

Mikrolaineahi

WMF200G
WMF201G
WMF200GNB



www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

PAIGALDUS

- * **HOIATUS.** Kontrollige ahi üle vigastuste suhtes, näiteks viltune või paindunud uks, vigastatud uksetihendid ja tihenduspiind, katkised ja lõtvunud uksehinged ning riivid ja nende vastasdetailid ahju õõnes või ukse küljes. Kui on mingeid on vigastusi, siis ärge ahju kasutage ja teatage neist teenindustöötajale.
- * Maandusega pistiku nõuetele mittevastav kasutamine võib põhjustada elektrilöögi ohtu.
- * Kui maandamise juhised jäävad ebaselgeteks või on kahtlusi mikrolaineahju maanduse nõuetele vastamise suhtes, pidage nõu kvalifitseeritud elektrikule või hooldustehnikule.
- * Selle seadme maandamine on kohustuslik. Tootja ei võta mingit vastutust inimeste ja loomade vigastuste ega materiaalsete kahjude eest, mis tulenevad selle nõude eiramisest.
- * Tootja ei vastuta mis tahes probleemide eest, mis tulenevad kasutaja suutmatusest järgida neid juhiseid.
- * Mikrolaineahi tuleb paigaldada tasasele, liikumatule pinnale, mis on suuteline taluma ahju raskust ja ahjus küpsetatava toidu raskust.
- * Ärge paigutage ahju kohta, kus sellele mõjub kuumus, niiskus või kus eritub palju niiskust ning kergsüttivate materjalide lähedusse.
- * Ärge kasutage ahju ilma pöördaluseta ja pöördaluse tugevdat, mis on nõutavates kohtades.
- * Pistik peab olema täielikult ligipääsetav, et seda saaks hädalokurras hõlpsalt eemaldada.
- * Veenduge, et toitejuhe pole vigastatud ja see ei kulge ahju all või ahju peal kuumade ja teravate servade vastas.
- * Ärge kasutage ahju õues.
- * Veenduge, et tüübisildil toodud pinge vastab teie kodus kasutatava voolupinge parameetritele.
- * Ärge eemaldage mikrolainete sisemisi kaitseplaate, mis asuvad ahjuõõne küljeseinal. Need takistavad rasva- ja toiduosakeste pääsemist mikrolaine sisselaskekanalitesse.
- * Enne paigaldamist veenduge, et ahjuõõs on tühi.
- * Veenduge, et seade ei ole kahjustatud. Kontrollige, kas ahju uks sulgub kindlalt vastu uksetuge ja veenduge, et siseukse tihend ei ole kahjustatud. Tühjendage ahi ja puhastage selle sisemus, kasutades pehmet niisket lappi.
- * Ärge kasutage seadet, kui selle toitekaabel või -pistik on defektne, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud. Ärge laske toitejuhtmel ega pistikul märjaks saada. Hoidke juhe eemale kuumadest pindadest, mida on elektrilöögi, tulekahju ja muude õnnetuste oht.
- * Ärge kasutage pikendusjuhet, kui toitejuhe on liiga lühike, siis laske kvalifitseeritud elektrikul või hooldustehnikul paigaldada pistikupesa seadme lähedusse.
- * Ärge paigaldage seadet köögikapi seintele lähemal kui 45 mm. Ebapiisav õhuvahetus võib halvasti mõjuda ahju töövõimele ja -eale.

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

Lugege tähelepanelikult läbi ja hoidke hilisemaks kasutamiseks alles

- * Kui materjal mikrolaineahju sees / mikrolaineahjust väljaspool süttib või eraldub suitsu, siis hoidke mikrolaine ahju uks suletuna ja lülitage mikrolaineahi välja. Lahutage toitejuhe või lülitage toide välja kaitsmest või kaitselülitist.
- * Ärge jätke mikrolaineahju järelevalveta, eriti siis, kui kasutate toiduvalmistamise protsessis paberit, plastikut või muid süttivaid materjale. Paber võib söestuda või põleda ja mõned plastikud võivad sulada, kui neid kasutatakse toidu kuumutamisel.

HOIATUS.

- * Kui uks või ukse tihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada enne, kui see on pädeva isiku poolt remonditud.

HOIATUS.

- * Mis tahes hooldus- või remonditööde tegemine, mis hõlmab mikrolainete energia mõjude eest kaitsva katte eemaldamist, on ohtlik ja tuleb jätta pädeva isiku hooleks.

HOIATUS.

- * Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimis, tohivad lapsed tekkiva kuumuse tõttu kasutada mikrolaineahju vaid vanemate järelevalve all.

! HOIATUS. * Ärge kasutage mikrolaineahju õhukindlalt suletud pakendite soojendamiseks, kuna need võivad plahvatada.

- * Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Tegutsege ettevaatlikult, et vältida mikrolaineahju sees olevate kütteelementide puudutamist.
- * Alla 8-aastasi lapsi tuleb hoida pideva järelevalve all.
- * See mikrolaineahi on ette nähtud toidu ja jookide ülessoojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ja soojenduspatjade, susside, käsnaade, niiskete lappide ja sarnaste esemete kuumutamine toob kaasa vigastuse, süttimise või tulekahju ohu.
- * Seda seadet tohivad kasutada lapsed, kes on vähemalt 8-aastased ja vanemad ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud, kui nad tegutsevad nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all, kasutades seadet turvalisel viisil ning mõistes kaasnevaid ohte.
- * Seadme puhastamine ja hooldamine on lubatud ainult järelevalvatavatel lastel, kes on vähemalt 8-aastased. Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks. Hoidke seade ja selle juhe vähem kui 8-aastaste laste käeulatuses eemal.
- * Ärge kasutage oma mikrolaineahju tervete munade (kas koorega või ilma) keetmiseks või soojendamiseks, sest need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainesoojendamise lõppemist.
- * See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks mäestikus, mille kõrgus on üle 2000 m.

