

Käyttöohje
Mikroaaltouuni

Naudojimo instrukcija
Mikrobangų krosnelė



BOC 5322 AX

gorenje

Hyvä asiakas,

kiitos, että valitsit tuotteemme. Tämä moderni, toiminnallinen ja käytännöllinen mikroaaltouuni on valmistettu laadukkaista materiaaleista, ja se täyttää kaikki ruoanvalmistustarpeesi.

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, sillä sen avulla saat parhaan hyödyn mikroaaltouunistasi.

SÄILYTÄ TÄMÄ KÄYTTÖOHJE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Säilytä käyttöohjetta helposti saatavilla. Jos lainaat mikroaaltouunia, anna mukana myös käyttöohje!

Ympäristönsuojelu

Pakkauksen hävittäminen

Tässä pakkauksessa on Vihreä piste -merkkintä.

Toimita kaikki pakkausmateriaalit, kuten kartonki, styroksi ja muovipäälysteet, asianmukaisesti kierrätyspisteisiin. Näin varmistat, että pakkausmateriaalit kierrätetään.



Tarpeettomien varusteiden hävittäminen

Eurooppalaisen sähkö- ja elektroniikkalaiteromua (WEEE) koskevan direktiivin 2002/96/EY mukaan kodin sähkölaitteita ei saa hävittää tavanomaisen kotitalousjätteen mukana.

Vanhat laitteet on kerättävä erikseen. Näin varmistetaan materiaalin talteenotto ja kierrätys ja ehkäistään mahdolliset haittavaikutukset ihmisiin ja ympäristöön. Rastilla yliviivattu roskasäiliösymboli tulisi olla kaikissa kyseisissä laitteissa, jotta se muistuttaisi velvollisuudesta kerätä laitteet erikseen.

Kuluttajien tulisi ottaa yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai myymälään ja pyytää lisätietoja vanhojen kodin sähkölaitteiden asianmukaisista kierrätyspisteistä.

Ennen kuin hävität laitteen, varmista, että sitä ei voida enää käyttää, vetämällä irti virtajohto ja katkaisemalla ja hävittämällä se.

Asennusohjeet	3
Ennen asennusta.....	3
Asennuksen jälkeen	3
Mikroaaltojen turvallisuus	4
Mikroaaltojen edut	6
Uunin kuvaus	7
Perussäädöt	8
Kellon asettaminen	8
Kellon piilottaminen/näyttäminen	8
Käytönesto	8
Perustoiminnot	9
Mikroaaltouuni	9
Mikroaaltouuni – Pikatoiminto.....	9
Grilli	10
Mikroaalto ja grilli.....	10
Kuumailma.....	11
Mikroaalto/kuumailma.....	11
Grilli ja tuuletin	12
Sulatus painon mukaan (automaattinen)	13
Sulatus ajan mukaan (manuaalinen)	14
Erikoistoiminnot	15
Erikoistoiminto F1: Ruoan lämmitys	15
Erikoistoiminto F2: Kypsentäminen	16
Erikoistoiminto F3: Sulattaminen ja paahtaminen.....	17
Kun uuni on käynnissä	18
Kypsennyksen keskeyttäminen	18
Parametrien muuttaminen	18
Kypsennyksen keskeyttäminen	18
Kypsennyksen päättyminen.....	18
Sulattaminen	19
Kypsentäminen mikroaaltouunissa	21
Kypsentäminen grillillä	23
Paahtaminen ja paistaminen	26
Minkälaisia astioita uunissa voidaan käyttää?	29
Mikroaaltotoiminto	29
Grilli- ja kuumailmatoiminto.....	29
Mikroaalto/grilli-toiminto	29
Alumiiniastiat ja folio	29
Kannet	29
Astiataulukko	30
Uunin puhdistus ja hoito	31
Jos uuni ei toimi kunnolla	33
Lampun vaihtaminen	33
Tekniset tiedot	34
Toimintojen kuvaus.....	34
Tekniset tiedot	34
Asennus	69

Asennusohjeet

Ennen asennusta

Tarkista, että arvokilvessä ilmoitettu **syöttöjännite** vastaa käyttämäsi verkkovirran jännitettä.

Avaa uunin luukku. **Ota ulos kaikki varusteet** ja poista niistä pakkausmateriaali.

Älä poista uunin sisäkatossa olevaa **kiillekalvoa!** Tämä kalvo estää rasvaa ja ruoanpalasia vaurioittamasta mikroaaltouunin generaattoria.

Varoitus! Uunin ulkopinnassa saattaa olla **suojakalvo**. Poista kalvo, ennen kuin käytät uunia. Aloita sisäreunasta.

Varmista, että uuni ei ole vahingoittunut. Tarkista, että uunin luukku sulkeutuu oikein ja että luukun sisäpuoli ja luukkuaukon etuosa eivät ole vahingoittuneet. Jos uuni on vahingoittunut, ota yhteyttä tekniseen tukeen.

ÄLÄ KÄYTÄ UUNIA, jos virtajohto tai -pistoke on vahingoittunut, jos uuni ei toimi kunnolla tai jos uuni on vahingoittunut tai pudonnut. Ota yhteyttä tekniseen tukeen.

Aseta uuni tasaiselle ja vakaalle alustalle. Älä aseta uunia lämmönlähteiden, radion tai tv-vastaanottimen lähelle.

Varmista asennuksen aikana, että uunin takana ei ole kosteutta tai teräviä esineitä, jotka saattavat vahingoittaa virtajohtoa. Korkeat lämpötilat saattavat vahingoittaa johtoa.

Varoitus: kun uuni on asennettu, varmista, että virtapistoketta on helppo käsitellä.

Asennuksen jälkeen

Uunissa on yksivaihevirtaan sopivat virtajohto ja -pistoke.

Jos uuni asennetaan pysyvästi, valtuutetun teknikon tulisi asentaa se. Tällöin uuni on liitettävä virtapiiriin, jossa on kaikkinaikainen suojakatkaisin, jonka kontaktit ovat vähintään 3 mm:n etäisyydellä toisistaan.

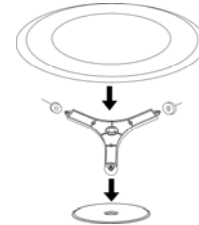
VAROITUS: UUNI ON MAADOITETTAVA.

Valmistaja ja jälleenmyyjät eivät vastaa ohjeiden laiminlyönnin aiheuttamista ihmisiin, eläimiin tai omaisuuteen kohdistuneista vahingoista.

Uuni toimii vain silloin, kun luukku on suljettu oikein.

Puhdista uunin sisäosa ja varusteet ensimmäisen käytön jälkeen kappaleen ”Uunin puhdistus ja hoito” ohjeiden mukaisesti.

Kiinnitä pyörivän alustan tuki **(1)** uuniin ja aseta pyörivän alustan rengas **(2)** ja alusta **(3)** sen päälle. Varmista, että osien urat ovat kohdakkain. Kun käytät mikroaaltouunia, pyörivän alustan ja vastaavien varusteiden on oltava oikein asennettu. **Pyörivä alusta kääntyy molempiin suuntiin.**



Asennuksen aikana: noudata erikseen toimitettuja ohjeita.

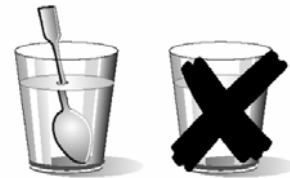


- **Varoitus!** Älä koskaan jätä uunia ilman valvontaa, varsinkaan, jos käytät uunissa paperia, muovia tai muuta helposti syttyvää materiaalia. Nämä materiaalit saattavat hiiltä ja aiheuttaa tulipalon. **TULIPALON VAARA!**
- **Varoitus!** Jos näet savua tai tulta, pidä luukku suljettuna, jotta liekit tukahtuvat. Katkaise uunista virta ja irrota virtapistoke pistorasiasta tai katkaise uunin virransyöttö.
- **Varoitus!** Älä kuumenna mikroaaltouunissa puhdasta alkoholia tai alkoholijuomia. **TULIPALON VAARA!**
- **Varoitus!** Älä kuumenna nesteitä tai muita ruoka-aineita suljetussa astiassa, sillä ne saattavat räjähtää helposti.
- **Varoitus!** Lapset saavat käyttää uunia ilman aikuisen valvontaa vain siinä tapauksessa, että he tuntevat uunin turvallisen käytön ja tietävät virheellisen käytön aiheuttamat vaarat.
- **Varoitus!** Jos uunissa on yhdistelmätoimintotila (mikroaaltotoiminto ja jokin muu toiminto), lapset eivät saa käyttää uunia ilman aikuisen valvontaa, sillä uuniin muodostuu korkeita lämpötiloja.
- **Varoitus!** Uunia ei saa käyttää, jos
 - luukku ei ole suljettu kunnolla
 - luukun saranat ovat vahingoittuneet
 - luukun ja uunin etuosan kosketuspinta on vahingoittunut
 - luukun ikkunalasi on vahingoittunut
 - uunin sisällä esiintyy usein valokaaria, vaikka siellä ei ole metalliesinettä.

Uunia **voidaan käyttää uudelleen vasta sitten**, kun teknisen tuen teknikko on korjannut uunin.

Huomaa!

- **Älä koskaan kuumenna vauvanruokaa tai -juomaa pulloissa tai purkeissa, joissa on tutti tai kansi. Sekoita tai ravista ruoka hyvin kuumennuksen jälkeen, jotta lämpö jakautuu tasaisesti. Tarkista ruoan lämpötila, ennen kuin annat sitä lapselle. **PALOVAMMAN VAARA!****
- Kun kuumennat pieniä ruokamääriä, vältä ruoan ylikuumentuminen ja palaminen valitsemalla lyhyt kypsennysaika tai matala kuumennusteho. Esimerkiksi sämpylä saattaa palaa kolmessa minuutissa, jos kuumennusteho on liian korkea.
- Käytä leivän paahtamiseen grillitoimintoa ja valvo uunia koko ajan. Jos käytät paahtamiseen yhdistelmätoimintoa, leipä saattaa syttyä tulee erittäin nopeasti.
- Varmista, että virtajohto tai varusteet eivät koskaan joudu kosketuksiin kuumen luukun tai kuumen uunin kanssa. Virtajohdon eristyskerros saattaa sulaa. **Oikosulun vaara!**



Ole varovainen kuumentaessasi nesteitä!

Kun nesteet (vesi, kahvi, tee, maito, jne.) ovat lähellä kiehumispistettä ja ne otetaan nopeasti ulos uunista, ne saattavat roiskua ulos astiasta. **HENKILÖVAHINGON JA PALOVAMMAN VAARA!**

Tällainen tilanne voidaan estää asettamalla teelusikka tai lasitanko kuumennusastiaan. Ennen laitteen käyttöönottoa on tärkeää, että käyttöohjeet on luettu huolellisesti läpi. Älä anna pienten lasten käyttää laitetta ilman valvontaa.

Mikroaaltojen turvallisuus

Tämä uuni on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön!

Käytä uunia ainoastaan aterioiden valmistukseen.

Voit ehkäistä uunin vahingoittumisen ja muut vaaratilanteet noudattamalla seuraavia ohjeita:

- Älä käytä uunia ilman, että **pyörivän alustan tuki, alustan rengas** ja itse **alusta** ovat paikoillaan.
- **Älä koskaan käynnistä tyhjää mikroaaltouunia.** Jos uuni on tyhjä, sen sisälle saattaa muodostua ylivaraus ja uuni saattaa vahingoittua. **VAHINGOITTUMISVAARA!**
- **Tee uunin ohjelmointitesti** asettamalla vedellä täytetty lasi uuniin. Vesi imee mikroaallot, eikä uuni vahingoitu.
- Älä peitä tai tuki **ilmastointiaukkoja.**
- Käytä vain mikroaaltoja **kestäviä astioita.** Ennen kuin asetat astioita tai kulhoja uuniin, tarkista, että ne kestävät mikroaaltoja (katso luku, jossa käsitellään eri astiatyyppejä).
- **Älä koskaan poista uunin sisäkatossa olevaa kiillekalvoa!** Tämä kalvo estää rasvaa ja ruoanpalasia vaurioittamasta mikroaaltouunin generaattoria.
- Älä aseta **helposti syttyviä esineitä** uuniin, sillä ne saattavat syttyä palamaan, kun uuni kytketään päälle.
- Älä **säilytä** ruokaa uunissa.
- Älä kuumenna uunissa kokonaisia raakoja tai keitetyjä kananmunia, sillä ne saattavat räjähtää.
- Älä käytä uunia **uppopaistamiseen**, sillä mikroaaltouunissa kuumennettavan öljyn lämpötilaa on mahdotonta valvoa.
- **Vältä palovammoja** käyttämällä aina uunikintaita käsitellessäsi asioita ja kulhoja ja koskettaessasi uunia.
- **Älä nojaa avoimeen luukkuun tai istu sen päällä.** Se saattaa vahingoittaa uunia ja varsinkin sen saranaosia. Luukun enimmäiskantavuus on 8 kg.

- Pyörivän alustan ja ritilöiden enimmäiskantavuus on 8 kg. Älä ylitä tätä painorajaa, jotta uuni ei vahingoitu.

Puhdistus:

- **Varoitus!** Mikroaaltouuni on puhdistettava säännöllisesti. Poista kaikki ruokajäännökset (katso luku "Uunin puhdistus ja hoito"). Jos mikroaaltouunia ei pidetä puhtaana, sen pinta saattaa rapistua, **mikä saattaa lyhentää uunin käyttöikää ja aiheuttaa mahdollisen vaaratilanteen.**
- Luukun kosketuspinnat (uunin etuosa ja luukun sisäpinnat) on pidettävä puhtaina, jotta uuni toimii kunnolla.
- Noudata luvun "Uunin puhdistus ja hoito" ohjeita.

Korjaukset:

- **Varoitus – mikroaaltoja! Uunin ulkosuojasta ei saa poistaa.** Muun kuin valtuutetun tekniikon tekemät korjaus- tai huoltotoimet ovat vaarallisia.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on toimitettava valmistajan tai valtuutetun jälleenmyyjän tai tekniikon korjattavaksi, jotta välttyään vaaratilanteilta. Korjaukseen vaaditaan lisäksi erikoistyökaluja.
- Vain valmistajan valtuuttamat teknikot saavat korjata tai huoltaa jännitteellisiä osia.

Perinteisissä uuneissa sähköelementtien tai kaasupolttimoiden säteilemä lämpö tunkeutuu hitaasti ruoan sisälle ulkopuolelta. Tästä johtuen ilman, uunin osien ja ruoka-astioiden lämmittäminen kuluttaa runsaasti sähköä.

Mikroaaltouunissa ruoka itse muodostaa lämpöä, ja lämpö kulkee sisältä ulospäin. Lämpöä ei häviä ilmaan, uunin seinämiin tai astioihin ja kulhoihin (jos ne ovat mikroaaltouunin kestäviä), joten vain itse ruoka kuumenee.

Mikroaaltouunin etuja:

1. Lyhyemmät kypsennysajat, jotka ovat yleensä jopa 3/4 lyhyempiä perinteisiin kypsennystapoihin verrattuna.
2. Nopea sulatus, mikä ehkäisee bakteerien muodostumista.
3. Alhainen energiankulutus.
4. Lyhyempien kypsennysaikojen ansiosta ruoka-aineiden ravintoarvo säilyy hyvänä.
5. Helppo puhdistaa.

Mikroaaltouunin toiminta

Mikroaaltouunissa on suurtehoputki, jota kutsutaan magnetroniksi. Magnetroni muuntaa sähkövirran mikroaalloiksi. Nämä sähkömagneettiset aallot johdetaan uunin sisään aaltoputken kautta, ja ne levitetään metallilevittimellä tai pyörivän alustan kautta.

Mikroaallot leviävät kaikkiin suuntiin uunin sisällä ja heijastuvat metalliseinistä tunkeutuen tasaisesti ruokaan.

Miksi ruoka kuumenee?

Useimmat ruoka-aineet sisältävät vettä. Vesimolekyylit alkavat värähdellä, kun ne altistetaan mikroaalloille.

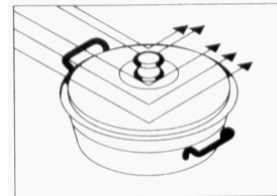
Molekyylien välinen kitka muodostaa lämpöä, joka nostaa ruoan lämpötilaa sulattaen ruoan, kypsentaen sen tai säilyttäen sen kuumana.

Koska ruoka lämpenee sisältä päin,

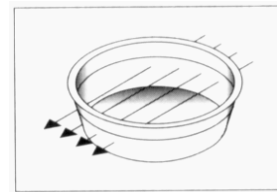
- kypsentämisessä tarvitaan vain vähän tai ei ollenkaan nestettä tai rasvoja/öljyjä
- sulatus, kuumennus ja kypsennys on nopeampaa mikroaaltouunissa kuin perinteisessä uunissa
- vitamiinit, kivennäisaineet ja ravintoaineet säilyvät ruoassa
- ruoassa säilyvät luonnolliset värit ja aromit.

Mikroaallot läpäisevät posliinia, lasia, kartonkia ja muovia, mutta eivät metallia. Täten mikroaaltouunissa ei saa käyttää metalliastioita tai astioita, joissa on metalliosia.

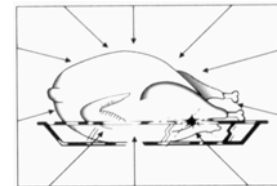
Mikroaallot heijastuvat metallista...



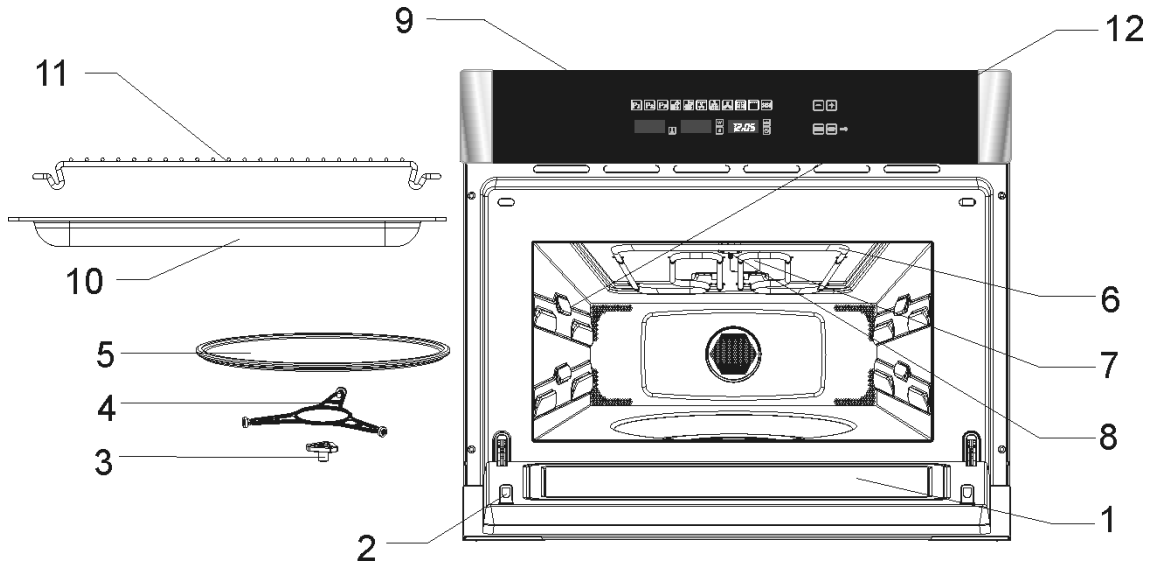
... mutta läpäisevät lasia ja posliinia...



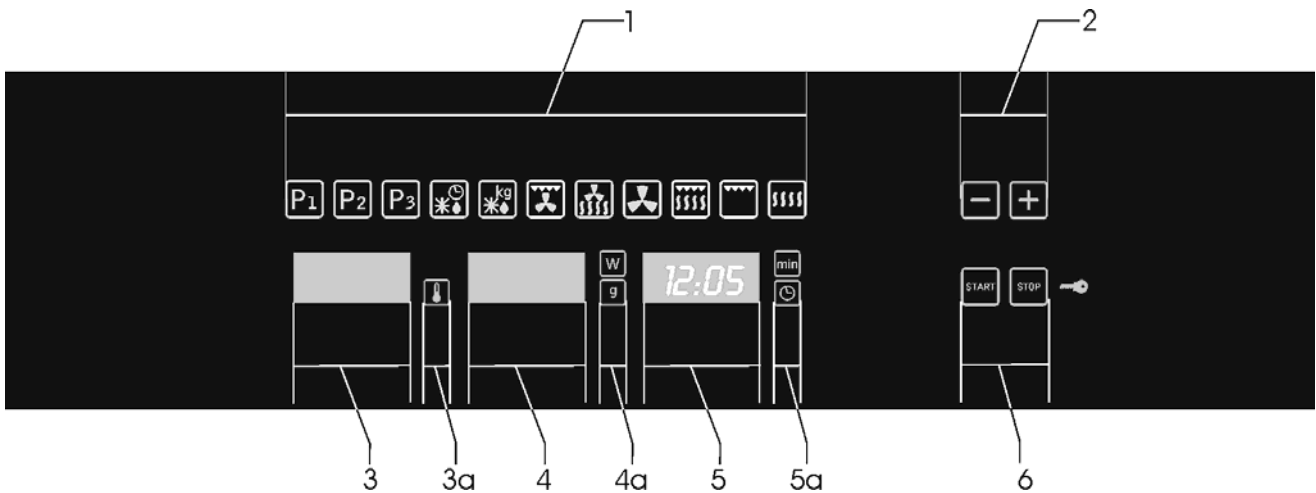
... ja imeytyvät ruokaan.



Uunin kuvaus



- | | |
|------------------------------|--------------------------|
| 1. – Luukun ikkunalasi | 8. – Lamppu |
| 2. – Salvat | 9. – Ohjauspaneeli |
| 3. – Pyörivän alustan tuki | 10. – Emaloitu uunipelti |
| 4. – Pyörivän alustan rengas | 11. – Ritolä |
| 5. – Pyörivä alusta | 12. – Ruskistuslevy |
| 6. – Laskettava grilli | 13. – Sivutuet |
| 7. – Kiillekalvo | |



- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. – Toimintovalot | 4a. – Tehon/painon merkkivalot |
| 2. – Toiminnon valintanäppäin | 5. – Kellon/ajan valintanäppäin |
| 3. – Uunin lämpötilan valintanäppäin | 5a. – Kellon/ajan merkkivalot |
| 3a. – Uunin lämpötilan merkkivalo | 6. – Käynnistys- ja pysäytys- / käytönestonäppäimet |
| 4. – Tehon/painon valintanäppäin | |

Kellon asettaminen



Kun kytket mikroaaltouuniin virran ensimmäistä kertaa tai jos on ollut sähkökatko, kellonäyttö vilkkuu, mikä tarkoittaa, että siinä näkyvä kellonaika ei ole oikein. Aseta kellonaika seuraavasti:

1. Paina **kellonäppäintä**. Tunnit alkavat vilkkua.
2. Aseta tunnit painamalla näppäimiä "-" ja "+".

3. Aseta minuutit painamalla uudelleen **kellonäppäintä**. Minuutit alkavat vilkkua.
4. Aseta minuutit painamalla näppäimiä "-" ja "+".
5. Vahvista aika painamalla uudelleen **kellonäppäintä**.

Kellon piilottaminen/näyttäminen

Jos et halua käyttää kellonäyttöä, voit piilottaa sen painamalla **kellonäppäintä** 3 sekunnin ajan. Tunnit ja minuutit erottavat pisteet vilkkuvat, mutta muut tiedot piilotetaan.

Jos haluat kellonäytön uudelleen esiin, paina **kellonäppäintä** uudelleen 3 sekunnin ajan.

Käytönesto



Uuniin voidaan asettaa käytönesto (tällöin esimerkiksi lapset eivät voi käyttää uunia).

