



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Mikrolaineahi

**BF.7221.1.**

**BF.9221.1.**

Kasutusjuhend ja paigaldusjuhised

# Sisukord

## KASUTUSJUHEND

1	Ohutus .....	2
2	Varalise kahju vältimine.....	5
3	Keskkonnakaitse ja säästmine.....	6
4	Tutvumine.....	7
5	Enne esimest kasutamist .....	8
6	Põhimõtteline käsitlemine .....	8
7	Mikrolainerežiim .....	9
8	Road.....	10
9	Ajafunktsioonid.....	12
10	Lapselukk .....	13
11	Põhiseadistused .....	13
12	Puhastusabi.....	14
13	Puhastamine ja hooldamine.....	14
14	Tõrgete kõrvaldamine.....	16
15	Jäätmekäitlus .....	17
16	Klienditeenindus .....	17
17	Nii õnnestub see .....	17
18	PAIGALDUSJUHEND .....	23
18.2	Ohutu paigaldamine.....	24

## 1 Ohutus

Järgige järgmisi ohutusjuhiseid.

### 1.1 Üldised juhised

- Lugege juhend hoolikalt läbi.
- Hoidke juhend ja tooteinfo alles hilisemaks kasutamiseks või järgmistele omanikele.
- Transpordikahjustuse korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.

### 1.2 Sihtotstarbeline kasutamine

Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.

Kasutage seadet ainult:

- toitude ja jookide valmistamiseks.
- järelevalve all. Ärge jätke ka lühiajalisi keetmisprotsesse kordagi järelevalveta.
- kodumajapidamises ja muus sarnases keskkonnas, näiteks kaupluste, büroode jmt asutuste töötajate jaoks mõeldud köökides, põllumajandusettevõtetes, hotellides ja muude majutusasutustes, hommikusöögiga külaliskambrides.
- kuni maksimaalse kõrguseni 4000 m merepinnast.

Seade vastab standardile EN 55011 ja/või CISPR 11. Tegemist on rühma 2 klassi B kuuluva tootega. Rühm 2 tähendab, et mikroaineid tekitatakse toiduainete soojendamise eesmärgil. Klass B näitab, et seade on sobiv kasutamiseks kodus majapidamises.

### 1.3 Kasutajate ringi piiramine

Üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete võimetega või väheste teadmiste ja/või kogemustega inimesed võivad seadet kasutada tingimusel, et nende üle teostatakse järelevalvet või neile on selgitatud, kuidas seadet ohutult kasutada ning nad mõistavad seadmega seotud ohtusid.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi seadet puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 15-aastased ja nende üle teostatakse järelevalvet.

Hoidke alla 8-aastased lapsed seadmest ja ühendusjuhtmest eemal.

### 1.4 Ohutu kasutamine

Asetage lisatarvik ahju alati õigetpidi.

#### HOIATUS – Tuleoht!

Ahju asetatud tuleohtlikud esemed võivad süttida.

- ▶ Ärge hoidke ahjus tuleohtlikke esemeid.
- ▶ Suitsu eraldumise korral lülitage seade välja või tõmmake pistik pistikupesast välja ja hoidke uks kinni, et summutada võimalikke leeki.

Lahtised toidujäädid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

**⚠ HOIATUS – Põletusoht!**

Lisatarvik ja nõu lähevad väga kuumaks.

- ▶ Nõude ja tarvikute väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid või pajalappe.
- Alkoholi aurud võivad ahjus süttida. Seadme üks võib lahti paiskuda. Ahjust võib välja paiskuda kuuma auru ja leeke.
- ▶ Suure alkoholisisaldusega jooke kasutage vaid väikestes kogustes.
  - ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ( $\geq 15\%$  vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).
  - ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.

**⚠ HOIATUS – Põletuste oht!**

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
  - ▶ Hoidke lapsed eemal.
- Seadme ust avades võib seadmest välja paiskuda kuuma auru. Aur võib temperatuurist olenevalt olla mittenähtav.

- ▶ Avage seadme ust ettevaatlikult.
  - ▶ Hoidke lapsed eemal.
- Kuuma ahju sattunud vesi võib tekitada kuuma veeauru.
- ▶ Ärge kunagi kallake vett kuuma ahju.

**⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivsed puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.
- Ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning võivad kinni kiiluda.
- ▶ Ärge puudutage hingi.

**⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.

- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.

Võrgujuhtme kahjustatud isolatsioon on ohtlik.

- ▶ Ärge laske võrgujuhtmel seadme kuumade osade või soojusallikatega kokku puutuda.
  - ▶ Ärge mitte kunagi laske võrgujuhtmel kokku puutuda teravate otste või servadega.
  - ▶ Ärge murdke võrgujuhet kokku, ärge muljuge ega modifitseerige seda.
- Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.
- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhasteid või survepesureid.
- Kahjustatud seade või kahjustatud võrgujuhe on ohtlikud.
- ▶ Ärge mitte kunagi käituge kahjustatud seadet.
  - ▶ Ärge mitte kunagi käituge pragunenud või murdunud pinnaga seadet.
  - ▶ Ärge mitte kunagi tõmmake seadme vooluvõrgust eraldamiseks võrgujuhtmest. Tõmmake alati võrgujuhtme võrgupistikust.
  - ▶ Kui seade või võrgupistik on kahjustatud, tõmmake kohe võrgujuhtme võrgupistik välja või lülitage elektrilbis kaitse välja.
  - ▶ Võtke ühendust hooldekeskusega.  
→ Lk 17

**⚠ HOIATUS – Lämbumisoht!**

Lapsed võivad pakkematerjalid üle pea tõmmata või end sinna sisse kerida ja lämbuda.

- ▶ Hoidke pakkematerjalid lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel pakkematerjaliga mängida.

Lapsed võivad väikesi osi sisse hingata või alla neelata ning seetõttu lämbuda.

- ▶ Hoidke väikesed osad lastest eemal.
- ▶ Ärge laske lastel väikeste osadega mängida.

**1.5 Mikrolaineahi**

OLULISED OHUTUSNÕUDED LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES

### ⚠ **HOIATUS – Tuleoht!**

Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik ja võib tekitada kahju. Näiteks ahjus soojendatud tuhvliid või teraviljapadjad võivad süttida ka veel mitme tunni pärast.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.

Toiduained ja nende pakendid ning mahutid võivad süttida.

- ▶ Ärge soojendage roogi termopakendites.
- ▶ Ärge jätke plastist, paberist ja teistest süttivatest materjalidest pakendites olevaid toiduaineid järelevalveta.
- ▶ Ärge valige liiga suurt mikrolainevõimsust ja liiga pikka aega. Lähtuge kasutusjuhendis toodud andmetest.
- ▶ Ärge kuivatage toiduaineid mikrolainerežiimil.
- ▶ Ärge sulatage ega soojendage vähese vedelikusisaldusega toite, nt leiba, liiga suurel mikrolainevõimsusel või liiga pikka aega.

Toiduõli võib süttida.

- ▶ Ärge kuumutage mikrolainerežiimil toiduõli, millele ei ole lisatud teisi toiduaineid.

### ⚠ **HOIATUS – Plahvatusoht!**

Vedelikud ja teised toiduained võivad tihedalt suletud nõudes kergesti plahvatada.

- ▶ Ärge kuumutage vedelikke ja teisi toiduaineid tihedalt suletud nõudes.

### ⚠ **HOIATUS – Põletusoht!**

Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda.

- ▶ Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune.
- ▶ Ärge küpsetage koorikloomi.
- ▶ Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi.
- ▶ Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomatite ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

Beebitoit ei kuumene ühtlaselt.

- ▶ Ärge soojendage beebitoitu suletud nõus.
- ▶ Eemaldage alati kaas või lutt.
- ▶ Pärast soojendamist segage või loksutage toit hästi läbi.

- ▶ Enne kui hakkate last toitma, kontrollige toidu temperatuuri.

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- ▶ Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

Kui seade töötab, lähevad selle ligipääsetavad ja katmata osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

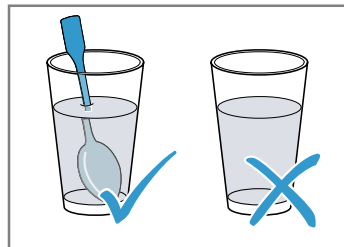
Seadme nõuetevastane kasutamine on ohtlik. Ülekuumenenud tuhvliid, teraviljapadjad, nuustikud, niisked pesulapid jmt võivad ülekuumeneda ja põletusi tekitada.

- ▶ Ärge kunagi kuivatage seadmes roogi ega rõivaid.
- ▶ Ärge soojendage seadmes tuhvleid, teradega või teraviljaga täidetud patju, käsnu, niiskeid puhastuslappe jmt.
- ▶ Kasutage seadet vaid toitude ja jookide valmistamiseks.

### ⚠ **HOIATUS – Põletuste oht!**

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.



**⚠ HOIATUS – Vigastusoht!**

Ebasobivad nõud võivad lõhkeda. Porselanist ja keraamikast nõude käepidemetes ja kaantes võib olla väikseid auke. Nende aukude taga peituvad tühimikud. Tühimikku tunginud niiskuse mõjul võivad nõud puruneda.

- ▶ Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, võivad metallist või metalli sisaldavad keedunõud põhjustada sädemete tekke. Seade saab kahjustada.

- ▶ Kui seade töötab üksnes mikrolainerežiimil, siis ärge kasutage metallist nõusid.
- ▶ Kasutage üksnes mikrolaineahju jaoks sobivaid nõusid.

**⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!**

Seade töötab kõrgepingega.

- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpust.

**⚠ HOIATUS – Tõsise tervisekahjustuse oht!**

Ebapiisav puhastamine võib kahjustada seadme pealispinda, lühendada tööaega ja tekitada ohtlikke olukorda, näiteks mikrolaineenergia eraldumine.

- ▶ Puhastage seadet regulaarselt ja eemaldage toidujäägid kohe.
- ▶ Veenduge, et ahjukamber, uksetihend, uks ja ukseraam on alati puhtad.

→ "Puhastamine ja hooldamine", Lk 14

Ärge kasutage ahju, kui ahju uks või ukse tihend on vigastatud. Eralduda võib mikrolaineenergiat.

- ▶ Ärge kasutage ahju, kui ahju uks, ukse tihend või plastraam on vigastatud.
- ▶ Parandus lubatud vaid hooldekeskuses. Seadmetest, millel puudub korpuse kate, eraldub mikrolaineenergiat.
- ▶ Ärge kunagi eemaldage korpuse katet.
- ▶ Hooldus- ja parandustööde vajaduse korral pöörduge hooldustöökotta.

## 2 Varalise kahju vältimine

### 2.1 Üldine teave

**TÄHELEPANU!**

Alkoholi aurud võivad kuumas ahjus süttida ja ahju püsivalt kahjustada. Seadme uks võib lahti paiskuda ja olenevalt asjaoludest küljest kukkuda. Ukseklaasid võivad puruneda ja killuneda. Tekkiva alarõhu toimel võib ahi seest tugevasti deformeeruda.

