

MIKROAALTOUNI

BM450 BM451 BM454 BM455 BM484 BM485

Sisällysluettelo

KÄYTTÖOHJE

1	Turvallisuus	2	13	Automaattiohjelmat	14
2	Esinevahinkojen välttäminen	5	14	Yksilölliset reseptit	16
3	Ympäristönsuojelu ja säästö	6	15	Ajastintoiminnot	17
4	Tutustuminen	6	16	Lapsilukko	18
5	Varusteet	8	17	Perusasetukset	18
6	Ennen ensimmäistä käyttöä	9	18	Puhdistusavustin	20
7	Käytön perusteet	10	19	Puhdistus ja hoito	20
8	Mikroaaltouuni	10	20	Toimintahäiriöiden korjaaminen	23
9	Uuni	11	21	Hävittäminen	24
10	Grilli	12	22	Huoltopalvelu	25
11	Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö	12	23	Näin onnistut	25
12	Sarjakäyttö	13	24	ASENNUSOHJE	36
			24.1	Turvallinen asennus	36

1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Yleisiä ohjeita

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempiä käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

1.2 Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita. Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.

Käytä laitetta vain:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- kotitaloudessa ja siihen rinnastettavassa käytössä kuten esimerkiksi: liikkeiden, toimistojen ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan taukotiloissa; maatalousyrityksissä; asiakkaiden käytössä

hotelleissa ja muissa majoitusliikkeissä; aamiaista tarjoavissa majataloissa.

- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite vastaa standardia EN 55011 / CISPR 11. Laite on ryhmään 2, luokkaan B kuuluva tuote. Ryhmä 2 tarkoittaa, että mikroaaltoja käytetään elintarvikkeiden lämmittämiseen. Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

1.3 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.4 Turvallinen käyttö

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet", Sivu 8

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai kytkettävä sulake pois päältä.

Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieri voivat syttyä palamaan.

- Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa

kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

- Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa.

Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

- Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- Älä kuumenna alkoholijuomia ($\geq 15\%$ vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).
- Avaa laitteen luukku varovasti.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- Älä kosketa kuumia osia.
- Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- Avaa laitteen luukku varovasti.
 - Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.
- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- Älä käytä laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- Älä tartu saranoiden alueelle.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- Älä käytä vaurioitunutta laitetta.
- Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- Jos laite tai verkkoliitäntäjohto on vaurioitunut, kytke sulake sulakerasiassa heti pois päältä.
- Soita huoltopalveluun. → *Sivu 25*

⚠ VAROITUS – Tukehtumisvaara!

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
 - Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
 - Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

1.5 Mikroaaltouuni

LUE TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Laitteen määräysten vastainen käyttö on vaarallista ja voi aiheuttaa vaurioita. Esimerkiksi lämmitetyt tohvelit, jyvä- tai viljatyynyt voivat syttyä palamaan vielä tuntien kuluttua.

- ▶ Älä kuivaa laitteessa koskaan ruokia tai vaatteita.
- ▶ Älä lämmitä laitteella tohveleita, jyvä- tai viljatyynyjä, pesusieniä, kosteita pesulappuja tai vastaavia.
- ▶ Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen.

Elintarvikkeet ja niiden pakkaukset ja astiat voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä lämmitä elintarvikkeita lämpimänäpitolappauksissa.
- ▶ Älä lämmitä elintarvikkeita muovi-, paperi- tai muissa helposti palavissa pakkauksissa ilman valvontaa.
- ▶ Älä säädä liian korkeaa mikroaaltotehoa tai liian pitkää aikaa. Noudata tämän käyttöohjeen ohjeita.
- ▶ Älä kuivaa elintarvikkeita mikroaaltouunissa.
- ▶ 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.

⚠ **VAROITUS – Räjähdyksivaara!**

Tiukasti suljetuissa astioissa olevat nesteet tai muut elintarvikkeet voivat räjähtää helposti.

- ▶ Älä kuumenna nesteitä tai muita elintarvikkeita tiukasti suljetuissa astioissa.

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen.

- ▶ Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia kuorineen.
- ▶ 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 ruoan lapselle.

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua 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.

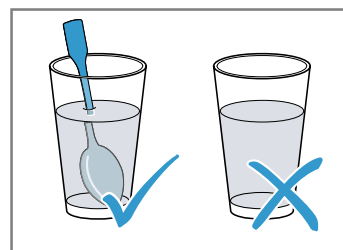
Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.

- ▶ Laita kuumentaessasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Tarkoitukseen 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.

Metalliset astiat ja kulhot, tai astiat, joissa on metalliosia, voivat aiheuttaa pelkässä mikroaaltokäytössä kipinöintiä. Laitte vaurioituu.

- ▶ Älä käytä pelkässä mikroaaltokäytössä koskaan metalliastioita.
- ▶ Käytä vain mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita tai mikroaaltotoimintoa yhdessä jonkin uunitoiminnon kanssa.

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteessa on korkeajännitettä.

- ▶ Älä poista ulkokuorta.

⚠ **VAROITUS – Vakava terveysriski!**

Puutteellinen puhdistus voi vaurioittaa laitteen pintaa, lyhentää käyttöikää ja aiheuttaa

vaarallisia tilanteita kuten esimerkiksi mikroaaltoenergian pääsyn ulos laitteesta.

- ▶ Puhdista laite säännöllisesti ja poista elintarvikkejäämät heti.
- ▶ Pidä uunitila, luukun tiiviste ja saranat aina puhtaina.
→ *"Puhdistus ja hoito", Sivu 20*
- ▶ Älä käytä laitetta, jos laitteen luukku tai luukun tiiviste on vaurioitunut. Mikroaaltoenergiaa voi päästä ulos laitteesta.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos uuninluukku, luukun tiiviste tai luukun muovikehys on vaurioitunut.
- ▶ Korjauta laite vain huoltopalvelussa. Ilman ulkokuorta olevasta laitteesta voi päästä ulos mikroaaltoenergiaa.
- ▶ Älä poista koskaan ulkokuorta.
- ▶ Käänny huolto- ja korjaustöissä huoltopalvelun puoleen.

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Yleistä

HUOMIO

Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa ja vaurioittaa laitetta pysyvästi. Leimahdus voi saada laitteen luukun pongahtamaan auki ja mahdollisesti irtoamaan. Luukun lasit voivat murtua ja särkyä sirpaleiksi. Uunitila voi muodostuvan alipaineen takia muuttaa voimakkaasti muotoaan sisäänpäin.

- ▶ Älä kuumenna alkoholijuomia ($\geq 15\%$ vol.) laimentamattomina (esimerkiksi ruokien valeluun).

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.
 - ▶ Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois. Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
 - ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita suljetussa uunissa pitkään.
 - ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.
 - ▶ Älä jätä mitään puristuksiin laitteen luukun väliin. Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.
 - ▶ Pidä tiiviste puhtaina.
 - ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.
- Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukkuja.
- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta tai ota siitä tukea.

2.2 Mikroaaltouuni

Nouda näitä ohjeita, kun käytät mikroaaltouunia.

HUOMIO

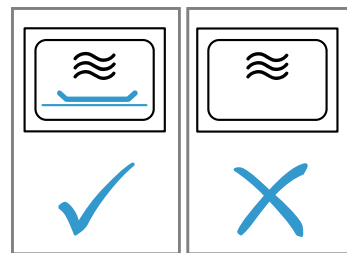
Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.

- ▶ Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

Alumiinivuoat voivat aiheuttaa laitteessa kipinöintiä.

Muodostuvat kipinät vaurioittavat laitetta.

- ▶ Älä käytä laitteessa alumiinivuokaa. Laitteen käyttö ilman uunitilassa olevaa ruokaa aiheuttaa ylikuormituksen.
- ▶ Älä käynnistä mikroaaltouunia ilman, että uunitilassa on ruokaa. Poikkeuksena on lyhyt astiatesti.



Jos laitteessa valmistetaan mikropopcorneja useita kertoja aivan peräjälkeen liian suurella mikroaaltoteholla, seurauksena voi olla uunitilan vaurioituminen.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä valmistuskertojen välillä useita minutteja.
- ▶ Älä säädä mikroaaltotehoa liian korkeaksi.
- ▶ Käytä korkeintaan 600 W:n tehoa.
- ▶ Aseta popcorn-pussi aina lasilautaselle. Tarkoitukseen sopimaton astia voi aiheuttaa vaurioita.
- ▶ Kun käytät grilliä, mikron ja uunin yhdistelmäkäyttöä tai kiertoilmaa, käytä vain korkeita lämpötiloja kestäviä astioita.

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.

- ✓ Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- ✓ Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Valmista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai samanaikaisesti.

- ✓ Uunitila on ensimmäisen kypsennyksen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien ruokien kypsennysaikaa.

Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

- ✓ Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Kellonäytön sammuttaminen virransäästötilassa.

- ✓ Laite säästää virransäästötilassa energiaa.

Avaa laitteen luukku käytön aikana harvoin.

- ✓ Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmetä lisää.

Huomautus: EU:n ekosuunnitteluasetuksen 2023/826 mukaan tämä laite on toisessa tilassa ollessaan kytkettynä pois päältä. Sitä kutsutaan jatkossa säästökäytöksi.

Myös silloin, kun laitteen päätoiminto ei ole aktiivisena, laite tarvitsee energiaa seuraaviin asioihin:

- Kosketusvalitsimien painamisen tunnistaminen
- Luukun avauksen valvonta
- Kellonajan käsittely (ilman näyttöä)

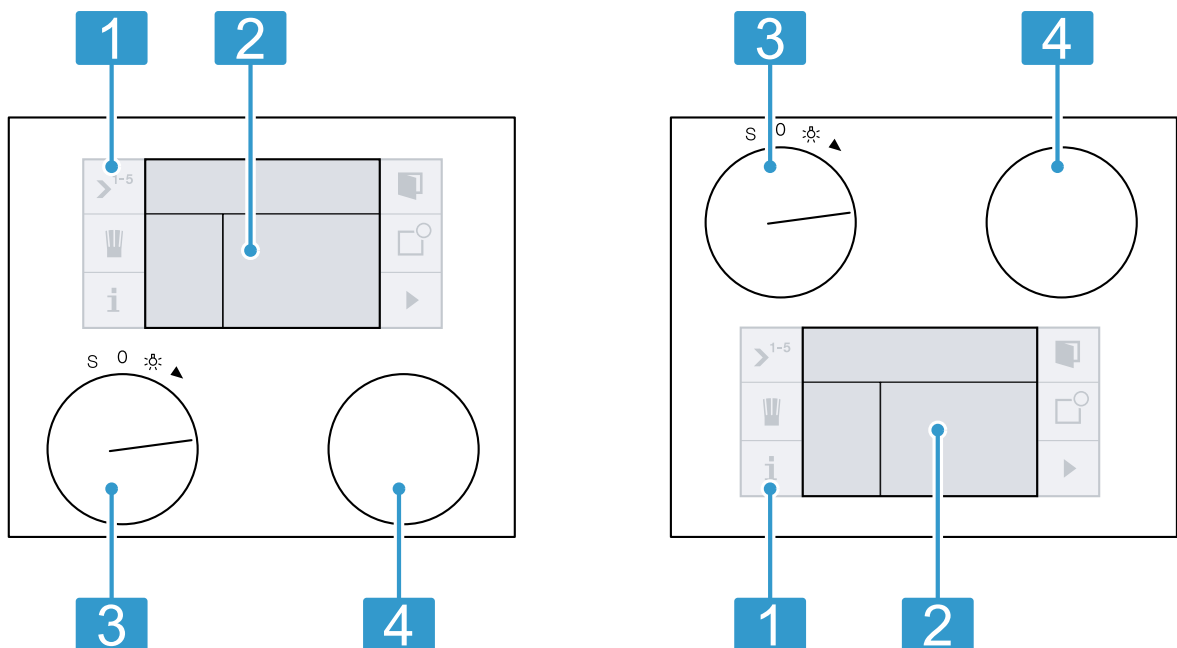
Näin ollen ei ole olemassa määritelmän mukaista "pois päältä -tilaa" eikä "valmiustilaa", minkä vuoksi käytetään nimeä säästökäyttö. Säästökäytön mittaamiseen tulisi käyttää normia EN IEC 60350-1:2023.

4 Tutustuminen

4.1 Ohjauspaneeli

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Huomautus: Laitteen tyypistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.



1	Kosketuskentät	Kosketuskentillä asetetaan eri toiminnot suoraan.
2	Näyttö	Näytössä näkyvät senhetkiset säätöarvot ja valintamahdollisuudet.

3	Toimintovalitsin	Toimintovalitsimella asetat mikroaaltotehon, uunitoiminnon tai muita toimintoja.
4	Kiertovalitsin	Kiertovalitsimella teet asetukset eri käyttötavoille.

Toimintovalitsimen asennot

Toimintovalitsimella valitset uunitoiminnot ja muut toiminnot.

Asento	Toiminto
0	Nolla-asento
☼	Valo
2	1000 W Mikroaaltouuni
3	600 W Mikroaaltouuni
4	360 W Mikroaaltouuni
5	180 W Mikroaaltouuni
6	90 W Mikroaaltouuni
7	✚ Kiertoilma
8	☼ Tasogrilli + kuumailma
9	☼ Tasogrilli + kiertoilma
10	☼ Grilli
S	Perusasetukset

Symbolit

Symboleilla käynnistät tai lopetat toiminnot tai navigoit valikossa.

Symboli	Toiminto
▶	Start
■	Stop
	Tauko tai loppu
X	Keskeyttäminen
C	Poistaminen
✓	Vahvistus tai asetusten tallennus
>	Valintanuoli
🔧	Laitteen luukun avaaminen
i	Lisätietojen haku näyttöön
💬	Lisävinkkien haku näyttöön
📖	Automaattiohjelmien haku näyttöön Yksilöllisten reseptien haku näyttöön
📌	Tallennus
🔧	Asetusten muokkaaminen
🔒	Lapsilukko
🕒	Ajastinvalikon haku näyttöön
🕒	Pitkäaika-ajastimen haku näyttöön
> 1-5	Sarjakäyttö
rec	Menun kirjaaminen
> A	Nimen syöttäminen
✕	Kirjaimen poistaminen
0 _w	Mikroaaltouuni, ruoan vetäytyminen
✂	Esittelytila
⏮	Kuumennus ja tilanäyttö
⏭	Pikakuumennus ja tilanäyttö
⌛	Hälytin

Symboli	Toiminto
🔔	Ajanottokello

Automaattiohjelmat

🔔	Paino
📏	Kypsennystulos
* ☼	Sulatus
☼	Kypsennys ja yhdistelmäkypsennys

Yhdistelmäkäyttö

🔔	Uunin haku näyttöön
🔔	Uunin poistaminen
🔔	Uunin lisääminen
📏	Mikroaaltouunin haku näyttöön
📏	Mikroaaltouunin poistaminen
📏	Mikroaaltouunin lisääminen

Värit ja esitystapa

Eri värit ohjaavat sinua eri asetustilanteissa.

Värit

oranssi	▪ Ensimmäiset asetukset ▪ Päätoiminnot
sininen	Perusasetukset
valkoinen	Asetettavat arvot

Esitystapa

Symbolien, arvojen ja näyttöjen esitystapa muuttuu tilanteen mukaan.