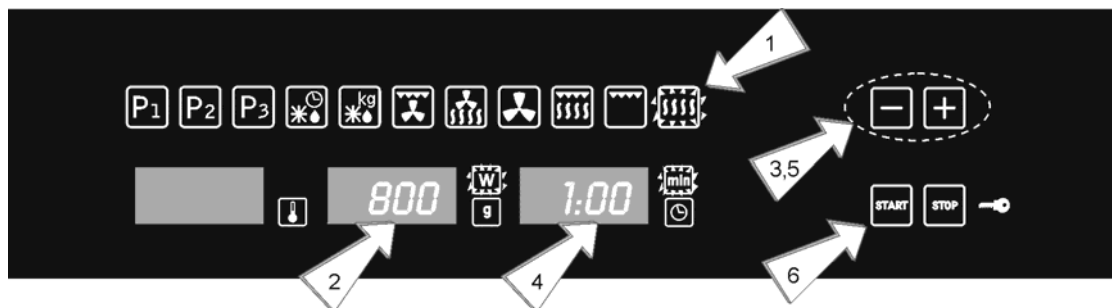
1. Aseta käytönesto painamalla pysäytysnäppäintä 3 sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin, ja näyttöön tulee teksti "SAFE". Uuniin on nyt asetettu käytönesto, eikä sitä voida käyttää.

2. Poista käytönesto painamalla pysäytysnäppäintä 3 sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin, ja näyttöön tulee jälleen kellonaika.

Perustoiminnot

Mikroaaltouuni

Tällä toiminnolla voit kypsentää ja lämmittää vihanneksia, perunoita, riisiä, kalaa ja lihaa.

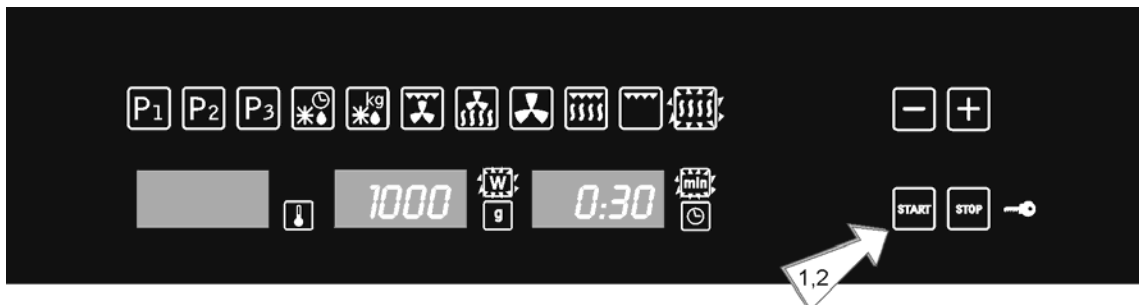


1. Paina mikroaaltotoimintonäppäintä. Toimintonäppäin syttyy.
2. Muuta mikroaaltouunin tehoa painamalla tehon valintanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua. Jos tätä näppäintä ei paineta, uunin tehotaso on 800 W.
3. Muuta mikroaaltouunin tehoa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
4. Muuta käyttöaika painamalla ajan valintanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua.
5. Muuta käyttöaika (esim. 1 minuutti) painamalla näppäimiä "-" ja "+".
6. Paina käynnistysnäppäintä. Uuni käynnistyy.

HUOM. Kun tehotasoksi valitaan 1000 W, käyttöaika on korkeintaan 15 minuuttia.

Mikroaaltouuni – Pikatoiminto

Tällä toiminnolla voit kuumentaa nopeasti runsaasti vettä sisältäviä ruoka-aineita, kuten vettä, kahvia, teetä tai ohutta keittoa.

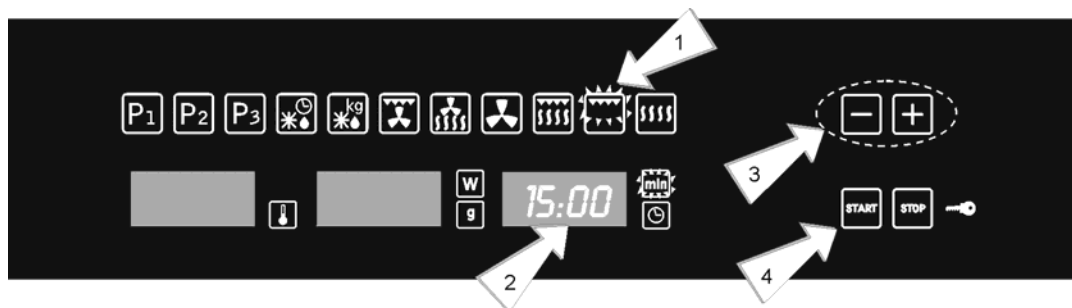


1. Paina **käynnistys**näppäintä. Uuni kytkeytyy mikroaaltotoiminnolle enintään 30 sekunnin ajaksi.
2. Jos haluat pidentää käyttöaika, paina uudelleen **käynnistys**näppäintä. Käyttöaika pitenee 30 sekuntia jokaisesta näppäimen painalluksesta.

HUOM. Kun tehotasoksi valitaan 1000 W, käyttöaika on korkeintaan 15 minuuttia.

Grilli

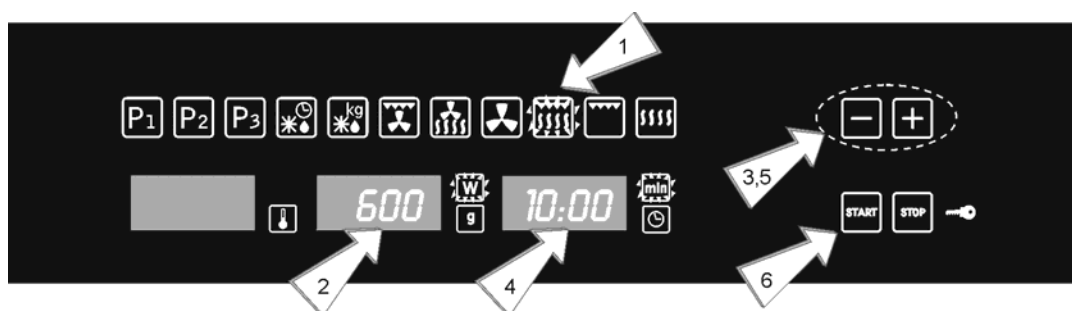
Tällä toiminnolla voit ruskistaa nopeasti ruoan pinnan.



1. Paina grillinäppäintä. Toimintonäppäin syttyy.
2. Muuta käyttöaika painamalla ajan valintänäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua.
3. Muuta käyttöaika (esim. 15 minuuttia) painamalla näppäimiä "-" ja "+".
4. Paina käynnistysnäppäintä. Uuni käynnistyy.

Mikroaalto ja grilli

Tällä toiminnolla voit kypsentää lasagnea, broileria, uuniperunoita ja paahdettavia ruokia.



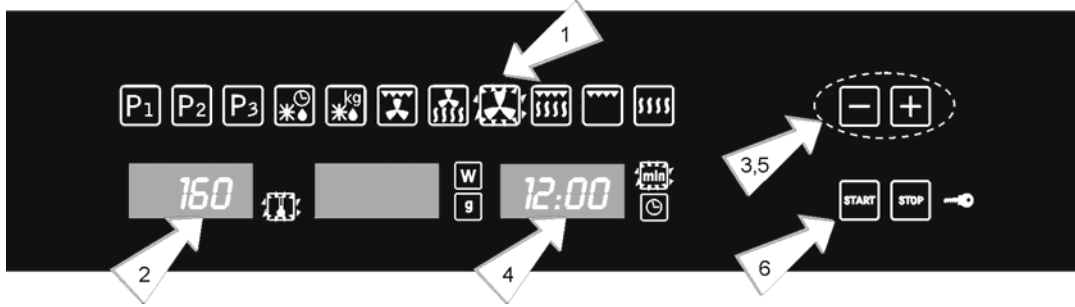
1. Paina **mikroaalto/grilli**-näppäintä. Toimintonäppäin syttyy.
2. Muuta mikroaaltouunin tehoa painamalla **tehon valintänäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua. Jos tätä näppäintä ei paineta, uunin tehotaso on 600 W.
3. Muuta mikroaaltouunin tehoa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
4. Muuta käyttöaika painamalla **ajan valintänäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua.
5. Muuta käyttöaika (esim. 10 minuuttia) painamalla näppäimiä "-" ja "+".
6. Paina **käynnistysnäppäintä**. Uuni käynnistyy.

Yhdistelmätilassa mikroaaltouunin teho on korkeintaan 600 W.

Perustoiminnot

Kuumailma

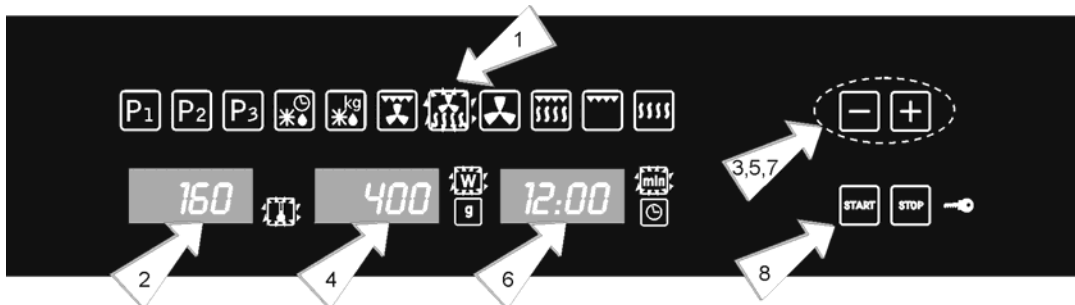
Tällä toiminnolla voit paistaa ja paahtaa.



1. Paina **kuumailmanäppäintä**. Toimintonäppäin syttyy.
2. Muuta lämpötilaa painamalla lämpötilanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua. Jos tätä näppäintä ei paineta, uunin lämpötila on 160 .
3. Muuta lämpötilaa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
4. Muuta käyttöaikaa painamalla **ajan valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua.
5. Muuta käyttöaikaa (esim. 12 minuuttia) painamalla näppäimiä "-" ja "+".
6. Paina **käynnistysnäppäintä**. Uuni käynnistyy.

Mikroaalto/kuumailma

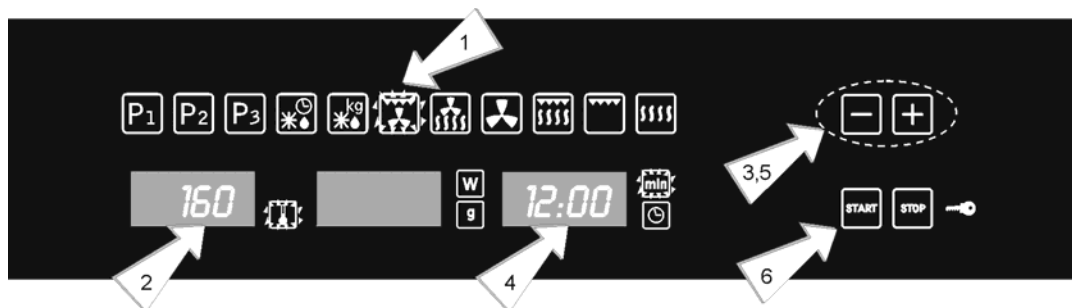
Tällä toiminnolla voit paistaa ja paahtaa.



1. Paina **mikroaalto/kuumailma-näppäintä**. Toimintonäppäin syttyy.
 2. Muuta mikroaaltouunin tehoa painamalla **tehon valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua. Jos tätä näppäintä ei paineta, uunin tehotaso on 400 W.
 3. Muuta mikroaaltouunin tehoa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
 4. Muuta lämpötilaa painamalla **lämpötilan valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua. Jos tätä näppäintä ei paineta, uunin lämpötila on 160 °C.
 5. Muuta lämpötilaa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
 6. Muuta käyttöaikaa painamalla **ajan valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua.
 7. Muuta käyttöaikaa (esim. 12 minuuttia) painamalla näppäimiä "-" ja "+".
 8. Paina **käynnistysnäppäintä**. Uuni käynnistyy.
- Yhdistelmätilassa mikroaaltouunin teho on korkeintaan 600 W.

Grilli ja tuuletin

Tällä toiminnolla voit paistaa paahdopaistia, broilera tai ranskalaisia perunoita.

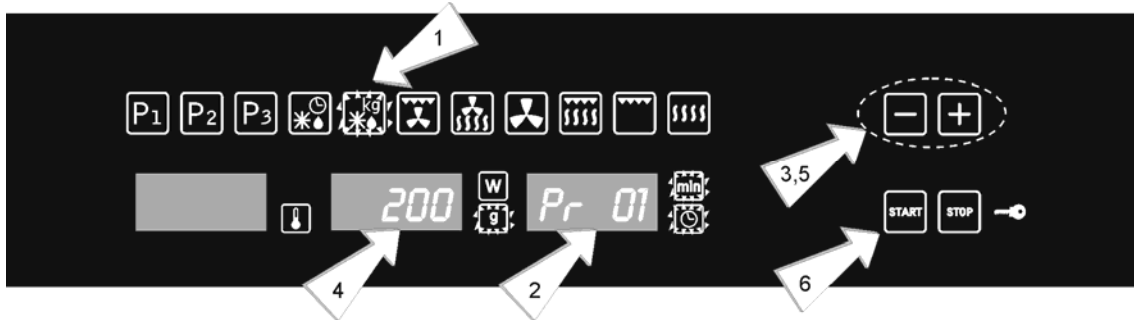


1. Paina **grilli/tuuletin**-näppäintä. Toimintonäppäin syttyy.
2. Muuta lämpötilaa painamalla lämpötilanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua. Jos tätä näppäintä ei paineta, uunin lämpötila on 160 °C.
3. Muuta lämpötilaa painamalla näppäimiä ”-” ja ”+”.
4. Muuta käyttöaikaa painamalla **ajan valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua.
5. Muuta käyttöaikaa (esim. 12 minuuttia) painamalla näppäimiä ”-” ja ”+”.
6. Paina käynnistysnäppäintä. Uuni käynnistyy.

Perustoiminnot

Sulatus painon mukaan (automaattinen)

Tällä toiminnolla voit sulattaa nopeasti lihaa, broileria, kalaa, hedelmiä ja leipää.



1. Paina **sulatus painon mukaan** - toimintonäppäintä. Toimintonäppäin syttyy.
2. Muuta ruoan tyyppi painamalla **ruoan tyypin** valintanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua.
3. Vaihda ohjelma painamalla näppäimiä "-" ja "+", esim. "Pr 01" (katso seuraava taulukko).
4. Anna ruoan paino painamalla **painon valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua.
5. Muuta painoa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
6. Paina **käynnistysnäppäintä**. Uuni käynnistyy.

Seuraavassa taulukossa on sulatusohjelmat painon mukaan. Taulukossa näkyvät painoalueet ja sulatus- ja tasaantumisaika (tasaantumisella varmistetaan, että ruoan lämpötila on tasainen).

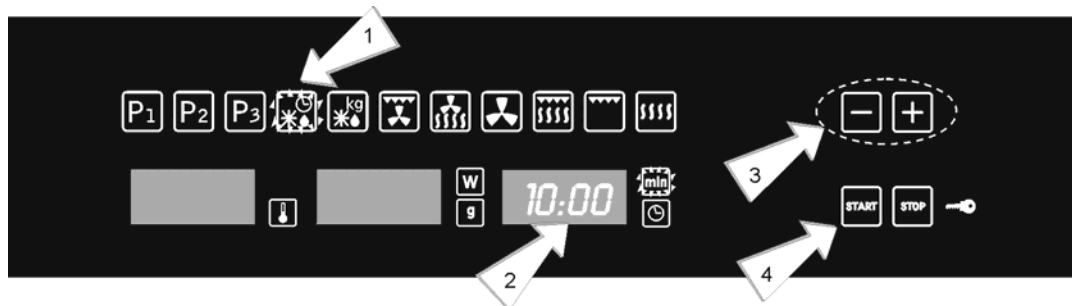
Ohjelma	Ruokaaine	Paino (g)	Aika (min)	Tasaantumisaika (min)
Pr 01	Liha	100–2 000	2–43	20–30
Pr 02	Broileri	100–2 500	2–58	20–30
Pr 03	Kala	100–2 000	2–40	20–30
Pr 04	Hedelmät	100–500	2–13	10–20
Pr 05	Leipä	100–800	2–19	10–20

Tärkeää: katso luku "Yleiset sulatusohjeet".

Perustoiminnot

Sulatus ajan mukaan (manuaalinen)

Tällä toiminnolla voit sulattaa nopeasti kaikkia ruoka-aineita.

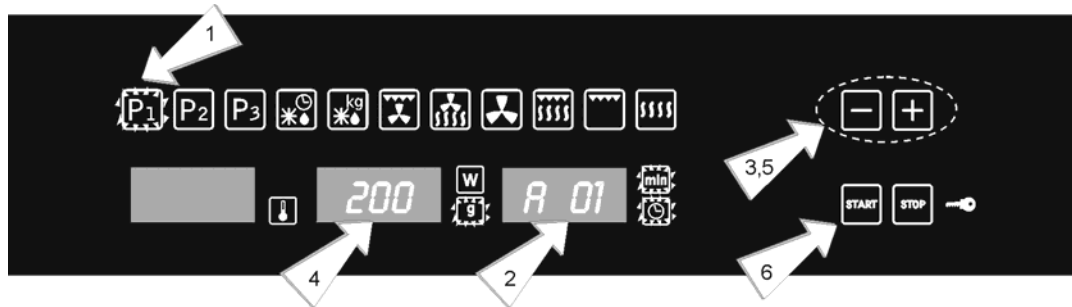


1. Paina **sulatus ajan mukaan** - toimintonäppäintä. Toimintonäppäin syttyy.
2. Muuta käyttöaikaa painamalla **ajan valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua.
3. Muuta käyttöaikaa (esim. 10 minuuttia) painamalla näppäimiä "-" ja "+".
4. Paina **käynnistysnäppäintä**. Uuni käynnistyy.

Erikoistoiminnot

Erikoistoiminto F1: Ruoan lämmitys

Tällä toiminnolla voit kuumentaa eri ruoka-aineita.



1. Paina toimintonäppäintä **erikoistoiminto 1**. Toimintonäppäin syttyy.
2. Vaihda ruoan tyyppi painamalla **ruoan tyyppi** -valintanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua.
3. Vaihda ohjelma painamalla näppäimiä "-" ja "+", esim. "A 01" (katso seuraava taulukko).
4. Anna ruoan paino painamalla **painon valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua.
5. Muuta painoa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
6. Paina **käynnistysnäppäintä**. Uuni käynnistyy.

Seuraavassa taulukossa on erikoistoiminnon F1 ohjelmat. Taulukossa näkyvät painoalueet ja sulatus- ja tasaantumisaika (tasaantumisella varmistetaan, että ruoan lämpötila on tasainen).

Ohjelma	Ruoka-aine	Paino (kg)	Aika (min)	Tasaantumisaika (min)
A 01	Keitto	200–1 500	3–15	Sekoita 1–2 kertaa, pidä peitettynä 1–2 min.
A 02	Esivalmistetut ruoat tiivis ruoka	200–1 500	3–20	Sekoita 1–2 kertaa, pidä peitettynä 1–2 min.
A 03	Esivalmistetut ruoat esim. gulassi	200–1 500	3–18	Sekoita 1–2 kertaa, pidä peitettynä 1–2 min.
A 04	Vihannekset	200–1 500	2,6–14	Sekoita 1–2 kertaa, pidä peitettynä 1–2 min.

Tärkeää:

- Käytä aina mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita ja kantta, jotta nesteet eivät haihdu.
- Sekoita ruokaa monta kertaa kuumennuksen aikana, varsinkin silloin, kun uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu seuraava teksti: **turn**.
- Ruoan kuumennukseen vaadittava aika riippuu ruoan alkuperäisestä lämpötilasta. Jääkaappikylmän ruoan kuumentaminen kestää kauemmin kuin huoneenlämpöisen ruoan kuumentaminen. Jos ruoan lämpötila

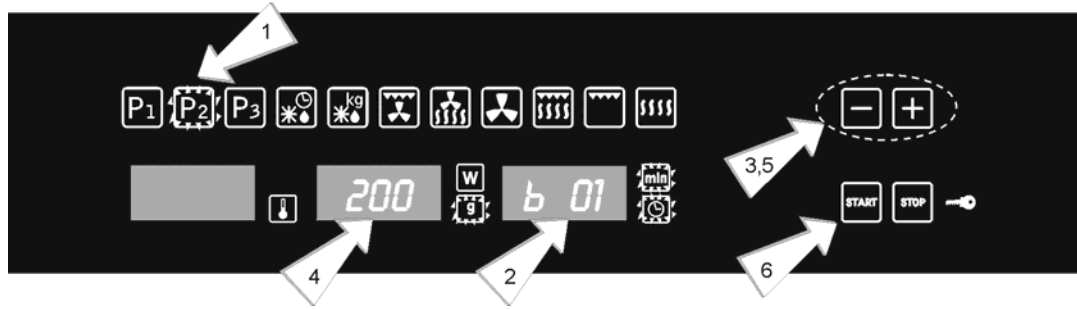
ei vastaa toiveitasi, valitse enemmän tai vähemmän painoa seuraavan kerran, kun lämmität ruokaa.

- Sekoita ruokaa tai ravista astiaa kuumennuksen jälkeen ja anna ruoan seistä hetken aikaa, jotta ruoan lämpö tasaantuu.

Varoitus! Astia saattaa olla erittäin kuuma kuumennuksen jälkeen. Vaikka mikroaallot eivät kuumenna useimpia astioita, ne saattavat kuumentua sisällä olevan ruoan lämmöstä.

Erikoistoiminto F2: Kypsentäminen

Tällä toiminnolla voit kypsentää tuoretta ruokaa.



1. Paina toimintonäppäintä **erikoistoiminto 2**. Toimintonäppäin syttyy.
2. Vaihda ruoan tyyppi painamalla **ruoan tyyppi** -valintanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua.
3. Vaihda ohjelma painamalla näppäimiä "-" ja "+", esim. "b 01" (katso seuraava taulukko).
4. Anna ruoan paino painamalla painon valintanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua.
5. Muuta painoa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
6. Paina käynnistysnäppäintä. Uuni käynnistyy.

Seuraavassa taulukossa on erikoistoiminnon F2 ohjelmat. Taulukossa näkyvät painoalueet ja sulatus- ja tasaantumisaika (tasaantumisella varmistetaan, että ruoan lämpötila on tasainen).

Ohjelma	Ruoka-aine	Paino (kg)	Aika (min)	Huom.:
b 01	Perunat	200–1 000	4–17	Sekoita 1–2 kertaa, pidä peitettynä
b 02	Vihannekset	200–1 000	4–15	Sekoita 1–2 kertaa, pidä peitettynä
b 03	Riisi	200–500	13–20	Yksi osa riisiä, kaksi osaa vettä. Pidä peitettynä.
b 04	Kala	200–1 000	4–13	Pidä peitettynä

Tärkeää:

- Käytä aina mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita ja kantta, jotta nesteet eivät haihdu.
- Sekoita ruokaa monta kertaa kuumennuksen aikana, varsinkin silloin, kun uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu seuraava teksti: **turn**.

Varoitus! Astia saattaa olla erittäin kuuma kuumennuksen jälkeen. Vaikka mikroaallot eivät kuumenna useimpia astioita, ne saattavat kuumentua sisällä olevan ruoan lämmöstä.

