

*extra*  
SPACE

*extra*  
SPACE  
CRISP

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de Instruções

Instrucciones para el uso

Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**Whirlpool**

**SENSING THE DIFFERENCE**

# INDEKS

## PAIGALDAMINE

PAIGALDAMINE .....	3
--------------------	---

## OHUTUS

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED .....	4
TÕRKEOTSINGU JUHEND .....	5
ETTEVAATUSABINÕUD .....	6

## TARVIKUD JA HOOLDUS

TARVIKUD .....	7
HOOLDUS JA PUHASTAMINE .....	8

## JUHTPANEEL

JUHTPANEELI KIRJELDUS .....	9
EKRAANI KIRJELDUS .....	10

## ÜLDINE KASUTAMINE

OOTEREŽIIM .....	11
SÄÄSTEV OOTEREŽIIM .....	11
KÄIVITUSKAITSE/LAPSELUKK .....	11
PAUS VÕI TOIDUVALMISTAMISE PEATAMINE .....	11
LISA/SEGA/PÖÖRA TOITU .....	12
CLOCK (KELL) .....	13

## KÜPSETUSFUNKTSIOONID

JET START (KIIRKÄIVITUS) .....	14
MICROWAVE (MIKROLAINED) .....	15
GRILL .....	17
COMBI MICROWAVE + GRILL (KOMBI MIKROLAINED + GRILL) .....	18
MANUAL DEFROST (KÄSITSI SULATAMINE) .....	19
DEFROST MENU (MENÜÜ SULATUS) .....	20
CRISP (PRUUNISTUS) (PRUUNISTUS, AINULT MUDELIL MWF 206) .....	22
PRUUNISTUSPLAADI KASUTAMINE OLULINE TEAVE .....	23
MENÜÜ AUTO COOK (AUTOMAATKÜPSETUS) .....	24
YOGURT (JOGURT) (AINULT MUDELIL MWF203) .....	35
SOFT AND MELT (PEHMENDUS/SULATUS) .....	36
AUTO CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS) .....	38

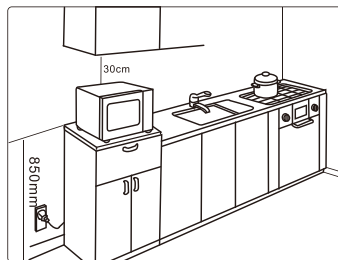
## KESKKONNAALASED SOOVITUSED

KESKKONNAALASED SOOVITUSED .....	39
TEHNILISED ANDMED .....	40

## ENNE ÜHENDAMIST

Paigutage mikrolaineahi teistest kütteallikatest eemale. Piisava ventilatsiooni tagamiseks peab mikrolaineahju kohale jääma vähemalt 30 cm vaba ruumi.

Mikrolaineahju ei tohiks paigutada kappi. Mikrolaineahi ei ole mõeldud paigutamiseks tööpinnale ega kasutamiseks tööpinnaal, mis on madalamal kui 850 mm põrandast.



- \* Veenduge, et tüübisildil toodud pinge vastab teie kodus kasutatava voolupinge parameetritele.
- \* Paigutage mikrolaineahi stabiilsele ühtlasele pinnale, mis on piisavalt tugev mikrolaineahju ja sellesse sisestavate toidunõude kandmiseks. Käsitsege seadet ettevaatlikult.
- \* Veenduge, et mikrolaineahju alla, kohale ja ümber jääb vaba ruumi, et tagada piisav õhuringlus.
- \* Veenduge, et seade ei ole kahjustatud. Kontrollige, kas mikrolaineahju uks sulgub kindlalt vastu uksetuge ja veenduge, et siseukse tihend ei ole kahjustatud. Tühjendage mikrolaineahi 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 juhet eemal kuumadest pindadest. See võib põhjustada elektrilöögi või tulekahju või tekitada muid ohte.
- \* Ärge kasutage pikendusjuhet. Kui toitejuhe on liiga lühike, siis laske kvalifitseeritud elektrikul või hooldustehnikul paigaldada pistikupesa seadme lähedale.

## ⚠ HOIATUS.

- \* Maanduspistiku sobimatu kasutamine võib põhjustada elektrilöögi ohu.
- \* Konsulteerige kvalifitseeritud hooldustehniku või elektrikuga, kui maandusjuhised jäävad ebaselgeteks või kui esineb kahtlusi mikrolaineahju korrektse maanduse suhtes.