! See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välistaimeri või kaugjuhtpuldil abil. Ärge jätke mikrolaineahju järelevalveta, kui kasutate rohkelt rasva või õli, kuna need võivad üle kuumeneda ja põhjustada tulekahju!

- * Ärge kuumutage ega kasutage kergestisüttivaid materjale mikrolaineahjus või selle lähedal. Aurud võivad põhjustada tuleohu või plahvatuse.
- * Ärge kasutage mikrolaine ahju riiete, paberi, maitseainete, ürtide, puidu, lillede või muude süttivate materjalide kuivatamiseks. See võib põhjustada tulekahju.
- * Ärge kasutage selles seadmes sööbivaid kemikaale ega auru. Sellist tüüpi mikrolaineahi on mõeldud toidu soojendamiseks ja küpsetamiseks. See ei ole mõeldud kaubanduslikuks või laboratoorseks kasutamiseks.
- * Ärge riputage ega asetage ahju uksele esemeid, sest see võib kahjustada ahju ava ja hingi. Ukse käepidet ei tohi kasutada asjade riputamiseks.

TÕRKEOTSINGU JUHEND

Kui mikrolaineahi ei tööta, ärge helistage teenindusse enne, kui olete kontrollinud järgmist:

- * Pistik on korralikult pistikupessa ühendatud.
- * Uks on korralikult kinni.
- * Kontrollige kaitsmeid ja veenduge, et elektrivarustus toimib.
- * Kontrollige, kas mikrolaineahjul on küllaldane ventilatsioon.
- * Oodake 10 minutit, seejärel püüdke mikrolaineahju ust veelkord avada.
- * Avage ja sulgege uks, enne kui uuesti proovite.

Selle eesmärgiks on vältida tarbetuid tasulisi telefonikõnesid.

Kui helistate teenindusse, teatage palun mikrolaineahju seerianumber ja tüübi number (vt andmeplaati).

Lisateavet leiate garantii brošüürist.

Toitekaabli väljavahetamisel tuleb see asendada originaaltoitekaabliga, mille võite saada kohalikust teeninduskeskusest. Toitejuhtme võib asendada ainult väljaõppinud hooldustehnik.

! HOIATUS. * Hooldustöid võib teha ainult väljaõppinud hooldustehnik. Ärge eemaldage ühtegi katet.

ETTEVAATUSABINÕUD

ÜLDIST

See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja sarnastes keskkondades nagu:

- * Bürooköökide alad kauplustes, kontorites ja teistes töökeskkondades;
- * Maamajad;
- * Klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elukeskkondades;
- * Hommikusoõigiga öömaja tüüpi teenindusasutused.

Muu kasutus ei ole lubatud (nt ruumi kütmine).

- * Seadet ei tohi kasutada, kui selles pole toitu. Selline kasutus kahjustaks tõenäoliselt seadet.
- * Mikrolaineahju ventilatsiooniavad ei tohi kinni katta. Õhu sissevõtuavade või õhutusavade blokeerimine võib kahjustada mikrolaineahju ja mõjuda negatiivselt küpsetustulemustele.
- * Pange sellesse klaas vett. Vesi neelab mikrolaineenergia ja mikrolaineahjule ei teki kahjustusi. Ärge lülitage tühja ahju mingil juhul sisse.
- * Ärge hoidke ega kasutage seadet välitingimustes.
- * Ärge kasutage seda seadet köögikraani lähedal, niiskes keldris ega ujumisbasseini läheduses ega muus sarnases kohas.
- * Ärge kasutage ahju panipaigana.
- * Enne kui panete mikrolaineahju paber- või kilekoti, eemaldage sellelt metallist kinnituselemendid.
- * Ärge kasutage mikrolaineahju friteerimiseks, sest õli temperatuuri ei ole võimalik kontrollida.
- * Kasutage põletuste vältimiseks pajalappe või ahjukindaid, kui puudutate pärast toiduvalmistamist anumaid, mikrolaineahju osi ja potte.

VEDELIKUD

nt joogid või vesi. Vedelik võib kuumeneda üle keemispunkti ilma iseloomulike mullide tekkimiseta. Selle tagajärjeks võib olla kuuma vedeliku ootamatu ülekeemine.

Selle vältimiseks toimige järgmiselt:

- * Vältige kitsa kaela ja sirgete seintega anumate kasutamist.
- * Segage vedelikku, enne kui anuma mikrolaineahju asetate.
- * Pärast kuumutamist jätke anum mõneks ajaks mikrolaineahju ja enne eemaldamist segage uuesti ettevaatlikult.

ETTEVAATUST

Pärast imikutoidu või vedelike soojendamist lutipudelis või imikutoidu purgis, liigutage toitu ja kontrollige selle temperatuuri enne serveerimist. See tagab kuumuse ühtlase jaotumise ja aitab vältida kõrvetamist või põletusi.

KESKKONNAALASED SOOVITUSED

- * Pakendikarp on täielikult taaskasutatav, mida kinnitab vastav sümbol. Järgige kohalikke jäätmekäitluse eeskirju. Hoidke pakend, mis võib olla ohtlik (kilekotid, polüstüreen jne), lastele kättesaamatus kohas.
- * See seade on tähistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE). Tagades toote nõuetekohase utiliseerimise aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mida vae jäätmekäitus selle toote puhul võib kaasa tuua.
- * Sümbol tootel või tootega kaasnevates dokumentides tähendab, et seda seadet ei tohi käsitleda majapidamisjäätmena. Selle asemel tuleb toode viia elektri- ja elektrooniliste seadmete kogumispunkti.
- * Utiliseerimine tuleb läbi viia vastavalt kohapeal kehtivatele jäätmekäitlusmäärustele.
- * Üksikasjalikuma info saamiseks toote jäätmekäitluse, taastamise ja korduvkasutusse saatmise kohta pöörduge kohaliku omavalitsusse, kohaliku majapidamisjäätmete käitlusega tegeleva ettevõtte poole või kauplusesse, kust te toote ostsite.
- * Enne äraviskamist lõigake maha toitekaabel, nii et seadet ei saaks uuesti elektrivõrku ühendada.