- ▶ Ärge kuumutage alkohoolseid jooke ( $\geq 15\%$  vol.) lahjendamata kujul (nt toidu peale valamiseks).

Kui ahjus on pikemat aega niiskust, siis tekib rooste.

- ▶ Iga kord pärast toiduvalmistamist pühkige ära kondensaatvesi.
- ▶ Ärge hoidke niiskeid toiduaineid suletud ahjus pikemat aega.
- ▶ Ärge jätke roogi ahju pikemaks ajaks.

Kui tihend on väga määrdund, ei sulgu ahjuuks ahju kasutamisel enam korralikult. Külgnev köögimööbel võib kahjustada saada.

- ▶ Hoidke tihend alati puhas.
- ▶ Seadet ei tohi kasutada, kui tihend on kahjustada saanud või puudub.

Ärge kasutage ahjuust istumiseks ja ärge asetage selle peale esemeid, vastasel korral võib uks kahjustada saada.

- ▶ Ärge asetage midagi ahjuukse peale, ärge astuge ahjuukse peale ja ärge toetuge sellele.

### 2.2 Mikrolaineahi

Mikrolainerežiimi kasutamisel järgige esitatud juhiseid.

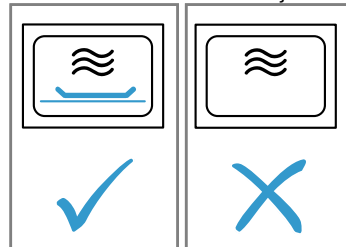
**TÄHELEPANU!**

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada sisseklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

Alumiiniumist alused võivad tekitada ahjukambris sädemed. Tekkivad sädemed kahjustavad seadet.

- ▶ Ärge kasutage alumiiniumist aluseid.
- Tühja ahju sisselülitamine toob kaasa ülekoormuse.
- ▶ Ärge kunagi käivitage mikrolainerežiimi, kui ahi on tühi. Erandiks on lühiajaline nõude test.



Kui mikrolaineahjus valmistatakse popkorni liiga kõrgel võimsusel ja mitu korda järjest, võib ahi kahjustada saada.

- ▶ Laske seadmel valmistusprotsesside vahel mõned minutid jahtuda.
- ▶ Ärge reguleerige välja liiga suurt mikrolainevõimsust.
- ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
- ▶ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule.

## 3 Keskkonnakaitse ja säästmine

### 3.1 Pakendi käitlemine

Pakkematerjalid on keskkonnaohutud ja taaskasutatavad.

- ▶ Käideldge erinevaid komponente liikide järgi sorteeritult.

### 3.2 Energia säästmine

Kui järgite neid juhiseid, tarbib teie seade vähem voolu. Kahe vedelikuga täidetud tassi üheaegne soojendamine.

- Mitme toidu üheaegne soojendamine tarbib vähem energiat kui mitme toidu soojendamine üksteise järel.

Ekraani väljalülitamine põhiseadistustes.

- Seade säästab ooterežiimil energiat.

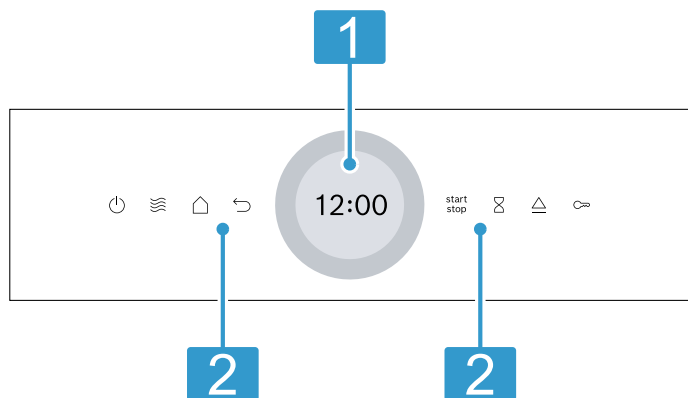
#### Märkused

- Ekraan vähendab ooterežiimis ereduse automaatselt tasandile 1.
- Seade tarbib:
  - väljalülitatud ekraaniga ooterežiimil max 0,5 W

## 4 Tutvumine

### 4.1 Juhtpaneel

Juhtpaneeli abil saate seadistada kõiki seadme funktsioone ning saada teavet seadme käitusoleku kohta. Olenevalt seadme tüübist võivad üksikasjad pildil erineda, nt värvi ja kuju poolest.



#### 1 Juhtnupuga ekraan

Ekraanil oleva digitaalse juhtnupu abil toimub seadme seadistamine. Näete väljareguleeritud väärtusi, valikuvõimalusi või juhiseid.  
→ "Puutekraan", Lk 7

#### 2 Puuteväljad

Puuteväljadega reguleerite välja erinevad funktsioonid.  
→ "Puuteväljad", Lk 7

### 4.2 Puuteväljad

Puuteväljad on puutetundlikud pinnad. Funktsiooni valimiseks puudutage vastavat välja.

Puuteväli	Funktsioon
	Seadme sisselülitamine või väljalülitamine. → "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 8
	Vahetu ligipääs mikrolainerežiimile → "Mikrolainerežiim", Lk 9
	Ühe seadistuse võrra tagasiminemine.
	Funktsiooni käivitamine või katkestamine. → "Põhimõtteline käsitsemine", Lk 8
	Signaalkella valimine.
	Lapseluku aktiveerimine või inaktiveerimine.

Puuteväli	Funktsioon
	Seadme ukse avamine
	Töörežiimide menüü avamine.

### 4.3 Puutekraan

Puutekraanilt näete valikuvõimalusi ja aktuaalsele funktsioonile tehtud seadistusi.

Punkti valimiseks puudutage vastavat tekstivälja.

#### Digitaalne juhtnupp

Ekraani ümber oleva digitaalse juhtnupuga muudate seadistatud väärtusi.

Kui olete välja reguleerinud minimaalse või maksimaalse väärtuse, jääb see väärtus ekraanile. Vajaduse korral keerake väärtust juhtnupust uuesti väiksemaks. Aeglaste sõrmeliigutustega saate väärtusi juhtnupust täpselt välja reguleerida. Ajaseadistuste puhul saate juhtnupust ka otse välja valida punkti, mis vastab soovitud minutitele või tundidele, nt alla vajutada 30 minutiks/sekundiks.

#### Reguleerimisala

Ekraani keskel on reguleerimisala.

Reguleerimisalal näete olemasolevaid valikuvõimalusi ja juba valitud seadistusi.

Menüü ja teised seadistusvõimalused on horisontaalse paigutusega. Funktsioonide valikuloendid on vertikaalse paigutusega. Reguleerimisalal lehitsemiseks libistage üle ekraani. Funktsiooni valimiseks vajutage ekraani asjaomasele nupule.

#### Võimalikud sümbolid reguleerimisalal

Sümbol	Tähendus
	Seadistatud väärtuse kinnitamine.
	Seadistatud väärtuse lähtestamine.
	Seadistatud väärtuse muutmine režiimi kulgemise ajal.

### 4.4 Automaatne ukseavaja

Automaatsele ukseavajale vajutamise korral hüppab ahju uks lahti. Ahju ust saate täies ulatuses avada käsitsi.

#### Märkused

- Voolukatkestuse korral automaatne ukseavaja ei tööta. Sellisel juhul saate ukse avada käsitsi.
- Kui avate ukse ajal, mil ahi töötab, siis ahju töö seiskub.
- Ukse sulgemise korral ei jätka ahi automaatselt töötamist. Käivitage režiim.
- Kui seade on pikemat aega välja lülitatud, avaneb uks ukse avamise nupule vajutamisel kerge ajalise nihkega.

## 4.5 Kuumutusviisid ja funktsioonid

Et leiaksite alati oma roa jaoks õige kuumutusviisi, selgitame nende erinevusi ja kasutusalasid.

Nimi	Võimsus/režiimid	Kasutamine
Mikrolaine	90/180/360/600/"boost"	Toitude ja jookide sulatamiseks, küpsetamiseks ja soojendamiseks. → "Mikrolainerežiim", Lk 9
Road		Paljude roogade jaoks on olemas etteprogrammeeritud seadistused.
Puhastamine		Puhastusfunktsiooni valimine ahju jaoks. → "Puhastusabi", Lk 14
Põhiseadistused		Põhiseadistuste kohandamine. → "Põhiseadistused", Lk 13

## 4.6 Ahjukamber

Ahju funktsioonid kergendavad seadme käsitlemist.

### Ahjuvalgustus

Ahjuvalgustus lülitub sisse, kui avate ahju ukse. Kui uks jääb lahti kauemaks kui 15 minutit, lülitub ahjuvalgustus uuesti välja.

Enamiku kuumutusviiside ja funktsioonide puhul on ahjuvalgustus sisse lülitatud. Kui ahju töö on lõppenud, lülitub ahjuvalgustus välja.

### Jahutusventilaator

Ventilaator lülitub vajaduse korral sisse ja välja. Soe õhk eraldub ahju ukse kohal olevate õhutusavade kaudu.

### TÄHELEPANU!

Õhutusavade kinnikatmine põhjustab seadme ülekuumenemise.

- ▶ Ärge katke õhutusavasid kinni.

Et ahi pärast kasutamist kiiremini jahtuks, jätkab ventilaator teatud aja jooksul pärast ahju väljalülitamist tööd. Kui ahi töötab mikrolainerežiimil, jääb ahi külmaks, kuid jahutusventilaator lülitub ikkagi sisse. Jahutusventilaator võib edasi töötada ka siis, kui mikrolainerežiimi töö on juba lõppenud.

## 4.7 Kondensaatniiskus

Küpsetamisel võib ahjukambris ja ahju uksele tekkida kondensaatniiskus. Kondensaatniiskus on normaalne ega kahjusta ahju toimivust. Pärast toiduvalmistamist pühkige kondensaatniiskus ära.

## 4.8 Seadme uks

Ahju ust saate avada  $\triangle$  abil. Kui avate töötaval ahjul ukse, siis ahju töö seiskub. Kui uks on suletud, jätkub ahju töö, kui vajutate  $\triangle$  <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.

# 5 Enne esimest kasutamist

Teostage esmakordse kasutuselevõtu seadistused. Puhastage seade ja tarvikud.

## 5.1 Kasutuselevõtt

Enne seadme kasutamist peate välja reguleerima esmaseadistused.