## ❗ MÄRKUS:

Enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist eemaldage juhtpaneelilt kaitsekile ja toitejuhtmelt juhtmeside.

## PÄRAST ÜHENDAMIST

- \* Mikrolaineahju võib kasutada ainult siis, kui mikrolaineahju uks on korralikult kinni.
- \* Telesignaali halb vastuvõtt ja raadiohäired võivad olla tingitud sellest, et mikrolaineahi on liiga lähedal telerile, raadiotele või antennile.
- \* 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.

## TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

Lugege tähelepanelikult läbi ja hoidke hilisemaks kasutamiseks alles

- \* Kui materjal mikrolaineahju sees / mikrolaineahjust väljaspool süttib või eraldab 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 mikrolaineikiirguse mõjude eest kaitsva katte eemaldamist, on ohtlik ja tuleb jätta pädeva isiku hooleks.

### HOIATUS.

- \* Ärge kasutage mikrolaineahju õhukindlalt suletud nõude soojendamiseks, kuna need võivad plahvatada.

### HOIATUS.

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

### HOIATUS.

- \* Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Tegutsege ettevaatlikult, et vältida ahju sees olevate kütteelementide puudutamist.
- \* Alla 8-aastased lapsed tuleks hoida eemal, kui puudub järelevalve.
- \* Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ja soojenduspatjade, susside, käsnade, 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, sensoorsete 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.

## MÄRKUS:

**See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimispuldi 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 tuleohtu 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 söövitavaid 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

---

## MÄRKUS:

**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 garantiibrošüürist.

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 töokeskkondades;
- \* Maamajad;
- \* Klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elukeskkondades;
- \* Hommikusöögiga öömaja tüüpi teenindusasutused.

Muu kasutus ei ole lubatud (nt ruumi kütmine).

## ! MÄRKUS.

- \* Seadet ei tohi kasutada mikrolainetega, kui ahjus ei ole toitu. Selline kasutus kahjustaks tõenäoliselt seadet.
- \* Mikrolaineahju ventilatsioonivad peavad olema katmata. Õhu sissevõtuavade või õhutusavade blokeerimine võib kahjustada mikrolaineahju ja mõjuda negatiivselt küpsetustulemustele.
- \* Kui katsetate mikrolaineahju, pange sellesse klaas veega. Vesi absorbeerib mikrolainete energia ja mikrolaineahjule ei teki kahjustusi.
- \* 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 nõu mõneks ajaks mikrolaineahju ja enne väljavõtmist segage uuesti ettevaatlikult .

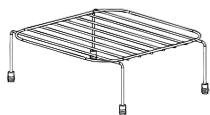
## ETTEVAATUST

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

# TARVIKUD JA HOOLDUS

## TARVIKUD

- \* Turul on saadaval erinevaid tarvikuid. Enne ostmist veenduge, et need on mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad.
- \* Enne toiduvalmistamist veenduge, et tarvikud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks ja lasevad läbi mikrolaineid.
- \* Kui panete toidu ja tarvikud mikrolaineahju, veenduge, et need ei puutuks kokku ahju sisemusega.
- \* 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.
- \* Toidu ja jookide metallanumaid ei tohi mikrolaineahjus kasutada. (See nõue ei kehti, kui tootja määrab mikrolaineahjus kasutada lubatavate metallnõude suuruse ja kuju)
- \* Toidu ja jookide metallanumaid ei tohi mikrolaineahjus kasutada.
- \* Parema tulemuse saamiseks peaksite küpsetusnõu asetama sisemise lamedapõhjalise lohu keskele.



### Traatraam

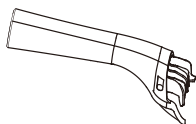
Grillimisel kasutage traatraami.



### PRUUNISTUSPLAAT

Pange toit otse pruunistusplaadile. Pruunistusplaati võib enne kasutamist eelkuumutada (max 3 minutit).

Ärge pange mingeid nõusid pruunistusplaadile, kuna see muutub kiiresti väga kuumaks ja võib tõenäoliselt nõusid kahjustada.



### PRUUNISTUSKÄEPIDE

Kasutage spetsiaalset pruunistuskäepidet, et kuuma pruunistusplaati mikrolaineahjust eemaldada.