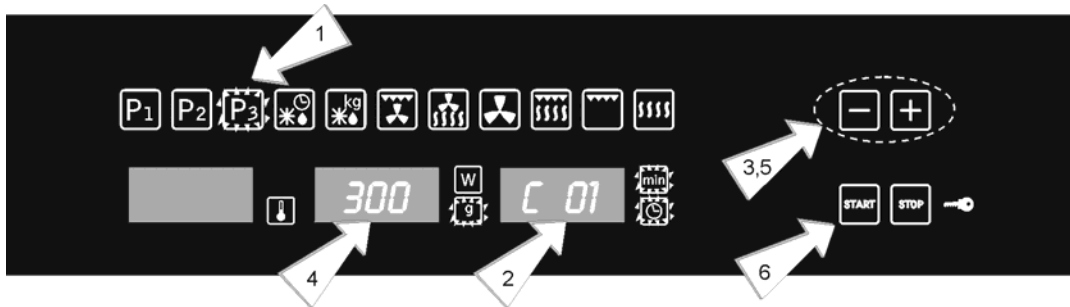
Valmistusohjeet:

- Kalapalat – Lisää 1–3 ruokalusikallista vettä tai sitruunamehua.
- Riisi – Lisää 2–3 osaa vettä.
- Kuorelliset perunat – Kypsennä samankokoisia perunoita. Pese perunat ja pistele kuoreen reikiä. Älä lisää vettä.
- Kuoritut perunat ja tuoreet vihannekset – Leikkaa samankokoisiin paloihin. Lisää ruokalusikallinen vettä 100 g vihanneksia kohti ja suolaa oman maun mukaan.

Erikoistoiminnot

Erikoistoiminto F3: Sulattaminen ja paahtaminen

Tällä toiminnolla voit sulattaa ja paahtaa eri ruoka-aineita.



1. Paina toimintonäppäintä **erikoistoiminto 3**. Toimintonäppäin syttyy.
2. Vaihda ruoan tyyppi painamalla **ruoan tyyppi** -valintanäppäintä. Vastaava valo alkaa vilkkua.
3. Vaihda ohjelma painamalla näppäimiä "-" ja "+", esim. "C 01" (katso seuraava taulukko).
4. Anna ruoan paino painamalla **painon valintanäppäintä**. Vastaava valo alkaa vilkkua.
5. Muuta painoa painamalla näppäimiä "-" ja "+".
6. Paina **käynnistysnäppäintä**. Uuni käynnistyy.

Seuraavassa taulukossa on erikoistoiminnon P3 ohjelmat. Taulukossa näkyvät painoalueet ja sulatus- ja tasaantumisaika (tasaantumisella varmistetaan, että ruoan lämpötila on tasainen).

Ohjelma	Ruoka-aine	Paino (kg)	Aika (min)	Huom.:
C 01	Pitsa	300–550	3–9	Esikuumenna leivinpelti.
C 02	Pakastettu ruoka	400–1 000	8–14	Sekoita kaksi kertaa, pidä peitettynä.
C 03	Pakastetut perunaruokat	200–450	10–12	Sekoita kerran.

Tärkeää:

- Käytä aina mikroaaltouuniin tarkoitettuja astioita ja kantta, jotta nesteet eivät haihdu.
- Sekoita ruokaa monta kertaa kuumennuksen aikana, varsinkin silloin, kun uuni antaa äänimerkin ja näytössä vilkkuu seuraava teksti: **turn**.

Varoitus! Astia saattaa olla erittäin kuuma kuumennuksen jälkeen. Vaikka mikroaallot eivät kuumenna useimpia astioita, ne saattavat kuumentua sisällä olevan ruoan lämmöstä.

Valmistusohjeet:

- **Pakastepitsa** – Kypsennä esikypsennettyjä pakastepitsoja ja pitsaleipiä.
- **Pakastettu ruoka** – Kypsennä pakastelasagnea, -cannelloneja ja -kohokasta. Pidä peitettynä.
- **Pakastetut perunaruokat** – Kypsennä mikroaaltouunissa kypsennettäväksi sopivia ranskalaisia perunoita, perunakroketteja ja paistettuja perunoita.

Kun uuni on käynnissä...

Kypsennyksen keskeyttäminen

Voit keskeyttää kypsennyksen milloin tahansa painamalla kerran **pysäytysnäppäintä** tai avaamalla uunin luukun.

Molemmissa tapauksissa:

- Mikroaaltosäteily keskeytyy välittömästi.
- Grilli kytkeytyy pois, mutta on silti erittäin kuuma. Palovamman vaara!
- Ajastin pysähtyy ja näytössä näkyy jäljellä oleva käyttöaika.

Voit tällöin halutessasi

1. kääntää tai sekoittaa ruokaa, jotta se kypsenee tasaisesti
2. muuttaa toimintoparametreja
3. peruuttaa toiminnon painamalla pysäytysnäppäintä.

Aloita toiminto uudelleen sulkemalla luukku ja painamalla käynnistysnäppäintä.

Parametrien muuttaminen

Toimintoparametreja (aika, paino, teho jne.) voidaan muuttaa seuraavasti, kun uuni on käynnissä tai kypsennystoiminto on keskeytetty:

1. Muuta aikaa painamalla näppäimiä **"-"** ja **"+"**. Määritetty uusi aika otetaan käyttöön heti.
2. Muuta tehoa painamalla tehon valintanäppäintä. Näyttö ja vastaava valo alkavat vilkkua. Muuta parametria painamalla näppäimiä **"-"** ja **"+"** ja vahvasta muutos painamalla uudelleen tehon valintanäppäintä.

Kypsennyksen keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää kypsennyksen, paina **pysäytysnäppäintä** 3 sekunnin ajan.

Kuulet äänimerkin, ja aika näkyy **näytössä**.

Kypsennyksen päättyminen

Toiminnon lopussa kuulet kolme äänimerkkiä ja näyttöön tulee teksti **"End"**.

Uuni antaa äänimerkin toistuvasti 30 sekunnin välein, kunnes luukku avataan tai **pysäytysnäppäintä** painetaan.

Sulattaminen

Alla olevassa taulukossa on esitetty erityyppisten ja -painoisten ruoka-aineiden sulatus- ja tasaantumisaikoja (tasaantumisella

varmistetaan, että ruoka on kuumentunut tasaisesti) ja suosituksia.

Ruoka-aine	Paino (g)	Sulatusaika (min)	Tasaantumisaika (min)	Suositus
Liha-annokset, vasikan-, naudan- ja porsaanliha	100	2–3	5–10	Käännä kerran.
	200	4–5	5–10	Käännä kerran.
	500	10–12	10–15	Käännä kaksi kertaa.
	1 000	21–23	20–30	Käännä kaksi kertaa.
	1 500	32–34	20–30	Käännä kaksi kertaa.
	2 000	43–45	25–35	Käännä kolme kertaa.
Gulassi	500	8–10	10–15	Sekoita kaksi kertaa.
	1 000	17–19	20–30	Sekoita kolme kertaa.
Jauheliha	100	2–4	10–15	Sekoita kerran.
	500	10–14	20–30	Sekoita kaksi kertaa.
Makkarat	200	4–6	10–15	Käännä kerran.
	500	9–12	15–20	Käännä kaksi kertaa.
Linnunliha (annokset)	250	5–6	5–10	Käännä kerran.
Broileri	1 000	20–24	20–30	Käännä kaksi kertaa.
Kana	2 500	38–42	25–35	Käännä kolme kertaa.
Kalafilee	200	4–5	5–10	Käännä kerran.
Taimen	250	5–6	5–10	
Jättikatkaravut	100	2–3	5–10	
	500	8–11	10–20	Käännä kaksi kertaa
Hedelmät	200	4–5	5–10	Käännä kerran.
	300	8–9	5–10	Käännä kaksi kertaa.
	500	11–14	10–20	
Leipä	200	4–5	5–10	Käännä kerran
	500	10–12	10–15	Käännä kaksi kertaa.
	800	15–17	10–20	
Voi	250	8–10	10–15	
Kermajuusto	250	6–8	10–15	
Kastikkeet	250	7–8	10–15	

Yleiset sulatusohjeet

1. Käytä sulatuksessa ainoastaan mikroaaltouuniin soveltuvia astioita (posliini, lasi, mikroaallon kestävä muovi).
2. Sulatustoiminto painon mukaan ja taulukot viittaavat raa'an ruoan sulatukseen.
3. Sulatusaikaan vaikuttavat ruoan määrä ja paksuus. Kun pakastat ruokaa, huomioi myös sulatustoiminto. Asettele ruoka tasaisesti pakasteastiaan.
4. Asettele ruoka mahdollisimman tasaisesti uuniin. Kalan tai kanankoiven paksuimmat osat tulisi kääntää alustan ulkoreunaa kohti. Voit suojata ruoan herkimmät osat alumiinifoliolla. **Tärkeää:** Alumiinifolio ei saa koskettaa uunin sisäseinämiä, sillä se saattaa aiheuttaa valokaaria.
5. Paksuja ruoka-annoksia on käännettävä monta kertaa.
6. Asettele pakastettu ruoka mahdollisimman tasaisesti uuniin, sillä kapeat ja ohuet osat sulavat nopeammin kuin paksut ja leveät osat.
7. Runsasrasvaisia ruoka-aineita, kuten voita, kermajuustoa ja kastiketta ei tulisi sulattaa täysin. Jos niitä säilytetään huoneenlämmössä, ne ovat valmiit tarjottaviksi muutamassa minuutissa. Jos kastike on täysin jäässä ja siinä on jääpaloja sulatuksen jälkeen, sulata jääpalat sekoittamalla kastiketta.
8. Aseta broileri ylösalaisin käännetylle lautaselle, jotta lihanesteet pääsevät valumaan helpommin pois.
9. Kiedo leipä talouspaperiin, jotta se ei kuivu liikaa.
10. Käännä ruokaa aina, kun kuuluu äänimerkki tai kun näytössä vilkkuu teksti `turn`.
11. Poista pakasteruoka pakkauksestaan ja poista kaikki metalliset kierresulkimet. Jos haluat sulattaa ruokaa pakasterasiassa, jota voidaan käyttää myös ruoan kuumennukseen ja kypsennykseen, sinun tarvitsee vain poistaa rasian kansi. Laita muussa tapauksessa ruoka-aineet mikroaaltouunin kestäväan astiaan.
12. Heitä pois sulatuksen aikana muodostuva sulamisneste (erityisesti broilerin sulamisneste). Älä päästä sulamisnesteitä kosketuksiin muiden ruoka-aineiden kanssa.
13. Muista, että sulatustoiminnon yhteydessä ruoan on annettava seistä hetken aikaa, ennen kuin se on täysin sulanut.

Kypsentäminen mikroaaltouunissa

Varoitus! Lue luku ”Mikroaaltojen turvallisuus”, ennen kuin kypsennät ruokaa mikroaaltouunissa.

Noudata seuraavia suosituksia kypsentaessasi ruokaa mikroaaltouunissa:

- Ennen kuin kuumennat tai kypsennät ruokaa, jossa on **kuori** (esim. omenat, tomaatit, perunat, makkarat), **pistele niihin reikiä**, jotta ne eivät räjähdä. Paloittele ruoka ennen kypsennystä.
- Ennen kuin käytät kulhoa tai astiaa uunissa, varmista, että ne kestävät mikroaaltoja (katso luku, jossa käsitellään mikroaaltouuniin soveltuvia astioita).
- Jos kypsennettävä ruoka-aine on kuivaa (esim. **sulatettava leipä**, popcorn jne.), kosteus haihtuu nopeasti. Uuni toimii tällöin tyhjän uunin tavoin, ja ruoka saattaa palaa. Tällöin uuni ja astia saattavat vahingoittua. Aseta siksi lyhin mahdollinen kypsennysaika ja valvo ruoan kypsymistä koko ajan.
- Mikroaaltouunissa ei voida kuumentaa suuria öljymääriä (**uppopaistaminen**).
- Poista **esikypsennetyt ruoat** pakkauksistaan, sillä pakkaukset eivät välttämättä kestä lämpöä. Noudata ruoanvalmistajan ohjeita.
- **Jos uunissa on useita astioita**, kuten esimerkiksi mukeja, aseta ne tasaisesti pyörivälle alustalle.
- Älä sulje **muovipusseja** metallisulkimilla. Käytä sen sijaan muovisulkimia. Pistele pussiin reikiä, jotta höyry pääsee helposti ulos.
- Kun kuumennat tai kypsennät ruokia, varmista, että niiden **lämpötila on vähintään 70 °C**.
- Kypsennyksen aikana **höyryä** saattaa tiivistyä uuninluukun ikkunaan. Tämä on normaalia ja höyryä saattaa tiivistyä huomattavan runsaasti, jos huonelämpötila on matala. Uuni toimii turvallisesti tästä huolimatta. Kun kypsennys on valmis, pyyhi tiivistynyt vesi.

- Kun kuumennat nesteitä, käytä **laakeita astioita**, jotta höyry pääsee haihtumaan helposti.
- Valmistele ruoka-aineet ohjeiden mukaan ja opettele kypsennysajat ja tehotasot ohjeen taulukoista.

Muista, että ilmoitetut luvut ovat vain viitteenomaisia, ja ne voivat vaihdella ruoka-aineen alkutilan, lämpötilan, kosteuden ja tyyppin mukaan. Suosittelemme, että kypsennysajat ja tehotasot asetetaan tilanteen mukaan. Kypsennysaikoja on mahdollisesti pidennettävä tai lyhennettävä tai tehotasoja nostettava tai laskettava ruoka-aineen ominaisuuksien mukaan.

Kypsentäminen mikroaalloilla...

1. Mitä enemmän ruoka-ainetta on, sitä pidempi on kypsennysaika. Muista seuraava ohje:
 - Kaksinkertainen määrä ruokaa » kaksinkertainen kypsennysaika
 - Puolet ruokamäärästä » puolet kypsennysajasta
2. Mitä alhaisempi lämpötila on, sitä pidempi on kypsennysaika.
3. Runsaasti nestettä sisältävät ruoat kuumentuvat nopeammin.
4. Ruoka-aineet kypsyvät tasaisemmin, jos ne asetellaan tasaisesti pyörivälle alustalle. Voit kuumentaa erityyppisiä ruokia asettamalla tiiviit ruoka-aineet alustan ulkoreunalle ja vähemmän tiiviit alustan keskiosaan.
5. Voit avata uunin luukun milloin tahansa. Kun luukku avataan, uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Mikroaaltouuni käynnistyy uudelleen vasta sitten, kun suljet luukun ja painat käynnistysnäppäintä.
6. Kannella peitetyt ruoat kypseivät nopeammin ja säilyttävät paremmin ominaisuutensa. Mikroaaltojen on päästävä kulkemaan kannen läpi, ja kannessa on oltava pieniä reikiä, jotta höyry pääsee poistumaan.

Kypsentäminen mikroaaltouunissa

Taulukot ja ehdotuksia – vihannesten kypsentäminen

Ruoka-aine	Määrä (g)	Nesteen lisäys	Teho (wattia)	Aika (min)	Tasaantumisaika (min)	Ohjeet
Kukkakaali	500	100 ml	800	9–11	2–3	Pilko viipaleiksi.
Parsakaali	300	50 ml	800	6–8	2–3	Pidä peitettynä.
Sienet	250	25 ml	800	6–8	2–3	Sekoita kerran.
Pavut ja porkkanat	300	100 ml	800	7–9	2–3	Pilko kuutioiksi tai viipaleiksi. Pidä peitettynä.
Pakasteporkkanat	250	25 ml	800	8–10	2–3	Sekoita kerran.
Perunat	250	25 ml	800	5–7	2–3	Kuori ja pilko yhtä suuriin osiin. Pidä peitettynä.
						Sekoita kerran.
Paprika	250	25 ml	800	5–7	2–3	Pilko kuutioiksi tai viipaleiksi. Pidä peitettynä.
Purjosipuli	250	50 ml	800	5–7	2–3	Sekoita kerran.
Pakasteruusukaali	300	50 ml	800	6–8	2–3	Pidä peitettynä.
						Sekoita kerran.
Hapankaali	250	25 ml	800	8–10	2–3	Pidä peitettynä.
						Sekoita kerran.

Taulukot ja ehdotuksia – kalan kypsentäminen

Ruoka-aine	Määrä (g)	Teho (wattia)	Tehotaso	Aika (min)	Tasaantumisaika (min)	Ohjeet
Kalafilee	500	600	10–12	3	3	Kypsennä peitettynä. Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kala	800	800 400	2–3 7–9	2–3	2–3	Kypsennä peitettynä. Käännä kypsennyksen puolivälissä. Suosittelemme, että peität kalan ohuet reunat.

Kypsentäminen grillillä

Parhaan grillaustuloksen saat käyttämällä uunin mukana toimitettavaa parilaa.

Aseta parila uuniin siten, että se ei kosketa uunin sisäosien metallipintoja. Muussa tapauksessa saattaa muodostua valokaari ja uuni voi vahingoittua.

TÄRKEÄÄ:

1. Kun mikroaaltouunin grillitoimintoa käytetään ensimmäisen kerran, uunin valmistuksessa käytetyt öljyt saattavat muodostaa savua ja savunhajua.
2. Uuniluukun ikkuna tulee erittäin kuumaksi grillitoiminnon aikana. **Varmista, että lapset eivät kosketa uunia.**
3. Kun grillitoiminto on käytössä, uunin seinämät ja parila ovat erittäin kuumia. Käytä uunikintaita.
4. Jos grillitoimintoa käytetään pitkään, turvatermostaatti kytkee lämpövastukset hetkellisesti pois päältä.
5. Tärkeää! Kun grillaat tai kypsennät ruoka-aineita, varmista, että käyttämiäsi astioita voidaan käyttää mikroaaltouunissa. Katso luku, jossa käsitellään mikroaaltouuniin soveltuvia astioita!
6. Grillitoiminnon aikana ruoka-aineesta saattaa roiskua rasvaa, joka palaa kiinni vastuksiin. Tämä on normaalia, eikä merkki toimintahäiriöstä.
7. Kun kypsennys on päättynyt, puhdista uunin sisäseinämät ja -osat, jotta ruokajäännökset eivät tartu kiinni.

Kypsentäminen grillillä

Taulukot ja ehdotuksia – grillitoiminto ilman mikroaaltoja

Ruoka-aine	Määrä (g)	Aika (min)	Ohjeet
Kala			
Ahven	800	18–24	Voitele kevyesti voilla. Käännä kypsennyksen puolivälissä ja levitä pintaan mausteita.
Sardiinit/pikkukalat	6–8 kalaa	15–20	
Liha			
Makkarat	6–8 annosta	22–26	Pistele reikiä kypsennyksen puolivälissä ja käännä.
Pakastehampurilaiset	3 annosta	18–20	Pistele reikiä kypsennyksen puolivälissä.
Porsaankyljys (paksuus n. 3 cm)	400	25–30	Voitele öljyllä. Valele lihaliemellä kypsennyksen puolivälissä ja käännä.
Muut			
Paahdettava leipä	4 annosta	1½–3	Valvo paahtoa. Käännä.
Uunivoileivät	2 annosta	5–10	Valvo paahtoa.

Kuumenna grilliä ensin 2 minuutin ajan. Käytä parilaa, jollei ohjeissa toisin mainita. Aseta parila kulhon päälle, jotta vesi ja rasva voivat tippua. Annetut ajat ovat vain viitteenomaisia ja saattavat vaihdella ruoka-aineen koostumuksen ja määrän ja halutun kypsyyssasteen mukaan. Saat kalasta ja lihasta herkullista voitelemalla ne kasviöljyllä, levittämällä pintaan mausteita ja yrtejä ja antamalla marinoitua muutaman tunnin ennen grillausta. Lisää vain suola grillauksen jälkeen.

Makkarat eivät räjähdä, jos pistelet niiden pintaan reikiä ennen grillausta.

Tarkista ruoan kypsyys grillausajan puolivälissä ja käännä ruoka tarvittaessa tai voitele ruoka öljyllä.

Grillitoiminto soveltuu erityisen hyvin ohuiden kala- ja liha-annosten kypsennykseen. Ohuet lihapalat tarvitsee kääntää vain kerran, mutta paksut palat on käännettävä monta kertaa. Jos kypsennät kokonaisen kalan, aseta kalan pyrstö kalan suuhun ja aseta kala parilalle.

Kypsentäminen grillillä

Taulukot ja ehdotuksia – mikroaalto ja grilli

Mikroaalto/grilli-toiminto sopii erityisesti ruoan nopeaan kypsennykseen ja ruskistukseen. Voit myös grillata ja kypsentää juustolla kuorrutettuja ruokia.

Mikroaalto- ja grillitoiminto toimivat yhtä aikaa. Mikroaaltotoiminto kypsentää ja grillitoiminto ruskistaa ruoan.

Ruoka-aine	Määrä (g)	Astia	Teho (wattia)	Aika (min)	Tasaantumisaika (min)
Pastagratiini	500	Matala astia	400	12–17	3–5
Perunagratiini	800	Matala astia	600	20–22	3–5
Lasagne	Noin 800	Matala astia	600	15–20	3–5
Grillattu kermajuusto	Noin 500	Matala astia	400	18–20	3–5
Kaksi tuoretta broilerinkoipea (grillattua)	200 per koipi	Matala astia	400	10–15	3–5
Broileri	Noin 1 000	Matala ja laakea astia	400	35–40	3–5
Gratinoitu sipulikeitto	2 x 200 g annosta	Keittokulhot	400	2–4	3–5

Tarkista ennen käyttöä, että astia soveltuu käytettäväksi mikroaaltouunissa. Käytä vain mikroaaltouuniin soveltuvia astioita ja kulhoja.

Yhdistelmätoiminnossa käytettävän astian on sovelluttava sekä mikroaalto- että grillikäyttöön. Katso luku, jossa käsitellään mikroaaltouuniin soveltuvia astioita!

Muista, että ilmoitetut luvut ovat vain viitteenomaisia, ja ne voivat vaihdella ruoka-aineen alkutilan, lämpötilan, kosteuden ja tyypin mukaan.

Jos ruoka-aine ei ehdi ruskistua tarpeeksi hyvin, aseta se grillin alle 5–10 minuutin ajaksi.

Noudata tasaantumisaikoja ja muista kääntää lihapaloja.

Käytä kypsennyksessä pyörivää alustaa, ellei ohjeessa muuta mainita.

Taulukossa annetut arvot koskevat kylmää uunia (uunia ei tarvitse esilämmittää).

Paahtaminen ja paistaminen

Taulukko ja ohjeita – lihan ja kakun valmisteleminen

Mikroaalto/kuumailma

Ruoka-aine	Määrä (g)	Teho (wattia)	Lämpötila °C	Aika (min)	Tasaantu misaika (min)	Ohjeet
Naudanpaisti	1 000–1 500	400	200	30–40	20	Kypsennä ilman kantta. Käännä kerran.
Porsaan kylkipaisti / kyljys tai luut Porsaanpaisti	800–1 000	200	180-190	50–60	20	Kypsennä ilman kantta. Käännä kerran.
Kokonainen kana	1 000–1 200	400	200	30–40	10	Kypsennä ilman kantta. Aseta kana rintapuoli alaspäin. Käännä kerran.
Broilerinpuolikas	500–1 000	400	200	25–35	10	Kypsennä ilman kantta. Aseta nahkapuoli alaspäin. Käännä kerran.
Vasikan paahtopaisti	1 500–2 000	200	180	60–65	20	Kypsennä ilman kantta. Käännä kerran tai kaksi kertaa. Kypsennä ilman kantta kääntämisen jälkeen.
Naudan ulkopaisti	1 500–1 800	200	200	80–90	20	Kypsennä ilman kantta. Käännä kerran tai kaksi kertaa.

Mikroaalto/paistaminen

Leivonnainen	Teho (wattia)	Lämpötila °C	Aika (min)	Tasaantu misaika (min)	Ohjeet
Suklaa-kirsikkapiirakka	200	200	30	5–10	Pyörivä alusta, pieni ritilä, irtopohjavuoka Ø 28 cm
Hedelmäjuustokakku	400	180	40–45	5–10	Pyörivä alusta, pieni ritilä, irtopohjavuoka Ø 28 cm
Omenapiirakka	200	185	40–45	5–10	Pyörivä alusta, pieni ritilä, irtopohjavuoka Ø 28 cm
Hedelmärahkapiirakka	400	180	35–40	5–10	Pyörivä alusta, pieni ritilä, irtopohjavuoka Ø 28 cm
Juustokakku, jonka päällä muruseos	400	180	40–50	5–10	Pyörivä alusta, pieni ritilä, irtopohjavuoka Ø 26 cm
Pähkinäkakku	200	170	30–35	5–10	Pyörivä alusta, kakkuvuoka

Paahtaminen ja paistaminen

Paisto-ohjeita

Käännä lihapalat kypsennyksen puolivälissä. Anna paistetun lihan vetäytyä 20 minuuttia sammutetussa uunissa luukku kiinni. Näin lihanesteet jakautuvat tasaisesti.