Zoomaus	Juuri valitut arvot ja symbolit näkyvät suurennettuina.
Rajoitettu näyttö	Näytön sisältö on hetken kuluttua rajoitettu ja siinä näkyy vain tärkein sisältö. Voit muuttaa tätä ennakoasetettua toimintoa perusasetuksissa. → <i>Sivu 18</i>

4.2 Luukun automaattinen avautuminen

Kun painat 🔧, laitteen luukku ponnahtaa auki. Luukku avataan käsin kokonaan auki sivulla olevasta tartuntasyvennyksestä.

Huomautus: Kun lapsilukko on aktivoitu tai sattuu sähkökatko, luukun automaattinen avautuminen ei toimi. Voit avata luukun käsin sivulla olevasta tartuntasyvennyksestä.

4.3 Lisätietoja

Painamalla kohtaa **i** saat näyttöön lisätietoja.

Ennen käynnistystä saat tietoja esimerkiksi asetetusta uunitoiminnosta. Siten voit tarkastaa, soveltuuko senhetkinen asetus ruokaan.

Käytön aikana saat tietoja esimerkiksi kuluneesta ja jäljellä olevasta toiminta-ajasta.

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat lämpötilavaihtelut normaaleja.

4.4 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

Uunivalo

Kun avaat laitteen luukun, uunitilan valo syttyy. Jos laitteen luukku jää auki, valo sammuu hetken kuluttua. Kun toiminto käynnistyy, uunivalo syttyy.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu laitteen luukun yläpuolella olevien tuuletusaukkojen kautta.

HUOMIO

Tuuletusaukkojen peittäminen aiheuttaa laitteen ylikuumenemisen.

► Älä peitä tuuletusaukkoja.

Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin. Kun laitetta käytetään mikrokäytöllä, laite ei kuumene, mutta jäähdytyspuhallin kytkeytyy silti päälle. Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen, vaikka mikrokäyttö on jo päättynyt.

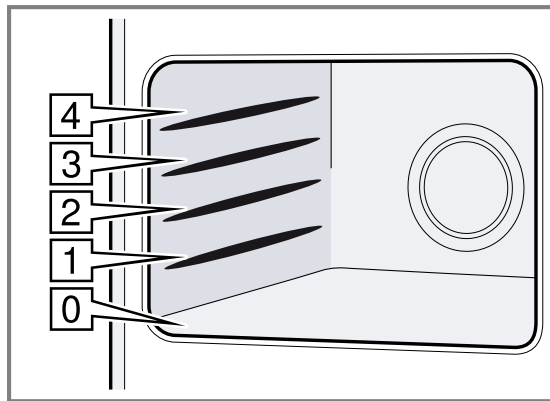
Kondenssivesi

Uunitilaan ja laitteen luukkuun voi muodostua kypsennyksen yhteydessä kondenssivettä. Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

Kannatinkorkeudet

Uunitilassa on 4 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin. Aseta varuste ohjaimeen ja työnnä se kokonaan uuniin.

Uunitilan pohja, korkeudella 0, sopii erityisesti mikroaaltokäyttöön. Mikroaaltoteho on parhaimmillaan uunitilan pohjassa. Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia astioita.



4.5 Virransäästötila

Jos et ole asettanut mitään toimintoa tai olet aktivoinut lapsilukon, laite on tehonsäästötilassa. Ohjauspaneeli on virransäästötilassa himmeämpi.

Virransäästötilaa varten on käytettävissä erilaisia näyttöjä. Ennakoasetettuna on GAGGENAU-logo ja kellonaika.

Näytön kirkkaus riippuu pystysuuntaisesta katselukulmasta. Voit muuttaa näyttöä ja kirkkautta perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset", Sivu 18

4.6 Turvakatkaisu

Laitteessa on turvallisuutesi varalta turvakatkaisu. Jos et käytä laitetta 12 tuntiin, laite kytkee kaikki kuumennustoiminnot pois päältä ja näyttöön ilmestyy viesti.

Tämä ei koske ohjelmointia pitkäaika-ajastimella. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0, sitten voit taas käyttää laitetta.

5 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten. Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet	Käyttö
Ritilä	■ Astia ■ Kakkuvuoat ■ Grillipalat ■ Pakasteruoat Ohje: Voit vetää ritilästä $\frac{2}{3}$ ulos ilman, että se kallistuu. Ruoat on siten helpompi ottaa uunista.
Lasinen uunipannu	■ Suurikokoiset paistit ■ Mehukkaat kakut ■ Paistokset ■ Gratiinit ■ Roiskesuojaksi, kun grillataan suoraan ritilällä Työnnä lasinen uunipannu grillattaessa kannatinkorkeudelle 1

Lisätarvikkeet	Käyttö
Kiehumisen estopuikko	Ohje: Voit käyttää lasilasta uunipannua alustana mikroaaltokäytössä. - Nesteiden kuumennus kapeissa astioissa - Viivästyneen kiehumisen estäminen - Aseta nesteitä kuumennettaessa astiaan aina kiehumisen estopuikko tai lusikka



6 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

6.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Sähköliitännän tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näyttöön ilmestyvät laitteen ensimmäistä käyttöönottoa koskevat asetukset.

Huomautus: Voit muuttaa asetuksia milloin tahansa perusasetuksissa. → *Sivu 18*

Kielen asettaminen

Näytössä näkyy ennakoasetettu kieli.

1. Aseta haluamasi näyttökieli kiertovalitsimella.
2. Vahvista painamalla ✓.

Huomautus: Kun muutat kieltä, järjestelmä käynnistyy uudelleen. Tämä toimenpide kestää muutaman sekunnin.

Kellonajan muodon asettaminen

Näytössä näkyy 2 mahdollista muotoa, 24h ja AM/PM. Esivalittuna on kellonajan muoto 24h.

1. Aseta haluamasi kellonajan muoto kiertovalitsimella.
2. Vahvista painamalla ✓.

Kellonajan asettaminen

Näytössä näkyy kellonaika.

1. Aseta haluamasi kellonaika kiertovalitsimella.
2. Vahvista painamalla ✓.

Päiväyksen muodon asettaminen

Näytössä näkyy 3 mahdollista päiväyksen muotoa, D.M.Y, D/M/Y ja M/D/Y. Esivalittuna on päiväyksen muoto D.M.Y.

1. Aseta haluamasi päiväyksen muoto kiertovalitsimella.
2. Vahvista painamalla ✓.

Päiväyksen asettaminen

Näytössä näkyy ennakoasetettu päiväys. Päivän asetus on aktiivinen.

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

Lämpötilayksikön asettaminen

Näytössä näkyy 2 mahdollista yksikköä, °C ja °F. Esivalittuna on yksikkö °C.

1. Aseta haluamasi yksikkö kiertovalitsimella.
2. Vahvista painamalla ✓.

Ensimmäinen käyttöönoton päättäminen

Näytössä näkyy "Ensimmäinen käyttöönotto päättynyt".

- ▶ Vahvista painamalla ✓.
- ✓ Laite siirtyy tehonsäästötilaan ja näyttöön ilmestyy tehonsäästötilan näyttö. Laite on käyttövalmis.

6.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

1. Varmista, että uunissa ei ole pakkausmateriaalijäämiä, varusteita tai muita esineitä.
2. Puhdista uunitilan sileät pinnat pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Sulje laitteen luukku.
4. Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumentaa.
5. Kuumenna laitetta tunnin ajan lämpötilassa 200 °C grillillä tai kiertoilmalla . → "Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen", *Sivu 11*
6. Anna laitteen jäähtyä.
7. Kun uunitila on jäähtynyt, puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.

6.3 Varusteiden puhdistaminen

- ▶ Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

7 Käytön perusteet

7.1 Laitteen aktivointi

1. Poistu tehonsäästötilasta avaamalla tai sulkemalla luukku, kiertämällä valitsinta tai koskettamalla ohjauspaneelia.
2. Aseta haluamasi toiminto.

Huomautukset

- Jos perusasetuksissa on valittuna "Stand-by-näyttö" = "Pois", kierrä toimintovalitsinta poistukseksi tehonsäästötilasta.
- Jos et ole tehnyt mitään asetuksia pitkään aikaan aktivoinnin jälkeen, näyttöön ilmestyy tehonsäästötilanäyttö.

- Uunivalo sammuu hetken kuluttua, kun luukku on auki.

7.2 Toiminnon keskeyttäminen

1. Kun haluat keskeyttää toiminnon, paina II.
2. Kun haluat jatkaa toimintoa, paina ►.

7.3 Toiminnon lopettaminen

- Kun haluat lopettaa toiminnon ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Huomautus: Puhallin voi käydä edelleen myös luukun ollessa auki. Se on normaalia.

8 Mikroaaltouuni

Mikroaaltouunilla voit kypsentää, kuumentaa, leipoa tai sulattaa ruokia erityisen nopeasti. Voit käyttää mikroaaltouunia yksin tai yhdessä uunitoiminnon kanssa.

8.1 Mikroaaltokäyttöön soveltuvat astiat ja varusteet

Käytä mikroaaltokäyttöön soveltuvia astioita ja varusteita, jotta ruoka lämpenee tasaisesti etkä vaurioita laitetta.

Huomautus: Ota huomioon valmistajan ohjeet ennen kuin käytät astiaa mikroaaltouunissa. Tee epävarmassa tapauksessa astiatesti.

Soveltuu mikrokäyttöön

Astiat ja varusteet	Perustelu
Astia kuumuutta kestävästä ja mikrokäyttöön soveltuvasta materiaalista:	Näistä materiaaleista mikroaallot pääsevät läpi. Mikroaallot eivät vaurioita kuumuutta kestäviä astioita.
▪ Lasi ▪ Keraaminen lasi ▪ Posliini ▪ Lämmönkestävä muovi ▪ Kokonaan lasitettu keramiikka ilman säröjä	
Metalliset aterimet	Huomautus: Estääksesi viivästyneen kiehumisen voit käyttää metallista ruokailuvälinettä, esimerkiksi lusikka lasissa.

HUOMIO

Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.

- Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

Ei sovellu mikrokäyttöön

Astiat ja varusteet	Perustelu
Metalliaastiat	Mikroaallot eivät läpäise metallia. Ruoat lämpenevät tuskin lainkaan.
Kulta- tai hopeakoristeiset astiat	Mikroaallot voivat vaurioittaa kulta- ja hopeakoristeita. Ohje: Jos valmistaja takaa astian soveltuvuuden mikrokäyttöön, voit käyttää astiaa.

8.2 Mikroaaltotehot

Tästä löydät yhteenvedon mikroaaltotehoista ja suosituksen niiden käytöstä.

Mikroaaltoteho watteina	Käyttö
90	Hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien sulatus.
180	Ruokien sulatus ja jatkokypsennys.
360	Lihan ja kalan kypsennys tai hellävaraista käsittelyä vaativien ruokien lämmittäminen.
600	Ruokien kuumennus ja kypsennys.
1000	Nesteiden kuumennus.

Huomautukset

- Voit asettaa mikroaaltotehot tietyille toiminta-ajalle:
 - 1000 W 30 minuutiksi
 - 90 W, 180 W, 360 W ja 600 W 90 minuutiksi
- Maksimiteho on tarkoitettu nesteiden kuumentamiseen. Mikroaaltouunin maksimiteho laskee jonkin ajan kuluttua laitteen suojaamiseksi. Täysi teho on käytettävissä taas jäähtymisajan jälkeen.

8.3 Mikroaaltouunin asetusten tekeminen

1. Aseta haluamasi mikroaaltoteho toimintovalitsimella.
 2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
 3. Käynnistä painamalla ►.
- ✓ Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
 - ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla ✓, avaamalla laitteen luukun tai asettamalla toimintovalitsimen kohtaan 0. Toiminto on päättynyt.

Huomautus: Jos avaat laitteen luukun välillä, mikroaaltokäyttö pysähtyy. Kun haluat jatkaa toimintoa, sulje laitteen luukku ja paina ►.

Ohjeet

- Voit muuttaa toiminta-ajan kiertovalitsimella milloin tahansa.
- Voit muuttaa tehon toimintovalitsimella milloin tahansa. Käynnistä painamalla ►.
- Voit hakea jo kuluneen toiminta-ajan näyttöön painamalla **i**. Painamalla ✓ palaat takaisin vakionäyttöön.

9 Uuni

Laitteessa on uuninkäyttötila.

9.1 Uunitehot

Uuninkäyttötilassa voi asettaa eri uunitoiminnot.

Symboli	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Käyttö
✱	Kiertoilma	40	■ Hiivataikinan nostatus. ■ Kermakakkujen sulatus.
✱	Kiertoilma	100-250	Kakkujen, pienten leivonnaisten ja pizzan paistamiseen lasisessa uunipannussa.
☼	Grilli + kiertoilma	100-250	Lihanpalojen paistaminen.
☼	Grilli + kiertoilma	100-250	■ Paistokset ■ Kuorrutettu linnunliha ■ Kokonainen lintu

9.2 Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

1. Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto, esimerkiksi kiertoilma.
- ✓ Näytössä näkyy ✱ ja ehdotuslämpötila 180 °C.
2. Aseta lämpötila kiertovalitsimella.
3. Aseta ruoalle tarvittaessa kypsennysaika ja siirrä kypsennysajan päätyminen myöhemmäksi:
 - Kun haluat hakea sarjakäyttövalikon näyttöön, paina ►¹⁻⁵.
 - Valitse valitsimella ► toiminto "Kypsennysaika" **Q** ja tee asetukset.
 - Valitse valitsimella ► toiminto "Kypsennysajan päätyminen" **Q** ja tee asetukset.
4. Käynnistä painamalla ►.
- ✓ Näytössä näkyy lämpötilasta 100 °C alkaen kuumennussymboli ☼.
- ✓ Kuumennuksen tila näkyy koko ajan palkissa. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja ☼ sammuu.

Huomautus: Voit aktivoida ja deaktivoida kuumennussignaalin perusasetuksissa. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, kuuluu kuumennussignaali.

Ohjeet

- Voit muuttaa lämpötilan kiertovalitsimella milloin tahansa.
- Voit muuttaa uunitoiminnon kiertovalitsimella milloin tahansa. Käynnistä painamalla ►.

Toiminnon keskeyttäminen

1. Kun haluat keskeyttää toiminnon, paina **II**.
2. Kun haluat jatkaa toimintoa, paina ►.

Toiminnon lopettaminen

- Kun haluat lopettaa toiminnon ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Huomautus: Puhallin voi käydä edelleen myös luukun ollessa auki. Se on normaalia.

Tämänhetkisen lämpötilan näyttö

1. Kun haluat hakea uunitilan tämänhetkisen lämpötilan näyttöön, paina **i**.
- ✓ Lämpötilat näkyvät näytössä lämpötilasta 100 °C alkaen muutaman sekunnin ajan.
2. Kun haluat palata vakionäyttöön, paina ✓.

Huomautus: Kuumennuksen jälkeisessä pitkäkestoisessa käytössä ovat vähäiset lämpötilavaihtelut uunitoiminnosta riippuen normaaleja.

9.3 Pikakuumennus

Toiminnolla "Pikakuumennus" laite saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.

Laita ruoka uuniin vasta, kun "Pikakuumennus" on päättynyt. Kypsennystulos on siten tasainen.

"Pikakuumennus" on aktivoitava perusasetuksissa.

→ *Sivu 18*

Kun "Pikakuumennus" on aktivoitu, näytössä näkyy ☼.

10 Grilli

Grilliä käyttämällä voit ruskistaa tai kuorruttaa ruoat. Voit käyttää grilliä yksinään tai yhdessä mikroaaltouunin kanssa.

10.1 Grillaustehot

Laitteessa on useita grillaustehoja.