## HOOLDUS JA PUHASTAMINE

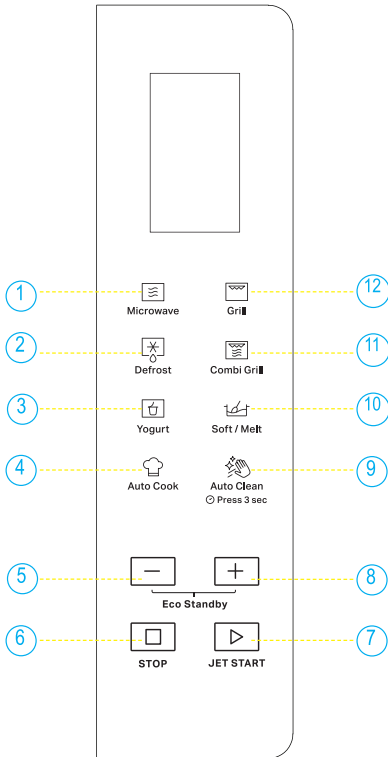
---

- \* 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, karemaid pesulappe jne, mis võivad juhtpaneeli ja mikrolaineahju sise- ning välispinda kahjustada. Kasutage lappi pehmetoimelise pesuainega või paberkäterätkit ja pihustipudelil klaasipuhastusvahendit. Piserdage klaasipuhastusvahendit paberkäterätkule.
- \* 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 mis tahes toidujäägid tuleb eemaldada.
- \* Puhastamine on ainus hooldus, mida tavaoludes vaja on. See tuleb läbi viia siis, kui mikrolaineahi on vooluvõrgust lahutatud.
- \* Ärge piserdage otse mikrolaineahju.
- \* See mikrolaineahi on ette nähtud toidu valmistamiseks lamedapõhjalistes nõudes.
- \* Ärge laske rasva või toiduosakestel ukse ümbrusse koguneda.
- \* See toode on varustatud funktsiooniga AUTO CLEAN (Automaatpuhastus), mis võimaldab ahju sisemust lihtsalt puhastada. Üksikasjalikumat teavet leiате jaotisest AUTO CLEAN (Automaatpuhastus) lk 38.
- \* Grillielementi ei ole vaja puhastada, sest tugev kuumus põletab ära mahaläinud toidu, kuid ahju lagi võib vajada regulaarset puhastamist. Seda tuleks teha pehme ja niiske lapiga, millele on lisatud pehmetoimelist pesuainet.
- \* Kui grilli ei kasutata regulaarselt, tuleb lasta sel töötada 10 minutit kuus, et põletada ära mis tahes pritsmed tuleohu vähendamiseks.