### Esmaseadistamine

1. Lülitage seade  $\odot$  abil sisse.  
✓ Kuvatakse esimest seadistust.
2. Selleks et seadistust vajaduse korral muuta, vajutage soovitud väärtusele loendis või muutke väärtust juhtnupust.  
Võimalikud seadistused:
  - Keel

– Kellaeg

3. Vajutage  $\checkmark$  ja liikuge järgmise seadistuse juurde.
4. Läbige kõik seadistused ja muutke neid vajaduse korral.  
✓ Pärast viimase seadistuse väljareguleerimist ilmub ekraanile märkus, et seadistused on lõpetatud.

## 5.2 Seadme puhastamine enne esmakordset kasutamist

Enne seadme esmakordset kasutamist toidu valmistamiseks puhastage ahjukamber ja lisatarvikud.

1. Veenduge, et ahjus ei ole pakenditükke, tarvikuid ega muid esemeid.
2. Enne kuumeneda laskmist pühkige ahjukambri siledad pinnad pehme niiske lapiga puhtaks.

# 6 Põhimõtteline käsitlemine

## 6.1 Seadme sisselülitamine

- ▶ Vajutage  $\odot$ .
- ✓ Seade on töövalmis.

## 6.2 Seadme väljalülitamine

- ▶ Vajutage  $\odot$ .
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.



- ✓ Ekraanil kuvatakse mõne minuti vältel kellaaega.

### 6.3 Režiimi käivitamine

- ▶ Vajutage <sup>start</sup><sub>stop</sub>.

### 6.4 Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
- ✓ Programm peatatakse.

2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
- ✓ Programm jätkub.

### 6.5 Töö katkestamine

- ▶ Vajutage .
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

## 7 Mikrolainerežiim

Mikrolainerežiimil saate roogi eriti kiiresti valmistada, kuumutada või üles sulatada.

### 7.1 Mikrolainevõimsused

Siit leiata ülevaate mikrolainevõimsustest ja soovitused nende kasutamiseks.

Mikrolainevõimsus vattides	Maksimaalne kestus tundides	Kasutamine
90 W	1:30	Tundlike toiduainete ülessulatamine.
180 W	1:30	Toiduainete ülessulatamine ja küpsetamine.
360 W	1:30	Liha ja kala küpsetamine või tundlike toiduainete soojendamise.
600 W	1:30	Toiduainete kuumutamine ja küpsetamine.
boost	0:30	Vedelite kuumutamine.

#### Märkused

- Seadme kaitseks vähendatakse mikrolainevõimsust "boost" esimestel minutitel järk-järgult võimsusele 600 W. Maksimumvõimsust saab uuesti kasutada pärast jahtumisaja möödumist.
- Mikrolainevõimsused ei vasta seadme tegelikule nimivõimsusele.

### 7.2 Mikrolainerežiimi jaoks sobivad nõud

Roogade ühtlaseks soojendamiseks ja ahju kahjustamise vältimiseks kasutage sobivaid nõusid ja tarvikuid.

**Märkus:** Enne mikrolainerežiimil kasutamist tutvuge nõude tootja juhistega. Enne mikrolainerežiimil kasutamist tutvuge nõude tootja juhistega. Vajaduse korral tehke nõude test.

#### Sobib mikrolainerežiimiga

Nõu	Põhjendus
Kuumuskindlast ja mikrolainerežiimiga sobivast materjalist nõud: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Klaas</li> <li>■ Klaaskeraamika</li> <li>■ Porselan</li> <li>■ Temperatuurikindel plast</li> <li>■ Täielikult glasuuritud keraamika ilma pragudeta</li> </ul>	Mikrolained tungivad nendest materjalidest läbi. Mikrolained ei kahjusta kuumuskindlaid nõusid.
Metallist söögiriistad	<b>Märkus:</b> Ülekeemise vältimiseks võite kasutada metallist söögiriistu, nt asetada klaasi lusika.

#### TÄHELEPANU!

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada siseklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

## Ei sobi mikrolainerežiimiga

Nõu	Põhjendus
Metallist nõud	Metall ei lase mikrolaineid läbi. Toidud ei soojene peaaegu üldse.
Kullast või hõbedast dekooriga nõud	Mikrolained võivad kullast või hõbedast dekoori kahjustada. <b>Nõuanne:</b> Kasutage vaid siis, kui tootja tagab nõude mikrolainesobilikkuse.

## 7.3 Nõude mikrolainesobilikkuse testimine

Testige nõude mikrolainesobilikkust. Ainult nõu testi tegemisel võib ahju kasutada mikrolainerežiimil ilma toiduineta.

### ⚠ HOIATUS – Põletuste oht!

Kui seade töötab, lähivad selle ligipääsetavad osad kuumaks.

- ▶ Ärge kunagi puudutage kuumi osi.
- ▶ Hoidke lapsed eemal.

1. Asetage tühi nõu ahju.
2. Reguleerige ahi ½ - 1 minutiks maksimaalsele mikrolainevõimsusele.
3. Käivitage režiim.
4. Testige nõud mitu korda:
  - Kui nõu on külm või leige, siis on see mikrolainesobilik.
  - Kui nõu on kuum või kui tekivad sädemed, siis katkestage nõude test. Nõu ei ole sobiv kasutamiseks mikrolainerežiimil.

## 7.4 Mikrolainerežiimi seadistamine

### Märkus:

Veenduge, et käsitsete ahju mikrolainerežiimil õigesti:

- Järgige ohutusjuhiseid. → Lk 3
- Järgige kahjustuste vältimise juhiseid. → Lk 5
- Järgige mikrolainesobilike nõude ja tarvikute kohta toodud juhiseid.

1. Vajutage menüüs "Mikrolaine".
  - Või valige otse puuteväljal ≡ mikrolainerežiim.
2. Vajutage mikrolainevõimsusele vattides.
3. Reguleerige mikrolainevõimsus juhtnupust välja.
4. Mikrolainevõimsuse kinnitamiseks vajutage ekraanil ✓.
5. Vajutage ⏸ "Kestus". Mikrolainerežiimi jaoks on alati vajalik kestus.
6. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundinäidule "s".
  - ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
7. Reguleerige juhtnupust välja kestus. Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ⏪ abil.

8. Seatud kestuse kinnitamiseks vajutage ekraanil ✓.
9. Käivitage režiim <sup>start</sup> <sub>stop</sub> abil.
  - ✓ Mikrolainerežiim käivitub ja kestus hakkab kulgema. Maksimaalse mikrolainerežiimi puhul "boost" näitab ekraan vähenenud võimsust.
  - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub teade selle kohta, et töö on lõpetatud.
10. Kui kestus on lõppenud:
  - Vajaduse korral reguleerige välja teised seadistused ja käivitage režiim uuesti.
  - Kui roog on valmis, siis lülitage seade ⏻ abil välja.
11. Kuivatage ahi.

**Nõuanne:** Seadme optimaalseks kasutamiseks lähtuge soovituslikes seadistustes esitatud andmetest.

→ "Nii õnnestub see", Lk 17

## 7.5 Mikrolainevõimsuse muutmine

Mikrolainevõimsust saate muuta ka siis, kui seade töötab.

1. Vajutage ^.
2. Vajutage seatud mikrolainevõimsusele.
3. Reguleerige mikrolainevõimsus juhtnupust välja.
4. Vajutage ✓.

## 7.6 Kestuse muutmine

1. Vajutage ^.
2. Vajutage seatud kestusele "Kestus".
3. Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundinäidule "s".
  - ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
4. Reguleerige juhtnupust välja kestus. Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ⏪ abil.
5. Vajutage ✓.

## 7.7 Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Reguleerige soovitud kestus välja. → "Kestuse seadmine", Lk 12  
⏪ abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
3. Vajutage ✓.
4. Käivitage režiim <sup>start</sup> <sub>stop</sub> abil.

## 7.8 Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage <sup>start</sup> <sub>stop</sub>.
- ✓ Programm jätkub.

## 7.9 Töö katkestamine

- ▶ Vajutage ⏻.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

# 8 Road

Režiimiga "Road" abistab ahi teid eri roogade valimistamisel, valides automaatselt sobivad seadistused.

## 8.1 Märkused seadistamise kohta

Parima tulemuse saavutamiseks pidage kinni järgmistest juhistest:

- Kasutage ainult värskeid toiduaineid.
- Võtke toiduaine pakendist välja ja kaaluge ära. Kui te ei saa sisestada täpset kaalu, ümardage kaal üles- või allapoole.
- Kasutage ainult mikrolainekindlat ja kuumust taluvat nõu, näiteks klaas- või keraamilist nõud.
- Asetage toiduaine külma ahju.

### Ülessulatamine

- Külmutage ja säilitage toiduaineid võimalikult õhukeste portsjonite kaupa temperatuuril -18°C.
- Asetage külmutatud toiduaine madalasse nõusse, nt klaasist või portselanist taldrikule.
- Toiduained ei pruugi olla pärast programmi lõppu veel täielikult üles sulanud. Toiduaineid saab siiski hästi edasi töödelda.
- Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.
- Liha või kala sulatamisel eraldub vedelikku. Keeramisel eemaldage vedelik. Vedelikku ärge kasutage ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
- Terve kana asetage nõusse esmalt nii, et rinnak jääb alla, kanatükkide puhul peab allapoole jääma nahaga külg.

### Köögivilj

- Värske köögivilj: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage üks supilusikatäis vett.
- Külmutatud köögivilj: sobib ainult blanšeeritud, mitte hautatud köögivilj. Koorekastmega sügavkülmutatud köögivilj on ebasobiv. Lisage 1 kuni 3 supilusikat vett. Spinatile ja punasele kapsale ärge vett lisage.

### Kartulid

- Kooritud kartulid: lõigake ühesuurusteks tükkideks. 100 g kohta lisage kaks supilusikat vett ja pisut soola.
- Koorega keedetud kartulid: kasutage ühesuuruseid kartuleid. Peske kartulid puhtaks ja torgake koor läbi. Asetage niisked kartulid ilma veeta nõusse.

## 8.3 Roogade ülevaade

Roog	Sobivad toiduained	Kaaluvahemik kg	Nõu/lisatarvik
Leiva sulatam. <sup>1</sup>	Terve, ümar või piklik leib, viilutatud leib, keeks, pärmitainakook, puuviljakook, glasuurita kook, koor või želatiin	0,20-1	madal, kaaneta nõu
Liha sulatamine <sup>1</sup>	Praeliha, õhukesed lihatükid, hakkliha, kana	0,20-2	madal, kaaneta nõu
Kala sulatam. <sup>1</sup>	Terve kala, kalafilee, kalaliblikad	0,10-1	madal, kaaneta nõu
Köögivilj, värske <sup>2</sup>	nt lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, porru, paprika, suvikõrvits	0,15-1	kaanega nõu
Köögivilj, külmutatud <sup>2</sup>	nt lillkapsas, brokoli, porgandid, nuikapsas, punane kapsas, spinat	0,15-1	kaanega nõu

<sup>1</sup> Pöörake tähelepanu keeramist tähistavale helisignaalile.

<sup>2</sup> Pöörake tähelepanu segamist tähistavale helisignaalile.