Paistolämpötila ja -aika määräytyvät kypsennettävän lihan tyypin ja määrän mukaan.

Jos paistettavan lihan painoa ei ole mainittu taulukossa, valitse lähinnä olevan matalamman painon teho ja pidennä kypsennysaikaa.

Ohjeita paistoastiasta

Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Kuumat lasiastiat on asetettava kuivan talouspyyhkeen päälle. Jos ne asetetaan kylmälle tai märälle pinnalle, ne saattavat haljeta ja rikkoutua. Käytä uunikintaita käsitellessäsi kuumia astioita.

Tärkeää

Kun käytössä on kuumailma/mikroaalto-toiminto, käytä aina pientä pyöreää rutilää. Put the grille on the turntable. Aseta irtopohjavuoat, kakkuvuoat ja kulhot rutilän päälle.

Poikkeus: aseta kakkuvuoka suoraan pyörivälle alustalle.

Taulukko ja ohjeet – paistaminen/kuumailma

Tyyppi	Astia	Taso	Lämpötila	Aika (min)
Pähkinäkakku	Irtopohjakakkuvuoka	Pyörivä alusta	170/180	30/35
Hedelmätorttu	Irtopohjakakkuvuoka Ø 28 cm	Pyörivä alusta, pyöreä ritilä	150/160	35/45
Pyöreä kakku	Irtopohjakakkuvuoka	Pyörivä alusta	170/190	30/45
Suolapalat, esim. perunapitsa	Pyöreä lasivuoka	Pyörivä alusta, pyöreä ritilä	160/180	50/70
Sokerikakku	Irtopohjakakkuvuoka Ø 26 cm	Pyörivä alusta, pyöreä ritilä	160/170	40/45
Kääretorttu	Lasivuoka	1	110	35/45
Hedelmäpiiras	Lasivuoka	1	170/180	35/45

Ohjeita paistoastioista

Mustat metallivuoat ovat yleisimmin käytettyjä paistoastioita. Jos käytät myös mikroaaltouunia, käytä lasisia, keraamisia tai muovisia paistoastioita. Astioiden on kestettävä jopa 250 °C:n lämpötilaa. Jos käytät tämäntyyppisiä paistoastioita, kakut eivät ruskistu yhtä paljon.

Ohjeita kakun paistamiseen

Eri leivosmäärät ja -tyypit vaativat eri kypsennyslämpötiloja ja -aikoja. Kokeile ensin vähimmäislämpötilaa ja nosta sitä tarvittaessa seuraavalla kerralla. Kakut kypsyvät tasaisemmin matalassa lämpötilassa. Aseta kakkuvuoka aina pyörivän alustan keskelle.

Leivontaehdotuksia**Kakun kypsyyden tarkistaminen**

Työnnä kakkuun hammastikku kakun korkeimmasta kohdasta 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Jos hammastikkuun ei tartu taikinaa, kakku on valmis.

Kakku on liian tumma

Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja kypsennä kakkua kauemmin.

Kakku on liian kuiva

Pistele kakkuun pieniä reikiä hammastikulla kypsennyksen jälkeen. Ripottele kakun pintaan hedelmämehua tai alkoholijuomaa. Nosta seuraavan kerran lämpötilaa noin 10 asteella ja lyhennä kypsennysaika.

Kakku ei irtoa vuoasta käännettäessä

Kakku irtoaa vuoasta helpommin, kun annat sen jäähtyä 5–10 minuuttia kypsennyksen jälkeen. Jos kakku ei vielä irtoa, irrota kakku varovasti veitsellä vuoan reunoista. Voitele vuoka huolellisesti rasvalla seuraavan kerran.

Energian säästäminen

Kun valmistat monta kakkua, suosittelemme, että paistat ne peräkkäin, kun uuni on vielä kuuma. Näin toisena paistettavan ja muiden kakkujen kypsennysaika lyhenee.

Suosittelimme, että käytät tummia paistoastioita – maalattua tai emaloitua mustaa – sillä tummat astiat imevät tehokkaammin lämpöä.

Jos kypsennysaika on pitkä, voit katkaista uunista virran 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä ja hyödyntää paistamisessa uunin jälkilämpöä.

Minkälaisia astioita uunissa voidaan käyttää?

Mikroaaltotoiminto

Mikroaaltotoimintoa käytettäessä mikroaallot heijastuvat metallipinnoista. Lasi, posliini, savi, muovi ja paperi läpäisevät mikroaaltoja.

Täten **mikroaaltouunissa ei saa käyttää metallipannuja ja -astioita tai astioita, joissa on metalliosia tai -koristeita.** Mikroaaltouunissa ei myöskään saa käyttää lasiastioita tai saviastioita, joissa on **metallikoristeita ja -osia** (esim. lyijykristalli).

Mikroaaltouuniin **sopivia** materiaaleja ovat lasi, tulenkestävä posliini ja savi ja lämmönkestävä muovi. Erittäin ohuita ja helposti särkyviä lasi- ja posliiniastioita tulisi käyttää vain lyhyitä aikoja uunissa (esim. kuumennuksen aikana).

Kuuma ruoka siirtää lämpöä astioihin, jotka voivat tulla erittäin kuumiksi. Käytä aina **uunikintaita!**

Käytettävien astioiden testaaminen

Aseta astia, jota haluat käyttää, uuniin 20 sekunniksi ja aseta uuni täydelle mikroaaltoteholle. Jos astia on viileä tai hieman lämmin, sitä voidaan käyttää mikroaaltouunissa. Jos astia kuitenkin kuumenee voimakkaasti tai aiheuttaa valokaaria, sitä ei voida käyttää mikroaaltouunissa.

Grilli- ja kuumailmatoiminto

Jos käytät grillitoimintoa, kypsennysastioiden on kestävä vähintään 300 °C:n lämpötilaa.

Muoviastioita ei voida käyttää grillitoiminnossa.

Mikroaalto/grilli-toiminto

Kun käytät mikroaalto/grilli-toimintoa, kypsennysastioiden on kestävä sekä mikroaaltoja että grilliä.

Alumiiniastiat ja folio

Alumiinipakkauksissa tai -foliossa olevat esikypsennetyt ruoat voidaan laittaa mikroaaltouuniin, jos seuraavat ehdot täyttyvät:

- Lue valmistajan ohjeet pakkauksesta.
- Alumiiniastiat saavat olla korkeintaan 3 cm korkeita eivätkä ne saa koskettaa uunin seinämiä (**vähimmäisetäisyys on 3 cm**). Poista alumiinikannet tai -suojat.
- Aseta alumiiniastia suoraan pyörivän alustan päälle. Jos käytät parilaa, aseta astia posliinilautasen päälle. Älä koskaan aseta alumiiniastiaa suoraa parilan päälle!
- Kypsennysaika on pidempi, koska mikroaallot tunkeutuvat ruokaan ylhäältä päin. Jos et ole varma astian sopivuudesta, käytä vain astioita, joiden tiedät sopivan mikroaaltouuniin.
- Alumiinifoliota voidaan käyttää heijastamaan mikroaaltoja sulatustoiminnon aikana. Herkät ruoka-aineet, kuten broileri ja jauheliha, voidaan suojata liialliselta kuumuudelta peittämällä reunat foliolla.
- **Tärkeää:** alumiinifolio ei saa koskettaa uunin sisäseinämiä, sillä se saattaa aiheuttaa valokaaria.

Kannet

Suosittellemme, että käytät lasi- tai muovikansia tai muovikelmua:

1. Ne estävät liiallista haihtumista (varsinkin pitkien kypsennysaikojen aikana).
2. Kypsennys nopeutuu.
3. Ruoka ei kuivu.
4. Ruoassa säilyvät aromit.

Kannessa on oltava reikiä tai aukkoja, jotta astian sisälle ei muodostu painetta. Muovipaketit on avattava. Tuttipullot ja vauvanruokapurkit on kuumennettava ilman kantta, sillä ne saattavat muuten räjähtää.

Minkälaisia astioita uunissa voidaan käyttää?

Astiataulukko

Taulukossa on esitetty yleisesti kuhunkin toimintoon soveltuvat astiatyypit.

Astiatyyppi	Käyttötila	Mikroaaltouuni		Grilli	Mikroaalto/ grilli
		Sulatus/kuume- nnus	Kypsennys		
Lasi ja posliini 1) Kotikäyttöön, ei tulenkestävä, voidaan pestä pesukoneessa		kyllä	kyllä	ei	ei
Lasitettu posliini Tulenkestävä lasi ja posliini		kyllä	kyllä	kyllä	kyllä
Posliini, kiviastiat 2) Lasittamaton tai lasitettu, ei metallikoristeita		kyllä	kyllä	ei	ei
Saviastiat 2) Lasitettu Lasittamaton		kyllä ei	kyllä ei	ei ei	ei ei
Muoviastiat 2) Lämmönkestävyys 100 °C Lämmönkestävyys 250 °C		kyllä kyllä	ei kyllä	ei ei	ei ei
Muovikalvot 3) Eineksien muovikalvo Sellofaani		ei kyllä	ei kyllä	ei ei	ei ei
Paperi, kartonki4)		kyllä	ei	ei	ei
Metalli Alumiinifolio Alumiinipakkaus 5) Varusteet (parila)		kyllä ei ei	ei kyllä ei	kyllä kyllä kyllä	ei kyllä kyllä

1. Ilman lehtikulta- tai -hopeareunoja; ei lyijykristallia.
2. Lue valmistajan ohjeet!
3. Älä käytä metallisia pussinsulkimia. Pistele pussiin reikiä. Käytä kelmuja vain ruoan peittämiseen.

4. Älä käytä paperilautasia.
5. Vain matalat alumiiniastiat ilman kantta. Alumiini ei saa koskettaa uunin seinämiä.

Uunin puhdistus ja hoito

Puhdistus on normaalisti ainoa uunille tehtävä hoitotoimi.

Varoitus! Puhdista mikroaaltouuni säännöllisesti poistamalla kaikki ruokajäännökset. Jos mikroaaltouunia ei puhdisteta, sen pinnat saattavat rapistua, mikä lyhentää uunin käyttöikää ja saattaa aiheuttaa vaaratilanteen.

Varoitus! Katkaise uunista virta ennen puhdistusta. Irrota virtapistoke pistorasiasta tai sammuta uunin virtapiiri.

Älä käytä puhdistukseen voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, pintaa naarmuttavia sieniä tai teräviä esineitä, sillä ne saattavat jättää jälkiä uunin pintaan.

Älä käytä puhdistukseen suurpainelaitteita tai ruiskuja.

Etupinta

Yleensä uunin puhdistukseen riittää kostea liina. Jos uuni on erittäin likainen, lisää pesuveteen muutama pisara astianpesuainetta. Pyyhi uuni kuivalla liinalla.

Jos uunissa on alumiininen etuosa, käytä puhdistukseen pehmeää liinaa, josta ei irtoa kuituja tai lankoja. Pyyhi puolelta toiselle, älä paina.

Poista välittömästi limetti-, rasva, tärkkelys- tai munanvalkuaistahrat. Ne saattavat syövyttää uunin pintaa.

Älä päästä uunin sisään vettä.

Uunin sisäosa

Puhdista uunin sisäseinämät jokaisen käyttökerran jälkeen kostella liinalla, sillä se on helpoin tapa poistaa ruokaroiskeet ja -tahrat.

Poista pinttyneempi lika miedolla puhdistusaineella. **Älä käytä sprayaineita tai muita voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.**

Pidä luukku ja uunin etuosa puhtaana, jotta luukku avautuu ja sulkeutuu kunnolla.

Varmista, että mikroaaltouunin ilmastointiaukoista ei pääse vettä sisään.

Poista säännöllisesti pyörivä alusta ja sen tuki ja puhdista uunin pohja, varsinkin, jos uuniin on läikkynyt ruoka-aineita.

Älä käytä uunia ilman, että pyörivä alusta ja sen tuki ovat paikoillaan.

Jos uuni on sisältä erittäin likainen, aseta lasillinen vettä alustalle ja käynnistä mikroaaltouuni täydelle teholle 2–3 minuutiksi. Muodostuva vesihöyry pehmentää likaa, joka on helppo poistaa pehmeällä liinalla.

Epämiellyttävät hajut (esim. kalan kypsentämisen jälkeen) voidaan poistaa helposti. Lisää vesilasilliseen muutama pisara sitruunamehua. Lisää lasiin teelusikallinen kahvinpuruja, jotka estävät vettä kiehumasta yli. Kuumenna vettä 2–3 minuuttia täydellä teholla.

Uunin katto

Jos uunin katto on likainen, grillivastusta voidaan laskea puhdistuksen helpottamiseksi.

Palovamman välttämiseksi odota, että grilli on viileä, ennen kuin lasket sen. Toimi näin:

1. Käännä grillivastuksen tukea 90° (1).
2. Laske grillivastus varovasti (2). **Älä käytä liikaa voimaa, jotta uuni ei vahingoitu.**
3. Kun olet puhdistanut katon, aseta grillivastus (2) takaisin paikalleen.

Katossa oleva kiillekalvo (3) on pidettävä aina puhtaana. Kiillekalvoon kerääntyvät ruokajäännökset saattavat vahingoittaa kalvoa tai aiheuttaa kipinöintiä.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä esineitä.

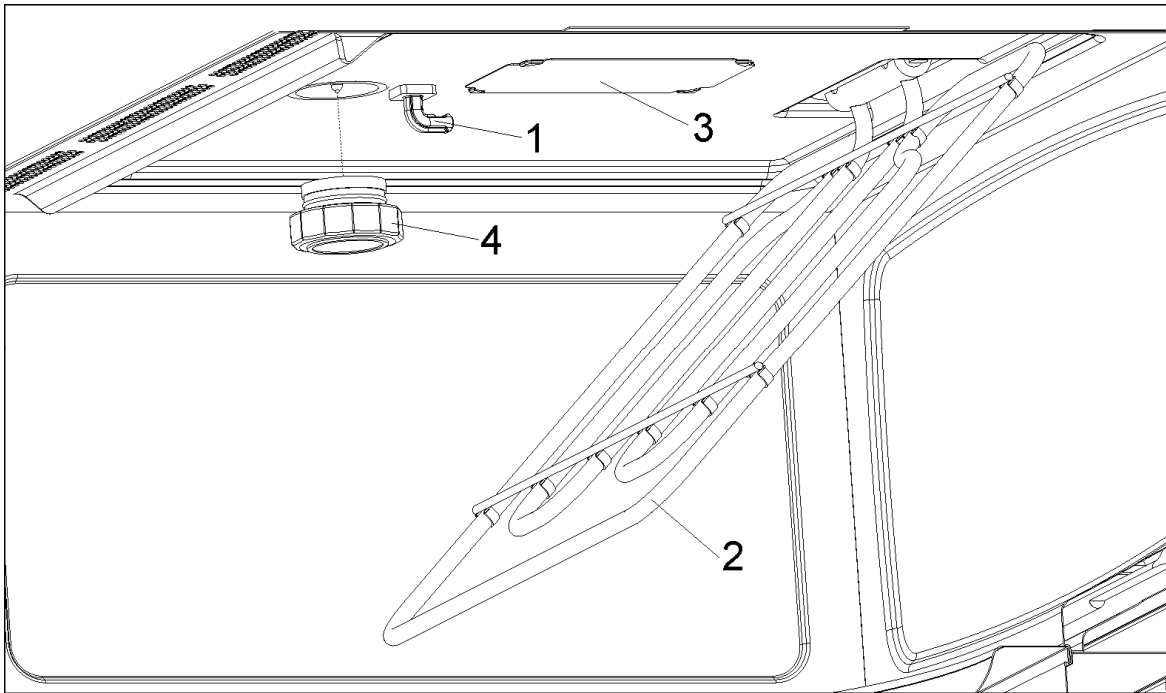
Älä poista kiillekalvoa turvallisuussyistä.

Lasinen lampunsuojus (4) sijaitsee uunin katossa, ja se voidaan poistaa helposti puhdistusta varten. Ruuvaa suojuksen irti ja pese se vedellä ja astianpesuaineella.

Varusteet

Puhdista varusteet jokaisen käyttökerran jälkeen. Jos ne ovat erittäin likaisia, liota niitä ensin ja pese ne sitten harjalla ja sienellä. Varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varmista, että pyörivä alusta ja sen tuki ovat aina puhtaat. Älä käytä uunia ilman, että pyörivä alusta ja sen tuki ovat paikoillaan.



Jos uuni ei toimi kunnolla

VAROITUS! Vain valtuutettu teknikko saa korjata uunia. Muun kuin valmistajan valtuuttaman henkilön tekemät korjaukset ovat vaarallisia.

Sinun ei tarvitse ottaa yhteyttä tekniseen tukeen seuraavissa ongelmissa:

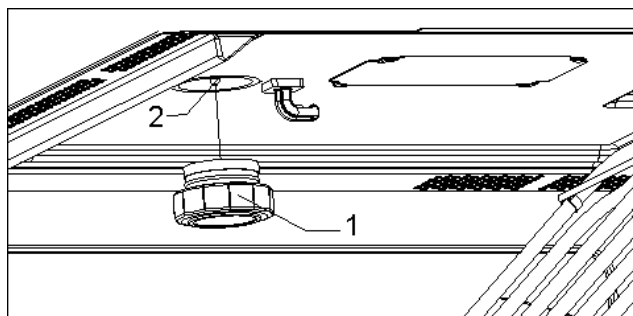
- **Näyttö ei toimi!** Tarkista seuraavat:
 - Aikanäyttö on kytketty pois (katso luku "Perusasetukset").
- Näppäimet eivät toimi! Tarkista seuraavat:
 - Käytönesto on kytketty (katso luku "Perusasetukset").
- **Uuni ei toimi!** Tarkista seuraavat:
 - Virtapistoke on kytketty kunnolla pistorasiaan.
 - Uuniin on kytketty virta.
 - Uunin luukku on suljettu kunnolla. Luukun sulkeutuessa pitäisi kuulua napsahdus.
 - Tarkista, onko luukun ja etureunan välissä vieraita esineitä.
- Uunista kuuluu käytön aikana omituisia ääntä! Tarkista seuraavat:
 - Tarkista, onko uuniin muodostunut metalliesineiden aiheuttama valokaari (katso luku, jossa käsitellään uuniin sopivia astioita).
 - Kypsennysastia koskettaa uunin seinämiä.
 - Uunin sisällä on irrallisia ruokailu- tai kypsennystarvikkeita.
- Ruoka ei kuumene tai se kuumenee erittäin hitaasti! Tarkista seuraavat:
 - Olet käyttänyt vahingossa metallista astiaa.
 - Tarkista, että olet valinnut oikean käyttöajan ja tehotason.
 - Uuniin asettamaasi ruokaa on enemmän tai se on kylmempää kuin tavallisesti.

- **Ruoka on liian kuumaa, kuivunutta tai palanutta!** Tarkista, että olet valinnut oikean käyttöajan ja tehotason.
- **Uunista kuuluu ääntä kypsennyksen päätyttyä!** Tämä ei ole ongelma. Jäähdytystuuletin toimii vielä hetken aikaa kypsennyksen jälkeen. Kun lämpötila on laskenut tarpeeksi, tuuletin kytkeytyy pois.
- **Uuniin kytkeytyy virta, mutta sisävalo ei syty!** Jos kaikki muut toiminnot toimivat normaalisti, lamppu on luultavasti palanut. Voit edelleen käyttää uunia.







Lampun vaihtaminen

Vaihda lamppu seuraavasti:

- Kytke uuni irti virtalähteestä. Irrota virtapistoke pistorasiasta tai sammuta uunin virtapiiri.
- Ruuvaa irti lasinen lampunsuojus (1).
- Poista halogeenilamppu (2). **Varoitus! Lamppu voi olla erittäin kuuma.**
- Aseta uusi 12 V / 10 W -halogeenilamppu. **Varoitus! Älä kosketa lampun pintaa paljain käsin, sillä se saattaa vahingoittaa lampun pinta-ainetta. Noudata lampunvalmistajan ohjeita.**
- Ruuvaa lasinen lampunsuojus takaisin paikalleen (1).
- Kytke uuni virransyöttöön.



Toimintojen kuvaus

Symboli	Toiminto	Mikroaaltoteho	Ruoka-aineet
	Mikroaaltouuni	200 W	Herkkien ruoka-aineiden hidas sulatus; ruokien pitäminen lämpimänä
		400 W	Kypsennys pienellä lämmöllä; riisin keittäminen Nopea sulatus, vauvanruoan lämmittäminen
		600 W	Ruoan kuumennus ja kypsennys
		800 W	Vihanneksien ja ruokien kypsennys Varovainen kypsennys ja kuumennus Pienten ruoka-annoksien kuumennus ja kypsennys
		1 000 W	Nesteiden nopea kuumennus
	Mikroaalto/grilli	200 W	Ruokien paahtaminen
		400 W	-Broilerin ja lihan grillaus
		600 W	Piirakoiden ja juustokuorrutteisten ruokien kypsennys
	Grilli		Ruoan grillaus
	Grilli/tuuletin	---	Lihan ja kalan grillaus
			Broilerin grillaus
			Perunat – pakasteperunoiden sulatus ja paistaminen
	Kuumailma	---	Paahtaminen ja paistaminen
	Mikroaalto/kuu mailma	200–600 W	Lihan, kalan ja broilerin nopea paahtaminen. Kakkujen paistaminen

Tekniset tiedot

- Verkköjännite (katso arvokilpi)
- Vaadittava teho 3 400 W
- Grilliteho 1 500 W
- Kuumailmateho 1 500 W
- Mikroaaltoteho 1 000 W
- Mikroaaltotaajuus 2 450 MHz
- Ulkomitat (L × K × S) 595 × 455 × 542 mm
- Sisämitat (L × K × S) 420 × 210 × 390 mm
- Uunin tilavuus 32 l
- Paino 38 kg

Gerbiamas pirkėju,

dėkojame, jog pasirinkote šį prietaisą. Mes Jus užtikriname, kad šis modernus, funkcionalus ir praktiškas prietaisas, pagamintas iš aukščiausios kokybės medžiagų, patenkins Jūsų lūkesčius.

Prašome Jūsų atidžiai perskaityti šią instrukciją, kad galėtumėte tinkamai ir saugiai naudotis šiuo prietaisu bei gauti geriausius rezultatus.

IŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ, NES JOS DAR GALI PRIREIKTI.

Instrukciją visada turėkite netoliese, kad prireikus galėtumėte ja vadovautis. Perduodami šį prietaisą naudoti kitam asmeniui, perduokite jam ir naudojimo instrukciją!

Pakuotės išmetimas



Pakuotė pažymėta "Green Dot" ženklu. Pakuotę išskirstykite pagal medžiagas ir išmeskite į tam skirtus konteinerius. Taip užtikrinsite, kad pakuotė bus perdirbta.



Šis ant produkto ar jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitineis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkamam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, Jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašome kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

Montavimo instrukcijos	37
Prieš montuojant.....	37
Po montavimo.....	37
Saugumo nurodymai	38
Mikrobangų privalumai	40
Prietaiso aprašymas	41
Pagrindinis valdymas	42
Laikrodžio nustatymas.....	42
Laikrodžio paslėpimas/rodymas	42
Apsauginis valdymo skydelio blokavimas	42
Pagrindinės funkcijos	43
Mikrobangų krosnelė	43
Mikrobangų krosnelė – Greitas gaminimas	43
Grilis	44
Mikrobangos + Grilis.....	44
Karštas oras	45
Mikrobangos + Karštas oras.....	45
Grilis su ventiliatoriumi.....	46
Atitirpinimas pagal svorį (automatinis)	47
Atitirpinimas pagal laiką (rankinis valdymas)	48
Specialios funkcijos	49
Speciali funkcija P1: maisto pašildymas	49
Speciali Funkcija P2: Gaminimas	50
Speciali Funkcija P3: Atitirpinimas & Skrudinimas.....	51
Prietaisui veikiant...	52
Gaminimo ciklo pertraukimas	52
Parametrų pakeitimas.....	52
Gaminimo ciklo atšaukimas	52
Gaminimo ciklo pabaiga	52
Atitirpinimas	53
Gaminimas mikrobangomis	55
Gaminimas su griliumi	57
Skrudinimas ir kepimas	60
Kokius indus naudoti?	63
Mikrobangų funkcija.....	63
Grilis ir karšto oro funkcija	63
Mikrobangos + grilis.....	63
Aliuminio indai ir folija	63
Dangčiai	63
Ką daryti, jei prietaisas neveikia?	67
Lemputės pakeitimas.....	67
Techninės charakteristikos	68
Funkcijų aprašymas.....	68
Techniniai duomenys.....	68
Montavimas	69

Montavimo instrukcijos

Prieš montuojant

Patikrinkite, ar įtampa, nurodyta prietaiso techninių duomenų lentelėje, **atitinka** su namuose esančia įtampa.

