minuuttia.

Ruokalaji	Määrä	Astia	Korkeus	Mikroaalto W	Kesto minuutteina	Uunitoiminto	Lämpötila °C
Paistokset, makeat, esim. rahkavuoka hedelmien kera	n. 1500 g	matala uunivuoka 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Paistokset, pikantit, kypsistä aineksista, esim. pastapaistos	n. 1000 g	matala uunivuoka 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Paistokset, pikantit, raaoista aineksista, esim. perunagratiini	n. 1100 g	matala uunivuoka	0	600 W	25-35		170-180

Pakastetut valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Struudeli hedelmätäytteellä*	Lasiallas	2		200-220	40-50
Ranskalaiset perunat	Lasiallas	2		210-230	20-30
Pizza	Ritilä	2		180-200	10-20
Pizzapatonki	Ritilä	2		160-190	15-20
Kroketit	Lasiallas	2		200-220	20-30
Rösti	Lasiallas	2		200-220	20-30

* Esilämmitä uunia 5 minuuttia.

Testiruoat

Tarkastuslaitokset tarkastavat mikroaalto-yhdistelmälaitteiden laadun ja toiminnan näiden ruokalajien perusteella.

Normien EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 ja EN 60350 mukaan

Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Liha, 500 g	180 W, 7 min +90 W, 8-12 min tai ohjelma "Jauheliha" sulatus	Laita pyrex-vuoka ø 22 cm uunin pohjalle.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Huomautuksia
Munamaito, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 15-20 min	Laita pyrex-vuoka uunin pohjalle.
Kakkupohja, 475 g	600 W, 8-10 min	Laita pyrex-vuoka ø 22 cm uunin pohjalle.
Lihamureke, 900 g	600 W, 25-30 min	Laita pyrex-vuoka uunin pohjalle.

Kypsennys mikron yhdistelmällä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho W, kesto minuutteina	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grillausteho	Huomautuksia
Perunagratiini	360 W, 30-35 min	~~~~~	1	Laita pyrex-vuoka ø 22 cm uunin pohjalle.
Kakku	180 W, 20-25 min	✱	190-200	Laita pyrex-vuoka ø 22 cm rutilälle, korkeus 1.
Broileri	360 W, 30-35 min	~~~~~ ✱	240	Laita broileri rintapuoli alaspäin korkeassa kannettomassa astiassa uunin pohjalle. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.

Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan

Paistaminen

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astiat ja ohjeet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuutteina
Pursotin pikkuleivät	Lasiallas	2	✱	160-170	30-35
Small Cakes*	Lasiallas	2	✱	160-170	25-30
Kakkupohja	Irtopohjavuoka rutilällä	1	✱	170-180	45-50
Pannupulla	Lasiallas	2	✱	160-180	50-60
Kannellinen omena-piirakka	Tumma irtopohjavuoka ø 20 cm suoraan rutilällä	2	✱	170-190	80-100

* Esilämmitä uunia 5 minuuttia.

Grillaus

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ainekset asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet	Korkeus	Grilli ^{~~~~~}	Kesto, minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen	Ritilä	3	3	4-5
Hampurilaiset 12 kpl*	Ritilä ja lasiallas	3+1	3	30-35

* Käännä kun 1/2 ajasta on kulunut.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Mitkä ruoat ovat kyseessä?

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidiseen valmistamiseen	
Yleistä	Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut kypsennettävät tuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Paistaminen	Kuumailmalla enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista. Levitä tasaisesti lasialtaaseen yhteen kerrokseen.
Ranskalaiset perunat uunissa	Paista vähintään 400 g lasiallasta kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

GAGGENAU



900809502 fi (921220)