Grillausteho	Käyttö
1 (matala)	- Kohokkaat - Korkeat paistokset
2 (keskiteho)	- Matalat paistokset - Kala
3 (suuri)	- Pihvit - Makkarat - Paahtoleipä

10.2 Grillin asetusten tekeminen

- Aseta toimintovalitsimella tasogrilli.
✓ Näytössä näkyy ja grillausteho 3.
- Aseta grillausteho kiertovalitsimella.

- Aseta ruoalle tarvittaessa kypsennysaika ja siirrä kypsennysajan päätyminen myöhemmäksi:
 - Kun haluat hakea sarjakäyttövalikon näyttöön, paina ¹⁻⁵.
 - Valitse valitsimella toiminto "Kypsennysaika" ja tee asetukset.
 - Valitse valitsimella toiminto "Kypsennysajan päätyminen" ja tee asetukset.
- Käynnistä painamalla .

Ohjeet

- Voit muuttaa grillaustehon kiertovalitsimella milloin tahansa.
- Voit muuttaa käyttötavan kiertovalitsimella milloin tahansa. Käynnistä painamalla .

Toiminnon keskeyttäminen

- Kun haluat keskeyttää toiminnon, paina .
- Kun haluat jatkaa toimintoa, paina .

Toiminnon lopettaminen

- Kun haluat lopettaa toiminnon ja poistaa asetukset, kierrä toiminovalitsin kohtaan 0.

Huomautus: Puhallin voi käydä edelleen myös luukun ollessa auki. Se on normaalia.

11 Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö

Kun haluat lyhentää kypsennysaikaa ja ruskistaa ruoat, voit käyttää uunin toimintoa tai grilliä yhdessä mikroaaltouunin kanssa.

Huomautukset

- Voit kytkeä käyttöön kaikki mikroaaltotehot, paitsi tehon 1000 W.
- Voit yhdistää mikrokombi-toiminnon myös mikroaaltouunin sarjakäyttöön.

11.1 Mikrokombi-yhdistelmäkäytön asetusten tekeminen

Huomautus: Voit aloittaa yhdistelmäkäytön uunin toiminnolla tai mikroaaltoteholla.

- Aseta haluamasi uunin toiminto tai mikroaaltoteho toimintovalitsimella.
- Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila tai grillausteho.
 - Käyttötavasta riippuen oikeanpuoleiseen kenttään ilmestyy mikrokäytölle tai uunille. Näin voit lisätä käyttöön kulloinkin toisen käyttötavan.
- Lisää mikroaaltoteho valitsemalla .
- Aseta haluamasi mikroaaltoteho toimintovalitsimella.
- Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
- Käynnistä painamalla .
- Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.
- Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla , avaamalla laitteen luukun tai

asettamalla toimintovalitsimen kohtaan 0. Toiminto on päättynyt.

Asetusten muuttaminen

Voit muuttaa uunin toimintoa, uunitilan lämpötilaa, grillaustehoa tai mikroaaltotehoa ja toiminta-aikaa.

- Kun haluat muuttaa asetuksia käytön aikana ja pysäyttää käytön, paina .
- Aseta käyttötapa etusijalle valitsemalla tai .
- Muuta uunin toimintoa tai mikroaaltotehoa toimintovalitsimella.
- Muuta kiertovalitsimella uunitilan lämpötilaa, grillaustehoa tai mikroaaltotehon toiminta-aikaa.
- Käynnistä painamalla .

Asetusten poistaminen

- Kun haluat poistaa asetukset käytön aikana ja pysäyttää käytön, paina .
- Aseta käyttötapa etusijalle valitsemalla tai .
- Poista uunitoiminto valitsemalla tai .
- Käynnistä painamalla .

Toiminnon keskeyttäminen

- Kun haluat keskeyttää toiminnon, paina .
- Kun haluat jatkaa toimintoa, paina .

Toiminnon lopettaminen

- Kun haluat lopettaa toiminnon ja poistaa asetukset, kierrä toiminovalitsin kohtaan 0.

Huomautus: Puhallin voi käydä edelleen myös luukun ollessa auki. Se on normaalia.

12 Sarjakäyttö

Sarjakäytön avulla voit tehdä asetukset enintään 5 erilaiselle, toisiaan seuraavalle uunitoiminnolle ja kypsennysajalle.

12.1 Sarjakäytön asetusten tekeminen

1. Aseta haluamasi mikroaaltoteho tai uunin toiminto toimintovalitsimella.
2. Paina **▶**¹⁻⁵.
✓ Näyttöön ilmestyy sarjakäytön valikko.
3. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.
4. Valitse toinen vaihe valitsemalla **▶**.
5. **Huomautus:** Voi asettaa 2 mikroaaltotehon välille tasaantumisaian, jotta lämpötila pääsee jakaantumaan tasaisesti elintarvikkeessa. Kun haluat asettaa tasaantumisaian, paina **0w** ja aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.
Aseta haluamasi mikroaaltoteho tai uunin toiminto toimintovalitsimella.
6. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.
7. Valitse kolmas vaihe valitsemalla **▶**.
8. Aseta haluamasi mikroaaltoteho tai uunin toiminto toimintovalitsimella.
9. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.
10. Valitse valitsimella **▶** "Kypsennysaika" **⌚**.
11. Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.
12. Vahvista painamalla **✓**.
✓ Näyttöön ilmestyy sarjakäytön päävalikko. Vaiheiden asetukset ilmestyvät näyttöruudulle.
13. Käynnistä painamalla **▶**.
✓ Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
✓ Laite kytkeytyy pois päältä, kun kypsennysaika on päättynyt. Kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla **✓**, avaamalla laitteen luukun tai asettamalla toimintovalitsimen kohtaan **0**. Toiminto on päättynyt.

Huomautukset

- Voit täydentää sarjakäyttöä yhdistelmäkäytöllä.
- Mikroaaltotehon 1000 W voit valita vain yhden kerran.
- Uunin toimintoja ei voi yhdistää mikroaaltotehon 1000 W kanssa.
- Voit tehdä kunkin asetuksen haluamassasi järjestyksessä. Voit aloittaa toiminta-ajalla, mikroaaltoteholla tai uunin toiminnolla.
- Jos avaat laitteen luukun välillä, puhallin käy edelleen.

Sarjakäytön muuttaminen

1. Paina **II**.
✓ Toiminto pysähtyy.
2. Paina **▶**¹⁻⁵ ja muuta asetuksia.
3. Poistu valikosta valitsemalla **✓**.
4. Käynnistä painamalla **▶**.

Asetusten poistaminen

- ▶ Paina **X**.

Toiminnon keskeyttäminen

1. Kun haluat keskeyttää toiminnon, paina **II**.
2. Kun haluat jatkaa toimintoa, paina **▶**.

Toiminnon lopettaminen

- ▶ Kun haluat lopettaa toiminnon ja poistaa asetukset, kierrä toimintovalitsin kohtaan **0**.

Huomautus: Puhallin voi käydä edelleen myös luukun ollessa auki. Se on normaalia.

12.2 Kypsennysajan päättymisen

Uunikäytön tilassa voit siirtää kypsennysajan päättymisen myöhemmäksi. Mikroaaltotehossa tämä toiminto ei ole käytettävissä.
Syötä kypsennysaika ja siirrä kypsennysaika päättäväksi esim. klo 15:30. Elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy automaattisesti esim. klo 14:50 ja kytkeytyy klo 15:30 pois päältä.
Älä jätä herkästi pilaantuvia elintarvikkeita liian pitkäksi aikaa uuniin.

Kypsennysajan päättymisen siirtäminen

Vaatus: Uunitoiminto, lämpötila ja kypsennysaika on asetettu.

1. Valitse valitsimella **▶** "Kypsennysajan päättymisen" **⌚**.
2. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.
3. Vahvista painamalla **✓**.
✓ Näytössä näkyy huomautus, että kypsennysajan päättymisen on asetettu.
4. Vahvista painamalla **✓**.
5. Käynnistä painamalla **▶**.
✓ Laite siirtyy odotustilaan. Näytössä näkyy käyttötapa, lämpötila, kypsennysaika ja käynnistykseen asti jäljellä oleva aika.
✓ Laite käynnistyy laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kypsennysaika on kulunut.
✓ Laite kytkeytyy pois päältä, kun kypsennysaika on päättynyt. Kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla **✓**, avaamalla laitteen luukun tai asettamalla toimintovalitsimen kohtaan **0**. Toiminto on päättynyt.

Kypsennysajan muuttaminen

1. Paina **II**.
2. Valitse valitsimella **▶** "Kypsennysaika" **⌚**.
3. Aseta haluamasi kypsennysaika kiertovalitsimella.
4. Vahvista painamalla **✓**.
5. Käynnistä painamalla **▶**.

Kypsennysajan päättymisen muuttaminen

1. Paina **II**.
2. Valitse valitsimella **▶** "Kypsennysajan päättymisen" **⌚**.
3. Aseta kiertovalitsimella haluamasi kypsennysajan päättymisen.
4. Vahvista painamalla **✓**.
5. Käynnistä painamalla **▶**.

Asetusten poistaminen

- ▶ Paina **X**.

13 Automaattiohjelmat

Automaattiohjelmat tukevat sinua erilaisten ruokien valmistuksessa ja valitsevat automaattisesti optimaaliset asetukset.

13.1 Toimintoa "Automaattiohjelmat" koskevat ohjeet

Noudata näitä ohjeita, jotta kypsennystulos on optimaalinen:

- Käytä vain virheettömiä elintarvikkeita.
- Poista elintarvikkeet pakkauksesta ja punnitse ne. Jos et voi syöttää laitteeseen tarkkaa painoa, pyöristä paino ylös- tai alaspäin.
- Käytä vain mikrokäyttöön soveltuvia, kuumuutta kestäviä astioita, esimerkiksi lasia tai keramiikkaa.
- Aseta elintarvikkeet kylmään uuniin.
- Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Useiden ruokalajien yhteydessä kuuluu jonkin ajan kuluttua äänimerkki. Käännä elintarvike tai sekoita ruokaa.

Sulatus

- Pakasta ja säilytä elintarvikkeet matalina kerta-annoksina lämpötilassa -18 °C.
- Aseta pakastetut elintarvikkeet matalaan astiaan, esim. lasi- tai posliinilautaselle.
- Elintarvikkeet eivät ole välttämättä sulaneet vielä aivan kokonaan ohjelman päätyttyä. Elintarvikkeita voidaan silti hyvin jatkokäsitellä.
- Anna sulatettujen elintarvikkeiden jälkisulaa vielä 15 - 90 minuuttia, jotta lämpötila tasaantuu.
- Lihaa tai lintua sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste kääntämisen yhteydessä. Älä käytä nestettä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Leipä ja sämpylät kuivuvat nopeasti. Sulata vain tarvittava määrä.
- Aseta sämpylät jäisiin uuniin. Tarkoitukseen sopivat vain valmiiksi paistetut sämpylät.
- Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
- Laita kokonainen lintu astiaan ensin nahkapuoli alaspäin.

Vihannekset

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

Perunat

- Uniperunat: käytä saman paksuisia perunoita. Pese, kuivaa ja pistele kuoreen reikiä.

Riisi

- Älä käytä villiriisiä tai keittopussiriisiä.

- Lisää kaksinkertainen tai kaksi ja puolikertainen määrä vettä riisin joukkoon.

Kala

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

Karitsanreisi

- Aseta astiaan ensin rasvapuoli alaspäin. Karitsanreiden pitää peittää astian pohjasta kaksi kolmasosaa. Lisää 50-100 ml nestettä.

Lintu

- Käytä vain jääkaappilämpötilassa olevia broilerinpaloja.
- Pistele nahkaa sieltä täältä haarukalla.
- Aseta broileri astiaan rintapuoli alaspäin.
- Aseta broilerinpalat astiaan nahkapuoli ylöspäin.

Pizza, pakaste

- Käytä esikypsennettyä, pakastettua, ohutpohjaista pizzaa.

13.2 Vetäytymisaika

Eräiden ruokien pitää vetäytyä vielä uunissa ohjelman päättymisen jälkeen.

Ruokalaji	Vetäytymisaika
Vihannekset	n. 5 minuuttia
Perunat	n. 5 minuuttia Kaada muodostunut vesi ensin pois.
Riisi	n. 5-10 minuuttia
Paistaminen	n. 10 minuuttia

13.3 Ohjelman asetusten tekeminen

1. Aseta toimintovalitsimella joku käyttötapa. Toimintovalitsin ei saa olla kohdassa ☼ tai S.
2. Hae automaattiohjelmat näyttöön painamalla **W**.
3. Vahvista painamalla **✓**.
- ✓ Näytössä näkyy ensimmäinen ohjelma.
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi ohjelma.
5. Valitse valitsimella **↶** toiminto **↷**.
6. Aseta paino kiertovalitsimella.
7. Vahvista painamalla **✓**.
8. Käynnistä painamalla **▶**.
- ✓ Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.
- ✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla **✓**, avaamalla laitteen luukun tai asettamalla toimintovalitsimen kohtaan 0. Toiminto on päättynyt.

Vinkkien haku näyttöön

1. Kun haluat hakea astioita, varusteita tai kannatinkorkeuksia koskevat vinkit näyttöön, paina **☐**.
2. Poistu näytöstä painamalla **✓**.

Huomautusten haku näyttöön

Tärkeiden tietojen ja toimintakehotusten yhteydessä näyttöön ilmestyy symboli **i**^o.

1. Kun haluat hakea valmistusta koskevat huomautukset näyttöön, paina **i**.
2. Poistu näytöstä painamalla **✓**.

Huomautukset

- Joidenkin ruokien kohdalla näyttöön ilmestyy valmistamisen aikana kääntämistä tai sekoittamista koskevia huomautuksia. Noudata ohjeita. Jos et käännä tai sekoita ruokaa, ohjelma jatkuu edelleen loppuun asti.
- Kun laitteen luukku avataan, toiminto pysähtyy. Kun olet sulkenut laitteen luukun, jatka käyttöä valitsimella **▶**.

Toiminnon keskeyttäminen

1. Kun haluat keskeyttää toiminnon, paina **II**.
2. Kun haluat jatkaa toimintoa, paina **▶**.

Toiminnon lopettaminen

- ▶ Kun haluat lopettaa toiminnon ja poistaa asetukset, kierrä toiminovalitsin kohtaan **0**.

13.5 Ohjelmataulukko

Ohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Valitset ohjelman ja syötät ruoan painon. Ohjelma huolehtii optimaalisesta asetuksesta.

Sulatus

Ruokalaji	Soveltuvat elintarvikkeet	Painoalue kg	Astia tai varuste, kannatinkorkeus
Leipä, kokonainen ¹	Vehnäleipä, sekaleipä, kokojyväleipä	0,20 – 1,50	Matala, avoin astia Uunitilan pohja
Sämpylät	Vehnäsämpylät, valmiiksi paistetut	0,05 – 0,60	Ritilä Korkeus 1
Jauheliha ¹	Naudan-, lampaan-, sianjauheliha	0,20 – 1,00	Matala, avoin astia Uunitilan pohja
Linnunliha, kokonainen ¹	Broileri, ankka	0,70 – 2,00	Matala, avoin astia Uunitilan pohja

Kypsennys

Ruokalaji	Soveltuvat elintarvikkeet	Painoalue kg	Astia tai varuste, kannatinkorkeus
Tuoreet vihannekset ²	Kukkakaali, parsakaali, porkkana, kyssäkaali, purjo, paprika, kesäkurpitsa	0,20 – 1,00	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Pakastevihannekset ²	Kukkakaali, parsakaali, porkkanat, kyssäkaali, punakaali, pinaatti	0,15 – 1,00	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Uuniperunat	Kiinteät, pääasiassa kiinteät tai jauhoiset perunat, n. 6 cm paksut	0,20 – 2,00	Avoin astia Uunitilan pohja
Riisi ²	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

Huomautus: Puhallin voi käydä edelleen myös luukun ollessa auki. Se on normaalia.