Atidarykite prietaisą ir **išimkite visus priedus** bei nuimkite pakuotę.

Nenuimkite apsauginio skydelio, esančio prietaiso viršutinėje sienelėje! Šis skydelis sulaiko riebalus ir maisto likučius, kurie gali pakenkti mikrobangų generatoriui.

Įspėjimas! Orkaitės priekinės dalies paviršius gali būti apsuktas **apsaugine plėvele**. Prieš naudojant orkaitę pirmą kartą, atsargiai nuimkite šią plėvelę, pradėdant nuo vidaus.

Įsitikinkite, kad orkaitė nepažeista. Patikrinkite, ar durelės gerai užsidaro, ar jų vidinė bei išorinė pusės nepažeistos. Jei pastebėsite pažeidimus, susisieki su artimiausiu techninio aptarnavimo centru.

NEAUDOKITE PRIETAISO, jei pažeistas jo maitinimo laidas ar laido kištukas, jei prietaisas tinkamai nefunkcionuoja arba jei jis buvo numestas ar kitaip pažeistas. Tokiais atvejais susisieki su artimiausiu techninio aptarnavimo centru.

Prietaisą pastatykite ant lygaus ir stabilaus paviršiaus. Prietaiso negalima statyti šalia ugnies šaltinio, karštų skleidžiančių prietaisų, televizoriaus.

Montuojant, **įsitikinkite, kad elektros laidas už orkaitės nesiliečia su aštriais objektais ir nebus veikiamas drėgmės. Elektros laidą gali pažeisti aukšta temperatūra.**

Įspėjimas: Įmontavus orkaitę, elektros laidas turi likti lengvai pasiekiamas.

Po montavimo

Orkaitė tiekama su maitinimo laidu ir vienfaziu kištuku.

ĮSPĖJIMAS: ORKAITĖ TURI BŪTI ĮŽEMINTA.

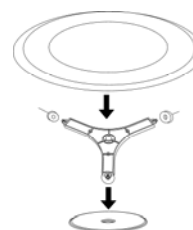
Gamintojas ir pardavėjas neprisiima atsakomybės dėl prietaiso gedimo, kurį sukėlė žmonės ar gyvūnai, jei nebuvo laikomasi montavimo instrukcijų.

Prietaisas veikia tik tada, kai jo durelės tinkamai uždarytos.

Po pirmo naudojimo, išvalykite prietaiso vidų ir jo priedus, vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis skyriuje "Valymas ir priežiūra".

Įstatykite sukamosios lėkštės laikiklį **(1)** į prietaiso vidaus centrą ir uždėkite lėkštės žiedą **(2)**, o po to ir pačią lėkštę **(3)**. Naudojant prietaisą, lėkštė bei jos priedai visada turi būti viduje ir teisingai įstatyti.

Sukamoji lėkštė gali suktis tiek prieš, tiek pagal laikrodžio rodyklę.



Montuojant, vadovaukitės atskirai pridedama montavimo instrukcija.

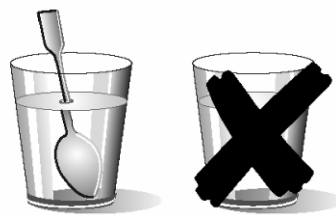


- **[spėjimas!]** Niekada nepalikite prietaiso veikti be priežiūros, ypač kai naudojate popierinius, plastikinius ar kitus degios medžiagos Indus. Šios medžiagos gali užsidegti ir sukelti gaisrą!
- **[spėjimas!]** Jei pastebėsite dūmus ar ugnį, neatidarinėkite durelių. Išjunkite prietaisą ir ištraukite jo laido kištuką iš rozetės arba išjunkite elektros tiekimą.
- **[spėjimas!]** Nekaitinkite gryno alkoholio ar alkoholinių gėrimų mikrobangų krosnelėje. **GAISRO PAVOJUS!**
- **[spėjimas!]** skysčių nekaitinkite uždaruose induose, nes jie gali sprogti.
- **[spėjimas!]** Vaikai gali naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros tik tuomet, jei jiems buvo tinkamai paaiškinta, kaip tai daryti ir kokie pavojai gali kilti, neteisingai naudojantis prietaisu.
- **[spėjimas!]** Jei prietaisas turi kombinuoto režimo funkciją (mikrobangos su kitais kaitinimo režimais), vaikams negalima naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros dėl pasiekiamos aukštos temperatūros
- **[spėjimas!]** Prietaisu negalima naudotis, jei:
 - durelės neuždarytos tinkamai;
 - pažeisti durelių vyriai;
 - kontaktų, tarp durelių ir prietaiso priekio, paviršius pažeistas;
 - durelių stiklas pažeistas;
 - jo viduje susidaro elektros lankas, nepaisant to, jog prietaiso viduje nėra jokių metalinių daiktų.

Krosnele vėl bus galima naudotis tik tuomet, kai ji bus pataisyta techninio aptarnavimo centre.

Atsargiai!

- **Kūdikių maistelij** visada šildykite neuždarytuose induose. Po to jį pakratykite, kad šiluma vienodai pasiskirstytų. Prieš duodami maistelij vaikui, patikrinkite, ar jis ne per karštas. **Nudegimo pavojus!**
- Kaitinant **nedidelį maisto kiekį**, svarbu neparinkti ilgo gaminimo laiko ar aukšto galios lygio, nes maistas gali perkepti ar sudegti. Pvz., duona gali sudegti jau po 3 minučių, jei pasirinksite aukštą galios lygį.
- Skrudinimui naudokite tik grilio funkciją. Skrudinant, nuolatos prižiūrėkite procesą. Jei skrudinimui naudojate kombinuotą f-ją (mikrobangos+grilis), duona gali sudegti labai greitai.
- Nepriverkite karštomis durelėmis elektros laido ar kito elektros prietaiso, nes jis gali išsilydyti.
- **[spėjimas!]** Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (taip pat ir vaikams), turintiems fizinę ar psichinę negalią, ar tiems, kuriems trūksta žinių ir gebėjimo tinkamai naudotis prietaisu, nebent juos prižiūrėtų ir apmokytų už jų saugumą atsakingas asmuo. Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.



Atsargiai su kaitinamais skysčiais!

Kai orkaitėje kaitinami skysčiai (vanduo, kava, arbata, pienas ir t.t.) pradeda virti ir yra greitai išimami, jie gali ištikšti iš indo. **GALITE NUSIDEGINTI!**

Kad to išvengtumėte, kuomet kaitinate skysčius, į indą įdėkite arbatinį šaukštelį arba stiklinę lazdelę.

Saugumo nurodymai

Šį prietaisą galima naudoti tik namų buityje!

Prietaisą galima naudoti tik maisto ruošimui.

Vadovaukitės žemiau pateiktomis instrukcijomis, kad išvengtumėte prietaiso pažeidimų ar kitų pavojingų situacijų:

- Nejunkite orkaitės, kol į savo vietas neįstatyti **sukamoji lėkštė, jos žiedas ir laikiklis**.
- **Niekada nejunkite orkaitės, kai ji tuščia.** Kai joje nėra jokio maisto, elektros iškrova gali sugadinti prietaisą. **PAŽEIDIMO RIZIKA!**
- **Orkaitės programų testavimui,** įdėkite į krosnelę stiklinę vandens. Vanduo sugers mikrobangas ir taip prietaisas nebus pažeidžiamas.
- Neuždenkite **ventiliavimo angų**. Įsitinkinkite, kad pašaliniai objektai jų neuždengia.
- Naudokite tik tuos **indus, kurie tinka mikrobangų krosnei**. Prieš dėdami į krosnelę indą, įsitinkinkite, kad jis tinkamas (žr. skyrių apie indų tipus).
- **Niekada nenuimkite apsauginio skydelio, esančio prietaiso viršutinėje sienelėje!** Jis sulaiko riebalus ir maisto likučius, kurie gali pakenkti mikrobangų generatoriui.
- Prietaiso viduje nelaikykite **jokių degių daiktų**, nes įjungus prietaisą jie gali užsidegti.
- Nenaudokite prietaiso daiktų laikymui.
- Žali ar virti kiaušiniai su lukštais negali būti kaitinami mikrobangų krosnelėje, nes gali sprogti.
- Mikrobangų krosnelėje negalima kaitinti didelio kiekio aliejaus, t.y. virti riebaluose.
- Išimdami iš krosnelės karštus Indus visada naudokite virtuvines pirštines, kad apsaugotumėte rankas nuo nudegimų.
- **Neisiremkite ir nesisėskite ant prietaiso durelių.** Galite pažeisti durelių vyrus. Durelės gali atlaikyti maksimalų 8 kg svorį.

- **Sukamoji lėkštė ir grilis gali atlaikyti maksimalų 8 kg svorį.** Neviršykite šio svorio, kad nesugadintumėte prietaiso.

Valymas:

- **Įspėjimas!** Prietaisą valykite reguliariai. Pašalinkite visus maisto likučius (žr. skyrių Krosnelės valymas). Jei krosnelė valoma retai, jos paviršius gali labai užsiteršti, o tai gali sutrumpinti krosnelės veikimo laiką ir netgisukelti pavojingas situacijas.
- Durelių kontaktų paviršius turi būti visada švarūs, kad prietaisas galėtų tinkamai veikti.
- Kaip valyti prietaisą, skaitykite skyriuje "Valymas ir priežiūra".

Remontas:

- **Įspėjimas – Mikrobangos! Neardykite prietaiso korpuso.** Tai pavojinga ir gali būti atlikta tik autorizuotame techninio aptarnavimo centre.
- Pažeistą elektros laidą gali pakeisti tik techninio aptarnavimo centro specialistai, nes tam reikalingi specialūs įrankiai.
- Prietaiso remontą gali atlikti tik autorizuotas techninio aptarnavimo centras.

Gaminant maistą tradiciniu būdu, karštis pradeda veikti maistą iš išorės. Todėl prarandama daug energijos kaitinant orą, orkaitės dalis ir indą, kuriame sudėtas ruošiamas maistas

Veikiamas mikrobangų, pats maistas generuoja karštį, t.y. karštis eina iš vidaus. Karštis neikvojamas orui šildyti, nepereina į krosnelės sienelės ar indą (tinkamą mikronagoms). Tai reiškia, kad kaitinamas tik maistas.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Sutaupo gaminimo laiko; paprastai $\frac{3}{4}$ laiko yra sutaupoma, lyginant su tradiciniu gaminimu.
2. Ypač greitas maisto atitirpinimas, todėl sumažinama bakterijų dauginimosi galimybė.
3. Energijos taupymas.
4. Dėl trumpesnio gaminimo laiko maiste išsaugoma daugiau maistinių medžiagų.
5. Lengva valyti.

Mikrobangų krosnelės veikimo režimas

Mikrobangų krosnelėje yra aukštos įtampos vožtuvas, vadinamas magnetronu, kuris elektros energiją paverčia mikrobangomis. Šios bangos perduodamos į krosnelės vidų ir paskirstomos jame metalinio sklaidytuvo ar sukamosios lėkštės pagalba.

Krosnelės viduje mikrobangos veikia įvairiomis kryptimis. Metalu sienelės jas atspindi, taiga jos prasiskverbia į maistą.

Kodėl maistas kaista

Daugelis maisto produktų savo sudėtyje turi vandens, kurio molekulės vibruoja veikiamos mikrobangų.

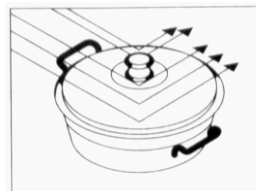
Trintis tarp molekulių sukelia kaitimą, kuris pakelia maisto temperatūrą, taip maistas atitirpinamas, iškepamas, išverdamas ar pašildomas.

Karštis formuojasi maisto viduje, todėl:

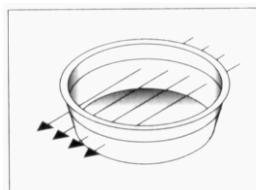
- Maistą galima gaminti be papildomo skysčio ar riebalų, arba įpylus jų labai nedaug;
- Atitirpinimas, šildymas ar gaminimas mikrobangų krosnelėje yra greitesnis nei tradicinėje orkaitėje;
- Vitaminai, mineralinės ir kitos maistinės medžiagos išsaugomos;
- Maistas nepraranda nei natūralios spalvos, nei aromato.

Mikrobangoms pralaidus porcelianas, stiklas, kartonas ar plastikas. Nepralaidus – metalas. Todėl metalinių indų ar indų su metalinėmis detalėmis negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.

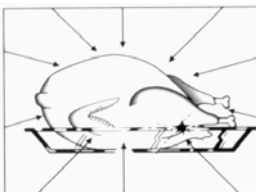
Metalas mikrobangas atspindi...



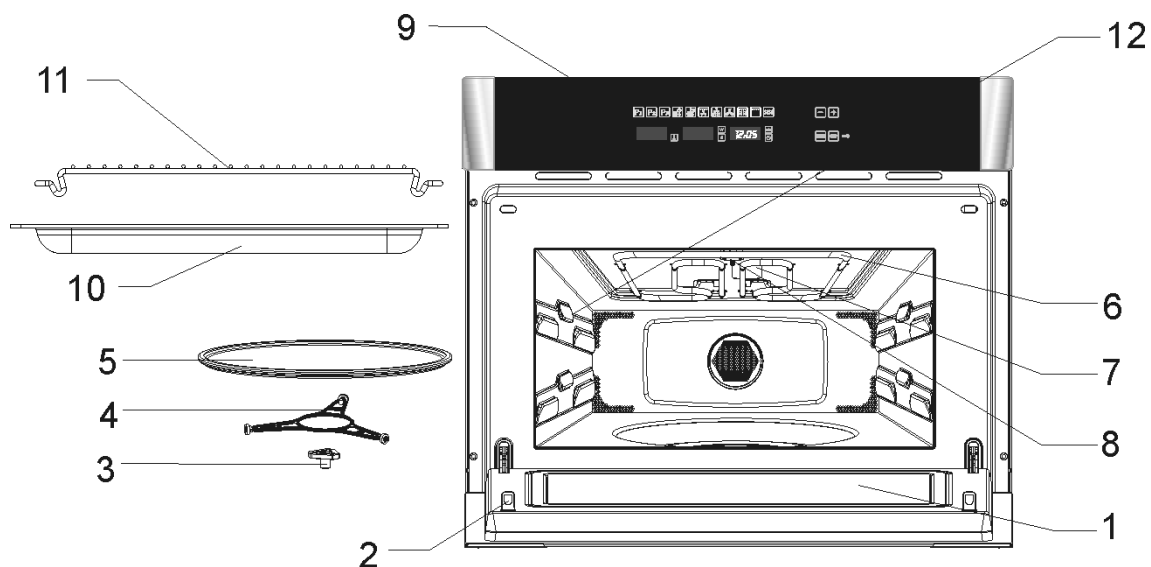
... stiklas ir porcelianas joms pralaidus...



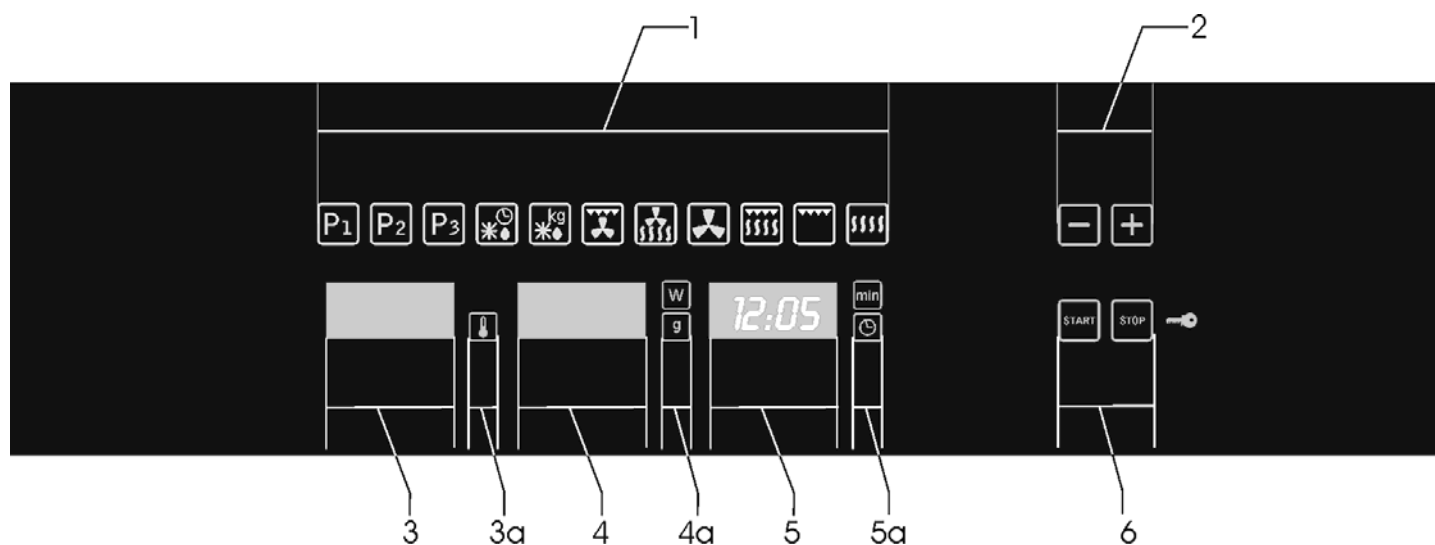
... o maistas jas sugeria.



Prietaiso aprašymas



- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. – Durelių stiklas | 7. – Apsauginis skydelis |
| 2. – Laikikliai | 8. – Lemputė |
| 3. – Lėkštės laikiklis | 9. – Valdymo skydelis |
| 4. – Lėkštės žiedas | 10. – Emaliuota kepimo skarda |
| 5. – Sukamoji lėkštė | 11. – Stačiakampės grotelės |
| 6.- Nulenkiamas grilis | 12. – Šoninis laikiklis |



- | | |
|--|--|
| 1. – Funkcijų indikacija | 4a. – Galios/Svorio indikacinė lemputė |
| 2. – Funkcijų pasirinkimo mygtukas | 5. – Laikrodžio/Laiko nustatymo mygtukas |
| 3. – Temperatūros pasirinkimo mygtukas | 5a. – Laikrodžio/Laiko indikacinė lemputė |
| 3a.- Temperatūros indikacinė lemputė | 6. – Start ir Stop / Apsauginio užrakto mygtukai |
| 4. – Galios/Svorio nustatymo mygtukas | |

Laikrodžio nustatymas



Pirmą kartą įjungus prietaisą arba jam vėl įsijungus po trumpo elektros tiekimo nutrūkimo, laikrodžio ekranėlis mirksės, taip parodydamas, jog jame rodomas laikas yra neteisingas. Norėdami nustatyti tinkamą laiką, atlikite toliau aprašytus veiksmus.

1. Paspauskite **Laikrodžio** mygtuką. Pradės mirksėti valandos skaičiai.

2. Paspauskite “-” ir “+” mygtukus valandoms nustatyti.

3. Vėl paspauskite **Laikrodžio** mygtuką minutėms nustatyti. Minučių skaičiai pradės mirksėti.

4. Paspauskite “-” ir “+” minutėms nustatyti.

5. Pabaigai paspauskite **Laikrodžio** mygtuką dar kartą.

Laikrodžio paslėpimas/rodymas

Jei nenorite, jog būtų rodomas laikas, Jūs galite paslėpti jį paspausdami **Laikrodžio** mygtuką 3 sekundėms. Taškas, esantis tarp valandų ir minučių, liks mirksėti.

Jei norite, jog laikas vėl būtų rodomas, vėl paspauskite **Laikrodžio** mygtuką 3 sekundėms.

Apsauginis valdymo skydelio blokavimas



Krosnelės funkcijas galima užblokuoti (pvz., kad prietaisu negalėtų pasinaudoti vaikai).

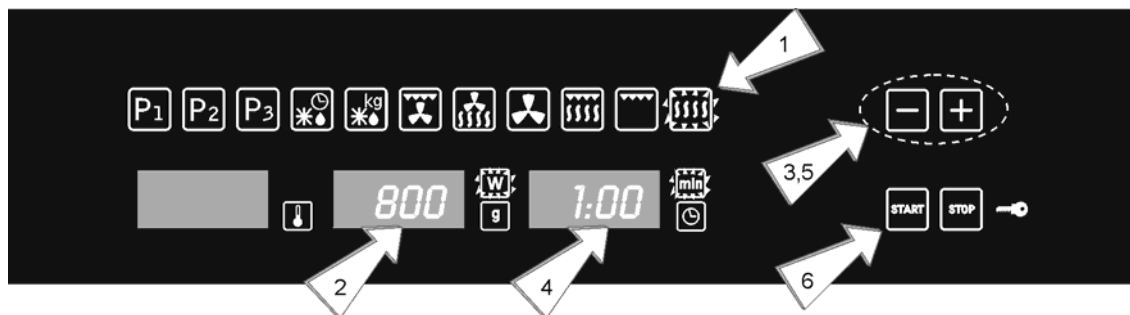
1. Programų užblokavimui, paspauskite **STOP** mygtuką ir palaikykite 3 sekundes. Pasigirs garso signalas, o **ekrane** pasirodys žodis “SAFE” (“SAUGU”). Krosnelė bus užblokuota ir ja naudotis nebus galima.

1. Norėdami atblokuoti krosnelę, vėl paspauskite **Stop** mygtuką ir palaikykite 3 sekundes. Pasigirs garso signalas, o **ekrane** vėl bus rodomas laikas.

Pagrindinės funkcijos

Mikrobangų krosnelė

Naudokite šią funkciją daržovių, bulvių, ryžių, žuvies ir mėsos gaminimui bei pašildymui.

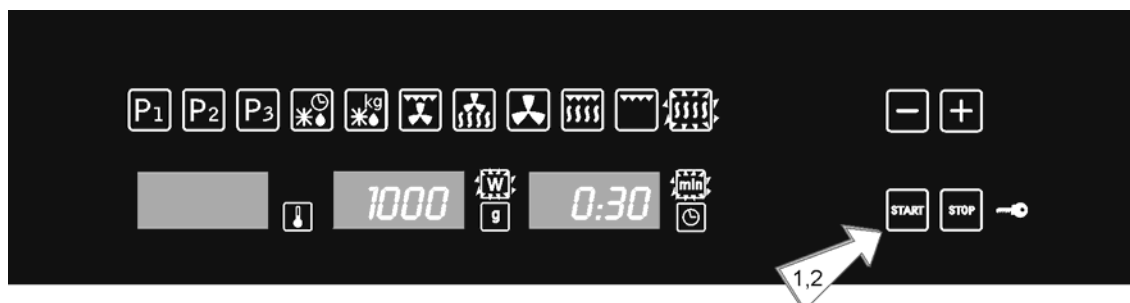


1. Paspauskite **Mikrobangų** funkcijos mygtuką. Mygtukas užsidegs.
2. Paspauskite **Galios pasirinkimo** mygtuką, norėdami pakeisti mikrobangų galingumą. Atitinkama švieselė pradės mirksėti. Jei šio mygtuko nepaspausite, krosnelė veiks 800 W galingumu.
3. Norėdami pakeisti mikrobangų galią, paspauskite “-“ ir “+” mygtuką.
4. Paspauskite **Laiko pasirinkimo** mygtuką, norėdami pakeisti gaminimo laiką. Atitinkama švieselė pradės mirksėti.
5. Paspauskite “-“ ir “+” mygtuką, norėdami pakeisti funkcijos laiką (pvz., 1 min.).
6. Paspauskite **START** mygtuką. Krosnelė pradės veikti.