### Riis

- Ärge kasutage metsikut riisi ega keedukotiriisi.
- Lisage riisile kaks kuni kaks ja pool korda suurem kogus vett.

## 8.2 Programmi seadistamine

**Nõue:** Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Road".
  2. Valige programm.
  3. Vajutage eelseatud kaalule.
  4. Juhtnupuga reguleerige välja soovitud kaal.
  5. Kinnitage kaal ✓ abil.
  6. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis reguleerige see välja. Kui soovitud on lõpetusaeg, siis reguleerige see välja.
    - Vajutage "Lõpp".
    - Reguleerige soovitud aeg välja.
    - Kinnitage lõpetusaeg ✓ abil.
  7. Asetage toit ahju.
  8. Sulgege seadme uks.
  9. Vajutage <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
- ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaal.

**Märkus:** Mõne programmi puhul ilmuvad küpsetamise ajal ekraanile juhised. Järgige juhiseid.

### Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

1. Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
2. Reguleerige soovitud kestus välja.
  - "Kestuse seadmine", Lk 12
  - abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
3. Vajutage ✓.
4. Käivitage režiim <sup>start</sup><sub>stop</sub> abil.

### Režiimi katkestamine

1. Avage ahju uks või vajutage <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
- ✓ Programm peatatakse.
2. Programmi jätkamiseks sulgege uks ja vajutage <sup>start</sup><sub>stop</sub>.
- ✓ Programm jätkub.

### Töö katkestamine

- ▶ Vajutage ⏻.
- ✓ Seade katkestab kulgevad funktsioonid.

Roog	Sobivad toiduained	Kaaluvahemik kg	Nõu/lisatarvik
Riis <sup>2</sup>	Pikaterariis	0,05-0,3	kõrge, kaanega nõu
Koorega keedetud kartulid <sup>2</sup>	Kartulid koorega või kooritud, ühesuurused tükeldatud kartulid	0,20-1	kaanega nõu

<sup>1</sup> Pöörake tähelepanu keeramist tähistavale helisignaalile.

<sup>2</sup> Pöörake tähelepanu segamist tähistavale helisignaalile.

## 9 Ajafunktsioonid

Seadmel on erinevad ajafunktsioonid, millega saab välja reguleerida kestust ning programmi lõppu ja signaalkella.

Ajafunktsioonid	Kasutamine
Kestus ☹	Kui reguleerite välja programmi kestuse, katkeb ahju kuumenemine pärast kestuse lõppemist automaatselt.
Lõpp ☹	Lisaks kestusele saate välja reguleerida kellaaja, mil ahi töö lõpetab. Seade käivitub automaatselt ja lõpetab töötamise soovitud kellaajal.
Signaalkell ☹	Signaalkella saate seada ahju tööst olenemata. See ei mõjuta seadme tööd.

### 9.1 Kestuse seadmine

Kestuseks töörežiimil "boost" saate seada 30 minutit. Kõikide teiste režiimide puhul saate kestuseks seada kuni 90 minutit.

**Nõue:** Välja on reguleeritud kuumutusviis ja režiim.

- Vajutage "Kestus".
- Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundinäidule "s".
- ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
- Reguleerige juhtnupust välja kestus. Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ☹ abil.
- Vajutage ✓.
- Käivitage režiim <sup>start</sup>stop abil.

### Toitude järelküpsetamine

Pärast kestuse lõppemist saate toitu järelküpsetada.

- Vajutage "Lisa ekstra küpsetusaeg".
- Reguleerige soovitud kestus välja. → "Kestuse seadmine", Lk 12 ☹ abil saate välja reguleeritud kestuse lähtestada.
- Vajutage ✓.
- Käivitage režiim <sup>start</sup>stop abil.

### Kestuse muutmine

Kestust saate igal ajal muuta.

- Vajutage "Kestus".
- Eelseatud kestuse muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele, nt minutinäidule "m" või sekundinäidule "s".
- ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
- Reguleerige juhtnupust välja kestus. Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ☹ abil.

- Vajutage ✓.

### Kestuse katkestamine

Kestust saate igal ajal katkestada.

- Vajutage kestusele.
- Lähtestage kestus ☹ abil. Režiimide puhul, mis alati vajavad kestust, lähtestab seade kestuse eelseatud väärtusele.
- Vajutage ✓.

### 9.2 Lõpetusaja seadistamine

Kellaaega, mil kestus lõpeb, võite seada hilisemaks kuni 24 tunni võrra.

#### Märkused

- Hea küpsetustulemuse saavutamiseks ärge seadke lõpetusaega hilisemaks, kui ahi on tööd juba alustanud.
- Riknemise ärahoidmiseks jälgige, et toiduained ei jää ahju liiga kauaks.

#### Nõuded



- Välja on reguleeritud kuumutusviis ja režiim.
  - Seatud on kestus.
- Vajutage "Lõpp".
  - Eelseatud lõpetusaja muutmiseks vajutage asjaomasele ajaväärtusele.
    - ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
  - Reguleerimisnupust reguleerige lõpetusaeg välja.
  - Vajutage ✓.
  - Vajutage <sup>start</sup>stop.
  - ✓ Ekraanile ilmub käivitusaeg. Ahi on ooterežiimil.
    - ✓ Kui käivitumisaeg on käes, režiim käivitub ja kestus hakkab kulgema.
    - ✓ Kui kestus on lõppenud, kõlab helisignaal. Ekraanile ilmub teade selle kohta, et töö on lõpetatud.
  - Kui kestus on lõppenud, tehke üks järgmistest toimingutest:
    - Vajaduse korral reguleerige välja teised seadistused ja käivitage režiim uuesti.
    - Kui roog on valmis, siis lülitage seade ☹ abil välja.

### Lõpetusaja muutmine

Hea küpsetustulemuse saavutamiseks võite seatud kellaega muuta ainult seni, kuni režiim käivitub ja kestus kulgema hakkab.




- Vajutage "Lõpp".
- Reguleerimisnupust reguleerige lõpetusaeg välja. Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus ☹ abil.
- Vajutage ✓.

## Lõpetusaja katkestamine

1. Vajutage "Lõpp".
2. Lähtestage seadistatud väärtus  abil.
3. Vajutage .

## 9.3 Signaalkella seadistamine

Signaalkell töötab ahju tööst sõltumatult. Signaalkella ajaks võite seada kuni 24 kuni. Signaalkellal on omaenda signaal, nii et kuulete, kas tegemist on signaalkella signaali või kestuse lõppemise signaaliga.

1. Vajutage .
2. Signaalkella väljareguleerimiseks vajutage ekraanil asjaomasele ajaväärtusele, nt minutitele "m" või sekunditele "s".
- ✓ Valitud väärtus on markeeritud siniselt.
3. Reguleerige signaalkell juhtnupust välja.
- ✓ Vajaduse korral lähtestage seatud väärtus  abil.
4. Signaalkella käivitamiseks vajutage ekraanil .
- ✓ Signaalkell hakkab jooksmas.
- ✓ Kui seade on välja lülitatud, jääb signaalkell ekraanil nähtavaks.

- ✓ Kui seade on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil kulgeva režiimi seadistusi. Signaalkella kuvatakse oleku näidul.
- ✓ Kui signaalkella aeg on lõppenud, kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub teade, et signaalkella aeg on lõppenud.




## Signaalkella lõpetamine

**Nõue:** Kõlab helisignaali.

- ▶ Vajutage mis tahes väljale.
- ✓ Signaalkell on välja lülitatud.




## Signaalkella aja muutmine

Signaalkella aega saate mis tahes ajal muuta.

1. Kui signaalkell käib taustal, valige eelnevalt signaalkell  abil.
2. Vajutage .
3. Muutke signaalkella aega juhtnupust.
4. Kinnitage .

## Signaalkella aja katkestamine


Signaalkella aega saate mis tahes ajal katkestada.

1. Kui signaalkell käib taustal, valige eelnevalt signaalkell  abil.
2. Vajutage .
3. Lähtestage signaalkell  abil.

# 10 Lapselukk


Selleks et lapsed seadet kogemata sisse ei lülitaks ja seadistusi ei muudaks, on seadmel lapselukk.

## 10.1 Lapseluku aktiveerimine

- ▶ Hoidke nuppu  umbes 4 sekundit all.
- ✓ Juhtelemendid on lukustatud.

- ✓ Kui välja on reguleeritud signaalkella aeg, siis jätkab see kulgemist. Seni, kuni lapselukk on aktiveeritud, ei saa signaalkella aega muuta. Helisignaali lõpetamiseks näiteks pärast signaalkella aja möödumist vajutage mis tahes nupule.

## 10.2 Lapseluku inaktiveerimine

1. Keerake rõngast 360°.
2. Teise võimalusena hoidke nuppu  ca 4 sekundit all.
3. Juhtelemendid on vabastatud.

# 11 Põhiseadistused

Põhiseadistusi võite muuta vastavalt enda vajadustele.

## 11.1 Põhiseadistuste ülevaade

Siit leiata põhiseadistuste ja tehaseseadistuste ülevaate. Põhiseadistused sõltuvad teie seadme varustusest.

### Märkused

- Keele, helisignaali ja ekraani ereduse seadistuste muudatused jõustuvad kohe. Kõik teised seadistused jõustuvad alles pärast salvestamist.
- Põhiseadistustes tehtud muudatused säilivad mõne aja vältel ka pärast voolukatkestust.

Põhiseadistused	Valik
Keel	Vt valikut seadmel
Kellaaeg	"Kellaaeg" 24-h-vormingus

Ekraan	Valik
Eredus	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Astmed 1 kuni 8<sup>1</sup></li> </ul>
Kellanäit	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sees (see seadistus suurendab energiakulgu)</li> <li>■ S-se, aeg piir.<sup>1</sup></li> <li>■ Väljas</li> </ul>
Kellaaeg	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Digitaal<sup>1</sup></li> <li>■ Analoog</li> </ul>
Justeerimine	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ekraani horisontaalne ja vertikaalne joondamine.</li> </ul>

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Signaal	Valik
Nupusignaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sees<sup>1</sup></li> <li>■ Väljas</li> </ul>
Helisignaal	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ v. lüh. kestus</li> <li>■ Lühike kestus</li> <li>■ Keskmine kestus<sup>1</sup></li> <li>■ Pikk kestus</li> </ul>

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Seadme seadistused	Valik
Valgustus	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sees<sup>1</sup></li> <li>■ Väljas</li> </ul>
Mikrolaineõimsus eelseadused	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ boost</li> </ul>

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Isikustamine	Valik
Kaubamärgi logo	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ekraan<sup>1</sup></li> <li>■ Mitte kuvada</li> </ul>
Režiim pär. sisselülit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Põhimenüü<sup>1</sup></li> <li>■ Mikrolaine</li> <li>■ Road</li> </ul>
Lapse-lukk	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kasutatav</li> <li>■ Deaktiveeritud</li> </ul>

<sup>1</sup> Tehaseseadistus (võib olenevalt seadme tüübist erineda)

Tehase seadistused	Valik
Tehase seadistused	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Taastamine</li> <li>■ Katkestada</li> </ul>
Demorežiim	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ "Tehase seadistused" seadistamine Kuvatakse vaid esimese 5 minuti vältel pärast lähtestamist või esmakordset kasutuselevõttu.</li> </ul>
Info seadme kohta	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ "Info seadme kohta" kuvamine</li> </ul>

## 11.2 Põhiseadistuste muutmine

**Nõue:** Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Põhiseadistused".
2. Vajutage soovitud põhiseadistusele.
3. Muutke soovitud seadistusi ekraanil.
4. ↵ abil pöörduge tagasi ülevaatesse või peamenüüsse.