HOOLDUS JA PUHASTAMINE

- * Kui mikrolaineahju ei hoita puhtana, võib selle pind kahjustuda, mis võib avaldada negatiivset mõju seadme kasutuseale ja põhjustada ohtlikke olukordi.
- * Ärge kasutage metallist küürimispadjandeid, abrasiivseid puhastusaineid, terasvillast padjandeid, kareid pesulappe jne, mis võivad juhtpaneeli ja mikrolaineahju sise- ning välispinda kahjustada. Kasutage lappi pehmetoimelise pesuainega või paberkäterätikut ja puhustipudelisi klaasipuhastusvahendit. Piserdage klaasipuhastusvahendit paberkäterätikule.
- * Kasutage pehmet lappi, mida on niisutatud pehmetoimelise pesuainega, et puhastada sisepindu, ukse sise- ja välispinda ning ukseava.
- * Ärge kasutage auruga töötavaid puhastusseadmeid mikrolaineahju puhastamiseks.
- * Mikrolaineahju tuleb korrapäraselt puhastada ja mistahes toidujäägid tuleb eemaldada.
- * Eemaldage pöördalus ja selle tugi regulaarsete ajavahemike järel, eriti juhul, kui toitu on ahju loksunud, ning pühkige ahju põhi puhtaks.
- * Puhastamine on ainus hooldus, mida tavaoludes vaja on. Seda tohib teha pärast mikrolaineahju võrgust lahti ühendamist.
- * Ärge piserdage otse mikrolaineahju.
- * See mikrolaineahju on ette nähtud toidu valmistamiseks nõuetekohastes nõudes.
- * Ärge laske rasva või toiduosakestel ukse ümbrusse koguneda.
- * See toode on varustatud funktsiooniga AUTOMAATPUHASTUS, mis võimaldab ahju sisemust lihtsalt puhastada. Üksikasjalikumate teavete leiata jaotisest AUTOMAATPUHASTUS.
- * Grilli küttekeha puhastamist ei vaja, sest tugev kuumus põletab ära kõik pritsmed.
- * Kui grilli ei kasutata regulaarselt, tuleb lasta sel töötada 10 minutit kuus, et põletada ära mis tahes pritsmed tuleohu vähendamiseks.

TARVIKUD

- * Turul on saadaval erinevaid tarvikuid. Enne ostmist veenduge, et need on mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad.
- * Mikrolaineahju kasutamise ajal pole lubatud kasutada metallist toidu- ja karastusjookide nõusid.
- * Enne toiduvalmistamist veenduge, et tarvikud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks ja lasevad läbi mikrolaineid.
- * Kui panete toidu ja tarvikud mikrolaineahju, veenduge, et need ei puuduta ahjuõnt.
- * See on eriti oluline nõude puhul, mis on valmistatud metallist või metallosadest.
- * Kui metalli sisaldavad tarvikud puutuvad kokku mikrolaineahju sisemusega ajal, mil ahi töötab, võib sellest tekkida säde ja mikrolaineahi võib saada kahjustusi.
- * Parema tulemuse saamiseks peaksite küpsetusnõu asetama sisemise lamedapõhjalise lohu keskele.
- * Seadme komplektis on järgmised mikrolaineahju ja grilli tarvikud.



Traatraam



KLAASIST PÖÖRDALUS

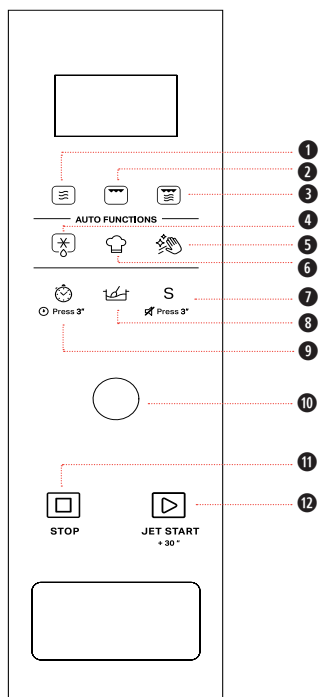


PÖÖRDALUSE TUGI

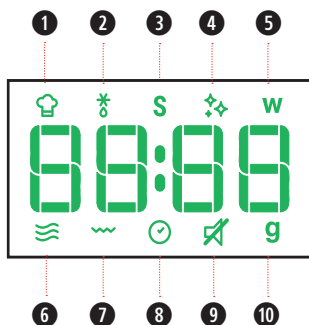
Tehnilised andmed

Andmed	WMF200G/WMF201G/WMF200GNB
Toitepinge	230–240 V ~50 Hz
Nimisisendvõimsus	1200 W
Grill	1000 W
Välismõõtmed (kõrgus × laius × sügavus)	390 × 594 × 349
Sisemõõtmed (kõrgus × laius × sügavus)	210 × 315 × 329