13.4 Ohjelman muuttaminen

Jos kypsennystulos ei vastaa tavoitettasi, voit muuttaa ohjelmaa.

1. Valitse yksilölliset asetukset valitsemalla **_**.
2. Valitse valitsimella **▶** "Kypsytystulos" **◀**.
3. Aseta kiertovalitsimella kypsennystulos.
 - ▶ Kun haluat laskea kypsennystulosta, käännä vasemmalle.
 - ▶ Kun haluat nostaa kypsennystulosta, käännä vasemmalle.
4. Vahvista valitsemalla **✓**.
- ✓ Näyttö siirtyy ohjelmaan ja toiminta-aika muuttuu.
5. Vahvista painamalla **✓**.
6. Käynnistä painamalla **▶**.
- ✓ Toiminto käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Huomautus: Muutos koskee aina vain senhetkisen ohjelman kulkua.

¹ Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

² Noudata sekoittamisesta muistuttavaa äänimerkkiä.

Yhdistelmäkypsennys

Ruokalaji	Soveltuvat elintarvikkeet	Painoalue kg	Astia tai varuste, kannatinkorkeus
Pakaste pizza	Pizza, ohut pohja, esikypsennetty	0,15 – 0,55	Ritilä Korkeus 3
Pakastettu lasagne	Lasagne Bolognese	0,40 – 1,05	Avoin astia Uunitilan pohja
Kana, tuore ¹	Kokonainen broileri	0,80 – 1,80	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Tuoreen broilerinpalat	Broilerin koipireisi, broilerinpuolikas	0,40 – 1,60	Kannellinen astia Uunitilan pohja
Lihamureke	Lihamureke, n. 8 cm korkea	0,80 – 1,50	Avoin astia Uunitilan pohja
Lampaanreisi ¹	Luuton lampaanreisi tai -lapa	0,80 – 2,00	Avoin astia Uunitilan pohja

14 Yksilölliset reseptit

Voit tallentaa tai ohjelmoida jopa 50 yksilöllistä reseptiä. Voit antaa reseptille nimen, jotta löydät sen tarvittaessa nopeasti ja kätevästi.

14.1 Reseptin tallentaminen

Voit tehdä jopa 5 vaiheen asetukset peräjälkeen ja tallentaa ne samalla.

1. Aseta haluamasi mikroaaltoteho tai uunin toiminto toimintovalitsimella.
- ✓ Näytössä näkyy **W**.
2. Paina **W** ja valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
3. Vahvista painamalla **✓**.
4. Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
5. Paina **REC**.
6. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.
7. Käynnistä painamalla **▶**.
- ✓ Laite tallentaa ensimmäisen vaiheen ja toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä. Voit tallentaa seuraavan vaiheen, kun toiminta-aika on kulunut loppuun. Jos haluat lopettaa vaiheen aikaisemmin, paina **■**.
8. Valitse tarvittaessa joku vaihtoehdoista:
 - ▶ Jos haluat tallentaa reseptin muistiin, paina **↵** ja syötä nimi kohdassa ABC.
→ "Nimen syöttäminen", Sivu 17
 - ▶ Jos haluat keskeyttää reseptin etkä halua tallentaa sitä, paina **X**.
 - ▶ Jos haluat jatkaa tallennusta, tee seuraavat vaiheet.
9. Jos haluat jatkaa tallennusta, paina **REC**.
10. Aseta haluamasi uunitoiminto tai mikroaaltoteho toimintovalitsimella.
11. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.
12. Käynnistä painamalla **▶**.
- ✓ Uunin toiminnon kohdalla laite tallentaa kypsennysajan.

13. Lopeta vaihe painamalla **■**.

✓ Laite tallentaa vaiheen ja kypsennysajan muistiin.

14. Valitse tarvittaessa joku vaihtoehdoista:

- ▶ Jos haluat tallentaa reseptin muistiin, paina **↵** ja syötä nimi kohdassa ABC.
→ "Nimen syöttäminen", Sivu 17
- ▶ Jos haluat keskeyttää reseptin etkä halua tallentaa sitä, paina **X**.
- ▶ Jos haluat jatkaa tallennusta, toista edeltävät vaiheet.

Huomautukset

- Jos avaat laitteen luukun, vaiheen tallentaminen päättyy.
- Voit käyttää laitetta yhdistelmäkäytöllä.
→ "Mikrokombi-yhdistelmäkäyttö", Sivu 12

14.2 Reseptin ohjelmointi

Voit ohjelmoida ja tallentaa muistiin jopa 5 valmistusvaihetta.

1. Aseta haluamasi mikroaaltoteho tai uunin toiminto toimintovalitsimella.
- ✓ Näytössä näkyy **W**.
2. Paina **W** ja valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
3. Vahvista painamalla **✓**.
4. Valitse vapaa muistipaikka kiertovalitsimella.
5. Paina **↵**.
6. Syötä nimi kohdassa "ABC". → Sivu 17
7. Paina **↵**.
8. Valitse ensimmäinen vaihe valitsemalla **▶**.
- ✓ Laite näyttää asetetun uunitoiminnon. Voit muuttaa uunitoiminnon toimintovalitsimella. Yhdistelmäkäyttö on mahdollista. → Sivu 12
9. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika, lämpötila tai grillausteho.
10. Valitse joku seuraavista vaihtoehdoista:
 - ▶ Valitse seuraava vaihe painamalla **▶**.
 - ▶ Kun kaikki on valmiina, lopeta syöttäminen.

¹ Noudata kääntämisestä muistuttavaa äänimerkkiä.

11. Valitse joku seuraavista vaihtoehdoista:

- ▶ Jos haluat tallentaa, paina ✓.
- ▶ Jos haluat keskeyttää etkä halua tallentaa muistiin, paina X.

14.3 Nimen syöttäminen

1. Syötä reseptin nimi kohdassa "ABC".
2. Valitse kirjain kiertovalitsimella.
Uusi sana alkaa aina isolla kirjaimella.
Käytettävissä ovat latinalaiset kirjaimet, tietyt erikoismerkit ja numerot.
3. Siirrä kursoria oikealle painamalla lyhyesti ➤^A.
4. Kun haluat käyttää ääkkösiä ja erikoismerkkejä, paina pitkään ➤^A.
5. Kun haluat tehdä rivinvaihdon, paina kaksi kertaa ➤^A.
6. Siirrä kursoria oikealle painamalla lyhyesti ➤^A.
7. Kun haluat siirtyä tavallisiin merkkeihin, paina pitkään ➤^A.
8. Kun haluat tehdä rivinvaihdon, paina kaksi kertaa ➤^A.
9. Kun haluat poistaa kirjaimen, paina ☒.
10. Valitse joku seuraavista vaihtoehdoista:
 - ▶ Jos haluat tallentaa, paina ✓.
 - ▶ Jos haluat keskeyttää etkä halua tallentaa muistiin, paina X.

14.4 Reseptin käynnistäminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.
✓ Näytössä näkyy Ⅲ.
 2. Paina Ⅲ ja valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
 3. Vahvista painamalla ✓.
 4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
 5. Käynnistä painamalla ▶.
- ✓ Toiminto käynnistyy ja toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.
- ✓ Näytössä näkyvät vaiheiden asetukset näyttörivillä.

Huomautus: Voit muuttaa kiertovalitsimella uunitoiminnon yhteydessä lämpötilaa, grillaustehoa ja mikroaaltotehon yhteydessä toiminta aikaa, kun reseptin toiminnot ovat käynnissä. Muistiin tallennettu resepti ei tällöin muutu.

14.5 Reseptin muuttaminen

Voit muuttaa tallennetun tai ohjelmoidun reseptin asetuksia.

1. Valitse haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.
✓ Näytössä näkyy Ⅲ.
2. Paina Ⅲ ja valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
3. Vahvista painamalla ✓.
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
5. Paina _.
6. Valitse haluamasi vaihe valitsemalla ➤.
✓ Näytössä näkyvät asetukset. Voit muuttaa asetuksia kiertovalitsimella tai toimintovalitsimella.
7. Valitse joku seuraavista vaihtoehdoista:
 - ▶ Jos haluat tallentaa, paina ✓.
 - ▶ Jos haluat keskeyttää etkä halua tallentaa muistiin, paina X.

14.6 Reseptin poistaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto toimintovalitsimella.
✓ Näytössä näkyy Ⅲ.
2. Paina Ⅲ ja valitse kiertovalitsimella "Yksilölliset reseptit".
3. Vahvista painamalla ✓.
4. Valitse kiertovalitsimella haluamasi resepti.
5. Poista resepti valitsemalla C.
6. Vahvista painamalla ✓.

15 Ajastintoiminnot

Laitteessa on erilaisia ajastintoimintoja, joilla voit ohjata käyttöä.

15.1 Ajastinvalikon haku näyttöön**Vaatimukset**

- Laite on aktivoitu.
- Toimintovalitsin on asennossa 0 tai ⚙.
- Paina ○.
- ✓ Ajastinvalikko ilmestyy näyttöön.

Huomautukset

- Jos kierrät toimintovalitsimen uunitoiminnon tai perusasetusten S kohdalle hälyttimen tai ajanottokellon käydessä, näyttöön ilmestyy huomautus.
Vahvista huomautus painamalla ✓ ja keskeytä ajastin tai ajanottokello. Laite on käyttövalmis.
- Kun haluat jatkaa ajastimen tai ajanottokellon käyttöä, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0 tai ⚙.
- Voit käyttää hälytintä ja ajanottokelloa samanaikaisesti.
- Kun toimintovalitsin on kohdassa 0, näytössä näkyy vain hälytin.

- Kun toimintovalitsin on kohdassa ⚙, näytössä näkyy hälytin ja ajanottokello.

15.2 Hälytin

Hälytin käy vain, kun et aseta mitään muuta toimintoa. Voit syöttää ajaksi enintään 90 minuuttia.

Hälyttimen asettaminen

1. Hae ajastinvalikko näyttöön.
✓ Näytössä näkyy "Lyhytaika-ajastin" ⌘.
 2. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
 3. Käynnistä painamalla ▶.
- ✓ Laite sulkee ajastinvalikon ja aika kuluu.
✓ Näytössä näkyy ⌘ ja ajan kuluminen.
✓ Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla ✓.

Ohje: Kun haluat poistua ajastinvalikosta, paina X.
Asetukset nollautuvat.

Hälyttimen pysäyttäminen

1. Paina ○.

2. Valitse symbolilla ➤ ja "Lyhytaika-ajastin" ⌘ ja paina II.
3. Kun haluat hälyttimen käynnin jatkuvan, paina ►.

Hälyttimen kytkeminen aikaisemmin pois päältä

1. Paina ○.
2. Valitse symbolilla ➤ ja "Lyhytaika-ajastin"⌘ ja paina C.

15.3 Ajanottokello

Ajanottokello käy vain, kun et aseta mitään muuta toimintoa. Ajanottokello mittaa aikaa 0 sekunnista 90 minuuttiin. Voit pysäyttää ajanottokellon välillä taukotoiminnolla.

Ajanottokellon käynnistäminen

1. Paina ○.
2. Valitse valitsimella ➤ "Ajanottokello" ⌘.
3. Käynnistä painamalla ►.
- ✓ Laite sulkee ajastinvalikon ja aika kuluu.
- ✓ Näytössä näkyy ⌘ ja ajan kuluminen.

Ajanottokellon pysäyttäminen

1. Paina ○.
2. Valitse valitsimella ➤ "Ajanottokello" ⌘.
3. Paina II.
- ✓ Ajan kuluminen pysähtyy ja symboli vaihtuu käynnistykseen ►.
4. Kun haluat käynnistää ajanottokellon, paina ►.
- ✓ Ajan kuluminen jatkuu. Kun 90 minuuttia on saavutettu, näyttö sykkii ja kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla ✓.
- ✓ ⌘ näytössä sammuu ja toiminto on päättynyt.

Ajanottokellon kytkeminen pois päältä

1. Paina ○.

2. Valitse valitsimella ➤ "Ajanottokello" ⌘.
3. Paina C.

15.4 Pitkäaika-ajastin

Tällä toiminnolla laite pitää uunitoiminnolla "Kiertoilma" lämpötilan 85 °C. Voit pitää ruokia lämpimänä jopa 74 tuntia ilman, että kytket laitteen päälle tai pois päältä. Älä jätä herkästi pilaantuvia elintarvikkeita liian pitkäksi aikaa uuniin.

Huomautukset

- Pitkäaika-ajastin on asetettava perusasetuksissa arvoon "käytettävissä".
→ "Perusasetukset", Sivu 18
- Jos hälytin tai ajanottokello on aktivoitu, et voi valita pitkäaika-ajastinta.

Pitkäaika-ajastimen asetusten tekeminen

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan ⌘.
2. Paina ○.
- ✓ Näytössä näkyy ehdotusarvo "24h" lämpötilassa "85°C".
3. Paina ○.
4. Aseta haluamasi kypsennysaika ⌘ kiertovalitsimella.
5. Vahvista painamalla ✓.
6. Käynnistä painamalla ►.
- ✓ Laite käynnistyy ja näytössä näkyy ○ ja lämpötila.
- ✓ Univalo ja näytön valo on kytketty pois päältä.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu ja valitsinäänet on deaktivoitu.
- ✓ Kun aika on kulunut loppuun, laite ei kuumene enää. Kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

Pitkäaika-ajastimen kytkeminen pois päältä

- Kun haluat keskeyttää toimenpiteen, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

16 Lapsilukko

Lukitse laite, jotta lapset eivät voi kytkeä laitetta vahingossa päälle tai muuttaa asetuksia.

16.1 Lapsilukon aktivointi

Vaatimukset

- Lapsilukko on asetettu perusasetuksissa asetukseen "Käytettävissä".
- Toimintovalitsin on kohdassa 0.

- Pidä ⌘ painettuna noin 6 sekunnin ajan.
- ✓ Tehonsäästötilan näyttö tulee näkyviin ja näytössä näkyy ⌘.

Huomautus: Jos lapsilukon ollessa aktivoituna tapahtuu sähkökatko, lapsilukko saattaa olla deaktivoitu, kun sähkö taas palaa.

16.2 Lapsilukon deaktivointi

Vaatus: Toimintovalitsin on kohdassa 0.

- Pidä ⌘ painettuna n. 6 sekunnin ajan.

17 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

17.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät tietoja laitteen perusasetuksista ja tehdasasetuksista. Perusasetukset riippuvat laitteen varustuksesta.