## 11.3 Kellaaja muutmine

**Nõue:** Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Põhiseadistused".
2. Vajutage põhiseadistusele "Kellaeg".
- ✓ Ekraanil on seatud väärtus.
3. Juhtnupust reguleerige välja tunnid.
4. Vajutage minutitele.
5. Juhtnupust reguleerige välja minutid.
6. Vajutage ✓.
7. ↵ abil pöörduge tagasi ülevaatesse või peamenüüsse.

# 12 Puhastusabi

Puhastusabi on kiire alternatiiv ahju vahepealseks puhastamiseks. Puhastusabi leotab mustuse lahti tänu aurustuvale nõudepesuvahendilahusele. Seejärel on mustust kergem eemaldada.

## 12.1 Puhastusabi seadistamine

**Nõue:** Seade on sisse lülitatud.

1. Vajutage "Puhastamine".
2. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
3. Vajutage <sup>start</sup>stop.
- ✓ Pärast kestuse möödumist kõlab helisignaal.
4. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

# 13 Puhastamine ja hooldamine

Selleks, et teie seade jääks pikaks ajaks töökorda, puhastage ja hooldage seda hoolikalt.

## 13.1 Puhastusvahendid

Kasutage ainult sobivaid puhastusvahendeid.

### ⚠ HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Sissetungiv niiskus võib tekitada elektrilöögi.

- ▶ Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurpuhasteid või survepesureid.

### TÄHELEPANU!

Ebasobivad puhastusvahendid kahjustavad ahju pindu.

- ▶ Ärge kasutage tugevatoimelisi ega küürivaid puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage suure alkoholisisaldusega puhastusvahendeid.
- ▶ Ärge kasutage kõvu küürimisnuustikuid ega puhastuskäsnu.
- ▶ Ärge kasutage kuumpuhastuseks mõeldud eri-puhastusvahendeid.

- ▶ Klaasipuhastusvahendeid, klaasist kaabitsat või roosteabase terase puhastamiseks ettenähtud vahendeid kasutage vaid siis, kui neid on kasutusjuhendis vastava osa puhastamiseks soovitatud.
- Uutes pesulappides sisalduv sool võib pindu kahjustada.

- ▶ Uued pesulapid peske enne kasutamist põhjalikult läbi.

Seda, milliseid puhastusvahendeid konkreetsete pindade ja osade puhul kasutada, saate teada puhastusjuhistest.

## 13.2 Seadme puhastamine

Puhastage seadet vastavalt juhistele, et vältida seadme osade või seadme pinna kahjustamist vale puhastamise või ebasobivate puhastusvahendite kasutamise tagajärjel.

### ⚠ HOIATUS – Tuleoht!

Lahtised toidujäägid, rasv ja praevedelik võivad süttida.

- ▶ Enne funktsiooni käivitamist eemaldage ahjust, kütteelementidelt ja lisatarvikutelt lahtine mustus.

### ⚠ HOIATUS – Vigastusoht!

Ahju ukse kriimustatud klaas võib lõhkeda.

- ▶ Ärge kasutage ahjuukse klaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid või metallist kaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Pidage kinni seadme osade või pindade kohta esitatud juhistest.
3. Kui ei ole antud teistsugust juhust, siis:
  - Puhastage seadme osi kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.
  - Kuivatage pehme lapiga.

## 13.3 Ahjukambri puhastamine

### TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib ahju kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage ahjupuhastusspreid, küürimisvahendeid ega teisi kangeid ahjupuhastusvahendeid.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse või äädikalahusega.
3. Kui roosteabast terasest pind on väga määrdunud, siis kasutage ahjupuhastusvahendit. Ahjupuhastusvahendit kasutage üksnes külmas ahjus.

**Nõuanne:** Ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks asetage ahju tass veega, kuhu on lisatud paar tilka sidrunimahla, ja laske maksimaalsel võimsusel 1 kuni 2 minuti vältel kuumeneda. Asetage nõusse alati lusikas, et vältida ülekeemist.

4. Pühkige ahi pehme lapiga üle.
5. Laske avatud uksega ahjul kuivada.

## 13.4 Ukseklaaside puhastamine

### TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib ukseklaase kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage klaasist kaabitsat.
1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
  2. Puhastage ukseklaase klaasipuhastusvahendi ja niiske lapiga.

**Märkus:** Ukseklaasidele tekkivad varjud, mis paisuvad triipudena, on ahjulambi valgusrefleksid.

3. Kuivatage pehme lapiga.

## 13.5 Uksetihendi puhastamine

### TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib kahjustada ukse tihendit.

- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks metallist ega klaasist kaabitsat.
- ▶ Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Ukse tihendit puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja pehme lapiga.
3. Kuivatage pehme lapiga.

## 13.6 Esipaneeli puhastamine

### TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib seadme esipaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kasutage puhastamiseks klaasipuhastusvahendit, metallist ega klaasist kaabitsat.
- ▶ Rooste vältimiseks eemaldage katlakivi-, rasva-, tärklise- ja valguplekid roosteabast terasest esipaneelilt kohe.
- ▶ Roosteabast terasest pindade puhul kasutage spetsiaalset roosteabast terase puhastusvahendit, mis on ette nähtud soojade pindade puhastamiseks.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Esipaneeli puhastage kuuma nõudepesuvahendilahuse ja lapiga.

**Märkus:** Seadme esipaneeli väikesed värvierinevused tulenevad erinevatest materjalidest nagu klaas, plast või metall.

3. Kandke roosteabast terase puhastusvahend pehme lapiga õhukese kihina pinnale. Roosteabast terasest pindade puhastamiseks sobivad vahendid leiate müügiesindusest või veebi-poest.
4. Kuivatage pehme lapiga.

## 13.7 Juhtpaneeli puhastamine

### TÄHELEPANU!

Asjatundmatu puhastamine võib juhtpaneeli kahjustada.

- ▶ Ärge kunagi pühkige märga juhtpaneeli.

1. Järgige puhastusvahendite kohta esitatud teavet.
2. Puhastage juhtpaneeli mikrokiudlapi või pehme niiske lapiga.
3. Kuivatage pehme lapiga.

## 14 Tõrgete kõrvaldamine

Väiksemaid tõrkeid oma seadmel saate ise kõrvaldada. Enne hooldekeskusesse pöördumist tutvuge tõrgete kõrvaldamise juhistega. Nii väldite asjatuid kulusid.

### HOIATUS – Vigastusoh!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.


- ▶ Seadet tohivad parandada ainult kvalifitseeritud tehnikud.
- ▶ Kui seade on defektne, võtke ühendust hooldekeskusega.  
→ "Klienditeenindus", Lk 17

### HOIATUS – Elektrilöögi oht!

Asjatundmatult tehtud parandustööd on ohtlikud.


- ▶ Seadet tohivad remontida ainult selleks koolitatud spetsialistid.
- ▶ Seadme remontimiseks tohib kasutada ainult originaalvaruosi.
- ▶ Kui selle seadme võrgujuhe või ühendusjuhe saab kahjustada, tuleb see asendada erilise võrgujuhtme või erilise ühendusjuhtmega, mis on saadaval tootjalt või tema klienditeenindusest.

### 14.1 Talitlushäired

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Seade ei tööta.	Võrgujuhtme pistik ei ole ühendatud pistikupessa. ▶ Ühendage seade vooluvõrku. Elektrikilbi kaitse on rakendunud. ▶ Kontrollige elektrikilbis kaitset. Vooluvarustus on katkenud. ▶ Kontrollige kas toavalgustus või teised seadmed ruumis töötavad. Talitlushäire 1. Lülitage kaitse elektrikilbis välja. 2. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 3. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 17
Mikrolainerežiim ei tööta.	Uks ei ole täiesti suletud. ▶ Veenduge, et ukse vahele ei ole jäänud võõrkehi.
Toidud ei soojene.	Põhiseadistustes on aktiveeritud demorežiim. 1. Lahutage seade vooluvõrgust, selleks lülitage kaitse elektrikilbis korraks välja. 2. Inaktiveerige demorežiim 5 minuti jooksul põhiseadistustes. → Lk 13
Ahjuvalgustus ei toimi.	Võimalikud on erinevad põhjused. ▶ Kutsuge → "Klienditeenindus", Lk 17.
Mikrolainerežiim katkeb.	Talitlushäire 1. Lähtestage seade. - Hoidke nuppu  vähemalt 10 sekundit allavajutatult. - Või lülitage elektrikilbis välja kaitse. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse. ✓ Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub. 2. Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. → "Klienditeenindus", Lk 17
Road soojenevad aeglasemalt kui seni.	Välja on reguleeritud liiga väike mikrolainevõimsus. ▶ Reguleerige välja kõrgem mikrolainevõimsus. Ahju on asetatud tavalisest suurem kogus. ▶ Reguleerige välja pikem kestus. Kaks korda suurema koguse jaoks on vaja kaks korda pikemat aega. Road on tavalisest külmemad. ▶ Keerake või segage toitu vahepeal.
Kellaaega ei kuvata, kui seade on välja lülitatud	Veidi aja pärast lülitub ekraan välja. Tegevused pole vajalikud.



## 14.2 Viited näiduväljal

Rike	Põhjus ja tõrkeotsing
Ekraanile ilmub "D" või "E".	<p>Talitlushäire</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lähtestage seade. <ul style="list-style-type: none"> <li>Hoidke nuppu  vähemalt 6 sekundit allavajutatult.</li> <li>Või lülitage elektrikilbis välja kaitse. Umbes 10 sekundi pärast lülitage kaitse uuesti sisse.</li> </ul> </li> <li>Kui tõrge oli ühekordne, siis teade kustub.</li> <li>Kui teade ilmub uuesti, siis võtke ühendust klienditeenindusega. Edastage helistamisel täpne veateade. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Klienditeenindus", Lk 17</li> </ul> </li> </ol>

## 15 Jäätmekäitlus

### 15.1 Kasutatud seadme jäätmekäitlus

Keskkonnasäästliku jäätmekäitlusega saab väärtuslikke tooraineid taaskasutada.