JUHTPANEELI KIRJELDUS



- 1 Mikrolained
- 2 Grill
- 3 Combi Grill (Grillimine koos mikrolainetega)
- 4 Automaatsulatus
- 5 Automaatpuhastus
- 6 Automaatküpsetus
- 7 Kõõgitaimer / Vaigistamine Sees/Väljas 3 sekundi pärast
- 8 Pehmendus ja sulatus
- 9 Erifunktsioonid / Kella seadistamine 3 sekundi kaupa
- 10 Pöördnupp
- 11 VÄLJAS
- 12 KÄIVITUS / KIIRKÄIVITUS



- 1 Automaatküpsetuse ikoon
- 2 Sulatuse ikoon
- 3 Erifunktsioonide ikoon
- 4 Automaatpuhastuse ikoon
- 5 Mikrolainete võimsuse (vattides) ikoon
- 6 Mikrolainete ikoon
- 7 Grilli ikoon
- 8 Kellaaja/Aja sisestamise ikoon
- 9 Vaigistamise väljalülituse ikoon
- 10 Kaalu (grammides) ikoon

OOTEREŽIIM

Ahi on ooterežiimis, kui kuvatakse kell (kui kellaeg pole seadistatud, siis kuvatakse näidikul sümbol “:”).

SÄÄSTEV OOTEREŽIIM Selle funktsiooni seadistamisel saab säästa energiat. Ooterežiimis võite all hoida **NUPPU** 3 sekundit, et siseneda režiimi **SÄÄSTEV OOTEREŽIIM**.

Pärast küpsetamise lõppemist kuvatakse 10 sekundi jooksul näidikul kellaeg või “:” ja lülitub sisse **SÄÄSTEV OOTEREŽIIM**. Kui hoiate **NUPPU** all 3 sekundit, siis see režiim lülitub välja.

KÄIVITUSKAITSE/LAPSELUKK

SEE AUTOMAATNE TURVAFUNKTSIOON aktiveeritakse üks minut pärast mikrolaineahju naasmist režiimi “Ooterežiim”.

Kui turvafunktsioon on aktiveeritud, tuleb küpsetamise alustamiseks uks avada ja sulgeda, muidu kuvatakse ekraanil teade „door“ (Uks).

door

PAUS VÕI TOIDUVALMISTAMISE PEATAMINE

TOIDUVALMISTAMISE KATKESTAMISEKS TEHKE JÄRGMIST. Toiduvalmistamise võib katkestada ukse avamisega, et toitu kontrollida, lisada, keerata või segada. Seadistus säilib 5 minuti jooksul. Funktsioon lülitub välja, kui vajutada küpsetamise ajal nuppu **VÄLJAS**.

TOIDUVALMISTAMISE JÄTKAMISEKS TEHKE JÄRGMIST. Sulgege uks ja vajutage nuppu **Kiirkäivitus**. Toiduvalmistamine jätkub kohast, kus see katkestati.

Kui te ei soovi toiduvalmistamist jätkata, siis tehke järgmist.

Võtke toit välja, pange uks kinni ja vajutage nuppu **Väljas**.

Kui küpsetamine on lõppenud:

Ekraanil kuvatakse tekst „End“. Antakse helisignaali 2 minuti vältel kord minutis.

Programmeeritud jahutustsükli lühendamise või peatamine ei mõju halvasti ahju tööle.



LISAMINE / SEGAMINE / TOIDU PÖÖRAMINE

SÕLTUVALT VALITUD FUNKTSIOONIST on võimalik, et toitu tuleb küpsetamise ajal lisada/segada/pöörata. Sellistel juhtudel mikrolaineahi peatab küpsetamise ja palub teha vajaliku toimingu. Kui vaja, tehke järgmist.

- * Avage uks.
- * Lisage toitu, segage või pöörake (sõltuvalt vajalikust toimingust).
- * Sulgege uks ja taaskäivitage toiduvalmistamine **NUPU/KIIRKÄIVITUS** vajutamisega.

Märkus. Kui ust ei avata toidu segamiseks või pööramiseks 2 minuti jooksul pärast seda, kui seade on soovitanud toitu lisada, segada või pöörata, jätkab mikrolaineahi küpsetusprotsessi (sel juhul on võimalik, et lõpptulemus ei ole optimaalne). Kui ust ei avata toidu lisamiseks 2 minuti jooksul, lülitub mikrolaineahi ooterežiimi.



KIIRKÄIVITUS

SEE FUNKTSIOON VÕIMALDAB TEIL mikrolaineahju kiiresti käivitada.

- 1 Vajutades nuppu **KIIRKÄIVITUS**, käivitub funktsioon Mikrolained maksimaalse mikrolainete võimsusega (800W) 30 sekundiks.



Näpunäited ja soovitusel.

- Võimsustaset ja kestust saab muuta isegi pärast seda, kui küpsetusprotsess on juba alanud. Võimsustaseme reguleerimiseks vajutage lihtsalt nuppu **Mikrolained** korduvalt või keerake **NUPPU**, et muuta kestust. Pikim küpsetusaeg on 90 minutit.

KELL

FUNKTSIOONI KELL seadistamiseks tehke järgmist.

- 1 Hoidke ooterežiimis nuppu **Köögitaimer** all 3 sekundit.
- 2 Keerake **NUPPU**, et seadistada tunnid.
- 3 Vajutage kinnitamiseks **NUPPU/JKIIRKÄIVITUS**.
- 4 Keerake **NUPPU**, et seadistada minutid.
- 5 Vajutage kinnitamiseks nuppu **KNOB/JKIIRKÄIVITUS**.

 Näpunäited ja soovitused.

- Kui ahju pistik ühendatakse pistikupessa, siis kuvatakse näidikul "12:00" ("12" vilgub), 1 minuti möödudes lülitub ahi ooterežiimi (enne seda saate kohe kellaega seadistada).

MIKROLAINED

TOIDU VALMISTAMINE AINULT MIKROLAINEID KASUTADES.