Symboli	Perusasetus	Asetukset	Selitys
	Kirkkaus	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Näytön kirkkauden säätö.
	Tehonsäästötilan näyttö	- Päällä¹ - Kellonaika - Kellonaika + GAGGENAU-logo - Päiväys - Päiväys + GAGGENAU-logo - Kello + päiväys - Kellonaika + päiväys + GAGGENAU-logo - Pois	Tehonsäästötilanäytön näkymän asettaminen. Pois päältä: tällä asetuksella lasket laitteen kulutusta tehonsäästötilassa. Päällä: voit tehdä useamman näytön asetukset. Vahvista asetus "Päälle" valitsemalla ✓ ja aseta haluamasi näyttö kiertovalitsimella.
	Näyttö	- Rajoitettu¹ - Vakioasetus	Rajoitettu: näytössä näkyy hetken kuluttua vain tärkein sisältö.
	Kosketuskentän väri	- Harmaa¹ - Valkoinen	Kosketuskenttien symbolien värin asettaminen.
	Kosketuskentän ääni	- Ääni 1¹ - Ääni 2 - Pois	Kosketuskenttää kosketettaessa kuuluvan äänimerkin asettaminen.
	Kosketuskentän äänenvoimakkuus	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Kosketuskentän äänenvoimakkuuden asettaminen.
	Äänimerkin voimakkuus	1 2 3 4 5¹ 6 7 8	Äänimerkin voimakkuuden asettaminen.
	Kuumennusaika ja kuumennussignaali	- Kuumentaminen ja äänimerkki¹ - Pikakuumennus ja äänimerkki - Kuumennus ilman äänimerkkiä - Pikakuumennus ilman äänimerkkiä	Kun haluttu lämpötila on saavutettu, kuuluu kuumennussignaali. Ohje: Pikakuumennuksella saavutetaan haluttu lämpötila erityisen nopeasti.
	Kellonajan muoto	- AM/PM 24 h¹	Kellonajan näytön asettaminen 12 tunnin tai 24 tunnin muotoon.
	Kellonaika	Tämänhetkinen kellonaika	Kellonajan asettaminen.
	Ajan päivitys	- Manuaalinen¹ - Automaattinen	Automaattinen: kellonaika vaihtuu automaattisesti kesäajan ja talviajan välillä. Aseta kesäajalle ja talviajalle aika, jolloin ajan pitää vaihtua.
	Päiväyksen muoto	- D.M.Y¹ - D/M/Y - M/D/Y	Päiväyksen muodon asettaminen.

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

Symboli	Perusasetus	Asetukset	Selitys
	Päiväys	Tämänhetkinen päiväys	Tämänhetkisen päiväyksen asettaminen. Siirry vuoden, kuukauden ja päivän välillä painamalla ➤.
	Lämpötilayksikkö	■ °C¹ ■ °F	Lämpötilayksikön asettaminen.
	Kieli	Katso laitteessa olevat vaihtoehdot	Tekstinäytön kielen asettaminen. Huomautus: Kun muutat kieltä, järjestelmä käynnistyy uudelleen. Tämä toimenpide kestää muutaman sekunnin. Perusasetukset ovat sen jälkeen päättäneet.
	Tehdasasetukset	Laitteen palautus tehdasasetuksiin	Huomautukset ■ Kun laite palautetaan tehdasasetuksiin, poistetaan myös omat reseptit. ■ Kun laite on palautettu tehdasasetuksiin, näyttöön ilmestyy valikko "Ensimmäiset asetukset". Jos haluat palauttaa laitteen tehdasasetuksiin, vahvista valitsemalla ✓. Jos haluat keskeyttää, paina X.
	Esittelytila	■ Päällä ■ Pois päältä¹	Esittelytilaa käytetään vain esittelytarkoituksiin. Esittelytilassa laite ei kuumene, mutta kaikki muut toiminnot ovat käytettävissä. Normaalikäyttöä varten aktivoi "Pois". Asetus on mahdollinen vain ensimmäisten 3 minuutin ajan laitteen liittämisen jälkeen.
	Pitkäaika-ajastin	■ Ei käytettävissä¹ ■ Käytettävissä	Käytettävissä: Pitkäaika-ajastin on käytettävissä. → "Pitkäaika-ajastin", Sivu 18
	Lapsilukko	■ Ei käytettävissä¹ ■ Käytettävissä	Käytettävissä: lapsilukko on käytettävissä. → "Lapsilukko", Sivu 18

17.2 Perusasetusten muuttaminen

1. Kierrä toimintovalitsin kohtaan S.
 2. Valitse haluamasi perusasetus kiertovalitsimella.
 3. Paina ↵.
4. Aseta perusasetus kiertovalitsimella.
 5. Tallenna valitsemalla ✓ tai keskeytä valitsemalla X.
 - ✓ Poistut senhetkisestä perusasetuksesta.
 6. Kun haluat poistua perusasetuksista, kierrä toimintovalitsin kohtaan 0.

18 Puhdistusavustin

18.1 Puhdistusavustimen asettaminen

1. Sekoita pari pisaraa astianpesuainetta kupilliseen vettä.
 2. Laita kuppiin lusikka, jotta vältät viivästyneen kiehumisen.
 3. Aseta kuppi uunitilan keskelle.
4. Aseta mikroaaltoteho 600 W.
 5. Aseta toiminta-ajaksi 5 minuuttia.
 6. Käynnistä toiminto.
 7. Pidä laitteen luukku suljettuna vielä 3 minuuttia toiminta-ajan päätyttyä.
 8. Pyyhi uunitila pehmeällä liinalla.
 9. Anna uunitilan kuivua luukku avoimena.

19 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

19.1 Puhdistusaine

Käytä vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

¹ Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyyppistä riippuen)

 **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**
Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.
► Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.
- ▶ Älä käytä lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.
- ▶ Käytä lasinpuhdistusainetta, lasinpuhdistuslastaa tai teräksen puhdistusainetta vain, kun niitä suositellaan kyseisen osan puhdistusohjeessa.

Uusien sieniliinojen sisältämä suola voi vaurioittaa pintoja.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Yksittäisistä puhdistusohjeista löydät tiedot siitä, mikä puhdistusaine soveltuu kullekin pinnalle ja osalle.

19.2 Laitteen puhdistaminen

Puhdista laite ohjeiden mukaan, jotta virheellinen puhdistus tai epäsojivat puhdistusaineet eivät vaurioita eri osia ja pintoja.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä laitteen luukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 20*
2. Noudata laitteen komponenttien tai pintojen puhdistusta koskevia ohjeita.
3. Jos muuta ohjetta ei ole annettu:
 - ▶ Puhdista laitteen komponentit kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
 - ▶ Kuivaa pehmeällä liinalla.

19.3 Laitteen etusivun puhdistaminen**HUOMIO**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa laitteen etusivua.

- ▶ Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta, metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.
- ▶ Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi, jotta vältät korroosion muodostumisen teräspinoille.
- ▶ Käytä teräspinoille erityistä lämpimille pinnoille tarkoitettua teräksen hoitoainetta.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 20*
2. Puhdista laitteen etusivu kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.

Huomautus: Eri materiaalit kuten lasi, muovi tai metalli saavat aikaan laitteen etusivulle pieniä värieroja.

3. Sivele laitteen terästä olevalle etusivulle pehmeällä liinalla hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta. Teräksen hoitoainetta on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.
4. Kuivaa pehmeällä liinalla.

19.4 Alumiinipintojen puhdistus

1. Puhdista miedolla ikkunanpesuaineella.
2. Pyyhi ikkunaliinalla tai nukkaamattomalla mikrokuituliinalla vaakavedoin ja painamatta pintoja.

19.5 Uunitilan puhdistaminen**HUOMIO**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa uunitilaa.

- ▶ Älä käytä uunin puhdistussuihketta, hankausaineita tai muita voimakkaita uuninpuhdistusaineita.

Huomautus: Jos likaantumisen on runsasta, käytä uuninpuhdistusgeeliä (tilausnumerolla 00311859 huoltopalvelusta tai verkkokaupasta).

- Älä päästä ainetta kosketuksiin luukun tiivisteiden ja lampun kanssa
- Anna vaikuttaa enintään 12 tuntia
- Älä käytä lämpimiin pintoihin
- Huuhtelee huolellisesti vedellä
- Noudata valmistajan ohjeita

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 20*
2. Puhdista kuumalla astianpesuaineliuoksella tai etikkavedellä.
3. Käytä pinttyneeseen likaan teräspinoille soveltuvaa uuninpuhdistusainetta. Käytä uuninpuhdistusainetta vain kylmään uuniin. **Ohje:** Epämiellyttävät hajut voit poistaa kuumentamalla kupillisen vettä, jossa on muutama pisara sitruunanmehua, 1 - 2 minuutin ajan suurimmalla mikroaaltoteholla. Laita astiaan aina lusikka, jotta vältät viivästyneen kiehumisen.
4. Pyyhi uunitila pehmeällä liinalla.
5. Anna uunitilan kuivua luukku avoimena.

19.6 Ohjauspaneelin puhdistus**HUOMIO**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa ohjauspaneelia.

- ▶ Älä pyyhi ohjauspaneelia märällä.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita. → *Sivu 20*
2. Puhdista ohjauspaneeli mikrokuituliinalla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

19.7 Luukun lasien puhdistaminen**HUOMIO**

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun lasia.

- ▶ Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita.
→ *Sivu 20*
2. Puhdista luukun lasit kostealla talousliinalla ja lasinpesuaineella.
Huomautus: Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

19.8 Luukun tiivisteen puhdistaminen

Älä poista luukun tiivistettä.

HUOMIO

Epäasianmukainen puhdistus voi vaurioittaa luukun tiivistettä.

- ▶ Älä käytä puhdistukseen metallikaavinta tai lasinpuhdistuslastaa.
 - ▶ Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita.
→ *Sivu 20*
 2. Puhdista luukun tiiviste kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.
 3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

19.9 Varusteiden puhdistaminen

1. Noutata puhdistusaineita ja -välineitä koskevia ohjeita.
→ *Sivu 20*
2. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Puhdista varusteet kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai astianpesuharjalla.
4. Puhdista ritilä teräksen puhdistusaineella tai astianpesukoneessa.
Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.
5. Kuivaa pehmeällä liinalla.

19.10 Lasisuojuksen puhdistus

Uunitilan vasemmassa sivuseinässä on uunilampun lasisuojaus.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Uunilampun lasisuojaus kuumenee.

- ▶ Tartu lasisuojaukseen vain kuumuutta kestäville käsineillä.

1. Irrota lasisuojuksen ruuvi.
2. Puhdista lasi astianpesuaineliuksella.
3. Kiinnitä lasisuojaus ruuvilla.

19.11 Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takasivulla on itsepuhdistuva katalyyttinen pinnoite. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä.

HUOMIO

Uuninpuhdistusaineen käyttö itsepuhdistuvilla pinnoilla vaurioittaa pintoja.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuvilla pinnoille. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

Vaatimus: Uunitila on jäähtynyt.

- ▶ Poista ruskeat ja valkoiset jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä.

Huomautus: Pinnoille voi muodostua käytön aikana punertavia tahroja. Ne eivät ole ruostetta, vaan elintarvikejäämiä. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

19.12 Uunilampun vaihto

Jos uunivalo ei toimi, vaihda uunitilan lamppu.

Huomautus: Kuumuutta kestäviä 240 V:n halogeenilamppuja, 60 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja. Tartu uusiin halogeenilamppuihin vain puhtaalla, kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

- ▶ Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.
- ▶ Irrota lisäksi verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Vaatimukset

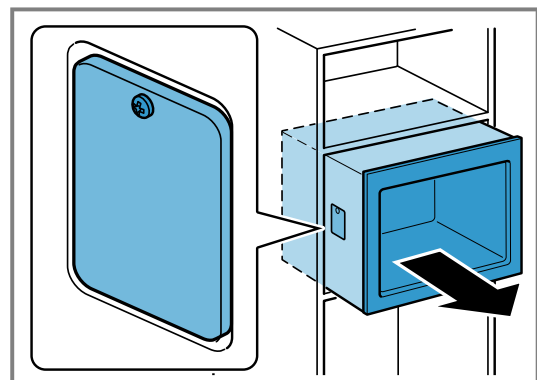
- Uunitila on jäähtynyt.
- Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.

1. Irrota laite sähköverkosta.

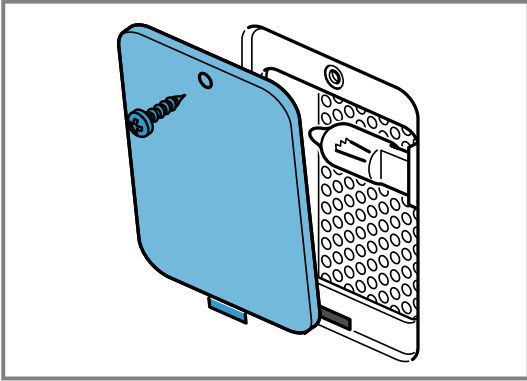
2. Irrota laite.

→ *"Asennusohje", Sivu 36*

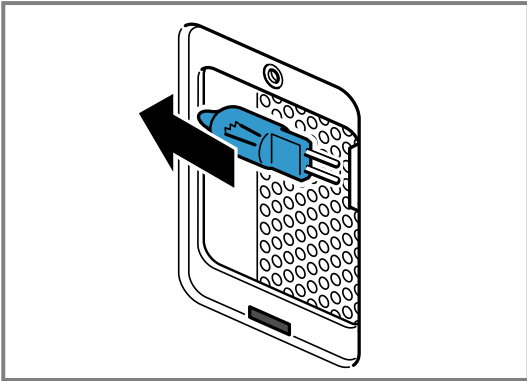
- ▶ Avaa laitteen luukku.
- ▶ Irrota uunin oikealla ja vasemmalla puolella olevat kiinnitysruuvit.
- ▶ Nosta laite varovasti pois paikaltaan.



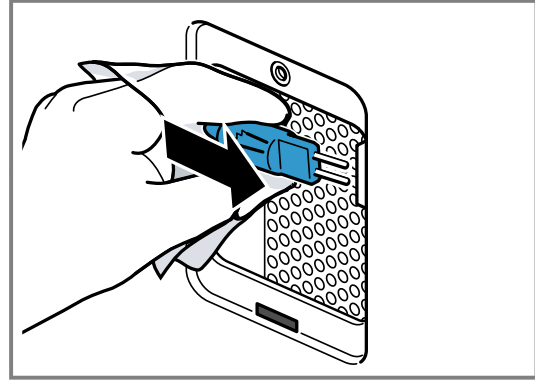
3. Irrota vasemmassa, ulommassa sivuseinässä olevan lampunsuojuksen ruuvi irti ja ota lampunsuojaus pois paikaltaan.



4. Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan.



5. Aseta uusi halogeenilamppu paikalleen.



6. Kiinnitä lampunsuojaus ruuvilla.
7. Asenna laite.
- ▶ Työnnä laite varovasti paikalleen.
 - ▶ Kierrä uunin oikealla ja vasemmalla puolella olevat kiinni.
 - ▶ Sulje laitteen luukku.
8. Liitä laite sähköverkkoon.

19.13 Lasisuojausvaihto

Kun uunissa oleva lasisuojaus on vaurioitunut, on se vaihdettava.

Huomautus: Lasisuojaus on saatavana huoltopalvelusta.

Vaatimukset

- Uunitila on jäähtynyt.
 - Käytettävissä on uusi lasisuojaus vaihtoa varten.
1. Irrota lasisuojausruuvi.
 2. Kiinnitä uusi lasisuojausruuvilla.