PASTABA: nustačius 1000 W galingumą, maksimalus gaminimo laikas gali būti 15 minučių.

Mikrobangų krosnelė – Greitas gaminimas

Naudokite šią funkciją, norėdami greitai pašildyti skystos konsistencijos maistą.

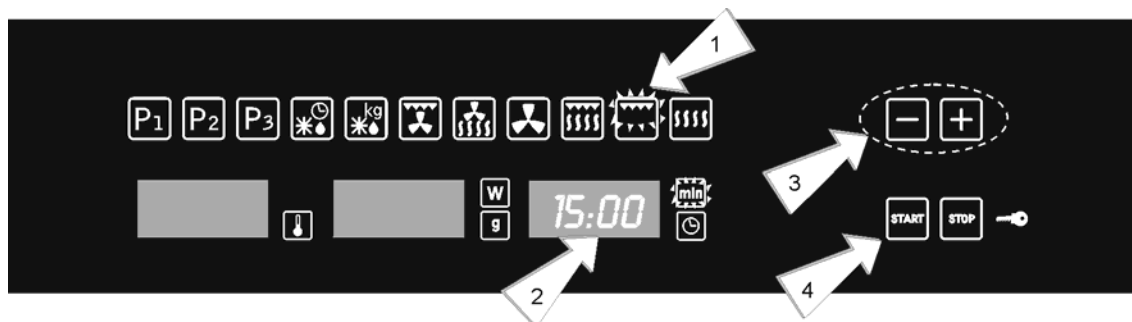


1. Paspauskite **Start** mygtuką. Krosnelė pradės veikti mikrobangų režimu maksimaliu galingumu 30 sekundžių.
2. Jei norėsite padidinti gaminimo laiką, dar kartą paspauskite **Start** mygtuką. Kiekvieną kartą paspaudus šį mygtuką, gaminimo laikas padidės 30 sekundžių.

PASTABA: nustačius 1000 W galingumą, maksimalus gaminimo laikas gali būti 15 minučių.

Grilis

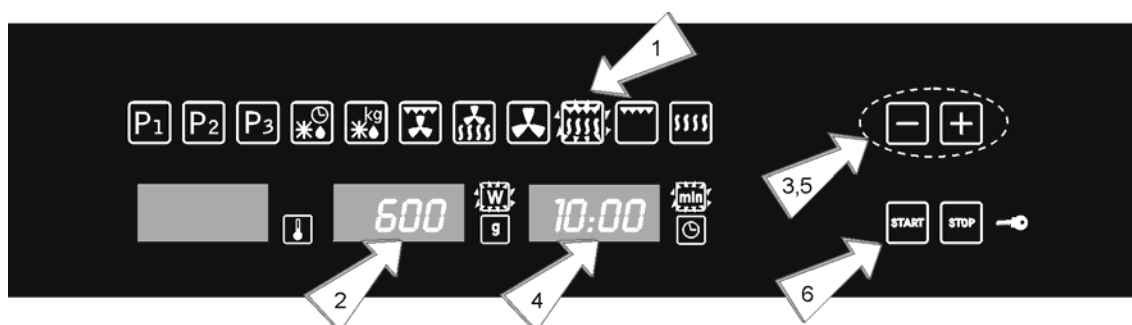
Naudokite šią funkciją, norėdami greitai paskrudinti kepamo maisto paviršių.



1. Paspauskite **Grill** mygtuką. Funkcijos mygtukas užsidegs.
2. Paspauskite **Laiko pasirinkimo** mygtuką, norėdami pakeisti gaminimo laiką. Atitinkama švieselė pradės degti.
3. Paspauskite “-“ ir “+” mygtuką, norėdami pakeisti gaminimo laiką (pvz., 15 minučių).
4. Paspauskite **Start** mygtuką. Krosnelė pradės veikti.

Mikrobangos + Grilis

Naudokite šią funkciją lazanijos, paukštienos, skrudintų bulvių ir pan. patiekalų gaminimui.



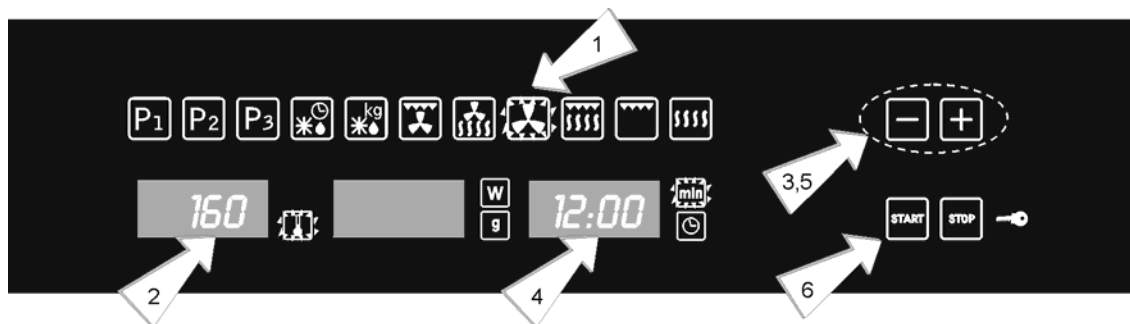
1. Paspauskite **Mikrobangos + Grilis** mygtuką. Funkcijos mygtukas užsidegs.
2. Paspauskite **Galios pasirinkimo** mygtuką, norėdami pakeisti mikrobangų galią. Atitinkama lemputė pradės degti. Jei nepaspausite šio mygtuko, krosnelė veiks 600 W galingumu.
3. Paspauskite “-“ ir “+” mygtuką, norėdami pakeisti mikrobangų galią.
4. Paspauskite **Laiko nustatymo mygtuką**, veikimo laikui pakeisti. Atitinkama lemputė pradės degti.
5. Paspauskite “-“ ir “+” mygtuką, norėdami pakeisti laiką (pvz., 10 minučių).
6. Paspauskite **Start** mygtuką. Krosnelė pradės veikti.

Kombinuotu režimu mikrobangų galia - iki 600 W.

Pagrindinės funkcijos

Karštas oras

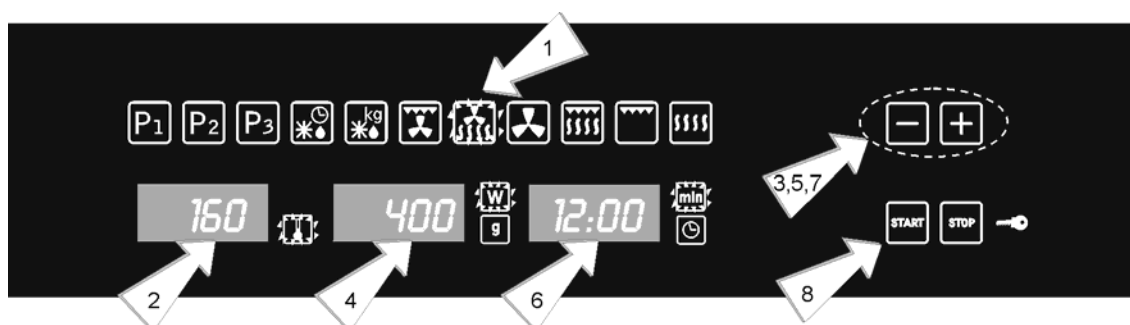
Naudokite šią funkciją kepimui ir apskrudinimui.



1. Paspauskite Karšto oro funkcijos mygtuką. Funkcijos mygtukas pradės degti.
2. Paspauskite temperatūros mygtuką temperatūros pakeitimui. Atitinkama lemputė pradės degti. Jei šio mygtuko nepaspausite, krosnelė veiks 160 °C.
3. Temperatūros pakeitimui paspauskite “-“ ir “+”.
4. Paspauskite **Laiko nustatymo mygtuką**, veikimo laikui pakeisti. Atitinkama lemputė pradės degti.
5. Paspauskite “-“ ir “+” mygtuką, norėdami pakeisti laiką (pvz., 12 minučių).
6. Paspauskite **Start** mygtuką. Krosnelė pradės veikti.

Mikrobangos + Karštas oras

Naudokite šią funkciją kepimui ir apskrudinimui.



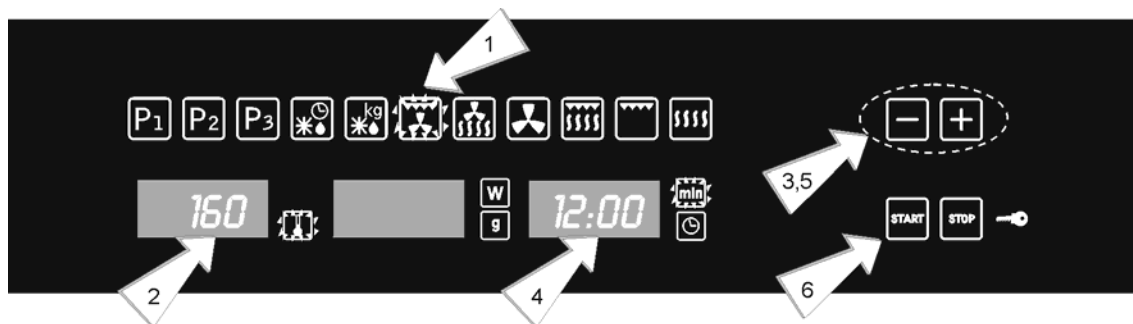
1. Paspauskite Mikrobangų + Karšto oro funkcijos mygtuką. Funkcijos mygtukas pradės degti.
2. Paspauskite Galios pasirinkimo mygtuką, norėdami pakeisti mikrobangų galią. Atitinkama lemputė pradės degti. Jei nepaspausite šio mygtuko, krosnelė veiks 400 W galingumu.
3. Paspauskite “-“ ir “+” mygtuką, norėdami pakeisti mikrobangų galią.
4. Paspauskite temperatūros mygtuką temperatūros pakeitimui. Atitinkama lemputė pradės degti. Jei šio mygtuko nepaspausite, krosnelė veiks 160 °C.
5. Temperatūros pakeitimui paspauskite “-“ ir “+”.
6. Paspauskite **Laiko nustatymo mygtuką**, veikimo laikui pakeisti. Atitinkama lemputė pradės degti.
7. Paspauskite “-“ ir “+” mygtuką, norėdami pakeisti laiką (pvz., 12 minučių).
8. Paspauskite **Start** mygtuką. Krosnelė pradės veikti.

Kombinuotu režimu mikrobangų galia - iki 600 W.

Pagrindinės funkcijos

Grilis su ventiliatoriumi

Naudokite šią funkciją traškiai apskrudusiai mėsai, žuviai, paukštienai ar bulvytėms pagaminti.

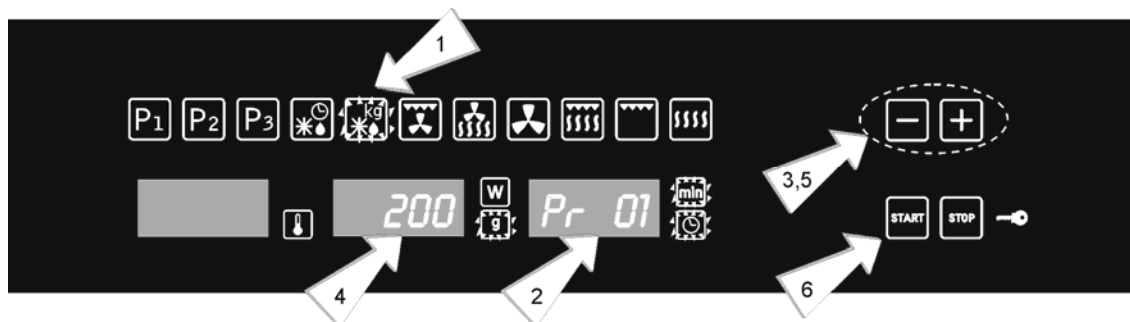


1. Paspauskite **Grilis + ventiliatorius** funkcijos mygtuką. Funkcijos mygtukas pradės degti.
2. Paspauskite temperatūros mygtuką temperatūros pakeitimui. Atitinkama lemputė pradės degti. Jei šio mygtuko nepaspausite, krosnelė veiks 160 °C.
3. Temperatūros pakeitimui paspauskite “-“ ir “+”.
4. Paspauskite **Laiko nustatymo mygtuką**, veikimo laikui pakeisti. Atitinkama lemputė pradės degti.
5. Paspauskite “-“ ir “+” mygtuką, norėdami pakeisti laiką (pvz., 12 minučių).
6. Paspauskite **Start** mygtuką. Krosnelė pradės veikti.

Pagrindinės funkcijos

Atitirpinimas pagal svorį (automatinis)

Naudokite šią funkciją mėsos, paukštienos, žuvies, vaisių ir duonos greitam atitirpinimui.



1. Paspauskite **Atitirpinimas pagal svorį** funkcijos mygtuką. Funkcijos mygtukas pradės degti.
2. Paspauskite **Maisto tipo** nustatymo mygtuką maisto tipo pasirinkimui. Atitinkama lemputė pradės degti.
3. Programos pakeitimui paspauskite “-“ ir “+”, pvz., “Pr 01” (žr. lent.).
4. Paspauskite Svorio nustatymo mygtuką, maisto svoriui įvesti. Atitinkama lemputė pradės degti.
5. Svorio pakeitimui paspauskite “-“ ir “+”
6. Paspauskite **Start** mygtuką. Krosnelė pradės veikti.

Lentelėje pateiktos atitirpinimo pagal svorį programos.

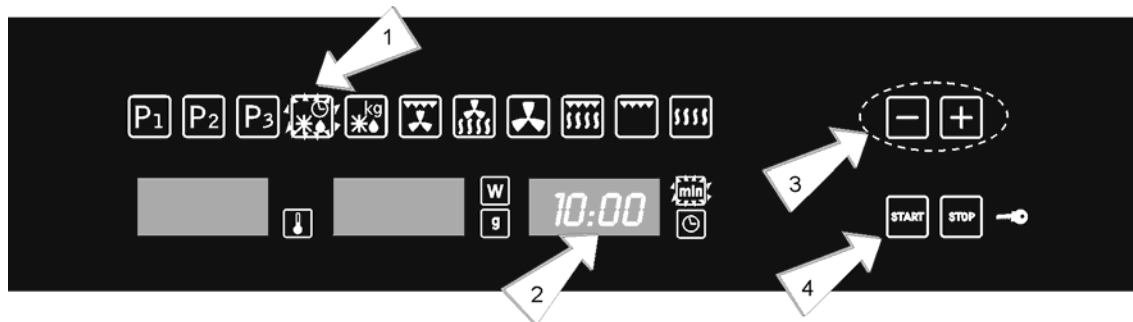
Programa	Maistas	Svoris (g)	Laikas (min)	Laikymo laikas (min)
Pr 01	Mėsa	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Paukštiena	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Žuvis	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Vaisiai	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Duona	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Svarbu: žr. “Atitirpinimo instrukcijos”.

Pagrindinės funkcijos

Atitirpinimas pagal laiką (rankinis valdymas)

Naudokite šią funkciją bet kokios rūšies maisto produktų atitirpinimui.

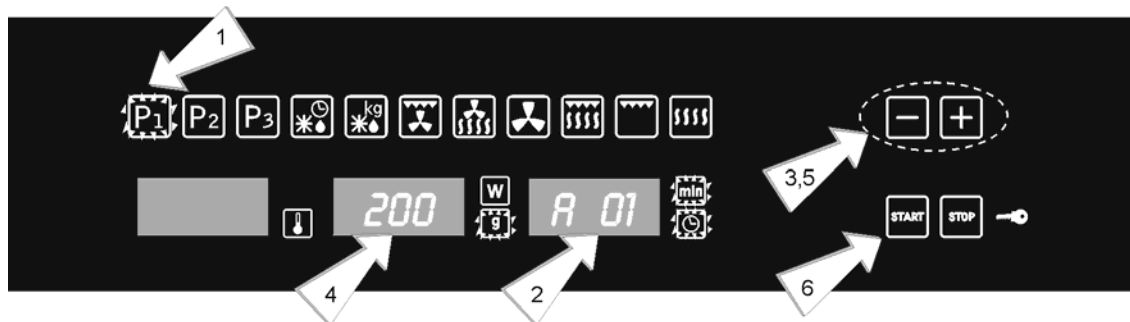


1. Paspauskite funkcijos mygtuką **Atitirpinimas pagal laiką**. Mygtukas pradės šviesti.
2. Paspauskite **Laiko Pasirinkimo** mygtuką funkcijos laikui pakeisti. Pradės šviesti atitinkama lemputė.
3. Paspauskite mygtuką “-“ ir “+” funkcijos laikui pakeisti (pvz., 10 minučių).
4. Paspauskite **Starto** mygtuką. Prietaisas pradės veikti.

Specialios funkcijos

Speciali funkcija P1: maisto pašildymas

Šią funkciją naudokite įvairaus maisto pašildymui.



1. Paspauskite mygtuką **Speciali funkcija 1**. Užsidegs funkcijos lemputė.
2. Paspauskite **Maisto tipo** pasirinkimo mygtuką maisto tipo pakeitimui. Užsidegs atitinkama lemputė.
3. Paspauskite mygtuką “-“ ir “+“ programos pakeitimui, pvz., “A 01” (žr. lentelę žemiau).
4. Paspauskite **Svorio pasirinkimo** mygtuką maisto svoriui pažymėti. Užsidegs atitinkama lemputė.
5. Paspauskite mygtuką “-“ ir “+“ svorio pakeitimui.
6. Paspauskite **Starto** mygtuką. Prietaisas pradės veikti.

Lentelėje pateiktos specialios funkcijos 1 programos.

Programa	Maistas	Svoris (kg)	Laikas (min)	Laikymo laikas (min)
A 01	Sriuba	200 – 1500	3 – 15	Apverskite 1-2 x, laikykite uždengtą, 1-2 min.
A 02	Jau paruošti patiekalai Tirštas maistas	200 – 1500	3 – 20	Apverskite 1-2 x, laikykite uždengtą, 1-2 min.
A 03	Jau paruošti patiekalai Pvz., guliašas	200 – 1500	3 – 18	Apverskite 1-2 x, laikykite uždengtą, 1-2 min.
A 04	Daržovės	200 – 1500	2,6 – 14	Apverskite 1-2 x, laikykite uždengtą, 1-2 min.

Svarbios pastabos:

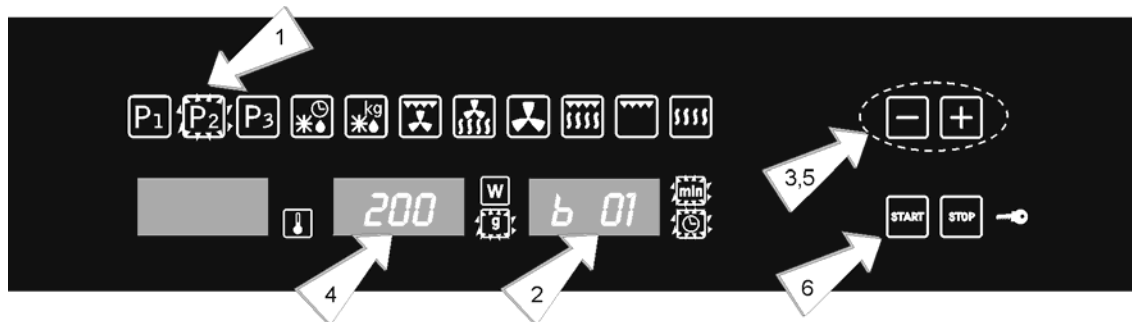
- Visada naudokite tik gaminimui mikrobangų krosnelėje tinkančius indus ir dangčius
- Gaminant, pamaišykite maistą keletą kartų, ypač kai pasigirsta pyptelėjimas ir krosnelės ekrane pasirodo žodis: **turn**.
- Laikas, reikalingas maistui pašilti, priklauso nuo jo temperatūros. Iš šaldiklio išimtam maistui pašildyti prireiks daugiau laiko nei kambario temperatūros maistui.

- Po to maistą pamaišykite ar papurtykite indą, kuriame jis buvo šildomas, kad vienodai pasiskirstytų temperatūra.

Įspėjimas! Indas, kuriame kaitinate maistą, gali būti labia karštas. Nors mikrobangos nekaitina pačio indo, tačiau jis gali įkaisti nuo maisto.

Speciali Funkcija P2: Gaminimas

Naudokite šią funkciją šviežio maisto gaminimui.



1. Paspauskite mygtuką **Speciali funkcija 2**. Užsidegs funkcijos lemputė.
2. Paspauskite **Maisto tipo** pasirinkimo mygtuką maisto tipo pakeitimui. Užsidegs atitinkama lemputė..
3. Paspauskite mygtuką “-“ ir “+” programos pakeitimui, pvz., “b 01” (žr. lentelę žemiau).
4. Paspauskite **Svorio pasirinkimo** mygtuką maisto svoriui pažymėti. Užsidegs atitinkama lemputė.
5. Paspauskite mygtuką “-“ ir “+” svorio pakeitimui.
6. Paspauskite **Starto** mygtuką. Prietaisas pradės veikti.

Lentelėje pateiktos specialios funkcijos 2 programos.

Programa	Maistas	Svoris (kg)	Laikas (min)	Pastaba
b 01	Bulvės	200 – 1000	4 – 17	Apverskite 1-2 x, laikykite uždengtą
b 02	Daržovės	200 – 1000	4 – 15	Apverskite 1-2 x, laikykite uždengtą
b 03	Ryžiai	200 – 500	13 – 20	Viena dalis ryžių, dvi dalys vandens, laikykite uždengtą
b 04	Žuvis	200 – 1000	4 – 13	Laikykite uždengtą

Svarbu:

- Visada naudokite tik tinkamus mikrobangų krosnelei Indus ir dangčius.
- Gaminant, pamaišykite maistą keletą kartų, ypač kai pasigirsta pyptelėjimas ir krosnelės ekrane pasirodo žodis: **turn**.
- **Įspėjimas!** Indas, kuriame kaitinate maistą, gali būti labia karštas. Nors mikrobangos nekaitina pačio indo, tačiau jis gali įkaisti nuo maisto.

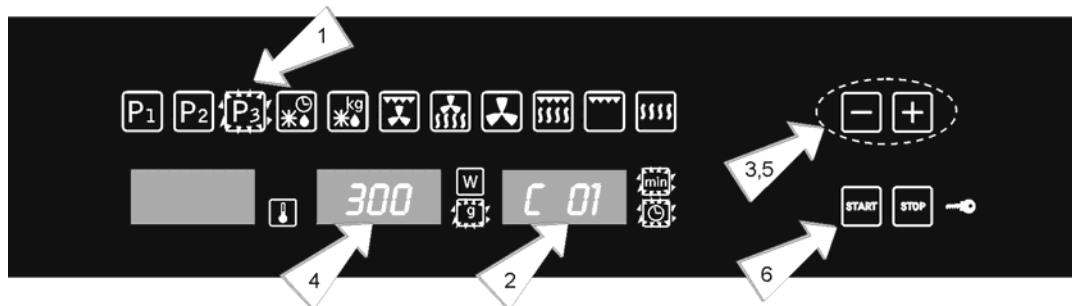
Paruošimas:

- Žuvies gabalėliai – užpilkite 1- 3 šaukštus vandens ar citrinos sulčių.
- Ryžiai – vandens turi būti dvigubai ar trigubai daugiau nei ryžių.
- Bulvės su lupenomis – gaminkite vienodo dydžio bulves. Nuplaukite jas ir subadykite. Vandens nepilkite.
- Luptos bulvės ir šviežios daržovės – supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. Kiekvienam 100 g daržovių užpilkite po šaukštą vandens, dėkite druskos pagal skonį.

Specialios funkcijos

Speciali Funkcija P3: Atitirpinimas & Skrudinimas

Naudokite šią funkciją įvairaus maisto gaminimui ir skrudinimui.