- 1 Vajutage nuppu **Mikrolained**. Vaikimisi võimsus (800 W) kuvatakse ekraanile ja võimsuse ikoon hakkab vilkuma.
- 2 Vajutage korduvalt nuppu **Mikrolained** või keerake **NUPPU**, et valida küpsetamise võimsus, seejärel vajutage **NUPPU/JKIIRKÄIVITUS**.
- 3 Keerake nuppu, et valida küpsetusaeg, seejärel vajutage **NUPPU/JKIIRKÄIVITUS**, alustada küpsetamist.

Vajutage korduvalt nuppu **Mikrolained**, kuni soovitud võimsustasemeni.

VÕIMSUS	SOOVITATAV KASUTUS
90 W	Jäätise, või ja juustude pehmemdamine.
160 W	Ülessulatus.
350 W	Hautise valmistamine, või sulatamine.
500 W	Suurt täpsust nõudvate toitade valmistamine, nt kõrge valgusisaldusega kastmed, juustu- ja munaoad ning vormiroad.
650 W	Selliste toitade valmistamiseks, mida ei saa segada.
800 W	Jookide, vee, selgete supptide, kohvi, tee või muu kõrge veesisaldusega toidu soojendamine. Kui toit sisaldab muna või koort, valige madalam võimsus.

GRILL

SEE FUNKTSIOON kasutab toidu pruunistamiseks võimsat küttekeha, tekitades grillimise efekti ja tekitab krõbeda pealispinna.

Grillifunktsioon võimaldab pruunistada selliseid toite nagu juustu-röstsai, kuumad võileivad, kartulikotletid, kastmed ja köögiviljad.

- 1 Vajutage nuppu **Grill**.
- 2 Keerake **NUPPU**, et valida küpsetusaeg, seejärel vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**, et alustada küpsetamist.

 Näpunäited ja soovitused.

- Sellise toidu nagu juustu, röstsai või -leiva ja vorstide puhul paigutage toit traatrestile.
- Selle funktsiooni puhul veenduge, et kasutatavad tarvikud on kuumakindlad.
- Ärge kasutage grillides plastitarvikuid. Need sulavad. Ei sobi ka puidust või paberist esemed.
- Olge ettevaatlik, et vältida grilli küttekeha.
- Kestust saab muuta isegi pärast seda, kui küpsetusprotsess on juba alanud.
- Küpsetusaja muutmiseks keerake **NUPPU**. Kestuse muutmiseks vajutage nuppu **KÄIVITUS**, et suurendada kestust 30 sekundi võrra.

VAIGISTAMINE VÄLJAS

SEE FUNKTSIOON võimaldab sisse/välja lülitada kõik seadme helisignaale, kaasa arvatud nupuvajutuse, hoiatuste, häirete ja funktsiooni väljalülitamise helid.

Hoidke nuppu **Erifunktsioonid** all 3 sekundit, et see vaigistada ja hoidke sama nuppu all 3 sekundit, et see aktiveerida.

Seda funktsiooni saab lülitada igal hetkel.



COMBI GRILL (GRILLIMINE KOOS MIKROLAINETEGA)

SEE FUNKTSIOON KOMBINEERIB FUNKTSIOONID MIKROLAINED JA GRILLI, et saada kiiresti krõbe peali-spind.

- 1 Vajutage nuppu **Combi Grill**.
- 2 Vajutage korduvalt nuppu **Combi Grill** või keerake **NUPPU**, et valida küpsetamise liik ja vajutage kinnitamiseks **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**.
- 3 Keerake **NUPPU**, et valida küpsetusaeg, seejärel vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**, et alustada küpsetamist.







AUTOMAATSULATUS

KASUTAGE SEDA FUNKTSIOONI külmutatud liha, linnuliha, kala, ja köögiviljade automaatseks ülesulatamiseks.

- 1 Vajutage nuppu **Automaatsulatus**.
- 2 Vajutage korduvalt nuppu **Automaatsulatus** või kerake **NUPPU**, et valida toidu liik ja vajutage kinnitamiseks **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**.
- 3 Keerake **NUPPU**, et seada kaal ja vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**, et alustada küpsetamist.

TOIDU LIIK	SOOVITAV KASUTUS
CO_1	Combi 1 – Mereannid, puding. Pärast küpsetamist laske toidul vähemalt 5 minutit seista parema tulemuse saamiseks.
CO_2	Combi 2 – Liha, terve kana, lõigud või fileed. Pärast küpsetamist on soovitatav lasta toidul 5–10 minutit seista

TOIDU TÜÜP	KAAL	SOOVITAV KASUTUS
P1  Liha	100–2000g	Hakkliha, kotletid, lihalõigud või praad. Pärast küpsetamist laske toidul vähemalt 5–10 minutit seista parema tulemuse saamiseks.
P2  Köögiviljad	100–1000 g	Suured, keskmised või väiksed lõigatud köögiviljad. Enne serveerimist laske toidul vähemalt 3-5 minutit seista parema tulemuse saamiseks.
P3  Kala	100–2000g	Terved lihalõigud või kalafileed. Parema tulemuse saamiseks laske toidul vähemalt 5–10 minutit seista.
P4  Kodulinnuliha	100–2000g	Terve kana, tükid või fileetükid. Pärast küpsetamist laske toidul vähemalt 5-10 minutit seista parema tulemuse saamiseks.

Näpunäited ja soovitused.

- Selle funktsiooni puhul veenduge, et kasutatavad tarvikud on mikrolaine- ja kuumakindlad.
- Ärge kasutage grillides plastitarvikuid. Need sulavad. Ei sobi ka puidust või paberist esemed.
- Olge ettevaatlik, et vältida grilli küttekeha.
- Kestust saab muuta isegi pärast seda, kui küpsetusprotsess on juba alanud.
- Kestuse muutmiseks keerake **NUPPU** või vajutage nuppu **KIIRKÄIVITUS**, üks kord et suurendada kestust 30 sekundi võrra.