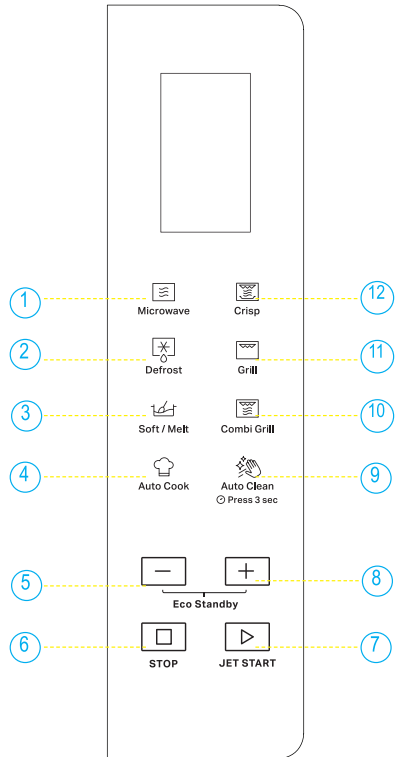
## JUHTPANEELI KIRJELDUS

### MWF203



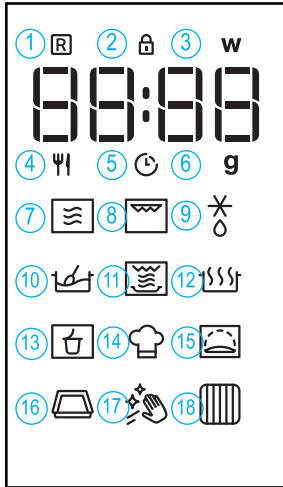
- ① Nupp Microwave (Mikrolained)
- ② Nupp Defrost (Ülessulatus)
- ③ Nupp Yogurt (Jogurti) nupp
- ④ Nupp Auto Cook (Automaatküpsetus)
- ⑤ „+/-“-nupp
- ⑥ Stop (Stopp)-nupp
- ⑦ Jet start (Kiirkäivitus)-nupp
- ⑧ Funktsioon Eco Standby (Säästev ooterežiim)  
(Vajutage „+/-“-nuppe samaaegselt)
- ⑨ Nupp Auto Clean (Automaatpuhastus).  
Kella seadistamine: press for 3 seconds (hoid-  
ke all 3 sekundit).
- ⑩ Nupp Soft/Melt (Pehmendus/Sulatus)
- ⑪ Nupp Combi Grill (Kombineeritud grill)
- ⑫ Nupp Grill

### MWF206



- ① Nupp Microwave (Mikrolained)
- ② Nupp Defrost (Ülessulatus)
- ③ Nupp Soft/Melt (Pehmendus/Sulatus)
- ④ Nupp Auto Cook (Automaatküpsetus)
- ⑤ „+/-“-nupp
- ⑥ Stop (Stopp)-nupp
- ⑦ Nupp Jet Start (Kiirkäivitus)
- ⑧ Funktsioon Eco Standby (Säästev ooterežiim)  
(Vajutage „+/-“-nuppe samaaegselt)
- ⑨ Nupp Auto Clean (Automaatne puhastamine)  
Kella seadistamine: press for 3 seconds (hoid-  
ke all 3 sekundit).
- ⑩ Nupp Combi Grill (Kombineeritud grill)
- ⑪ Nupp Grill
- ⑫ Nupp Crisp (Pruunistus)

# EKRAANI KIRJELDUS



- ① Liikuv ikoon\*
- ② Icoon Käivituskaitse/Lapselukk
- ③ Mikrolainete võimsus (vattides)
- ④ Toidu tüübi valik
- ⑤ Aja valik
- ⑥ Kaal (grammides)
- ⑦ Mikrolainete ikoon
- ⑧ Grilli ikoon
- ⑨ Sulatuse ikoon
- ⑩ Pehmendamise/Sulatuse ikoon
- ⑪ Pruunistuse ikoon
- ⑫ Soojahoiu ikoon
- ⑬ Jogurti ikoon
- ⑭ Automaatküpsetuse ikoon
- ⑮ Taigna kergitamise ikoon
- ⑯ Pruunistusplaadi liikuv ikoon\*
- ⑰ Automaatpuhastuse ikoon
- ⑱ Grillresti ikoon

\* See ikoon puudub mõnel mudelil. Palun vaadake eelmiselt leheküljelt oma mikrolaineahju juhtpaneeli.



## OOTEREŽIIM

- \* Kui 1 minuti jooksul pärast mikrolaineahju vooluvõrku ühendamist ei tehta sellega ühtegi toimingut, lülitub seade automaatselt ooterežiimi.
- \* Igapäevasel kasutamisel lülitub ahi automaatselt ooterežiimi, kui uks on suletud ja seadet ei ole 5 minuti vältel kasutatud.
- \* Ooterežiimist väljumiseks avage lihtsalt seadme uks.



## SÄÄSTEV OOTEREŽIIM

- \* Säästvas ooterežiimis on võimsustarve alandatud.
- \* Säästva ooterežiimi aktiveerimiseks hoidke „+/-“-nuppe üheaegselt all, näidikul kuvatakse seejärel „Eco“ ja võimsustarvet vähendatakse.
- \* Sellest režiimist väljumiseks vajutage „+/-“-nuppe uuesti.



## KÄIVITUSKAITSE/LAPSELUKK

- \* See automaatne ohutusfunktsioon aktiveeritakse, kui mikrolaineahjuga viimati tehtud toimingust on möödunud 6 minutit. (Võtke arvesse, et automaatne ohutusfunktsioon aktiveeritakse 3 minutit pärast küpsetustsükli lõppemisest).
- \* Kui Käivituskaitse/Lapselukk on aktiivne, kuvatakse vastav ikoon ekraanil ja Juhtpaneeli ei saa kasutada. Avage ja sulgege seadme uks, et vabastada Juhtpaneeli lukustus.