20 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.
→ "Huoltopalvelu", Sivu 25

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

20.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty. ▶ Liitä laite sähköverkkoon.
	Sulake on luennut sulakerasiassa. ▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut. ▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Toimintahäiriö 1. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. 2. Kytke sulake n. 10 sekunnin kuluttua taas päälle. 3. Jos toimintahäiriö tulee uudelleen esiin, soita huoltopalveluun.
Laite ei käynnisty.	Laitteen luukku ei ole kokonaan kiinni. ► Sulje laitteen luukku.
Ruoka lämpenee hitaammin kuin aikaisemmin.	Mikroaaltoteho on asetettu liian pieneksi. ► Aseta korkeampi mikroaaltoteho. → "Mikroaaltouuni", Sivu 10 Laitteessa on tavallista suurempi määrä ruokaa. ► Aseta pidempi toiminta-aika. Kaksinkertaiseen määrään tarvitset kaksinkertaisen ajan. Ruoat ovat tavallista kylmempiä. ► Sekoita tai käännä ruokia välillä.
Päälle kytkettyä laitetta ei saa käytettyä, näyttöön ilmestyy⚡.	Lapsilukko on aktivoitu. ► Deaktivoi lapsilukko. → "Lapsilukon deaktivointi", Sivu 18
Laite ei kuumene ja näyttöön ilmestyy ⚡.	Esittelytila on aktivoitu. ► Deaktivoi esittelytila. → "Perusasetukset", Sivu 18
Uunivalo ei pala.	Halogeenilamppu on palanut. ► Vaihda uunilamppu. → "Uunilampun vaihto", Sivu 22 Uuden halogeenilampun voit hankkia huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. → "Huoltopalvelu", Sivu 25

20.2 Ilmoitukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Näyttöön ilmestyy virheilmoitus "Exxx"	On ilmennyt vika. 1. Kytke laite pois päältä ja taas päälle. ✓ Jos häiriö oli kertaluonteinen, viesti katoaa. 2. Jos viesti tulee uudestaan näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita puhelussa tarkka virheilmoitus. → "Huoltopalvelu", Sivu 25

20.3 Sähkökatko

Laite pysyy toiminnassa muutaman sekunnin sähkökatkosta huolimatta. Toiminto jatkuu.
Jos sähkökatko kestää pidempään ja laite oli käytössä, näytössä näkyy viesti. Toiminto on keskeytynyt.

Sähkökatkon jälkeen voit ottaa laitteen käyttöön tavanomaiseen tapaan. Kierrä sitä varten toimintovalitsin nolla-asentoon.

→ "Ensimmäinen käyttöönotto", Sivu 9

21 Hävittäminen

21.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

- Hävitä laite ympäristöystävällisesti.
Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

22 Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, huoltopalvelustamme, kauppiaalasi tai verkkosivultamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot saat QR-koodista, joka on mukana olevassa huoltoyhteystietoja ja takuuehtoja koskevassa dokumentissa, tai verkkosivultamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

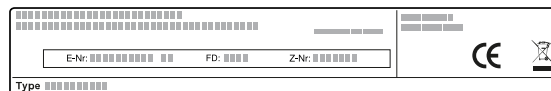
Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta www.gaggenau.com laitteesi

tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

22.1 Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinnumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

23 Näin onnistut

Tästä löydät ohjeet sopivista asetuksista ja parhaista varusteista ja astioista eri ruokia varten. Suositukset on sovitettu optimaalisesti laitettasi varten.

23.1 Toimi näin

Ohje

Ohjeita valmistukseen

- Suositukset koskevat aina kylmää ja tyhjää uunia.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Elintarvikkeet, joissa on kiinteä kuori tai nahka, voivat haljeta räjähdysmäisesti kuumennuksen aikana tai myös vielä kuumentamisen jälkeen.

- ▶ Älä kypsennä kananmunia kuorineen tai lämmitä kovaksi keitettyjä munia kuorineen.
- ▶ 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.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Kun poistat varusteen uunista, kuuma neste voi läikkyä.

- ▶ Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

HUOMIO

Hapokkaat elintarvikkeet voivat vaurioittaa ritilää

- ▶ Älä aseta hapokkaita elintarvikkeita kuten esim. hedelmiä tai hapokkaalla marinadilla maustettuja grillituotteita suoraan ritilälle.

Sulatus mikroaaltouunissa

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Pakasta ruoat matalina.
- Käytä avointa, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa.

Huomautus: Huomautus nikkeliallergikoille

Harvinaisissa tapauksissa voi elintarvikkeeseen siirtyä vähäisiä jälkiä nikkelistä.

1. Poista ennen käyttöä uunista kaikki astiat, joita et tarvitse.
2. Valitse haluamasi ruokalaji suositusasetuksista.
3. Aseta ruoka tarkoitukseen sopivaan astiaan.
4. Aseta astia keskelle uunitilan pohjaa. Silloin mikroaallot pääsevät ruokaan joka puolelta.
5. Säädä laite suositusasetusten mukaan. Aseta ensin lyhyempi toiminta-aika. Pidennä tarvittaessa toiminta-aikaa.
6. Käytä patalappuja, kun otat kuumen astian uunista.

23.2 Sulatus

Voit sulattaa pakastettuja ruokia laitteella.

Vinkkejä sulatukseen, kuumennukseen ja kypsennykseen mikrossa

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät tulokset mikrossa sulatuksessa, lämmityksessä ja kypsennyksessä.

Aihe	Vinkki
Haluat valmistaa eri määrän kuin taulukossa on mainittu.	Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa seuraavan nyrkkisäännön mukaan: ■ Kaksinkertainen määrä = lähes kaksinkertainen aika ■ Puolet määrästä = puolet ajasta

- Laita astia uunin pohjalle.
- Käännä tai sekoita ruokia välillä 2 - 3 kertaa. Poista sulamisneste kääntämisen yhteydessä.
- Lihaa tai lintua sulatettaessa muodostuu nestettä. Poista neste kääntämisen yhteydessä. Älä käytä sulamisnestettä tai päästä sitä kosketuksiin muiden elintarvikkeiden kanssa.
- Poista jo sulanut jauheliha kääntämisen yhteydessä.
- Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan.
- Peitä herkat osat kuten broilerin luut ja siivet tai paistin rasvaiset reunat pienellä palalla alumiinifoliota. Folio ei saa koskettaa laitteen seiniä. Poista alumiinifolio, kun puolet sulatusajasta on kulunut.
- Jätä sulatetut elintarvikkeet pois päältä kytkettyyn uuniin vielä 10 - 60 minuutin ajaksi, jotta niiden lämpötila tasaantuu. Sitten voit poistaa linnuista sisäelimet.

Ruokalajit	Paino	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika
Liha kokonaisena, luulla ja luuttomana	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15 – 25 min
Liha kokonaisena, luulla ja luuttomana	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 25 – 35 min
Liha kokonaisena, luulla ja luuttomana	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 25 – 35 min
Liha paloina tai viipaleina	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 4 – 6 min
Liha paloina tai viipaleina	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 5 – 10 min
Liha paloina tai viipaleina	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10 – 15 min
Jauheliha, sekoitus	200 g	90 W	15 min ¹
Jauheliha, sekoitus	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Jauheliha, sekoitus	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 15 – 20 min
Lintu tai linnunpalat	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Lintu tai linnunpalat	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 20 – 25 min
Ankka	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 30 – 40 min
Hanhi	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min ¹ 2. 60 – 80 min
Kalafilée, kalapihvi tai kalaviipaleet	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Kala kokonaisena	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Kala kokonaisena	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15 – 25 min
Vihannekset, esim. herneet	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Vihannekset, esim. herneet	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 min ³ 2. 8 – 13 min
Hedelmät, esim. vadelmat	300 g	180 W	7 – 10 min ³
Hedelmät, esim. vadelmat	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Voi, sulatus ⁴	125 g	90 W	6 – 8 min
Voi, sulatus ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3 – 5 min
Leipä kokonaisena	500 g	1. 180 W	1. 3 min ¹

¹ Käännä ruoka useita kertoja.² Kun käännät, irrota sulaneet palat toisistaan.³ Sekoita ruokaa välillä varovasti.⁴ Poista pakkaus kokonaan.

Ruokalajit	Paino	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika
		2. 90 W	2. 10 – 15 min
Leipä kokonaisena	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 15 – 25 min
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku ^{2,3}	500 g	90 W	10 – 15 min
Kakku, kuiva, esim. sokerikakku ^{2,3}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10 – 15 min
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku ²	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 25 min
Kakku, mehukas, esim. hedelmäkakku, rahkakakku ²	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 25 min

Vinkkejä seuraavaan sulatukseen, kuumennukseen ja kypsennykseen mikrossa

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät tulokset mikrossa sulatuksessa, lämmityksessä ja kypsennyksessä.

Aihe	Vinkki
Ruoka on liian kuivaa.	- Lyhennä toiminta-aikaa tai valitse matalampi mikroaaltoteho. - Peitä ruoka ja lisää enemmän nestettä.
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä vielä sulanut, lämmennyt tai kypsää.	Pidennä toiminta-aikaa. Suurempiin määriin tai korkeisiin ruokiin tarvitaan enemmän aikaa.

Aihe	Vinkki
Ruoka ei ole toiminta-ajan päätyttyä sisältä vielä valmista, mutta pinnasta jo ylikuumentunut.	- Sekoita välillä. - Laske mikroaaltotehoa ja pidennä toiminta-aikaa.
Liha tai lintu ei ole sulatuksen jälkeen sisältä vielä sulanut, mutta on pinnalta jo kypsä.	- Laske mikroaaltotehoa. - Käännä suurikokoista sulatettavaa tuotetta useita kertoja.

23.3 Lämmittäminen

Voit lämmittää ruokia laitteella.

Pakastettujen ruokien lämmittäminen tai kypsäminen mikroaaltouunissa

Noudata suositukset, jotka on annettu ruokien lämmitykselle mikroaaltouunissa.

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kannellista, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa. Voit käyttää kantena myös lautasta tai mikrokäyttöön tarkoitettua suojakupua. Ota valmisruoka pakkauksesta.
- Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi. Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea.
- Laita astia uunin pohjalle.
- Ruoista siirryy lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja.
- Käännä tai sekoita ruokia välillä 2 - 3 kertaa.
- Anna ruokien vetäytyä lämmityksen jälkeen 2 - 5 minuuttia.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Käytä suolaa ja mausteita säästeliäästi.

Ruokalajit	Paino	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika
Ateria, annosruoka, valmisruoka, jossa 2 - 3 lajia	300 – 400 g	600 W	11 – 15 min
Keitto	400 – 500 g	600 W	8 – 13 min
Pataruoat	500 g	600 W	10 – 15 min
Pataruoat	1000 g	600 W	20 – 25 min
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	500 g	600 W	12 – 17 min
Lihaviipaleet tai -palat kastikkeessa, esim. gulassi	1000 g	600 W	25 – 30 min
Kala, esim. fileepalat	400 g	600 W	10 – 15 min
Kala, esim. fileepalat	800 g	600 W	20 – 25 min
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit ⁴	250 g	600 W	2 – 5 min
Lisukkeet, esim. riisi, nuudelit ⁴	500 g	600 W	8 – 10 min

¹ Käännä ruoka useita kertoja.

² Sulata vain kakkuja, joissa ei ole kuorrutetta, kermaa, liivatetta tai kreemiä.

³ Irrota kakunpalat toisistaan.

⁴ Lisää ruokaan vähän nestettä.

Ruokalajit	Paino	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat ¹	300 g	600 W	8 – 10 min
Vihannekset, esim. herneet, parsakaali, porkkanat ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Kermapinaatti ²	450 g	600 W	11 – 16 min

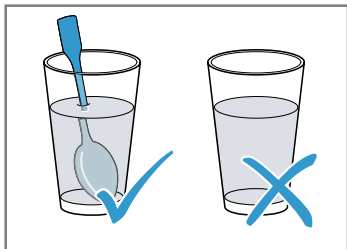
Lämmittäminen mikroaaltouunissa

Noudata suositusasetuksia, jotka on annettu ruokien lämmitykselle mikroaaltouunissa.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Nesteitä kuumennettaessa voi esiintyä viivästynyttä kiehumista. Se tarkoittaa, että kiehumislämpötila saavutetaan ilman, että nesteessä näkyy tyypillisiä höyrykuplia. Varo astian vähäistäkin tärähdystä. Kuuma neste saattaa kiehua yhtäkkiä voimakkaasti yli ja roiskua.

- ▶ Laita kuumentaussasi aina lusikka astiaan. Näin vältetään viivästynyt kiehuminen.



HUOMIO

Jos metalli pääsee kosketuksiin uunitilan seinän kanssa, muodostuu kipinöitä, jotka vaurioittavat laitetta ja voivat rikkoa luukun sisälasin.

- ▶ Metallin, esim. lusikka lasissa, pitää olla vähintään 2 cm:n päässä uunitilan seinistä ja luukun sisäpinnasta.

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kannellista, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa. Voit käyttää kantena myös lautasta tai mikrokäyttöön tarkoitettua suojakupua. Ota valmisruoka pakkauksestaan.
- Laita astia uunin pohjalle.
- Käännä tai sekoita ruokia välillä 2 - 3 kertaa.
- Anna ruokien vetäytyä lämmityksen jälkeen 2 - 5 minuuttia.
- Ruoista siirtyy lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja.

Ruokalajit	Paino	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika
Ateria, annosruoka, valmisruoka, jossa 2 - 3 lajia	350 – 500 g	600 W	4 – 8 min
Juomat ^{3,4,5}	150 ml	1000 W	1 – 2 min
Juomat ^{3,4,5}	300 ml	1000 W	2 – 3 min
Juomat ^{3,4,5}	500 ml	1000 W	4 – 5 min
Vauvanruoka, esim. maitopullot ^{6,7,8}	50 ml	360 W	0:30 – 1 min
Vauvanruoka, esim. maitopullot ^{6,7,8}	100 ml	360 W	0:30 – 1:30 min
Vauvanruoka, esim. maitopullot ^{6,7,8}	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 kastikkeessa ⁹	500 g	600 W	8 – 11 min
Pataruoka	400 g	600 W	6 – 8 min
Pataruoka	800 g	600 W	8 – 11 min
Vihannekset, 1 annos ¹	150 g	600 W	2 – 3 min

¹ Lisää ruokaan vähän nestettä.

² Kypsennä ruoka lisäämättä vettä.

³ Laita lusikka lasiin.

⁴ Älä ylikuumenna alkoholipitoisia juomia.

⁵ Tarkkaile ruokaa välillä.

⁶ Lämmitä vauvanruoka ilman tuttia tai kantta.

⁷ Sekoita ruoka aina kunnolla kuumentamisen jälkeen.

⁸ Tarkasta ehdottomasti lämpötila.

⁹ Peitä ruoka.

Ruokalajit	Paino	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika
Vihannekset, 2 annosta ¹	300 g	600 W	3 – 5 min

23.4 Kypsennys

Voit kypsentää ruokia laitteella.

Kypsennys mikroaaltouunissa

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kannellista, mikrokäyttöön soveltuvaa astiaa. Voit käyttää kantena myös lautasta tai mikrokäyttöön tarkoitettua suojakupua. Ota valmisruoka pakkauksesta.
- Levitä ruoka astiaan mahdollisimman litteäksi. Matala ruoka kypsyy nopeammin kuin korkea.
- Laita astia uunin pohjalle.
- Ruoista siirtyy lämpöä astiaan. Astia voi kuumentua erittäin kuumaksi. Käytä patalappuja.
- Anna ruokien vetäytyä lämmityksen jälkeen 2 - 5 minuuttia.
- Ruokien ominaismaut säilyvät hyvin. Käytä suolaa ja mausteita säästeliäästi.