Näpunäited ja soovitused.

- Parima tulemuse saamiseks on soovitatav sulatada toitu otse ahju põhjal.
- Kui toit on soojem kui sügavkülmutamise temperatuur (–18°C), valige toidu väiksem kaal.
- Kui toit on külmem kui sügavkülmutamise temperatuur (–18°C), valige toidu suurem kaal.
- Eraldage tükid, kui need hakkavad sulama. Üksikud lõigud sulavad kiiremini.
- Seisuaeg pärast sulamist parandab alati tulemust, sest siis jaotub temperatuur toidus ühtlaselt.



AUTOMAATPUHASTUS

SEE AUTOMAATPUHASTUSE tsükel aitab teil puhastada mikrolaineahju sisemust ja eemaldada ebameeldivad lõhnad.

Enne tsükli käivitamist tehke järgmist.

- 1 Pange anumasse 300 ml vett (vt soovitusi jaotises "Näpunäited ja soovitused" all-pool).
- 2 Pange anum otse ahju keskele.

Tsükli käivitamiseks tehke järgmist.

- 1 Vajutage nuppu **Automaatpuhastus** ja näete näidikul puhastustsükli kestust.
- 2 Vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**, et funktsioon käivitada.

Kui tsükel on lõppenud, tehke järgmist.

- 1 Vajutage **Väljas**.
- 2 Eemaldage anum.
- 3 Kasutage sisepindade puhastamiseks lahja pesuainega niisutatud pehmet lappi või salvrätikut.

Näpunäited ja soovitused.

- Parema puhastustulemuse saamiseks on soovitatav kasutada 17–20cm diameetriga anum, mille kõrgus ei ületa 6,5 cm.
- Kohustuslik on kasutada kergest plastmaterjalist anum, mis on sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Nõu on pärast puhastustsükli lõppemist kuum, seepärast kasutage selle ahjust välja võtmiseks pajakindaid.
- Parema puhastustulemuse saavutamiseks ja ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks lisage veele veidi sidrunimahla.
- Grillielementi ei ole vaja puhastada, sest tugev kuumus põletab ära mahaläänud toidu, kuid ahju lagi võib vajada regulaarset puhastamist. Seda tuleks teha pehme ja niiske lapiga, millele on lisatud pehmetoimelist pesuainet.



KÖÖGITAIMER

KASUTAGE SEDA FUNKTSIOONI, kui vajate köögitaime-rit mis tahes põhjusel täpse aja mõõtmiseks, nt taina kergitamiseks enne küpsetamist jne. Arvestage, et köögitaime EI aktiveeri ühtegi küpsetustsükli.

1 Kui seade on ooterežiimis, vajutage nuppu **Köögitaime**.

2 Keerake **NUPPU**, et seadistada minutid, mida tahate mõõta.

3 Vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**. Funktsioon käivitub.

Kui taimer on allalugemise lõpetanud, kõlab helisignaali.



Pehendus ja sulatus

AUTOMAATRETSEPTIDE VALIK eel määratud väärtustega, et tagada optimaalsed küpsetustulemused.





1 Vajutage nuppu **Pehendus ja sulatus**.




2 Vajutage nuppu **Pehendus ja sulatus** korduvalt või keerake **NUPPU**, et valida soovitud retsept (vaadake järgnevat tabelit).

3 Vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**, et kinnitada retsept ja keerake **NUPPU**, et valida kaal, kui see on retseptis olemas.

4 Vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS** ja funktsioon käivitub.

Valitud retsept kinnitatakse, kui funktsiooninuppu pole 3 sekundi jooksul vajutatud, retseptiliigi muutmiseks vajutage uuesti funktsiooninuppu.

	TOIDU LIIK			KAAL
P1	Sulatamine	 Šokolaad	Toatemperatuur	100–500g/50g
P2	Sulatamine	 Juust	Külmetatud	50–500g/50g
P3	Sulatamine	 Või	Külmetatud	100–500g/50g
P4	Sulatamine	 Vahukommid	Toatemperatuur	100–500g/50g

TOIDU LIIK			KAAL
P5	Pehmendamine	 Või	Külmetatud 50–500g / 50g
P6	Pehmendamine	 Jäätis	Külmutatud 100–1000g / 50g
P7	Pehmendamine	 Sulatatud juust	Külmetatud 50–500g / 50g

S ERIFUNKTSIOONID

P1 – SOOJASHOID

SEE FUNKTSIOON VÕIMALDAB TEIL hoida toitu soojana automaatselt.

- 1 Vajutage nuppu **Erifunktsioonid**. Vajutage kinnituseks nupule **Lükka ja Mine**
- 2 Vajutage **nuppu +/-**, et valida sobiv kestus ja vajutage seejärel nuppu **KIIRKÄIVITUS**, et funktsioon käivitada.

Mikrolainekindla nõu kasutamine

Toidu valmistamine on edukam, kui nõu katta kinni kaane või killega

P2 – TAIGNA KERGITAMINE

SEE FUNKTSIOON VÕIMALDAB kergitada leivataignat.

- 1 Vajutage korduvalt nuppu **Erifunktsioon** või vajutage **nuppu +/-**, et valida P2.
- 2 Pange anumasse 200 ml vett.
- 3 Pange anum ahju keskosas.
- 4 Vajutage nuppu **KIIRKÄIVITUS**. Funktsioon käivitub.

Kui kell on alla lugenud 30 minutit, siis kuvatakse näidikul "Lisa" (kui 5 minuti jooksul pole mingeid toiminguid tehtud, siis lülitub ahi ootele).