- Tõmmake võrgujuhtme võrgupistik välja.
- Lõigake võrgujuhe läbi.
- Suunake seade keskkonnasäästlikku jäätmekäitlusse.  
Teavet nõuetekohaste jäätmekäitlusviiside kohta saate oma müügiesindajalt ning oma valla- või linnavalitsusest.



Käesolev seade on märgistatud vastavalt direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta.

Direktiiv sätestab elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete tagastamise ja ringlussevõtu raamtingimused Euroopa Liidus.

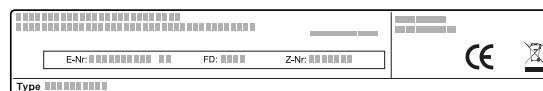
## 16 Klienditeenindus

Üksikasjalikku teavet garantiiaja ja -tingimuste kohta oma riigis saate meie hooldekeskusest, oma müügiesindajalt või meie veebilehelt. Kui võtate ühendust klienditeenindusega, vajate oma seadme tootenumbrit (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD). Klienditeeninduse kontaktandmed leiata lisatud klienditeeninduste loendist või meie veebilehelt. See toode sisaldab energia-efektiivsusklassi D valgusallikaid. Valgusallikad on saadaval varuosana ja seda peab vahetama ainult koolitatud spetsialist.

### 16.1 Tootenumber (E-Nr) ja tootmisnumber (FD-nr)

Tootenumbri (E-Nr) ja tootmisnumbrit (FD) leiata seadme tüübisildilt.

Andmesildi numbritega leiata, kui avate seadme ukse.



Oma seadme andmete ja klienditeeninduse telefoninumbri kiireks leidmiseks võiksite need andmed üles märkida.

## 17 Nii õnnestub see

Siit leiata erinevate roogade jaoks sobivad seadistused ning parimad tarvikud ja nõud. Soovitused on kohandatud just Teie seadmega.

### 17.1 Toimige järgmiselt

Järgnevalt anname teile üksikasjalikke juhiseid, mis aitavad Teil soovituslikke seadistusi kõige paremini kasutada. Leiata teavet paljude roogade kohta koos soovitusetega, kuidas seadet kasutada ja seadistada.

#### Nõuanne

Valmistusjuhised

- Soovituslikud seadistused kehtivad toiduainete asetamisel külma ja tühja ahju.

- Ülevaadetes esitatud ajad on ligikaudsed. Need sõltuvad toiduainete kvaliteedist ja struktuurist.

#### HOIATUS – Põletusoht!

Kõva koore või nahaga toiduained võivad keemise ajal ja ka järel lõhkeda.

- Ärge keetke koorega mune ja ärge soojendage kõvaks keedetud mune.
- Ärge küpsetage koorikloomi.
- Härjasilmade valmistamisel torgake munakollane eelnevalt läbi.
- Kõva koore või nahaga toiduainete, nt õunte, tomate ja kartulite koor või viinerite nahk võib lõhkeda. Enne soojendamist torgake nahk või koor läbi.

1. Enne kasutamist võtke nõud, mida Te ei vaja, ahjust välja.
2. Valite soovituslike seadistuste hulgast soovitud toit.
3. Asetage toiduained sobivasse nõusse.
4. Küpsetusnõu asetage ahju põhja keskele. Nii pääsevad mikrolained roogadele igast küljest ligi.
5. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele. Esmalt reguleerige välja lühem kestus. Vajaduse korral pikendage kestust.
6. Kasutage pajalappe, kui võtate kuuma tarviku või nõu ahjust välja.

## 17.2 Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil

Sulatamine, soojendamine ja küpsetamine mikrolainerežiimil.

Kestus sõltub nõust ja toiduainete temperatuurist, kvaliteedist ja kogusest. Seetõttu on tabelites vahemikud. Alustage madalama väärtusega ja kui vaja, siis valige järgmisel korral kõrgem väärtus. Kui kasutate tabelis toodutest erinevaid koguseid, kehtib rusikareegel: kaks korda suurem kogus - pea kaks korda pikem kestus, pool kogust - poole lühem kestus.

## Ülessulatamine mikrolainerežiimil

### Märkus:

Valmistusjuhised

- Külmutage road õhukese kihina.
- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaaneta nõusid.
- Asetage nõu ahju põhja.
- Segage või pöörake roogi vahepeal 2 kuni 3 korda. Sulamisel eraldunud vedelik valage ära.
- Liha või kala sulatamisel eraldub vedelikku. Keeramisel eemaldage vedelik. Keeramisel kallake vedelik ära, ärge kasutage seda mingil viisil ja veenduge, et see ei puutu kokku teiste toiduainetega.
- Juba ülessulanud hakkliha eemaldage pärast keeramist.
- Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.
- Laske sulanud roal olla veel 10 kuni 30 minutit väljalülitatud ahjus, et temperatuur ühtlustuks.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Lihatükk, kondiga või ilma <sup>1</sup>	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 15-20 min
Lihatükk, kondiga või ilma <sup>1</sup>	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 20 min
Lihatükk, kondiga või ilma <sup>1</sup>	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min 2. 25 min
Lihatükid või -lõigud <sup>1,2</sup>	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min 2. 5-10 min
Lihatükid või -lõigud <sup>1,2</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 9 min 2. 10 min
Lihatükid või -lõigud <sup>1,2</sup>	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10-15 min
Segahakkliha <sup>1,2</sup>	200 g	90 W	8-10 min
Segahakkliha <sup>1,2</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-12 min
Segahakkliha <sup>1,2</sup>	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 13-15 min
Linnuliha või linnulihatükid <sup>1,2</sup>	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 12-15 min
Linnuliha või linnulihatükid <sup>1,2</sup>	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15-20 min 2. 15-20 min
Kalafilee, kalaliblikad või kalalõigud <sup>1,2</sup>	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-15 min
Terve kala <sup>1</sup>	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-12 min

<sup>1</sup> Keerake rooga korduvalt.

<sup>2</sup> Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.

<sup>3</sup> Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.

<sup>4</sup> Eemaldage pakend täielikult.

<sup>5</sup> Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

<sup>6</sup> Eraldage koogitükid üksteise küljest.

Toidud	Kaal	Mikrolainevoimsus	Kestus
Terve kala <sup>1</sup>	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 13-15 min
Köögivilj, nt herned <sup>3</sup>	300 g	180 W	10-15 min
Puuvili, nt vaarikad <sup>3</sup>	300 g	180 W	6-9 min
Puuvili, nt vaarikad <sup>3</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 6-8 min 2. 5-10 min
Või pehmemdamine <sup>4</sup>	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1-2 min
Või pehmemdamine <sup>4</sup>	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-4 min
Leib, terve <sup>1</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5-10 min
Leib, terve <sup>1</sup>	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 9-10 min
Koogid, kuivad, nt keeks <sup>5,6</sup>	500 g	90 W	8-10 min
Koogid, kuivad, nt keeks <sup>5,6</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3-5 min 2. 6 min
Koogid, mahlased, nt puu- viljakook, kohupiimakook <sup>5</sup>	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-15 min
Koogid, mahlased, nt puu- viljakook, kohupiimakook <sup>5</sup>	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min

<sup>1</sup> Keerake rooga korduvalt.

<sup>2</sup> Keeramisel eraldage ülessulanud tükid üksteise küljest.

<sup>3</sup> Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.

<sup>4</sup> Eemaldage pakend täielikult.

<sup>5</sup> Sulatage üles ainult glasuuri, koore, želatiini või kreemiga kooke.

<sup>6</sup> Eraldage koogitükid üksteise küljest.

## Sügavkülmutatud toidu soojendamine või küpsetamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslikke seadistusi toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

### Märkus:

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Asetage nõu ahju põhja.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Vahepeal keerake või segage toitu.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5° minutit seista.
- Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Soola ja teiste maitseainete kasutamisel olge pigem mõõdukas.
- Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame toiduaineid või valmsitoitu kuumutada võimsusel 600 W. Kui pakendile on märgitud kõrgem mikrolainevoimsus, siis pikendage aega.

Toidud	Kaal	Mikrolainevoimsus	Kestus
Menüü, portsjonroog, valmisroog (2-3 komponenti)	300-400 g	600 W	8-10 min
Supp	400 g	600 W	15-17 min
Ühepajatoidud	500 g	600 W	10-15 min
Lihalõigud või -tükid kastmes, nt guljašš	500 g	600 W	10-12 min
Kala, nt fileetükid <sup>1</sup>	400 g	600 W	10-12 min
Vormiroad, nt lasanje, cannelloni (paksusega ca 3 cm)	450 g	600 W	12-15 min
Lisandid, nt riis, nuudlid <sup>1</sup>	250 g	600 W	3-5 min

<sup>1</sup> Lisage roale pisut vedelikku.

<sup>2</sup> Hautage rooga vett lisamata.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Lisandid, nt riis, nuudlid <sup>1</sup>	500 g	600 W	8-10 min
Köögivilj, nt herned, brokoli, porgandid <sup>1</sup>	300 g	600 W	7-10 min
Köögivilj, nt herned, brokoli, porgandid <sup>1</sup>	600 g	600 W	15 min
Spinat koorekastmes <sup>2</sup>	450 g	600 W	9-12 min

<sup>1</sup> Lisage roale pisut vedelikku.

<sup>2</sup> Hautage rooga vett lisamata.

### Nõuandeid järgmiseks sulatamiseks, soojendamiseks ja küpsetamiseks mikrolainerežiimil

Järgige esitatud soovitusi, et saavutada sulatamisel, soojendamisel ja küpsetamisel parimad tulemused.

Ülesanne	Soovitus
Toit on liiga kuiv.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lühendage kestust või reguleerige välja madalamal mikrolainevõimsus.</li> <li>▪ Katke toit kaanega ja lisage rohkem vedelikku.</li> </ul>

Ülesanne	Soovitus
Toit ei ole pärast seatud aja möödumist veel üles sulanud, kuum või küps.	Pikendage kestust. Suuremad kogused ja paksemad road küpsevad kauem.
Roog ei ole pärast seatud aja möödumist seest veel küps, kuid väljast on juba üle küpsenud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vahepeal segage läbi.</li> <li>▪ Valige madalam mikrolainevõimsus ja pikendage kestust.</li> </ul>
Liha või linnuliha ei ole pärast sulatamist seest veel üles sulanud, kuid on väljast juba küpsema hakanud.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Valige madalam mikrolainevõimsus.</li> <li>▪ Suurt tükki keerake mitu korda.</li> </ul>

## 17.3 Soojendamine

Seadmega saate toitu soojendada.

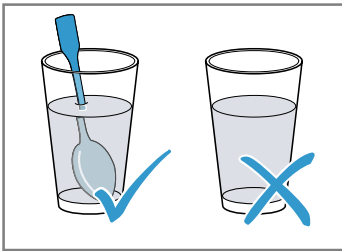
### Toidu soojendamine mikrolainerežiimil

Järgige soovituslikke seadistusi toidu soojendamiseks mikrolainerežiimil.