Ruokalajit	Paino	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika
Kokonainen broileri, tuore, ilman sisäelimiä ²	1200 g	600 W	25 – 30 min
Kalafilee, tuore	400 g	600 W	7 – 12 min
Vihannekset, tuoreet ^{3,4,5}	250 g	600 W	6 – 10 min
Vihannekset, tuoreet ^{3,4,5}	500 g	600 W	10 – 15 min
Perunat ^{3,4,5}	250 g	600 W	8 – 10 min
Perunat ^{3,4,5}	500 g	600 W	12 – 15 min
Perunat ^{3,4,5}	750 g	600 W	15 – 22 min
Riisi ⁶	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Riisi ⁶	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Jälkiruoat, esim. vanukas (jauheesta) ⁵	500 ml	600 W	5 – 8 min
Hedelmät, hilloke ⁵	500 g	600 W	9 – 12 min

Vanukas vanukasjauheesta

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Kuumat ruoat säteilevät lämpöä. Astia voi kuumentua kuumaksi.

- Käytä aina patalappua, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
1. Sekoita paketti vanukasjauhetta pakkauksen ohjeen mukaan sokerin ja pienen maitomäärän kanssa mikrokäyttöön soveltuvassa korkeassa kulhossa aivan tasaiseksi massaksi.
 2. Lisää loppu maito ja sekoita vielä kerran.
 3. Laita kulho uuniin ja sulje laitteen luukku.
 4. Tee laitteen asetukset suosituksetusten mukaan.
 5. Sekoita ensimmäisen kerran 3 minuutin kuluttua. Sekoita sitten minuutin välein, kunnes koostumus on haluamasi. Toiminta-aika riippuu maidon lämpötilasta ja käytetystä astiasta.

23.5 Kakut ja leivonnaiset

Suoritusasetukset kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan ominaisuuksista ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalammalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.

Leivontavinkkejä

Tähän olemme koonneet vinkkejä hyvän leivontatuloksen saavuttamiseksi.

Aihe	Vinkki
Kakun pitää kohota tasaisesti.	■ Voitele vain irtopohjavuon pohja. ■ Irrota kakku paistamisen jälkeen kakkuvuoasta varovasti veitsellä.

¹ Lisää ruokaan vähän nestettä.

² Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

³ Leikkaa samankokoisiksi paloiksi.

⁴ Lisää ruokaan vähän vettä.

⁵ Sekoita ruokaa välillä varovasti.

⁶ Lisää kaksinkertainen määrä nestettä.

Aihe	Vinkki
Pienten leivonnaisten ei pidä tarttua kypsennettäessä toisiinsa.	Jätä kunkin leivonnaisen väliin tilaa vähintään 2 cm. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Tarkasta, onko kakku kypsynyt valmiiksi.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos tikkuun ei enää tartu taikinaa, kakku on valmis.

Aihe	Vinkki
Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi leivontataulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettujen paistovuokien käyttö.	■ Vuoaan pitää kestää kuumuutta 250 °C. ■ Kakut ruskistuvat näissä vuoissa vähemmän. ■ Mikroaaltouunissa saattaa toiminta-aika lyhentyä taulukossa mainittuun aikaan verrattuna.

Kakut ja leivonnaiset

Noudata kakuille ja leivonnaisille annettuja suositusasetuksia.

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Laita kakkuvuoka aina ritilän keskelle.
- Tummat metallivuoat ovat parhaita.
- Metallisia leivontavuokia voidaan käyttää ainoastaan leivontaan ilman mikroaaltoja.
- Käytä mikroaaltouunin yhdistelmällä lasisia, keraamisia tai muovisia kakkuvuokia. Näiden pitää kestää 250 °C:n kuumuutta.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan ominaisuuksista ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalimmalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.
- Annetut ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.

Ruokalajit	Astia	Korkeus	Mikroaaltoteho	Uunitointo	Lämpötila	Toiminta-aika
Sokerikakku, yksinkertainen	Torvi-, rengas- tai pitkänmallinen vuoka	1		✱	160 – 170 °C	60 – 80 min
Sokerikakku, hieno, esim. hiekkakakku	Torvi-, rengas- tai pitkänmallinen vuoka	1		✱	150 – 160 °C	60 – 70 min
Reunallinen piirakkapohja murotaikinasta	Irtopohjavuoka	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 min
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 min
Täytekakku (kakkupohja)	Irtopohjavuoka	1		✱	170 – 180 °C	45 – 50 min
Kakku kuivalla täytteellä (sokerikakkutaikina)	Lasinen uunipannu	2		✱	160 – 170 °C	35 – 50 min
Kakku mehukkaalla täytteellä, esim. hiivataikina ja omena-murutäyte	Lasinen uunipannu	2		✱	155 – 165 °C	55 – 65 min
Pullapitko, 500 g jauhoja	Lasinen uunipannu	2		✱	160 – 170 °C	30 – 40 min
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Lasinen uunipannu	2		✱	170 – 180 °C	60 – 70 min
Pizza	Lasinen uunipannu	2		✱	200 – 210 °C	30 – 40 min
Hiivaleipä, 1 kg	Lasinen uunipannu	2		✱	180 – 190 °C	50 – 60 min
Pähkinäkakku	Irtopohjavuoka	1	90 W	✱	170 – 180 °C	30 – 35 min
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinasta	Irtopohjavuoka	2	360 W	✱	150 – 160 °C	40 – 50 min ¹
Hedelmäkakku, hieno, sokerikakkutaikinasta	Irtopohja- tai torvivuoka	1	90 W	✱	170 – 190 °C	30 – 45 min
Suolaiset leivonnaiset, esim. Quiche tai sipulipiirakka	Irtopohjavuoka tai piirakkavuoka	2	90 W	✱	160 – 180 °C	50 – 70 min

¹ Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.

Pienet leivonnaiset

Ruokalajit	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila	Toiminta-aika
Pikkuleivät	Lasinen uunipannu	2	✱	150 – 170 °C	20 – 35 min
Marenki	Lasinen uunipannu	2	✱	110 °C	90 – 120 min
Makronit	Lasinen uunipannu	2	✱	110 °C	35 – 45 min
Lehtitaijina	Lasinen uunipannu	2	✱	180 – 200 °C	35 – 45 min
Sämpylät, esim. ruissämpylät	Lasinen uunipannu	2	✱	180 – 200 °C	25 – 45 min

Vinkkejä seuraavaa leivontakertaa varten

Jos leivonta ei täysin onnistunut, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Kakku painuu kokoon.	- Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja noudata reseptin ohjeita. - Käytä vähemmän nestettä. - Tai: Laske paistolämpötilaa 10 °C verran ja pidennä paistoaikaa.
Kakku on liian kuiva.	Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	- Tarkasta kannatinkorkeus ja varuste. - Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran. - Tai: Pidennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
Kakku on pinnalta liian vaalea, mutta pohjasta liian tumma.	Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta ylemmäksi.
Kakku on pinnalta liian tumma, mutta pohjasta liian vaalea.	- Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta alemmaksi. - Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	- Laske paistolämpötilaa. - Leikkaa leivinpapere sopivan kokoiseksi. - Sijoita kakkuvuoka keskelle. - Muotoile pienet leivonnaiset saman kokoisiksi ja muotoisiksi.
Kakku on pinnalta valmis, mutta ei sisältä vielä täysin kypsä.	- Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa. - Lisää vähemmän nestettä.

Aihe	Vinkki
	Kakku mehuaalla täytteellä: - Esipaista pohja. - Ripotele paistetulle pohjalle manteleita tai korppujauhoja. - Peitä pohja täytteellä.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	- Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5 - 10 minuuttia. - Irrota kakun reunaa varovasti veitsellä. - Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa märällä, kylmällä liinalla. - Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.
Vuoan ja ritilän väliin muodostuu kipinöitä.	- Tarkasta, onko vuoan ulkopinta puhdas. - Muuta vuoan paikkaa uunissa. - Jatka paistamista ilman mikroaaltouunia ja pidennä paistoaikaa.

23.6 Paistaminen ja grillaaminen

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

Vinkkejä paistamiseen ja haudutukseen

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät paisto- ja haudutustulokset.

Aihe	Vinkki
Vähärasvainen liha ei saa kuivua.	Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai levitä pinnalle pekoniisiuja.

Aihe	Vinkki
Haluat valmistaa kamarapintaisen paistin.	- Tee kamaraan ristiviiltoja. - Paista paistia ensin kamarapinta alaspäin.
Uunitilan pitää pysyä mahdollisimman puhtaana.	Valmista paistettava ruoka suljetussa astiassa korkeammassa lämpötilassa.
Lihan pitää pysyä kuumana ja mehukkaana, esim. paahtopaisti.	- Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa. - Kääri paisti valmistuksen jälkeen alumiinifolioon.

Aihe	Vinkki
Taulukossa ei ole suositusasetuksia paistin painolle.	- Valitse pienille paistinpaloille korkeampi lämpötila ja lyhyempi paistoaika. - Valitse suurille paistinpaloille matalampi lämpötila ja pidempi paistoaika.
Varmista, onko paisti valmis.	- Mittaa lämpötila lihalämpömittarilla. - Lusikkatesti: paina paistia lusikalla. Jos paisti tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos paisti antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.

Grillin ja mikron yhdistelmä

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Metallisia leivontavuokia voidaan käyttää ainoastaan leivontaan ilman mikroaaltoja.
- Aseta kuuma lasiastia kuivalle keittiöliinalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat ruokien ominaisuuksista ja määrästä. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aloita matalimmalla arvolla ja säädä tarvittaessa seuraavalla kerralla korkeampi arvo.
- Annetut ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.
- Kun kypsennät lihaa, peitä astian pohja pienellä määrällä nestettä. Lisää patapaistia varten 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.
- Grillaa aina uunin luukku suljettuna. Älä esilämmitä.
- Käytä mahdollisimman saman paksuisia grillipaloja. Pihvien tulisi olla vähintään 2 - 3 paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.
- Käännä grillipaloja grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
- Tumma liha, esim. naudanliha, ruskistuu nopeammin kuin vaalea liha. Vaalealihaista grillipalaa tai kala ovat usein pinnalta vain vaaleanruskeita, mutta sisältä silti kypsiä ja mehukkaita.
- Grillivastus kytketty automaattisesti pois päältä ja taas päälle. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.
- Käytä kalan haudutukseen kannellista astiaa. Lisää astiaan 2 - 3 rkl nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.
- Esipaahda paahtoleipäviipaleet kuorutettuja paahtoleipiä varten.

Ruokalajit	Paino	Astia	Korkeus	Mikroaaltoteho	Uunitointo	Lämpötila/grillausteho	Toiminta-aika
Naudan patapaisti	n. 1000 g	Kannellinen astia	0	180 W		160 – 170 °C	80-90 min
Paahtopaisti, punertava ¹	n. 1000 g	Avoin astia	0	180 W		180 - 200 °C	30-40 min
Porsaanliha ilman kamaraa, esim. etuselkä	n. 750 g	Avoin astia	0	360 W		170 – 180 °C	35 – 45 min
Sianliha kamaralla, esim. lapa ^{2,3}	n. 1000 g	Avoin astia	0	180 W		170 – 180 °C	80 – 90 min
Porsaanulkofilee	n. 500 – 600 g	Avoin astia	0	180 W		180 – 190 °C	35 – 40 min

¹ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

² Tee kamaraan viiltoja.

³ Älä käännä ruokaa.

Ruokalajit	Paino	Astia	Korkeus	Mikroaaltoteho	Uunitointo	Lämpötila/grillausteho	Toiminta-aika
Lihamureke	n. 750 g	Avoin astia	0	360 W	✚	200 - 210 °C	30-35 min
Broileri, kokonainen ^{1,2}	n. 1000 – 1200 g	Kannellinen astia	0	360 W	☞	230-250 °C	30-40 min
Broilerinpalat, esim. broilerin neljännekset ^{3,2}	n. 800 g	Avoin astia	0	360 W	☞	230-250 °C	20-30 min
Ankka ²	n. 1500 – 1700 g	Kannellinen astia	0	180 W	☞	220 - 240 °C	70-80 min
Ankanrinta ^{3,2}	n. 500 g	Avoin astia	0	180 W	☞	3	15-20 min
Ankanrinta, 2 kpl ^{3,2}	à n. 250 - 300 g	Avoin astia	0	180 W	☞	3	15-20 min
Hanhenrinta, hanhenreidet ²	n. 700 – 900 g	Korkea, avoin astia	0	180 W	☞	2	30-40 min
Kala, kuorrutettu, ei pakastettu	n. 500 g	Avoin astia	0	600 W	☞	3	10-15 min

Ruokalajit	Paino	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Grillausteho	Toiminta-aika
Pihvit, 2 – 3 cm paksut, 2 – 3 kpl	à n. 200 g	Ritilä + Lasipannu	1+3	☞	3	1. puoli: n. 10 - 15 min 2. puoli: n. 5 - 10 min
Pihvit etuselkäpalasta, n. 2 - 3 cm paksut, 2 - 3 kpl	à n. 120 g	Ritilä + Lasipannu	1+3	☞	2	1. puoli: n. 15 - 20 min 2. puoli: n. 10 - 15 min
Grillimakkarat, 4 - 6 kpl	à n. 150 g	Ritilä + Lasipannu	1+3	☞	3	1. puoli: n. 10 - 15 min 2. puoli: n. 5 - 10 min
Kalapihvi, 2 - 3 kpl	à n. 150 g	Ritilä ⁴ + Lasipannu	1+3	☞	3	1. puoli: n. 10 - 12 min 2. puoli: n. 8 - 12 min
Kala, kokonainen, esim. purotaimen, 2 - 3 kpl	à n. 300 g	Ritilä ⁴ + Lasipannu	1+3	☞	2	1. puoli: n. 10 - 15 min 2. puoli: n. 10 - 15 min
Paahtoleipä, 12 viipaletta		Ritilä	3	☞	3	1. puoli: n. 3 - 5 min 2. puoli: n. 2 - 3 min
Paahtoleivän kuorrutus, 2 - 4 viipaletta, esipaahdettu		Ritilä + Lasipannu	1+3	☞	3	8-10 min

Vinkkejä seuraavaa paistokertaa varten

Jos paistaminen ei onnistunut heti aivan täysin, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	- Valitse matalampi lämpötila. - Lyhennä paistoaikaa.
Paisti on liian kuiva.	- Valitse matalampi lämpötila. - Lyhennä paistoaikaa.

Aihe	Vinkki
Paisti on kuorettunut liian vähän.	- Nosta lämpötilaa. Tai: - Kytke paistojen päätyttyä grilli hetkeksi päälle.
Paistoliemi on palanut kiinni.	- Valitse pienempi astia. - Lisää paistettaessa enemmän nestettä.

¹ Rintapuoli ylöspäin.

² Älä käännä ruokaa.

³ Nahkapuoli ylöspäin.

⁴ Voitele ritilä ensin öljyllä.

Aihe	Vinkki
Paistoliemi on liian vaaleaa ja liian vetistä.	- Valitse suurempi astia, jotta nestettä haihtuu enemmän. - Lisää paistettaessa vähemmän nestettä.
Kun haudutat lihaa, liha palaa.	- Tarkasta, sopivatko paistoastia ja kansi yhteen ja sulkeutuvatko ne kunnolla. - Laske lämpötilaa. - Lisää haudutettaessa paistettaessa nestettä.

Aihe	Vinkki
Paisti ei ole kypsää.	- Viipaloi paisti. - Valmista kastike paistoastiassa. - Laita paistiviipaleet kastikkeeseen. - Kypsennä paistiviipaleet valmiiksi mikroaaltouunissa.