- 1 Avage uks, võtke nõu välja ja pange taigen pöördalusele.
- 2 Sulgege uks ja vajutage käivitamiseks nuppu **KIIRKÄIVITUS**.

! MÄRKUS.

Ärge ust taimeri töötamise ajal avage. Käuss peab olema taignast vähemalt 3 korda suurem.

P3 – Jogurti valmistamine

SEE FUNKTSIOON VÕIMALDAB VALMISTADA tervislikku, looduslikku jogurtit.

- 1 Vajutage korduvalt nuppu **Erifunktsioon** või vajutage nuppu +/-, et valida P3.
- 2 Pange nõusse 1000 g piima ja 1 g jogurti juuretist (kuumuskindel) või 15 g jogurtit, seejärel lisage 50 g suhkrut ja segage hästi läbi. Pange nõu ahju keskosas.
- 3 Vajutage alustamiseks nuppu **KIIRKÄIVITUS**.

Valmistusaeg on 5 tundi 20 minutit. Ärge ust enne aja lõppemist avage. Jogurtit maitseb paremini, kui pärast küpsetamist hoiate seda 24 tunni jooksul külmikus.

! MÄRKUS.

Valitud retsept kinnitatakse, kui funktsiooninuppu siis saate selle pole 3 sekundi jooksul vajutatud; retsepti liigi muutmiseks vajutage uuesti funktsiooninuppu.

Kõik nõud tuleb eelnevalt kuuma veega või ultravioletvalguses steriliseerida.















MENÜÜ AUTOMAATKÜPSETUS

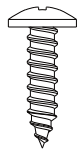
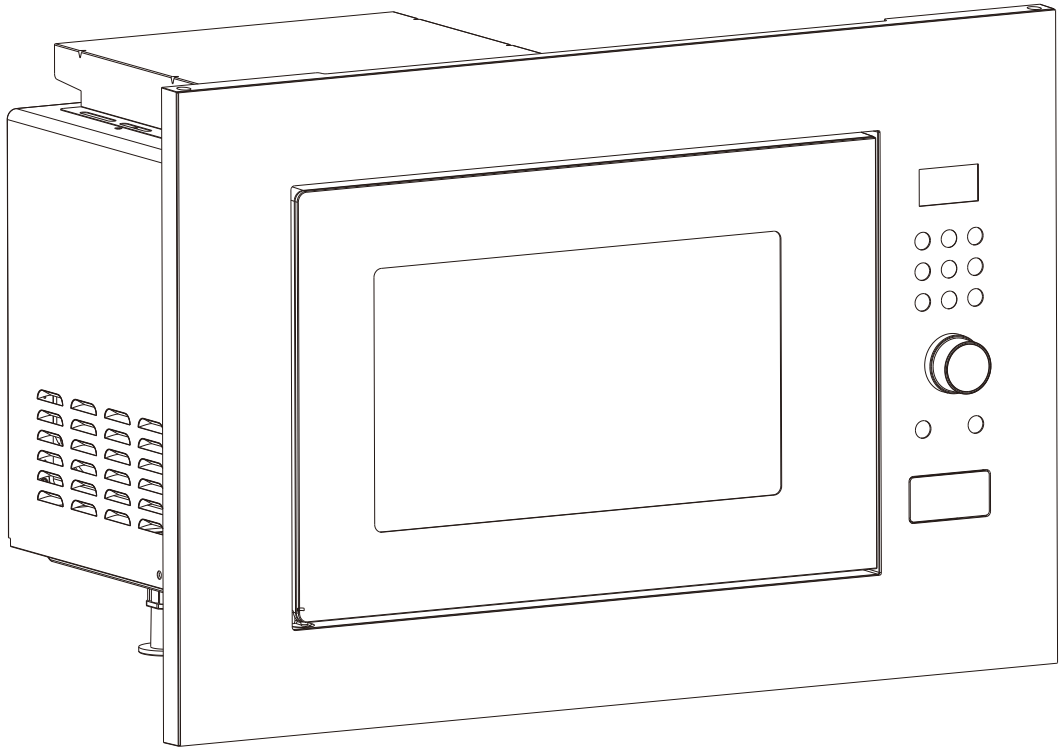
AUTOMAATKÜPSETUSE RETSEPTID sisaldavad samm-sammulist tegevuskava, mille järgimisel saadakse parim küpsetustulemus.

- 1 Vajutage nuppu **Automaatküpsetus**.
- 2 Vajutage nuppu **Automaatküpsetus** korduvalt või keerake **NUPPU**, et valida sobiv retsept (vaadake järgnevat tabelit).
- 3 Vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS**, et retseptivalik kinnitada ja pöörake **NUPPU**, et valida järgnevast tabelist teile sobiv kaal.
- 4 Vajutage **NUPPU/KIIRKÄIVITUS** ja funktsioon käivitub.

! MÄRKUS.

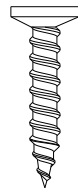
Vastavalt valitud retseptile võidakse kuvada palve midagi lisada, nõud pöörata või toitu segada. Retseptivalik kinnitatakse, kui funktsiooninuppu pole 3 sekundi möödudes vajutatud, retsepti liigi muutmiseks vajutage uuesti nuppu **Automaatküpsetus**.