## PAUS VÕI TOIDUVALMISTAMISE PEATAMINE

### Toiduvalmistamise katkestamiseks:

Toiduvalmistamise võib katkestada, et avada uks ja toitu kontrollida, lisada, keerata või segada. Seadistus säilib 5 minuti jooksul.

### Toiduvalmistamise jätkamiseks tehke järgmist.

Sulgege uks ja vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Toiduvalmistamine jätkub kohast, kus see katkestati.

### Kui te ei soovi toiduvalmistamist jätkata:

Vajutage Stop (Stopp)-nuppu, võtke toit välja ja sulgege uks.

### Kui küpsetamine on lõppenud:

Näidikul kuvatakse „Lõpp“. Antakse helisignaali 2 minuti vältel üks kord minutis. See on tavaline ahju jahutustoiming. Kui ühe minuti jooksul ei tehta mingeid toiminguid, siis aktiveerub Käivituskaitse/Lapselukk. Pärast küpsetamist, enne ukse avamist, jääb jahutusventilaator tööle ja sisevalgustus põlema 2 minutiks. Soovi korral vajutage lihtsalt Stop (Stopp)-nuppu või avage uks, et signaal tühistada ja jahutus saeg peatada.

Arvestage, et programmeeritud jahutustsükli lühendamise või peatamise ei avalda negatiivset mõju toote toimimisele.



## LISA/SEGA/PÖÖRA TOITU

---

Sõltuvalt valitud funktsioonist on võimalik, et toitu tuleb küpsetamise ajal lisada/segada/pöörata. Sellistel juhtudel ahi peatab küpsetamise ja palub teha vajaliku toimingut.

Kui vaja, peaksite tegema järgmist:

\* Avage uks.

\* Lisage toitu, segage või pöörake (sõltuvalt vajalikust toimingust).

\* Sulgege uks ja taaskäivitage seade, vajutades nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

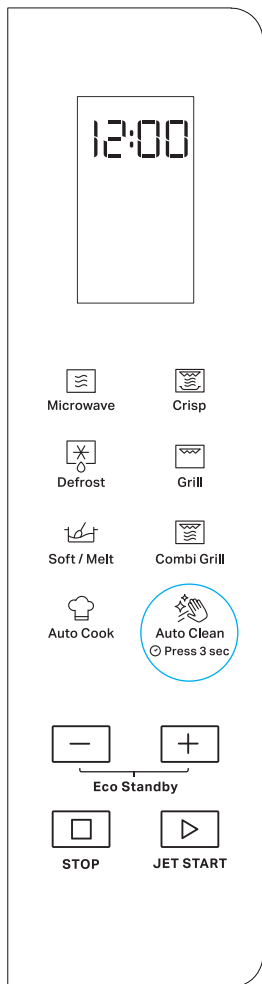
Märkused:

\* Kui ust ei avata toidu segamiseks või pööramiseks 2 minuti jooksul pärast soovitud toidu segada või pöörata, jätkub küpsetamine (võimalik, et lõpptulemus ei ole optimaalne).

\* Kui ust ei avata toidu lisamiseks 2 minuti jooksul, lülitub ahi ooterežiimi.



## CLOCK (KELL)



Seadme kella seadmine:

- 1 Vajutage ja hoidke all nuppu Auto clean (Auto-maatpuhastus), et siseneda kella seadistamise režiimi.
- 2 Tunninäidu seadistamiseks hoidke „+/-“-nuppe üheaegselt all, seadistada saab vahemikus 00:00 kuni 23:59.
- 3 Kinnitamiseks vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Minutinäit hakkab vilkuma.
- 4 Minutite seadistamiseks vajutage „+/-“-nuppe.
- 5 Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kell on seadistatud.

### ! MÄRKUS:

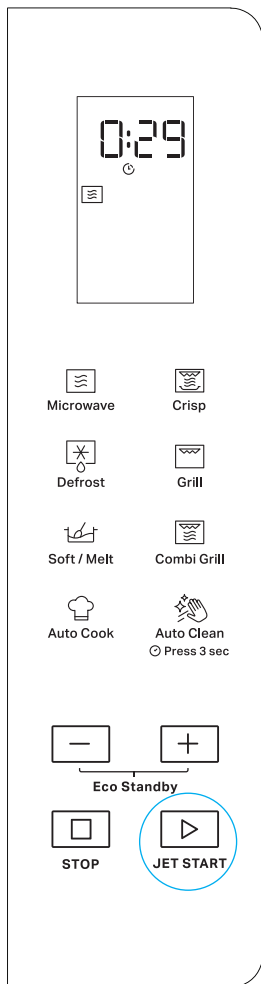
Ahju esmakordse sisselülitamise järel (või pärast toitekatkestust) siseneb seade automaatselt kella seadmise režiimi. Palun järgige ülaltoodud protseduuri, alustades sammust 2.