#### **⚠ HOIATUS – Põletuste oht!**

Vedelike kuumutamisel võib vedelik kergesti üle keeda. Vedelik võib jõuda keemistemperatuurile, ilma et põhjast tõuseksid üles tüüpilised mullid. Juba anuma väikseima rappumise puhul tuleb olla ettevaatlik. Kuum vedelik võib äkitselt üle nõu ääre tõusta ja laiali pritsuda.

- ▶ Vedelike kuumutamisel asetage nõusse alati lusikas. Nii hoiate ära vedelike ülekeemise.



#### **TÄHELEPANU!**

Kui metall puutub kokku ahju seinaga, siis tekivad sädemed, mis võivad seadet kahjustada või purustada si-seklaasi.

- ▶ Metallist esemed, näiteks klaasis olev lusikas, peavad jääma ahju seintest ja ukse siseküljest vähemalt 2 cm kaugusel.

#### **Märkus:**

Valmistusjuhised

- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Asetage nõu ahju põhja.
- Vahepeal keerake või segage toitu.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5 minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame toiduaineid või valmsitoitu kuumutada võimsusel 600 W. Kui pakendile on märgitud kõrgem mikrolainevõimsus, siis pikendage aega.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Portsjonroog, jahutatud	1 portsjon	600 W	5-8 min
Joogid <sup>1, 2, 3</sup>	125 ml	boost	30-40 sek
Joogid <sup>1, 2, 3</sup>	200 ml	boost	1 min
Joogid <sup>1, 2, 3</sup>	500 ml	boost	2 min
Imikutoit, nt piimapudel <sup>4, 5, 3</sup>	50 ml	600 W	ca 20-30 sek
Imikutoit, nt piimapudel <sup>4, 5, 3</sup>	100 ml	600 W	40-50 sek
Imikutoit, nt piimapudel <sup>4, 5, 3</sup>	200 ml	600 W	60-70 sek
Supp, 1 tass <sup>6</sup>	à 175 g	600 W	2-2,5 min
Supp, 2 tassi <sup>6</sup>	à 175 g	600 W	3-4 min
Lihakaste <sup>7</sup>	500 g	600 W	7-10 min
Ühepajatoit <sup>6</sup>	400 g	600 W	4 min
Ühepajatoit <sup>6</sup>	800 g	600 W	6-7 min
Köögivili, 1 portsjon <sup>6</sup>	150 g	600 W	2-2,5 min
Köögivili, 2 portsjonit <sup>6</sup>	300 g	600 W	3-4 min

<sup>1</sup> Asege klaasi lusikas.

<sup>2</sup> Alkohoolseid jooke ärge kuumutage liiga kõrge temperatuurini.

<sup>3</sup> Tingimata kontrollige temperatuuri.

<sup>4</sup> Soojendage imikutoitu ilma luti ja kaaneta.

<sup>5</sup> Pärast soojendamist loksutage toit alati korralikult läbi.

<sup>6</sup> Vahepeal kontrollige toidu temperatuuri.

<sup>7</sup> Eraldage lihatükid üksteise küljest.

## 17.4 Küpsetamine

Seadmega saate toitu küpsetada.

### Toidu küpsetamine mikrolainerežiimil

#### Märkus:

Valmistusjuhised

- Asetage nõu ahju põhja.
- Asetage road õhukese kihina nõusse. Õhemad road küpsevad kiiremini kui paksemad.
- Kasutage mikrolainerežiimi jaoks sobivaid kaanega nõusid. Kaane asemel võite kasutada ka taldrikut või mikrolainekaussi. Võtke valmistoidud pakendist välja.
- Roogade enda maitse jääb suures osas alles. Soola ja teiste maitseainete kasutamisel olge pigem mõõdukas.
- Pärast küpsetamist laske toidul 2-5 minutit seista.
- Roogadest kandub soojus üle nõule. Nõu võib minna väga kuumaks. Kasutage pajakindaid.
- Parimate tulemuste saavutamiseks soovitame toiduaineid või valmsitoitu kuumutada võimsusel 600 W. Kui pakendile on märgitud kõrgem mikrolainevõimsus, siis pikendage aega.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Terve kana, värske, ilme siseelunditeta <sup>1</sup>	1200 g	600 W	25 – 30 min
Kalafilee, värske <sup>2</sup>	400 g	600 W	7 – 8 min
Köögivilj, värske <sup>3, 2, 4</sup>	250 g	600 W	5 – 6 min
Köögivilj, värske <sup>3, 2, 4</sup>	500 g	600 W	10 – 12 min
Kartulid <sup>3, 2, 4</sup>	250 g	600 W	7 – 9 min
Kartulid <sup>3, 2, 4</sup>	500 g	600 W	10 – 12 min
Kartulid <sup>3, 2, 4</sup>	750 g	600 W	15 – 20 min
Riis <sup>5, 4</sup>	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 5 min 1. 12 – 15 min
Riis <sup>5, 4</sup>	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 1. 15 – 18 min
Magustoidud, nt puding (pulbrist) <sup>4</sup>	500 ml	600 W	5 – 8 min
Puuviljakompott <sup>4</sup>	500 g	600 W	9 – 12 min

<sup>1</sup> Pöörake rooga pärast 1/2 koguaja möödumist.

<sup>2</sup> Lisage roale pisut vedelikku.

<sup>3</sup> Lõigake ühesuurusteks tükkideks.

<sup>4</sup> Vahepeal segage toit ettevaatlikult läbi.

<sup>5</sup> Lisage kahekordne kogus vedelikku.

### Puding pudingipulbrist

#### ⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Kuumadest roogadest eraldub soojust. Nõu võib minna väga kuumaks.

- ▶ Võtke nõud ja tarvikud ahjust välja pajakinnaste või pajalappide abil.

1. Valage pakk pudingipulbrit mikrolaineid taluvasse kõrgesse nõusse, lisage vastavalt pakendilt toodud juhisele suhkrut ja veidi piima ning segage hästi läbi, nii et segus ei ole klimpe.

2. Lisage ülejäänud piima ja segage veel kord läbi.
3. Asetage kauss ahju ja sulgege ahju uks.
4. Seadistage seade vastavalt soovituslikele seadistustele.
5. 3 minuti pärast segage esimest korda. Seejärel segage iga ühe minuti tagant, kuni on saavutatud soovitud konsistents. Kestus sõltub piima temperatuurist ja kasutatud nõust.

### Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks

#### ⚠ HOIATUS – Põletusohu!

Õhukindlalt suletud toiduainete pakend võib lõhkeda.

- ▶ Lähtuge pakendil toodud andmetest.
- ▶ Võtke road ahjust välja pajalappide või pajakinnaste abil.

#### TÄHELEPANU!

Kui mikrolaineahjus valmistatakse popkorni liiga kõrgel võimsusel ja mitu korda järjest, võib ahi kahjustada saada.

- ▶ Laske seadmeh valmistusprotsesside vahel mõned minutid jahtuda.
- ▶ Ärge reguleerige välja liiga suurt mikrolainevõimsust.
- ▶ Lubatud maksimaalne võimsus on 600 W.
- ▶ Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule.

**Märkus:**

Valmistusjuhised

- Asetage nõu ahju põhja.
- Kasutage madalat kuumuskindlat klaasnõud. Ärge kasutage portselanist või väga sügavat taldrikut.

- Asetage popkornituutu nõusse nii, et tähistatud pool jääb alla.
- Reguleerige kestust vastavalt kogusele.
- Et popkorn ei kõrbeks, tuleb popkornituutu 1 minuti ja 30 sekundi pärast korraks välja võtta ja seda raputada. Ettevaatust, popkorn on väga kuum.

Toidud	Kaal	Mikrolainevõimsus	Kestus
Popkorn mikrolainerežiimil valmistamiseks <sup>1</sup>	1 pakk à 100 g	600 W	2,5 min

<sup>1</sup> Asetage popkornituutu alati klaastaldrikule. Järgige tootja juhiseid.

**17.5 Kontrollroad**

Järgmised ülevaated on koostanud kontrollinstituudid, et kergendada kontrollimist, kas seade vastab standarditele EN 60350-1:2013 ja IEC 60350-1:2011 ning standarditele EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

**Toidu küpsetamine mikrolainerežiimil**

Toit	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkus
Munapuder, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min 2. 8-10 min	Pyrex-vorm
Biskviit, 475 g	600 W	7-9 min	Pyrex-vorm Ø 22 cm
Pikkpoiss, 900 g	600 W	20-25 min	Pyrex-vorm Ø 28 cm, pikk
Portsjonroog, jahutatud, 1 portsjon	600 W	5-6 min	Mikrolainekauss

**Ülessulatamine mikrolainerežiimil**

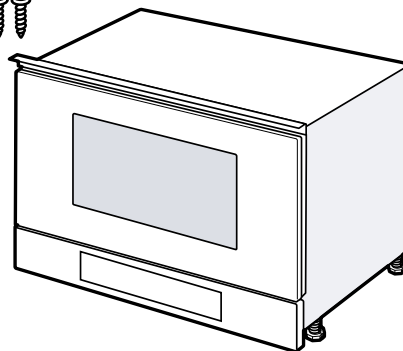
Toit	Mikrolainevõimsus vattides	Kestus minutites	Märkus
Liha, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-6 min 2. 7-10 min	Pyrex-vorm Ø 24 cm

**18 Paigaldusjuhend**

Seadme paigaldamisel juhinduge sellest infost.

**18.1 Tarnekomplekt**

Kontrollige pärast lahtipakkimist kõiki osi transpordikahjustuste ja tarne kompleksuse suhtes.



## **⚠️ 18.2 Ohutu paigaldamine**

Seadme paigaldamisel järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Turvaline kasutamine on tagatud ainult siis, kui paigaldamine toimub vastavalt paigaldusjuhendile. Paigaldatud seadme veatu töö eest vastutab paigaldaja.
- Kontrollige seade pärast pakendi eemaldamist üle. Transpordil tekkinud vigastuste tuvastamise korral ärge ühendage seadet vooluvõrku.
- Enne seadme kasutuselevõttu eemaldage ahjukambri ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.
- Tarvikute paigaldamisel järgige paigaldusjuhiseid.
- Mööbel, kuhu seade sisse ehitatakse, peab taluma temperatuuri kuni 90°C, külgnev mööbel temperatuuri kuni 65°C.
- Ärge paigaldage seadet kapiukse taha. Tekib ülekuumenemise oht.
- Tehke mööblisse väljaõiked enne seadme kohaleasetamist. Eemaldage laastud. Need võivad häirida elektridetailide tööd.
- Ilma pistikuta seadmeid võib ühendada ainult väljaõppinud spetsialist. Seadme garantii ei laiene vales ühendamisest tingitud kahjustustele.