1. Paspauskite mygtuką **Speciali funkcija 3**. Užsidegs funkcijos lemputė.
2. Paspauskite **Maisto tipo** pasirinkimo mygtuką maisto tipo pakeitimui. Užsidegs atitinkama lemputė.
3. Paspauskite mygtuką “-“ ir “+” programos pakeitimui, pvz., “C 01” (žr. lentelę žemiau).
4. Paspauskite **Svorio pasirinkimo** mygtuką maisto svoriui pažymėti. Užsidegs atitinkama lemputė.
5. Paspauskite mygtuką “-“ ir “+” svorio pakeitimui.
6. Paspauskite **Starto** mygtuką. Prietaisas pradės veikti.

Lentelėje pateiktos specialios funkcijos 2 programos.

Programa	Maistas	Svoris (kg)	Laikas (min)	Pastaba
C 01	Pica	300 – 550	3 – 9	Įkaitinkite kepimo indą
C 02	Stipriai užšaldytas maistas	400 – 1000	8 – 14	Apverskite 2 x, laikykite uždengtą
C 03	Bulvių patiekalai, šaldyti	200 – 450	10 – 12	Apverskite 1 x

Svarbu:

- Visada naudokite tik tinkamus mikrobangų krosnelei Indus ir dangčius.
- Gaminant, pamaišykite maistą keletą kartų, ypač kai pasigirsta pyptelėjimas ir krosnelės ekrane pasirodo žodis: **Turn**.
- **Įspėjimas!** Indas, kuriame kaitinote maistą, gali būti labia karštas. Nors mikrobangos nekaitina pačio indo, tačiau jis gali įkaisti nuo maisto.

Paruošimas:

- Šaldyta pica – naudokite jau paruoštas šaldytas picas.
- Stipriai užšaldytas maistas – naudokite lazaniją, cannelloni makaronus ir kt. Uždenkite.
- Bulvių patiekalai, šaldyti – traškučiai, bulvių krocketai, skrudintos bulvytės turi būti paruošti gaminimui orkaitėje.

Gaminimo ciklo pertraukimas

Gaminimo procesą galite sustabdyti bet kuriuo metu, vieną kartą paspaudžiant **Stop** mygtuką arba atidarant krosnelės dureles.

Abiem atvejais:

- **Mikrobangų sklidimas sustabdomas iš karto.**
- Grilis deaktivuojamas, bet **vis dar karštas. Pavojus nusidenginti!**
- Laikmatis sustabdomas, **ekrane** rodomas likęs gaminimo laikas.

Tuo metu galite:

1. apversti ar pamaišyti maistą, kad jis iškeptų tolygiai.
2. pakeisti gaminimo parametrus.
3. atšaukti gaminimo procesą, paspaudžiant **Stop** mygtuką.

Gaminimo proceso atkūrimui, uždarykite dureles ir paspauskite **Start** mygtuką.

Parametrų pakeitimas

Veikimo parametrus (laikas, svoris, galingumas ir pan.) galima pakeisti net ir krosnelei veikiant ar gaminimo proceso metu:

1. Laiko pakeitimas: paspauskite “-“ ir “+” mygtuką. Iš karto galios naujai nustatytas laikas.
2. Galios pakeitimas: paspauskite Galios pasirinkimo mygtuką. Ekranas ir atitinkama švieselė pradės mirksėti. Pakeiskite parametrus paspausdami “-“ ir “+” mygtukus ir patvirtinkite pasirinkimą, dar kartą paspausdami Galios pasirinkimo mygtuką.

Gaminimo ciklo atšaukimas

Jei norite atšaukti gaminimo procesą, 3 sekundėms paspauskite **Stop** mygtuką.

Tada pasigirs pyptelėjimas ir **ekrane** atsiras laikas.

Gaminimo ciklo pabaiga

Gaminimo proceso pabaigoje išgirsite 3 pyptelėjimus, o ekrane atsiras užrašas “**End**” (“**Pabaiga**”).

Įspėjimo signalas pasikartos kas 30 sekundžių, kol atidarysite dureles arba paspausite **Stop** mygtuką.

Atitirpinimas

Maistas	Svoris (g)	Atitirpinimo laikas (min)	Laikymo laikas (min)	Rekomendacijos
Mėsos, veršienos, jautienos, kiaulienos porcijos	100	2-3	5-10	Apverskite vieną kartą
	200	4-5	5-10	Apverskite vieną kartą
	500	10-12	10-15	Apverskite du kartus
	1000	21-23	20-30	Apverskite du kartus
	1500	32-34	20-30	Apverskite du kartus
	2000	43-45	25-35	Apverskite tris kartus
Guliašas	500	8-10	10-15	Apverskite du kartus
	1000	17-19	20-30	Apverskite tris kartus
Mėsos faršas	100	2-4	10-15	Apverskite vieną kartą
	500	10-14	20-30	Apverskite du kartus
Dešrelės	200	4-6	10-15	Apverskite vieną kartą
	500	9-12	15-20	Apverskite du kartus
Paukštiena (porcijos)	250	5-6	5-10	Apverskite vieną kartą
Vištiena	1000	20-24	20-30	Apverskite du kartus
Paukštiena	2500	38-42	25-35	Apverskite tris kartus
Žuvies file	200	4-5	5-10	Apverskite vieną kartą
Upėtakis	250	5-6	5-10	Apverskite vieną kartą
Krevetės	100	2-3	5-10	Apverskite vieną kartą
	500	8-11	10-20	Apverskite du kartus
Vaisiai	200	4-5	5-10	Apverskite vieną kartą
	300	8-9	5-10	Apverskite vieną kartą
	500	11-14	10-20	Apverskite du kartus
Duona	200	4-5	5-10	Apverskite vieną kartą
	500	10-12	10-15	Apverskite vieną kartą
	800	15-17	10-20	Apverskite du kartus
Sviestas	250	8-10	10-15	
Kreminis sūris	250	6-8	10-15	
Kremas	250	7-8	10-15	

Bendros atitirpinimo instrukcijos

1. Atitirpinimui naudokite tik mikrobangų krosnelei tinkamus Indus (porcelianą, stiklą, tinkamą plastiką).
2. Lentelėse nurodomas šviežias užšaldytas maistas.
3. Atitirpinimo laikas priklauso nuo maisto kiekio ir dydžio. Šaldydami maistą turėkite omenyje, jog jį reikės atitirpinti. Išskirstykite maistą tolygiai indeliuose, kad po to būtų patogų ir lengva jį atitirpinti.
4. Kiek galima tolygiau paskirstykite maistą krosnelėje. Storiausios žuvies ar vištienos dalys turi būti viršuje. Subtilų maistą galima uždengti aliuminio folija. **Svarbu:** aliuminio folija negali liestis prie prietaiso sienelių, nes tai gali sukelti kibirkščiavimą.
5. Labiausiai sušaldytas vietas apverskite keletą kartų.
6. Paskirstykite šaldytą maistą kuo tolygiau.
7. Riebus maistas, pvz., sviestas, sūris ir kremas, netūrėtų būti pilnai atitirpinamas. Jei jie kambario temperatūros, juos bus galima patiekti po kelių minučių. Jei kremas labai sušalęs (su ledo gabalėliais), prieš valgant, patariama jį suplakti.
8. Paukštieną padėkite ant sukamosios lėkštės, kad lengviau galėtų nubėgti atitirpęs vanduo.
9. Duoną patartina suvynioti į servetėlę, kad ji neišsausėtų.
10. Apverskite maistą, kai krosnelė duos garso signalą, o ekranėlyje pasirodys žodis: **turn**.
11. Šaldytą maistą išimkite iš pakuotės ir nuimkite visus metalinius segtukus. Jei indas, kuriame maistas buvo užšaldytas, tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje, tiesiog nuimkite jo dangtį ir dėkite į krosnelę atitirpinimui. Kitu atveju, perdėkite maistą į tinkamą naudojimui indą.
12. Atitirpinimo metu susidaręs skystis turi būti surinktas ir jokių būdu nesiliesti su kitu maistu.
13. Atminkite, kad palikimo laikas reikalingas tam, kad užšaldytas maistas visišškai atitirptų.

Gaminimas mikrobangomis

Įspėjimas! Prieš gamindami mikrobangomis, perskaitykite skyrių "Saugumo nurodymai".

- Prieš gaminant maistą su lukštu ar **odele** (pvz., obuolius, pomidorus, bulves, dešreles), pirma juos **subadykite**, kad nesutrūkinėtų.
- Prieš dėdami indą į krosnelę, įsitikinkite, ar jis tinkamas (žr.: "Kokius indus galima naudoti?").
- Atitirpinant duonos gaminius ar gaminant spragintus kukurūzus, drėgmė išsiskiria labai greitai. Prietaiso viduje susidaro vakuumas, o maistas karbonizuojasi. Todėl nustatykite tik reikiamą gaminimo laiką ir gaminimo procesą nuolat prižiūrėkite, nes tai gali pakenkti prietaisui bei naudojamam indui.
- Mikrobangų krosnelėje negalima kaitinti didelio kiekio aliejaus, t.y. virti riebaluose.
- **Maisto pufabrikačius išimkite iš pakuotės**, nes ji gali būti neatspari karščiui. Vadovaukitės gamintojo nurodymais
- **Jeį naudosite keletą skirtingų indų**, išdėliokite juos vienodai ant sukamosios lėkštės.
- **Plastikiniai maišeliai negali būti uždaryti metaliniais segtukais.** Plastikiniai segtukai gali būti naudojami. Maišelį subadykite, kad susidarę garai galėtų lengvai išeiti.
- Šildydami ar gamindami maistą, stebėkite, kad jis pasiektų minimalią **70°C** temperatūrą.
- Gaminant ant durelių gali susidaryti **vandens lašeliai**. Tai normali situacija, galinti pasireikšti kai kambario temperatūra žemesnė. Tai nesukelia jokio pavojaus. Po gaminimo, susidariusį kondensatą tiesiog nuvalykite.

- Kaitindami skysčius, naudokite Indus plačiu kaklu, kad susidarę garai galėtų lengvai išeiti.

Paruoškite maistą pagal instrukcijas, pateiktas lentelėse. Turėkite omenyje, kad gaminimo laikas bei galios lygis ten taip pat nurodytas.

Atminkite, kad duoti patarimai yra tik rekomendacinio pobūdžio, nustatymai labai priklauso nuo gaminamo maisto tipo, drėgmės ir pan. Rekomenduojame kepimo laiką bei galią nustatyti priklausomai nuo situacijos. Priklausomai nuo maisto tipo kepimo laikas bei galingumas turi būti sumažinamas arba padidinamas.

Atminkite:

1. Kuo didesnis maisto kiekis, tuo ilgesnis jo gaminimo laikas. Atminkite šias taisykles:
 - Dvigubas kiekis – dvigubai ilgesnis laikas
 - Perpus mažiau maisto – perpus trumpesnis gaminimo laikas
2. Kuo žemesnė temperatūra, tuo ilgesnis gaminimo laikas.
3. Skysčiai įkaista greičiau.
4. Tinkamas ir vienodas maisto išdėliojimas ant sukamosios lėkštės užtikrina tolygų jo gaminimą. Jei dalis maisto padėta lėkštės kraštuose, kita – jos viduryje, tuo pat metu įmanoma kaitinti skirtingo tipo maistą.
5. Prietaiso dureles galima atidaryti bet kuriuo metu. Prietaisas automatiškai išsijungs. Krosnelė vėl pradės veikti tik tuomet, kai jos durelės bus uždarytos.
6. Uždengtas maistas gaminamas trumpesnį laiką. Dangtis turi praleisti mikrobangas. Jame turi būti ertmė garams išeiti.

Lentelė ir rekomendacijos – Daržovių gaminimas

Maistas	Kiekis (g)	Papildomas skystis	Galia (W)	Laikas (min.)	Laikymo laikas (min.)	Rekomendacijos
Žiediniai kopūstai	500	100ml	800	9-11	2-3	Supjaustykite gabalėliais. Uždenkite Apverskite vieną kartą
Brokoliai	300	50ml	800	6-8	2-3	
Grybai	250	25ml	800	6-8	2-3	
Pupos ir morkos	300	100ml	800	7-9	2-3	Supjaustykite gabalėliais. Uždenkite Apverskite vieną kartą
Šaldytos morkos	250	25ml	800	8-10	2-3	
Bulvės	250	25ml	800	5-7	2-3	Nulupkite ir supjaustykite vienodo dydžio gabalėliais. Uždenkite Apverskite vieną kartą
Paprika	250	25ml	800	5-7	2-3	Supjaustykite gabalėliais. Uždenkite Apverskite vieną kartą
Poras	250	50ml	800	5-7	2-3	
Šaldyti Briuselio kopūstai	300	50ml	800	6-8	2-3	Uždenkite Apverskite vieną kartą
Rauginti kopūstai	250	25ml	800	8-10	2-3	Uždenkite Apverskite vieną kartą

Lentelė ir rekomendacijos – Žuvies gaminimas

Maistas	Kiekis (g)	Galia (W)	Laikas (min.)	Laikymo laikas (min.)	Rekomendacijos
Žuvies file	500	600	10-12	3	Kepkite apdengta. Apverskite praėjus pusei kepimo laiko.
Žuvis	800	800	2-3	2-3	Kepkite apdengta. Apverskite praėjus pusei kepimo laiko.
		400	7-9		

Gaminimas su griliumi

Geriausiams rezultatams gauti, naudokite grilio groteles.

Įdėkite grilio groteles į orkaitę taip, kad jos nesiliestų su metaliniais orkaitės paviršiais, nes dėl to kilęs kibirkščiavimas gali sugadinti prietaisą.

SVARBU:

1. Kai grilį naudosite pirmą kartą, gali jaustis tepalų ir dūmų kvapas, atsirandantis nuo tepalų, naudojamų prietaiso gamyboje.
2. Veikiant griliui, durelės labia įkaista. **Neleiskite vaikams prisiliesti.**
3. Naudojant grilį, orkaitės vidaus sienelės bei griliaus grotelės labia įkaista, todėl naudokite virtuvines pirštines.

4. Jei grilis naudojamas labai ilgą laiko tarpą, normalu, jog elementai patys išsijungs, dėl termostato saugumo..
5. **Svarbu!** Jei gaminamas maistas dedamas į indą, įsitikinkite, kad jis tinkamas mikrobangų krosnei. Žr. skyrių "Indų tipai"
6. Kai naudojate grilį, riebalai gali užtikėti ant kitų element ir pridegti. Tai normalu ir nereiškia prietaiso gedimo.
7. Baigus kepti, išvalykite prietaiso vidų ir priedus, kad maisto likučiai neprisidžiūtų.

Gaminimas su griliumi

Lentelė ir rekomendacijos – Grilis be mikrobangų

Maistas	Kiekis (g)	Laikas (min.)	Rekomendacijos
Žuvis			
Ešerys	800	18-24	Uždėkite nedaug sviesto. Praėjus pusei kepimo laiko, apverskite ir pabarstykite žolelėmis.
Sardinės	6-8 žuvis.	15-20	
Mėsa			
Dešrelės	6-8 vnt.	22-26	Praėjus pusei kepimo laiko, subadykite ir apverskite.
Šaldyti sumuštiniai	3 vnt.	18-20	Praėjus pusei kepimo laiko, subadykite
Šonkauliai (apie 3 cm storio)	400	25-30	Patepkite aliejumi. Praėjus pusei kepimo laiko, apverskite.
Kita			
Skrebučiai	4 vnt.	1½-3	Kepant prižiūrėkite. Apverskite.
Kepti sumuštiniai	2 vnt.	5-10	Kepant prižiūrėkite.

Prieš gaminant, įkaitinkite grilį 2 minutes. Nebent naudojate griliaus groteles. Padėkite jas ant dubens, kad galėtų nubėgti vanduo ir riebalai. Nurodytas gaminimo laikas priklauso nuo maisto tipo ir kiekio. Prieš grilyje gaminant žuvį ar mėsą, patepkite ją augaliniu aliejumi, apiberkite prieskoniais ir palikite marinuotis kelioms valandoms. Druskos dėkite tik po gaminimo grilyje.

Dešrelės nesutrūkinės, jei jas, prieš gaminant grilyje, subadysite.

Praėjus pusei gaminimo su griliumi laiko, patikrinkite, kaip vyksta procesas, jei reikia, apverskite maistą ar patepkite jį aliejumi.

Grilis ypač skirtas ploniems mėsos ir žuvies gabalėliams gaminti. Plonesnius gabalėlius reikia apversti vieną kartą, storesnius – keletą. Gamindami žuvį, įkiškite jos uodegą į jos burną, tada tokią susuktą žuvį dėkite ant grilio grotelių.

Gaminimas su griliumi

Lentelė ir patarimai – Mikrobangos + Grilis

Funkcija “Mikrobangos + grilis” idealiai tinka greitam kepimui ir tuo pačiu maisto skrudinimui. Be to, galite kepti ir skrudinti sūriu padengtus

patiekalus. Mikrobangos ir grilius veikia tuo pačiu metu. Mikrobangos kepa, o grilis skrudina.

Maisto produktas	Kiekis (g)	Indas	Galia (W)	Laikas (min.)	Palaikymo laikas (min.)
Makaronai su sūriu	500	Žemas indas	400	12-17	3-5
Bulvės su sūriu	800	Žemas indas	600	20-22	3-5
Lazanija	apie 800	Žemas indas	600	15-20	3-5
Skrudintas sūris	apie 500	Žemas indas	400	18-20	3-5
2 vištienos šlaunelės (skrudintos)	po 200	Žemas indas	400	10-15	3-5
Vištiena	apie 1000	Žemas ir platus indas	400	35-40	3-5
Svogūnų sriuba su sūriu	2 x 200 g puodeliai	Sriubos dubuo	400	2-4	3-5

Prieš naudojant indą mikrobangų krosnelėje, įsitikinkite, ar jis tinkamas. Naudokite tik tinkamus mikrobangų krosnelei indus.

Indas, naudojamas kombinuotai mikrobangų ir grilio funkcijai, turi tikti abiems režimams. Žr. skyrių “Indų tipai”!

Atminkite, jog lentelė tik rekomendacinio pobūdžio, laikas, galia ir kt. priklauso nuo maisto tipo, temperatūros, drėgmės ir pan.

Jei gaminimo laiko neužteko maistui apskrudinti, padėkite jį po griliumi dar 5 ar 10 minučių.

Jei nenurodyta kitaip, gaminkite ant sukamosios lėkštės.

Lentelės duomenys pritaikyti šaltai orkaitei. Prieš gaminant, jos įkaitinti nereikia.

Lentelė ir patarimai – ruošiant mėsą ir pyragus

Mikrobangos / Karštas oras

Maisto produktas	Kiekis (g)	Galia (W)	Temperatūra °C	Laikas (Min.)	Laikymo laikas (min.)	Instrukcijos
Skrudinta jautiena	1000-1500	400	200	30-40	20	Indo neuždenkite Apverskite vieną kartą
Kiauliena	800-1000	200	180-190	50-60	20	Indo neuždenkite Apverskite vieną kartą
Viščiukas	1000/1200	400	200	30-40	10	Indo neuždenkite Apverskite viščiuką krūtinėle žemyn. Apverskite vieną kartą
Pusė viščiuko	500-1000	400	200	25-35	10	Indo neuždenkite Apverskite gabalėlius odele žemyn. Apverskite vieną kartą
Veršiena	1500/2000	200	180	60-65	20	Indo neuždenkite. Apverskite vieną ar du kartus. Apvertus neuždenkite.
Jautiena (viršutinė dalis)	1500-1800	200	200	80-90	20	Indo neuždenkite. Apverskite vieną ar du kartus

Mikrobangos / Kepimas

Konditeriniai gaminiai	Galia (W)	Temperatūra °C	Laikas (Min.)	Laikymo laikas (min.)	Instrukcijos
Šokoladinis – vyšnių pyragas	200	200	30	5-10	Sukamoji lėkštė, mažas grilis, Kepimo forma, Ø 28 cm
Varškės pyragas su vaisiais	400	180	40-45	5-10	Sukamoji lėkštė, mažas grilis, Kepimo forma, Ø 28 cm
Obuolių pyragas	200	185	40-45	5-10	Sukamoji lėkštė, mažas grilis, Kepimo forma, Ø 28 cm
Trupininis varškės pyragas	400	180	40-50	5-10	Sukamoji lėkštė, mažas grilis, Kepimo forma, Ø 26 cm
Riešutinis pyragas	200	170	30-35	5-10	Sukamoji lėkštė, Kepimo skarda

Skrudinimas ir kepimas

Patarimai, kaip skrudinti - kepti

Įpusėjus kepimo laikui, apverskite mėsos gabalėlius. Kai mėsa paruošta, palikite ją 20 minučių išjungtoje orkaitėje, neatidarius durelių. Taip mėsa liks sultinga.

Reikiama skrudinimo temperatūra ir laikas priklauso nuo keamos mėsos tipo ir kiekio.

Jei skrudinamos mėsos svoris neatsiranda lentelėje, pasirinkite svorio nustatymą ir prailginkite kepimo laiką.

Patarimai dėl indų

Patikrinkite, ar indas, kurį dėsite į orkaitę, tinkamas.

Karštus stiklinius Indus dėkite tik ant sauso virtuvinio rankšluosčio. Jei tokį indą padėsite ant šalto ar drėgno paviršiaus, stiklas gali suskilti. Išimdami karštus stiklinius indus iš orkaitės, mūvėkite virtuvines pirštines.

Patarimų lentelė – kepimas/karštas oras

Tipas	Indas	Lygis	Temperatūra	Laikas (min.)
Graikinių riešutų pyragas	Tradicinė kepimo skarda	Sukamoji lėkštė	170/180	30/35
Vaisių tortas	Kepimo skarda Ø 28 cm	Sukamoji lėkštė, mažos griliaus grotelės	150/160	35/45
Keksas	Tradicinė kepimo skarda	Sukamoji lėkštė	170/190	30/45
Pikantiški pyragai, pvz., pica su bulvėmis	Apvali stiklinė kepimo forma	Sukamoji lėkštė, mažos griliaus grotelės	160/180	50/70
Plikyti pyragai	Kepimo skarda Ø 26 cm	Sukamoji lėkštė, mažos griliaus grotelės	160/170	40/45
Želė	Stiklinis padėklas	1	110	35/45
Vyšnių pyragas	Stiklinis padėklas	1	170/180	35/45

Patarimas dėl pyragų kepimo indų

Dažniausiai naudojamos juodo metalo kepimo skardos. Jei naudosite mikrobangas, naudokite stiklinį, keraminį ar plastikinį kepimo indą, kuris turėtų būti atsparus 250°C. Jei naudosite tokius indus, pyragas taip neapskrus.

Patarimas, kaip kepti pyragus

Skirtingo kiekio ir tipo konditeriniai gaminiai reikalauja skirtingo kepimo laiko ir temperatūros. Pirma pabandykite žemesnius nustatymus, ir, jei reikia, tik tuomet naudokite aukštesnę temperatūrą. Kuo žemesnė temperatūra, tuo lygiau iškeps gaminy. Visada dėkite pyrago padėklą sukamosios lėkštės centre.

Pasiūlymai kepat**Kaip patikrinti, ar pyragas iškepęs**

Pabandykite storiausią kepinio dalį mediniu pagaliuku likus 10 minučių iki kepimo pabaigos. Jei pagaliukas neaplampa tešla, pyragas iškepęs.

Jei pyragas labai apskrudęs

Kitą kartą pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgesnį laiką.

Jei pyragas sausas

Baigus kepti, pyragą subadykite mediniu smeigtuku. Tuomet pyragą palaistykite vaisių sultimis ar alkoholiniu gėrimu. Kitą kartą padidinkite kepimo temperatūrą 10°C ir sumažinkite kepimo laiką.

Pyragas prilipo

Iškepus, palikite pyragą atvėsti 5 - 10 minučių ir išimti jį iš kepimo skardos bus daug lengviau. Jei pyragas vistiek lengvai neišimamas, atsargiai perbraukite peiliu jo kraštus. Kitą kartą gerai ištepkite kepimo skardą riebalais.

Patarimas, kaip taupyti energiją

Kai kepatė daugiau nei vieną pyragą, patartina kepti juos vieną po kito, kuomet orkaitė dar karšta. Taip sumažės kitų pyragų kepimo laikas.