TOIDU TÜÜP		ESMANE OLEK	KAALUGE KOGUS	KESTUS	ETTEVALMISTUS
P1	 Kodune lasanje	Ruumi temperatuur	250–1000g /50g	10–30min	Valmistage oma lemmiklasanjet
P2	 Supp	Külmiku temperatuur	300–1200g /300g	3–12min	Katke toit kaanega, jättes ruumi õhuringluseks.
P3	 Munapuder	Ruumi temperatuur	1-4/1	2–6 min	Kloppige munad koos veega läbi; katke kauss kilega, lisage 15 ml vett 1 muna kohta
P4	 Kalafileed	Külmiku temperatuur	200–500g /50g	4–7min	Katke nõu kaanega, jättes õhuava
P5	 Pikkpoiss	Ruumi temperatuur	400–900g /100g	15–25 min	Segage kokku 800 g hakkliha, 2 muna ja 1,5 g soola. Katke kilega
P6	 Hamburger	Ruumi temperatuur	100–400g /100g	22–28 min	Pange hamburgerid (100 g / tk) grillirestile. Ahju märguande peale pöörake toitu
P7	 Keeksid	Ruumi temperatuur	300g (8 keeksi)	5–11min	Pange kaussi 125 g mune ja 170 g suhkrut, segage 2–3 min, lisage 170 g jahu, 10 g küpsetuspulbrit, 100 g vett, 50 g võid ja segage hästi läbi ning pange taigen keeksvormidesse. Pange vormid pöördaluusele nii, et need ühtlaselt kuumeneksid
P8	 Köögiviljad	Ruumi temperatuur	200–500 g /50g	3–6 min	Lõigake köögivilja tükkideks; lisage 2 teelusikatäit vett, katke nõu, jättes õhuruumi
P9	 Popkorn	Ruumi temperatuur	100g	2–3 min	Pange popkorn mikrolaineahju pöördaluusele
P10	 Kartuligrataän	Ruumi temperatuur	750–1200g /50g	20–30 min	Koostis: 750 g kooritud kartuleid, 100 g riivjuustu, 1 muna, 200 g piima-koore segu (rasvasisaldus 15–20%) 5 g soola. Ettevalmistus Lõigake kartulid köögikombaini abil 4 mm paksusteks viiludeks. Pange küpsetusnõusse umbes pool kartuliviiludest ja katke poole riivjuustuga. Lisage ülejäänud kartulid. Segage mikseri abil kokku muna, piima-koore segu ja sool ja kallake segu kartulitele. Katke ülejäänud riivjuustuga ühtlases kihis.
P11	 Rohelised oad	Ruumi temperatuur	200–500g /50g	3–7 min	Lisage 2 teelusikatäit vett, katke nõu, jättes õhuava
P12	 Joogid	Ruumi temperatuur	1–2 tassi	1–5 min	Pange jookide mikrolainekindlasse nõusse



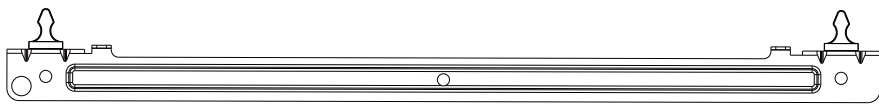
A

4x

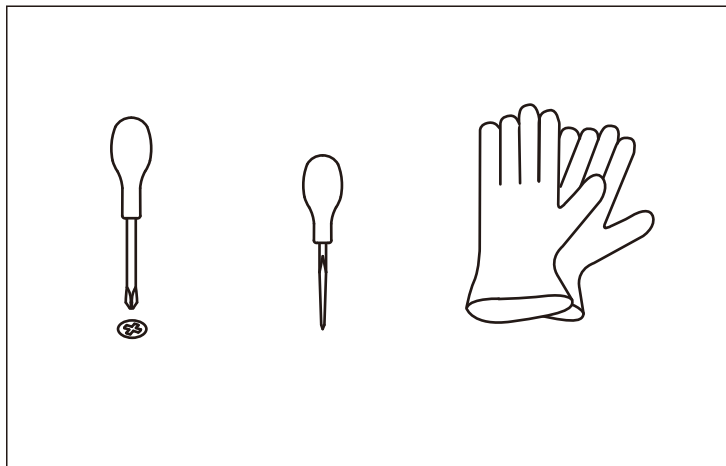


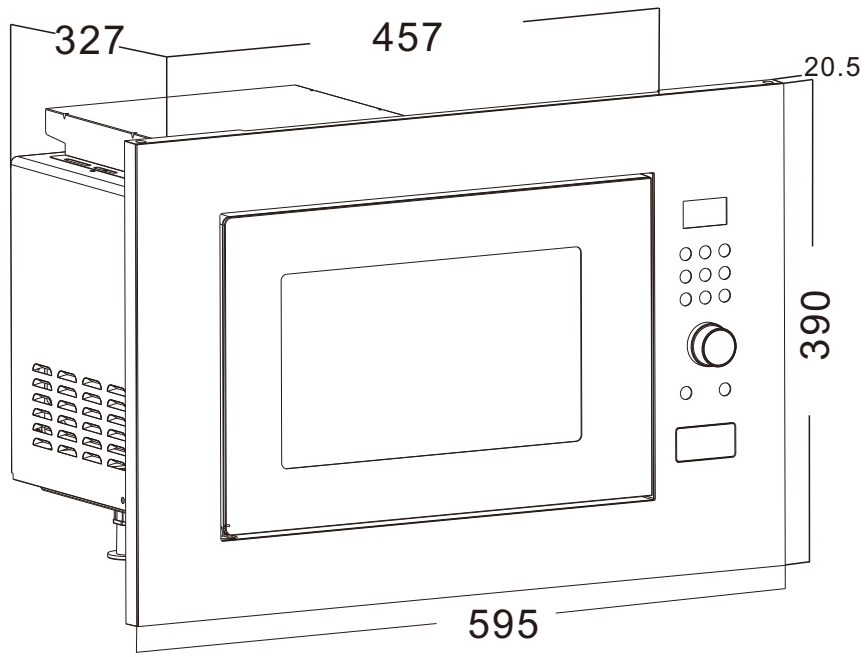
B

4x



2x





A

B