### **⚠️ HOIATUS – Vigastusoh!**

Paigaldamise ajal ligipääsetavad detailid võivad olla teravate servadega ja tekitada löikehaavu.

- ▶ Kandke kaitsekindaid.

### **⚠️ HOIATUS – Tuleoht!**

Pikendatud võrgujuhtme ja heakskiitmata adapterite kasutamine on ohtlik.

- ▶ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid või harukarpe.
- ▶ Kui võrgujuhe on liiga lühike, pöörduge müüjijärgse teeninduse poole.

## **18.3 Integreerimiseks ette nähtud mööbel**

Seade on ette nähtud integreerimiseks. Seade ei ole ette nähtud töötasapinna peale asetamiseks ega kapi sees kasutamiseks.

Kapil ei tohi seadme taga olla tagaseina. Minimaalne sisseehituskõrgus 850 mm.

Ventilatsiooniavad ja äratõmbeavad ei tohi paikneda varjatult.

## **18.4 Ühendamine vooluvõrku**

Seadme ohutuks ühendamiseks vooluvõrku järgige alltoodud ohutusjuhiseid.

- Seade vastab kaitseastmele I ja seadme ühendamisel tuleb kasutada kaitsejuhet.
- Kaitse tuleb paigaldada vastavalt andmesildil märgitud võimsusele ja kehtivatele eeskirjadele.
- Kõikide paigaldustööde tegemisel peab seade olema vooluvõrgust lahutatud.
- Seadme ühendamiseks vooluvõrku tuleb kasutada komplekti kuuluvat ühendusjuhet.
- Ühendage ühendusjuhe seadme tagaküljel olevasse pesa. 5 m pikkune ühendusjuhe on saadaval müügiesinduses.
- Ühendusjuhet tohib asendada üksnes originaaljuhtmega. See on saadaval hooldekeskuses.

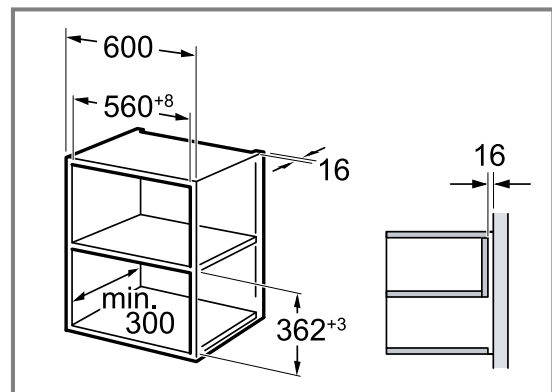
### **Seadme ühendamine elektrivõrku**

**Märkus:** Seadet tohib ühendada ainult nõuetekohaselt paigaldatud kaitsekontaktiga varustatud pistikupesaga.

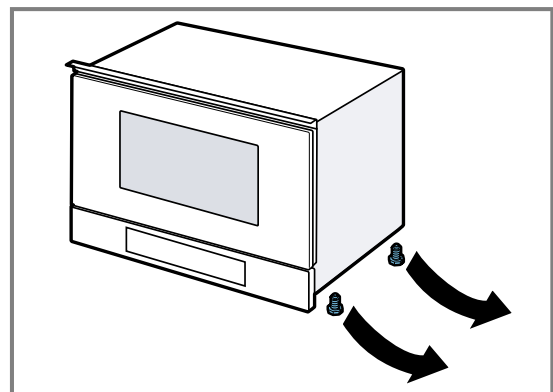
1. Ühendage võrgujuhtme IEC-pistik seadmega. Kontrollige IEC-pistiku kindlat kinnitumist.
2. Ühendage seadme võrgupistik seadme lähedal asuvasse pistikupesaga. Kui seade on paigaldatud, peab võrgujuhtme võrgupistik olema vabalt ligipääsetav. Kui vaba juurdepääs võrgupistikule on takistatud, tuleb elektripaigaldisse sisse ehitada kõikide pooluste lahutusseade vastavalt kehtivatele eeskirjadele.

## **18.5 Paigaldamine ülakappi**

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.



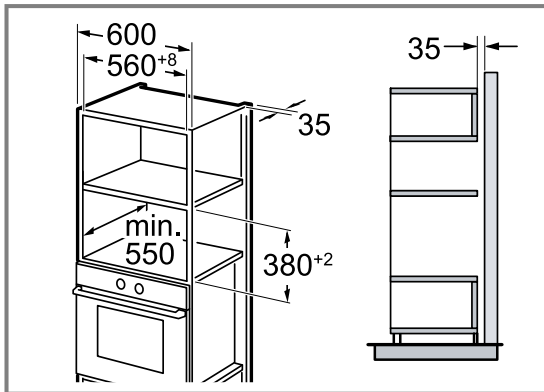
Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta. Eemaldage tugijalad.



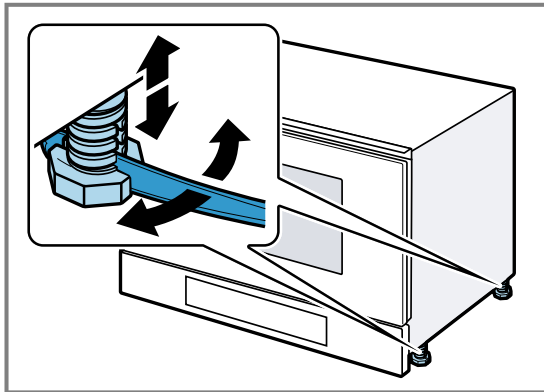


## 18.6 Paigaldamine ülakappi

Pidage kinni kõrges kapis ohutuse tagamiseks ettenähtud mõõtmetest ja vahekaugustest.

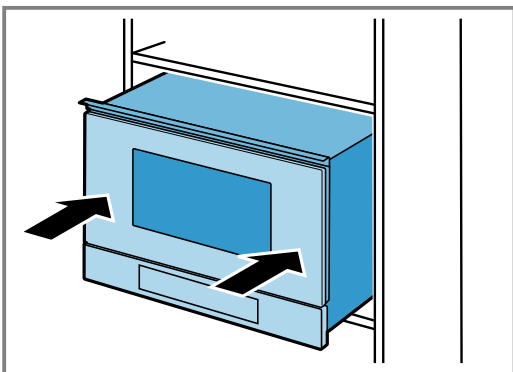


Paigalduskõrguse valikul veenduge, et tarvikuid saaks ahjust hõlpsalt välja võtta. Reguleerige tugijalad välja.



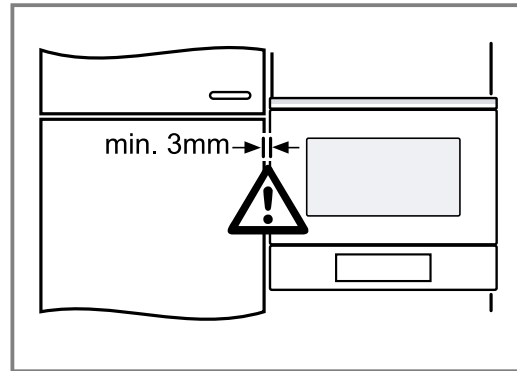
## 18.7 Seadme paigaldamine

1. Lükake seade täiesti sisse.



Veenduge, et ühendusjuhe on vaba, ei jää millegi vahele ega jookse üle teravate servade.

2. Kontrollige vahemaad külgnevate seadmeteni.

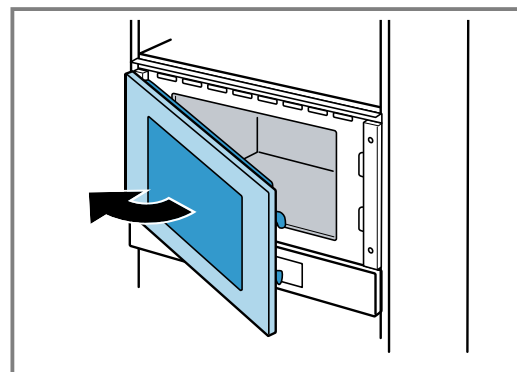


3. **TÄHELEPANU!**

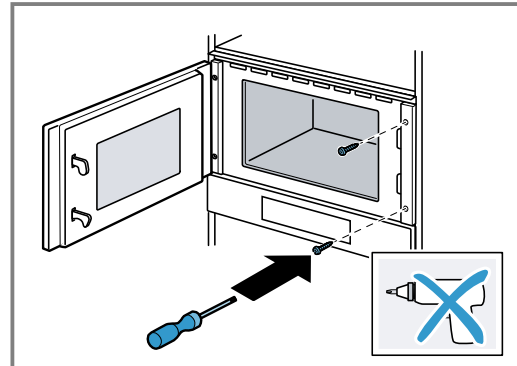
Ukse avamisel võib seada vajuda ette.

► Ukse avamisel hoidke seadet kinni.

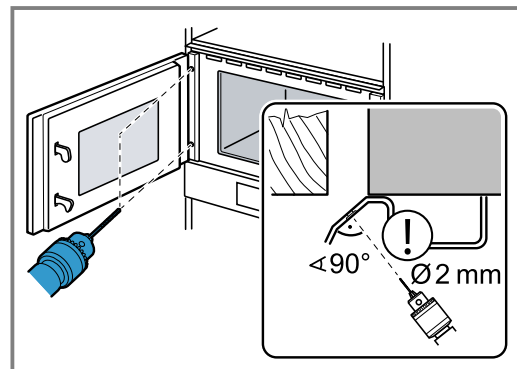
Avage uks aeglaselt.



4. Kinnitage seade kruvidega kööginõu külge.



5. Puurige mööblisse avad ette.

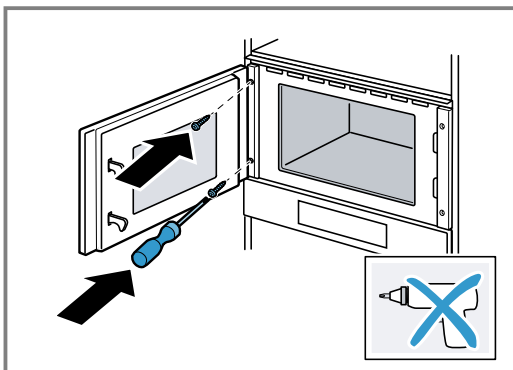


Katke uksehinged kinni.

Kasutage 2 mm läbimõõduga puidupuuri.

6. Eemaldage ahjust laastud.

7. Kinnitage seade kruvidega köögimööbli külge.



8. Eemaldage ahjukambri ja ukse küljest pakendimaterjal ja kleeplint.

### 18.8 Seadme mahavõtmine

1. Lahutage seade vooluvõrgust.
2. Keerake lahti kinnituskruvid.
3. Kergitage seadet pisut ja tõmmake täiesti välja.