23.7 Paistokset ja gratiinit

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Käytä kuumuutta kestäviä, mikrokäyttöön soveltuvia astioita.
- Annetut ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.
- Käytä paistoksiin tai perunagratiineihin 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	Paino	Astia	Korkeus	Mikroaaltoteho	Uunitoiminto	Lämpötila	Toiminta-aika
Paistos, makea, esim. rahkapaistos hedelmien kera	n. 1,5 kg	Avoin astia	0	180 W		130 – 150 °C	25 – 35
Paistos, suolainen, kypsistä aineksista	n. 1 kg	Avoin astia	0	600 W		160 – 190 °C	20 – 30
Paistos, suolainen, raaista aineksista, esim. perunagratiini	n. 1,1 kg	Avoin astia	0	600 W		170 – 180 °C	25 – 35

23.8 Pakastetut valmistuotteet

Noudata pakastettujen valmistuotteiden kypsennystä koskevia suositusasetuksia.

Huomautus

Ohjeita valmistukseen

- Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.
- Annetut ajat pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.

Ruokalajit	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila	Toiminta-aika
Struudeli hedelmätäytteellä	Lasinen uunipannu	2		200 – 220 °C	40 – 50 min ¹
Ranskanperunat	Lasinen uunipannu	2		210 – 230 °C	20 – 30 min
Pizza	Ritilä	2		180 – 200 °C	10 – 20 min
Pizzapatonki	Ritilä	2		160 – 190 °C	15 – 20 min
Kroketit	Lasinen uunipannu	2		200 – 220 °C	20 – 30 min
Rösti	Lasinen uunipannu	2		200 – 220 °C	20 – 30 min

23.9 Testiruoat

Nämä yhteenvedot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testaamisen helpottamiseksi standardin

EN 60350-1:2013 tai IEC 60350-1:2011 ja normin EN 60705:2012, IEC 60705:2010 mukaan.

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia.

Sulatus mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika	Huomautuksia
Liha, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 8 – 12 min	Aseta Ø 22 cm kokoinen pyrex-vuoka uunin pohjalle. Vaihtoehto: Automaattiohjelma "Jauheliha" sulatus

Kypsennys mikroaaltouunissa

Ruokalaji	Mikroaaltoteho	Toiminta-aika	Huomautuksia
Munamaito, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min 2. 15 – 20 min	Aseta pyrex-vuoka uunin pohjalle.
Kakkupohja, 475 g	600 W	8 – 10 min	Aseta Ø 22 cm kokoinen pyrex-vuoka uunin pohjalle.
Lihamureke, 900 g	600 W	25 – 30 min	Aseta pyrex-vuoka uunin pohjalle.

Kypsennys mikrolla ja grillillä

Ruokalaji	Mikroaaltoteho/ uunitoiminto	Toiminta-aika	Huomautuksia
Perunagratiini	360 W + grillausteho 1	30 – 35 min	Aseta Ø 22 cm kokoinen pyöreä pyrex-vuoka uunin pohjalle.
Kakut	180 W + ✱ 190 – 200 °C	20 – 25 min	Aseta Ø 22 cm kokoinen pyöreä pyrex-vuoka rutilälle korkeudelle 1.
Broileri	360 W + ✱ 240 °C	30 – 35 min	Laita broileri rintapuoli alaspäin korkeassa kannettomassa astiassa uunin pohjalle. Käännä, kun puolet ajasta on kulunut.

Leivonta

Annetut arvot pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astiat ja huomautukset	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila	Toiminta-aika
Pursotinpikkuleivät	Lasinen uunipannu	2	✱	160 – 170 °C	30 – 35 min
Kuppikakut	Lasinen uunipannu	2	✱	160 – 170 °C	25 – 30 min ¹
Torttupohja	Irtopohjavuoka rutilällä	1	✱	170 – 180 °C	45 – 50 min
Pannupulla	Lasinen uunipannu	2	✱	160 – 180 °C	50 – 60 min
Kannellinen omenapiirakka	Tumma Ø 22 cm kokoinen irtopohjavuoka rutilällä	2	✱	170 – 190 °C	80 – 100 min

Grillaus

Annetut arvot pätevät, kun ainekset laitetaan kylmään uuniin.

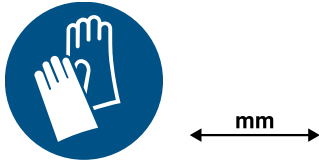
Ruokalaji	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Grillausteho	Toiminta-aika
Paahtoleivän ruskistus	Ritilä	3	~~~~~	3	4 – 5 min
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl	Ritilä ja lasinen uunipannu	3+1	~~~~~	3	30 – 35 min ²

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia.

² Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 1/2.

24 Asennusohje

Ota laitteen asennuksen yhteydessä huomioon seuraavat tiedot.



24.1 Turvallinen asennus

Noudata näitä turvallisuusohjeita, kun asennat laitteen.

- Turvallinen käyttö on taattu vain, kun asennus tehdään ammattitaitoisesti asennusohjeita noudattaen. Asentaja vastaa moitteettomasta toiminnasta laitteen asennuspaikassa.
- Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.
- Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta ennen laitteen käyttöönottoa.
- Noudata lisäosien asennusta koskevia asennusohjeita.
- Kalusteiden, joihin laite asennetaan, pitää kestää vähintään lämpötilaa 95 °C, vieressä olevien kalusteiden etuosien vähintään lämpötilaa 70 °C.
- Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.
- Tee kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asentamista. Poista lastut. Sähköisten rakenneseosien toiminta voi häiriintyä.
- Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.



VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Osat, joihin pääset asennuksen aikana käsiksi, voivat olla teräväreunaisia ja aiheuttaa viiltohaavoja.

- Käytä suojakäsineitä.



VAROITUS – Tulipalovaara!

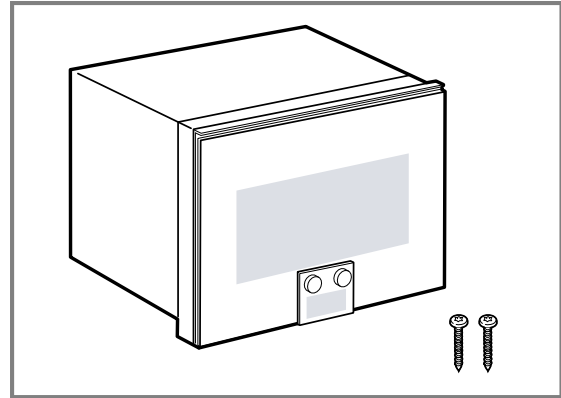
Jatkojohdon ja hyväksymättömän adapterin käyttö on vaarallista.

- Älä käytä jatkojohtoja tai haaroitusrasioita.
- Käytä vain valmistajan hyväksymiä adaptereita ja verkkojohtoja.
- Jos verkkojohto on liian lyhyt eikä pidempää johtoa ole saatavilla, ota yhteyttä sähköalan

erikoisliikkeeseen talon sähköasennusten muuttamista varten.

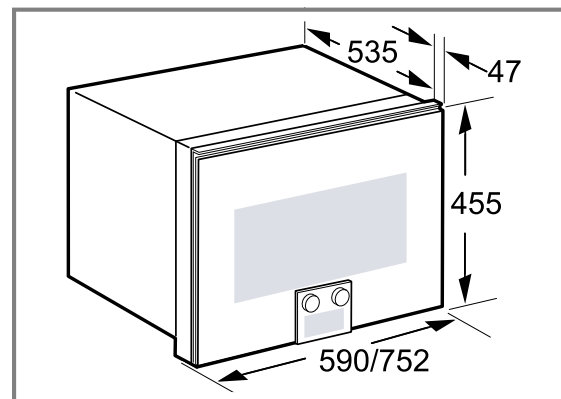
24.2 Toimitussisältö

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.



24.3 Laitemitat

Tästä löydät laitteen mitat.



24.4 Kaluste

Tämä laite on tarkoitettu vain kalusteeseen asennettavaksi. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu pöytälaitteeksi tai käytettäväksi kaapin sisällä. Varmista, että laitteen takana olevassa kaapissa ei ole takaseinää. Seinän ja kaapin pohjan tai yläpuolella olevan kaapin takaseinän välillä tulee olla tilaa vähintään 45 mm.

Tuuletusaukkoja tai tuloilma-aukkoja ei saa peittää. Tee kaikki kalusteiden ja työtason leikkaukset ennen laitteen asennusta. Poista lastut.

24.5 Sähköliitäntä

Jotta laitteen sähköliitäntä on turvallinen, noudata seuraavia ohjeita.

- Laitteen suojaluokka on I, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Suojaus on tehtävä tyyppikilvessä mainitun tehotiedon ja paikallisten määräysten mukaan.

- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Asennuksen pitää taata kosketussuoja.
- Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen enää käsiksi, asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm.

Laitteen sähköliitäntä ilman maadoitettua pistoketta

Huomautus: Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita. Kiinteään sähköliitäntään on oltava asennettu asennusmääräysten katkaisin.

1. Yksilöi vaihe- ja nollajohto liitäntärasiaassa.
Jos liitäntä tehdään väärin, laite voi vaurioitua.
2. Jännite, ks. tyyppikilpi.
3. Liitä verkkoliitäntäjohdon johtimet värikoodien mukaan:
 - ▶ vihreä-keltainen = suojajohdin ⊕
 - ▶ sininen = nollajohdin
 - ▶ ruskea = vaihe

24.6 Laiteyhdistelmät

Ota muiden laitteiden kanssa yhdistettäessä huomioon seuraavat seikat.

Asenna laite vain saman valmistajan tuuletuksella varustetun uunin yläpuolelle. Kun laite asennetaan uunin viereen, molempien laitteiden luukun kahvojen pitää olla keskellä. Asentaminen kylmälaitteen yläpuolelle on mahdollista.

24.7 Yhteensovitus lämpölaatikon kanssa

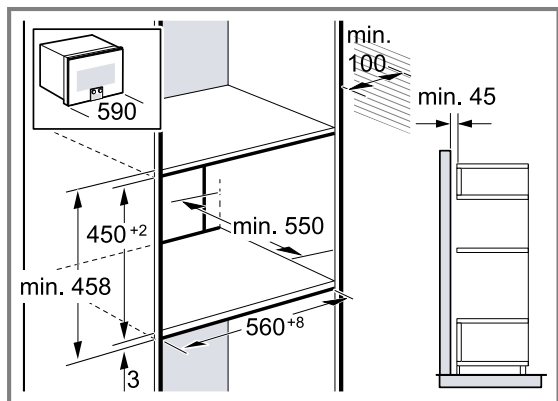
Asenna ensin lämpölaatikko. Noudata lämpölaatikon asennusohjetta.

Työnnä laite lämpölaatikon yläpuolelle kaappiin. Varo vaurioittamasta lämpölaatikon etupaneelia.

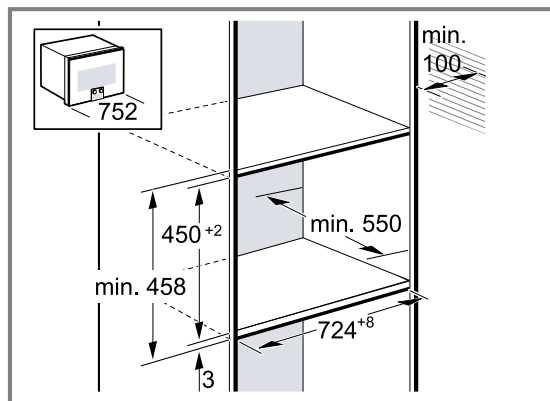
24.8 Asennus korkeaan kaappiin

Ota huomioon asennusmitat ja turvallisuusetäisyydet korkeassa kaapissa.

Välipohjissa pitää olla rako laitteen tuuletukselle varten.



Mitat laitteille, joiden leveys 752 cm:

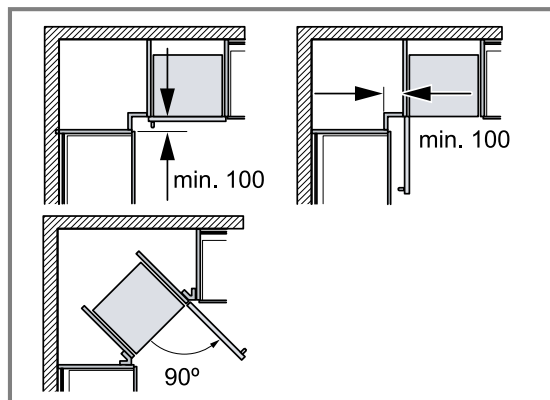


Jos korkeassa kaapissa on elementti-takaseinien lisäksi toinen takaseinä, se on poistettava.

Asenna laite vain niin korkealle, että varusteet saa otettua helposti ulos.

24.9 Asennus kulmaan

Ota kulmaan asennettaessa huomioon asennusmitat ja turvallisuusetäisyydet.



Jotta laitteen luukku saadaan avattua, ota kulmaan asentaessasi huomioon minimimitat.

24.10 Laitteen asennus

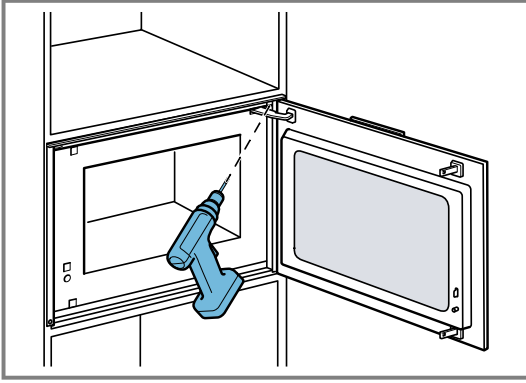
HUOMIO

Ohjauspaneeli voi vaurioitua, jos se lasketaan lattialle.

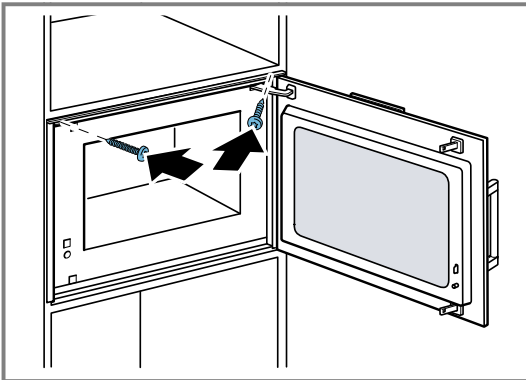
- ▶ Älä laske laitteita lattialle ohjauspaneeli alaspäin. Aseta puulistat alle.
- ▶ Älä nosta laitteita viistosti takaapäin ohjauspaneeli alaspäin.

1. Työnnä laite kokonaan paikalleen.
Varmista, että liitäntäjohto ei taitu, jää puristuksiin tai kulje terävien kulmien yli.
2. Suorista laite vaakatasoon ja keskelle.
3. Suorista laite vesivaa'an avulla täsmällisesti vaakatasoon.

4. Esiporaa reikä saranapuolelle.



5. Kiinnitä laite ruuveilla kalusteeseen.



6. Poista paikkausmateriaali ja liimakalvot uunitilasta ja luukusta.

24.11 Laitteen irrotus

1. Poista laitteesta jännite.
2. Irrota kiinnitysruuvit.
3. Nosta laitetta vähän ja vedä se kokonaan ulos.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com



9001804529 (050811) REG25
fi