Geriausia, jog naudotumėte tamsios spalvos kepimo indus – dažytus ar juodos emalės – nes tokie indai geriau sugeria karštį.

Kuomet kepimo laikas ilgas, galite išjungti orkaitę likus 10 minučių iki kepimo pabaigos ir išnaudoti likusią šilumą kepimui pabaigti.

Kokius indus naudoti?

Mikrobangų funkcija

Naudodami mikrobangų funkciją, turėkite omenyje, kad mikrobangas atspindi metaliniai paviršiai. Stiklas, porcelianas, moliniai indai, plastikas ir popierius pralaidūs mikrobangoms.

Todėl **metaliniai indai bei indai su metalinėmis detalėmis ar dekoracijomis negali būti naudojami mikrobangų krosnelėje**. Stikliniai ir moliniai indai su **metalo dekoracijomis ar sudedamąja dalimi** (pvz., kristalais) negali būti naudojami mikrobangų krosnelėje.

Idealiai mikrobangų krosnei tinka stikliniai indai, ugniai atsparus porcelianas ar molis, ar karščiui atsparus plastikas. Labai plonas, trapus stiklas ar porcelianas gali būti kaitinamas krosnelėje tik trumpą laiką.

Karštas maistas perduoda karštį indui, kuris gali labai įkaisti. Todėl išimdami indą iš krosnelės, mūvėkite **virtuvines pirštines!**

Kaip patikrinti, ar indas tinkamas naudojimui

Įdėkite indą, kurį norite naudoti, į krosnelę 20 sekundžių maksimaliu galingumu. Jei jis šaltas ar vos įšilęs, vadinasi, tinkamas naudoti. Tačiau jei jis įkaista ar kibirkščiuoja, tokio indo negalima naudoti mikrobangų krosnelėje.

Grilis ir karšto oro funkcija

Naudojant grilio funkciją indai turi būti atsparūs karščiui (bent 300°C).

Grilio funkcijai naudoti plastikinius indus draudžiama.

Mikrobangos + grilis

Mikrobangų+grilio funkcijai tinkami indai, kuriuos galima naudoti ir mikrobangų funkcijai, ir grilio režimui.

Aliuminio indai ir folija

Maistą aliuminio induose ar folijoje dėti į mikrobangų krosnelę galima tuomet, kai:

- Aliuminio indas ne aukštesnis nei 3 cm ir nesiliečia su krosnelės sienelėmis (**minimalus atstumas 3 cm**). Bet koks aliuminio dangtis turi būti nuimtas.
- Aliuminio indas padėtas tiesiai ant sukamosios lėkštės. Jei naudojate groteles, padėkite aliuminio indą ant porcelianinės lėkštės. Niekada nedėkite aliuminio indo tiesiai ant grotelių!
- Gaminimo laikas ilgesnis, nes mikrobangos pereina tik maistą nuo viršaus. Jei abejojate, geriausia naudoti tik mikrobangoms tinkamus indus.
- Aliuminio folija naudojama maisto atitirpinimui, nes atspindi mikrobangas. Subtilus maistas (paukštiena, malta mėsa) apsaugomas nuo perkaitimo uždengus jo kraštus.
- **Svarbu:** aliuminio folija negali liestis su krosnelės vidaus sienelėmis, nes tai gali sukelti kibirkštis.
- Vadovaukitės gamintojo nurodymais, pateiktais ant pakuotės.

Dangčiai

Mes rekomenduojame naudoti stiklinį ar plastikinį dangtį, nes jis:

1. sustabdys nuo drėgmės susidarymo (ypač ilgai gaminant);
2. sutrumpins gaminimo laiką;
3. neleis maistui išsausėti;
4. išsaugos maisto aromata.

Dangtis turi turėti skylutes ar angas, kad nesusidarytų spaudimas. Plastikiniai maišeliai taip pat turi būti atidaryti. Vaikiško maistelio buteliukai ar indeliai bei panašūs indai gali būti kaitinami tik neuždengti, priešingu atveju jie gali sutrūkti.

Kokius indus naudoti?

Indų tipas

Žemiau pateiktoje lentelėje rasite rekomendacijas, kokie indai tinkami naudoti krosnelėje.

Indų tipas	Veikimo režimas	Mikrobangos		Grilis	Mikrobangos + Grilis
		Atitirpinimas / kaitinimas	Gaminimas		
Stiklas ir porcelianas 1) Naudojami namų buityje, neatsparūs ugniai, galima plauti indaplovėje		taip	Taip	ne	Ne
Glazūruotas porcelianas Atsparus ugniai stiklas ir porcelianas		taip	taip	taip	taip
Porcelianas, akmenis indai 2) Neglazūruoti arba glazūruoti indai be metalo dekoracijų		taip	taip	ne	ne
Moliniai indai 2) Glazūruoti Neglazūruoti		taip ne	taip ne	ne ne	ne ne
Plastikiniai indai 2) Atsparūs karščiui iki 100°C Atsparūs karščiui iki 250°C		taip taip	ne taip	ne ne	ne ne
Plastikinės pakuotės 3) Plastikinės pakuotės maistui Celofanas		ne taip	ne taip	ne ne	ne ne
Popieriniai, kartoniniai, pergamentiniai indai 4)		taip	Ne	ne	ne
Metalas Aliuminio folija Aliuminio pakuotės 5) Priedai (grotelės)		taip ne ne	ne taip ne	taip taip taip	ne taip taip

1. Be auksinių ar sidabrinių detalių; kristalų.
2. Vadovaukitės gamintojo nurodymais!
3. Nenaudokite metalinių segtukų maišelių uždarymui. Maišeliuose pradurkite skylutes. Plėvelę naudokite tik maisto uždengimui.
4. Nenaudokiet popierinių lėkščių.
5. Tik negilūs aliuminio indai be dangčių. Aliuminio indai neturi liestis su vidaus sienelėmis.

Valymas ir priežiūra

Prietaisą valykite reguliariai.

Įspėjimas! Prietaisą valykite reguliariai, pašalindami visus maisto likučius. Jei krosnelė ilgą laiką nevaloma, jos paviršius gali labai užsiteršti, o tai **sutrumpins krosnelės veikimo laiką, be to, tai gali sukelti pavojingų situacijų.**

Įspėjimas! Valyti prietaisą galima tik jį išjungus. Ištraukite jo kištuką iš elektros tinklo arba išjunkite elektros tiekimą.

Nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių ar šiurkščių kempinėlių prietaisui valyti, nes jos gali subraižyti paviršius ar palikti dėmes.

Nenaudokite aukšto spaudimo ar garinių prietaisų krosnelės valymui.

Krosnelės priekis

Paprastai krosnelės priekį pakanka nuvalyti drėgna šluoste. Jei jis labai nešvarus, į vandenį, kuriuo valote, įpilkite keletą lašų indų ploviklio. Po to nusauskite paviršius.

Krosnelei su aliuminio priekiu naudokite stiklų valiklį ir minkštą šluostę, kuri nepalikytų pūkų ar ruožų. Valykite nuo vieno šono iki kito per daug nespausdami paviršiaus.

Nedelsiant nuvalykite kalkių, riebalų, krakmolo ar kiaušinių baltymų dėmes. Šios dėmės gali sukelti koroziją.

Saugokite, kad į krosnelės vidų nepatektų vandens.

Krosnelės vidaus valymas

Po kiekvieno krosnelės naudojimo nuvalykite vidines sienelės drėgna šluoste, taip lengvai pašalinsite maisto likučius, susikaupusius ant prietaiso sienelių.

Sunkiau pašalinamiems nešvarumams naudokite valymo priemones be šveičiamųjų dalelių. **Nenaudokite orkaitėms skirtų purškiklių ar kitų šveičiamųjų dalelių turinčių valymo priemonių ar šiurkščių kempinėlių.**

Durės ir orkaitės priekis visada turi būti švarus, kad durės gerai užsidarytų ir atsidarytų.

Į krosnelės ventiliavimo angas neturi patekti vandens.

Reguliariai išimkite sukamąją lėkštę bei jos laikiklį ir nuvalykite krosnelės vidaus pagrindą, ypač jei kaitinant buvo išsilieję skysčiai.

Nejunkite krosnelės, kol sukamoji lėkštė bei jos laikiklis nebus istatyti į vietą.

Jei krosnelės vidus labai nešvarus, ant sukamosios lėkštės padėkite stikline su vandeniu ir įjunkite 2 ar 3 minutėms maksimalia jėga. Susikaupę garai suminkštins nešvarumus, kuriuos po to lengvai nuvalysite minkšta šluoste.

Nepageidaujamas kvapus (pvz., po žuvies gaminimo) galima lengvai išnaikinti. Į stiklinę vandens įlašinkite keletą lašų citrinos sulčių. Įdėkite šaukštą kavos, kad vanduo nepervirtų. Kaitinkite vandenį 2-3 minutes maksimaliu galingumu.

Viršutinė sienelė

Jei krosnelės viršutinė sienelė yra nešvari, galite nulenkti grilį, kad valymas būtų lengvesnis.

Prieš nulenkdami grilį, įsitikinkite, jog jis atvėsęs, kad išvengtumėte nudegimų. Atlikite šiuos veiksmus:

1. Pasukite grilio laikiklius 90° kampu (1).
2. Švelniai nulenkite grilį (2). **Nenaudokite papildomos jėgos, nes galite pažeisti grilį.**
3. Nuvalę viršutinę krosnelės sienelę, atlenkite grilį atgal (2) į jo vietą.

Krosnelės generatorių apsaugantis skydelis (3), esantis prietaiso viršutinėje sienelėje, visada turi būti švarus. Bet kokie maisto likučiai, besikaupiantys ant skydelio, gali sukelti gedimą ar net kibirkštis.

Valymui nenaudokite šveičiamųjų dalelių turinčių ir aštrių valymo priemonių.

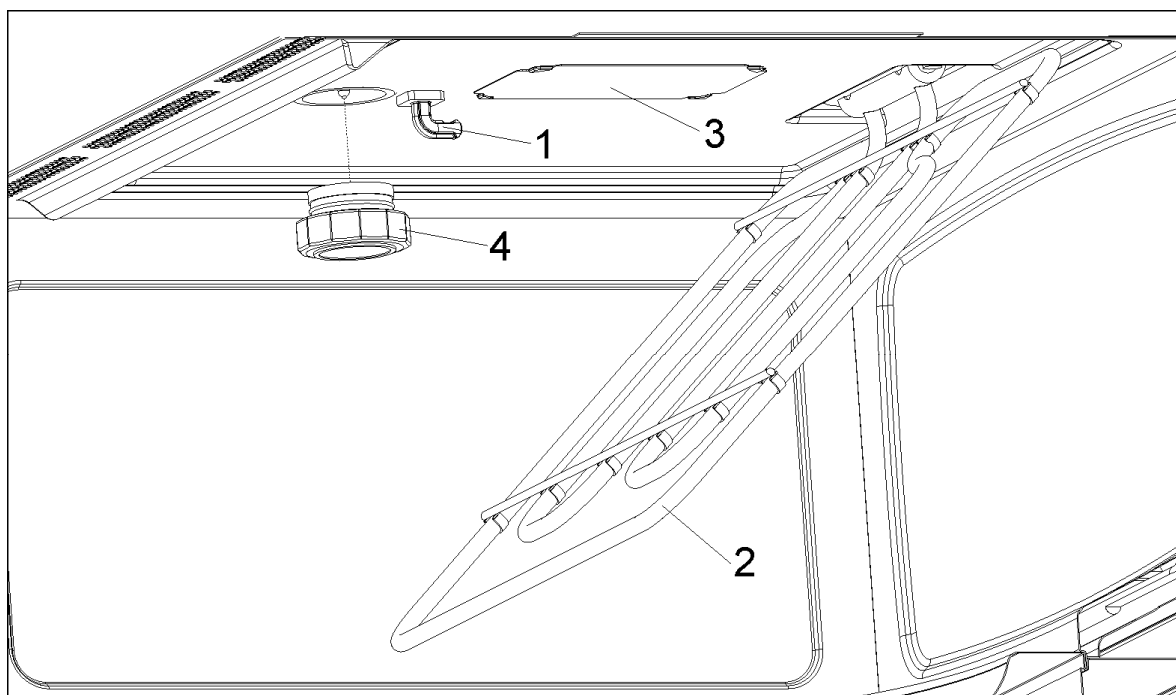
Kad išvengtumėte rizikos, nenuimkite krosnelės generatorių apsaugančio skydelio.

Lemputės gaubtelis (4) yra orkaitės viršutinėje sienelėje ir jis lengvai nuimamas valymui. Tiesiog atsukite jo varžtelius ir nuplaukite jį vandens ir indų plovimo priemonės mišiniu.

Priedai

Po kiekvieno naudojimo, priedus nuvalykite. Jei jie labai nešvarūs, pirmiausia juos pamerkite ir tada išvalykite naudodami šepetėlį ir kempinėlę. Priedus galima plauti indų plovimo mašinoje.

Sukamoji lėkštė ir jos laikiklis visada turi būti švarūs. Prietaisą įjunkite tik tuomet, kai lėkštė ir jos laikiklis bus savo vietoje.



Ką daryti, jei prietaisas neveikia?

ĮSPĖJIMAS! Bet kokį prietaiso remontą turi atlikti tik kvalifikuotas specialistas. Atlikti bet kokį šio prietaiso remontą nekvalifikuotam asmeniui yra pavojinga.

Jums nereikia kreiptis į artimiausią techninio aptarnavimo centrą, norint išspręsti šias problemas:

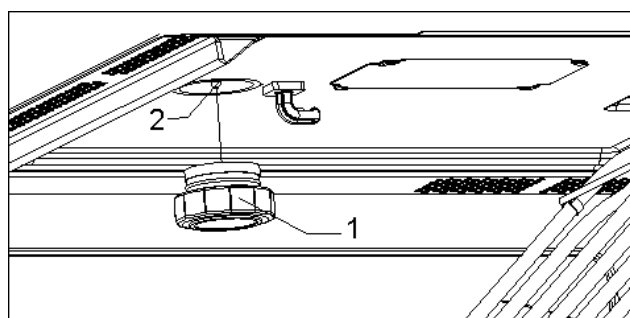
- **Nedega ekranas!** Patikrinkite, ar:
 - nebuvo išjungtas laiko indikavimas (žr. skyrių Pagrindiniai nustatymai).
- **Spaudžiant mygtukus, prietaisas nereaguoja!** Patikrinkite, ar:
 - aktyvus apsaugos blokas (žr. skyrių Pagrindiniai nustatymai).
- **Prietaisas neveikia!** Patikrinkite, ar:
 - elektros laido kištukas gerai įkištas į rozetę.
 - krosnelė įjungta.
 - durelės gerai uždarytos. Uždarant dureles turi pasigirsti užsifiksavimo garsas.
 - tarp prietaiso durelių ir korpuso nėra pašalinių daiktų, trukdančių durelėms užsidaryti.
- **Prietaisui veikiant, girdisi keisti garsai!** Patikrinkite, ar:
 - prie prietaiso elektrinio lanko, esančio krosnelės viduje, nesiliečia kokie nors pašaliniai metaliniai daiktai (žr. skyrių Tinkami indai).
 - indas neliečia krosnelės sienelių.
 - krosnelės viduje nėra palikta stalo ar kitų virtuvinių įrankių.
- **Maistas nešyla arba šyla labai lėtai!** Patikrinkite, ar:
 - netyčia neįdėjote metalinio indo.
 - pasirinkote tinkamą gaminimo laiką ir galios lygį.
 - maisto kiekis, kurį įdėjote į krosnelę, nėra per didelis, ir ar maistas nėra per šaltas.

- **Ar maistas nėra per karštas, per sausas ar sudegęs!** Patikrinkite, ar pasirinkote tinkamą gaminimo laiką ir galios lygį.
- **Baigus gaminti, girdisi keistas garsas!** Tai ne problema. Dar kurį laiką po gaminimo pabaigos veikia vėsinimo ventiliatorius. Kai temperatūra pakankamai nukrinta, ventiliatorius automatiškai išsijungia.
- **Prietaisas įsijungia, tačiau vidaus apšvietimas - ne!** Jei visos kitos krosnelės funkcijos veikia gerai, vadinasi bus perdegusi vidaus apšvietimo lemputė. Tokiu atveju, krosnele vis dar galima naudotis.







Lemputės pakeitimas

Norėdami pakeisti lemputę:

- išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Ištraukite laido kištuką iš rozetės arba išjunkite elektros tiekimą.
- atsukite ir nuimkite stiklinį lemputės gaubtą **(1)**.
- Išsukite halogeninę apšvietimo lemputę **(2)**. **Įspėjimas! Lemputė gali būti karšta.**
- Įsukite naują 12V / 10W halogeninę lemputę. **Įspėjimas! Tiesiai nelieskite lemputės paviršiaus pirštais, nes galite ją pažeisti.** Vadovaukitės gamintojo instrukcija.
- Prisukite atgal lemputės gaubtą **(1)**.
- Krosnelę vėl įjunkite į elektros tinklą.



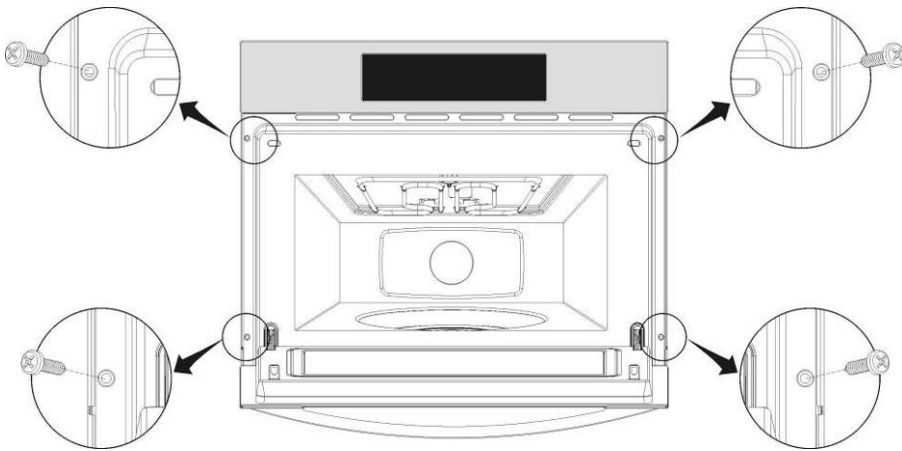
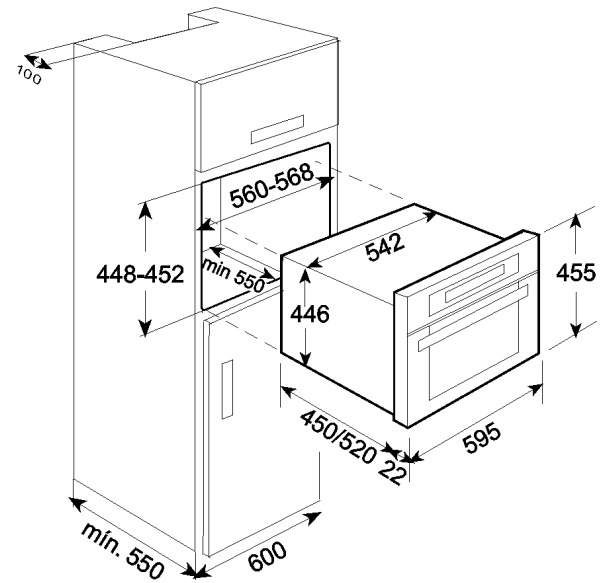
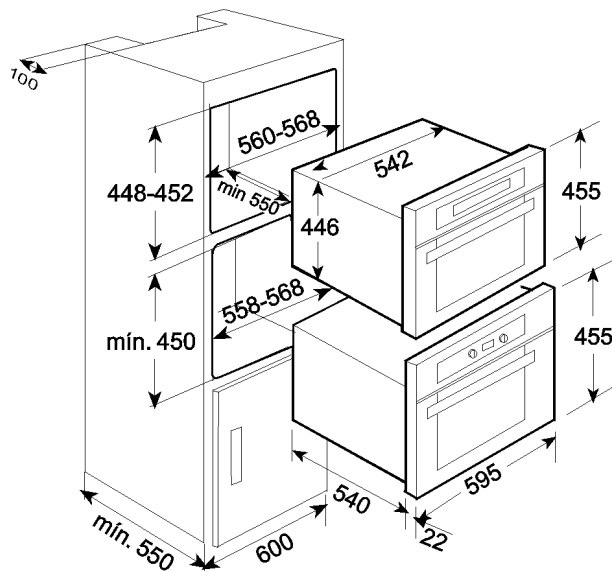
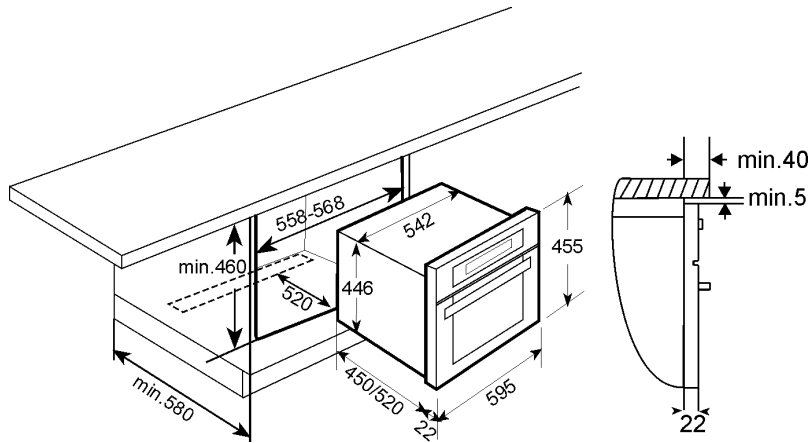
Funkcijų aprašymas

Simbolis	Funkcija	Mikrobangų galia	Maisto rūšis
	Mikrobangos	200 W	Palaipsnis maisto atitirpinimas; karšto maisto palaikymas
		400 W	Kepimas nedideliu karščiu; ryžių virimas Greitas atitirpinimas, kūdikių maistelio pašildymas
		600 W	Maisto šildymas ir gaminimas
		800 W	Daržovių ir kito maisto virimas Atsargus virimas ir šildymas, Nedidelio maisto kiekio šildymas ir virimas
		1000 W	Greitai kaitinami skysčiai
	Mikrobangos + Grilis	200 W	Maisto skrudinimas
		400 W	Paukštienos ir kitos mėsos kepimas grilyje
		600 W	Pyragų ir patiekalų, padengtų sūriu, kepimas
	Grilis		Maisto gaminimas grilyje
	Grilis + Ventilatorius	---	Mėsos ir žuvies kepimas grilyje
		---	Paukštienos kepimas grilyje
		---	Bulvės – užšaldytos, jų atitirpinimas ir skrudinimas
	Karštas oras	---	Skrudinimas ir kepimas
	Mikrobangos + Karštas oras	200-600W	Greitas mėsos, žuvies ir paukštienos skrudinimas. Pyragų kepimas

Techniniai duomenys

- AC įtampa..... (žr. Techninių duomenų lentelėje)
- Galia..... 3400 W\
- Grilio galia..... 1500 W
- Karšto oro galia..... 1500W
- Mikrobangų galia..... 1000 W
- Mikrobangų dažnis... 2450 MHz
- Išorės matmenys (PxAxG)..... 595 × 455 × 542 mm
- Vidaus matmenys (PxAxG)..... 420 × 210 × 390 mm
- Talpa..... 32 l
- Svoris..... 35 kg

Asennus / Montavimas



FI

- Työnnä uuni keskelle kaappia perälle asti.
- Avaa mikroaaltouunin luukku ja kiinnitä laite kaappiin laitteen mukana toimitetulla neljällä ruuvilla. Työnnä ruuvit etuosassa olevien reikien läpi.

LT

- Gerai įstatykite prietaisą į nišą išcentruokite jį.
- Atidarykite mikrobangų krosnelės dureles ir priveržkite prietaisą prie baldų, naudodami komplekte esančius varžtus. Įstatykite varžtus į tam skirtas priekinėje prietaiso pusėje esančias skylės.