**i** Näpunäited ja soovitusel:

- Kui kella ei ole pärast sisselülitamist seaditud, kuvatakse ekraanil "12:00".
- Kui kella seadmise ajal vajutatakse nuppu Stop (Stopp) või kui kella seadmist pole pika aja jooksul lõpule viidud, siis väljub mikrolaineahi seadmisrežiimist ja seadistus on vales; ekraanil kuvatakse sümbol "12:00".



## JET START (KIIRKÄIVITUS)



Funktsioon, mis võimaldab ahju kiiresti käivitada. See sobib vedela toidu kiireks ülessoojendamiseks.

- 1 Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

### ! MÄRKUS:

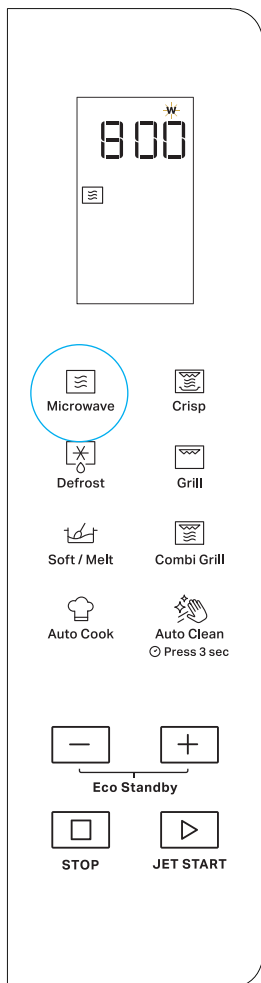
Vajutades nuppu Jet Start (Kiirkäivitus) käivitub funktsioon Microwave (Mikrolained) maksimaalse mikrolainete võimsusega (800 W) 30 sekundiks.

### i Näpunäited ja soovitusel:

- Võimsustaset ja kestust saab muuta isegi pärast seda, kui küpsetusprotsess on juba alanud. Võimsustaseme reguleerimiseks vajutage nuppu Microwave (Mikrolained). Kestuse muutmiseks vajutage „+/-“-nuppe või vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et suurendada kestust 30 sekundi võrra.



## MICROWAVE (MIKROLAINED)



Funktsioon Microwave (Mikrolained) võimaldab kiiresti toitu küpsetada või jooke soojendada. Pikim küpsetusaeg on 90 minutit.

- 1 Vajutage nuppu Microwave (Mikrolained). Vaikimisi võimsus (800 W) kuvatakse ekraanile ja võimsuse ikoon hakkab vilkuma.
- 2 Võimsustaseme reguleerimiseks vajutage „+/-“-nuppe, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).
- 3 Ekraanil kuvatakse vaikimisi kasutatav küpsetusaeg (30 sekundit). w Küpsetusaja muutmiseks vajutage „+/-“-nuppe.
- 4 Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetustsüklit.

## Mikrolained - võimsuse valik

### ! MÄRKUS:

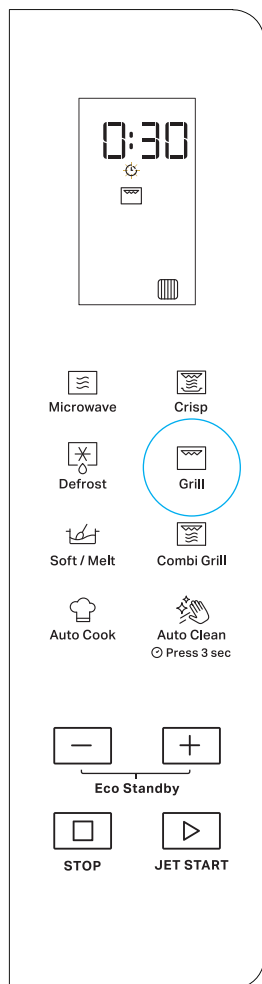
Kui soovite võimsust muuta, vajutage Microwave (mikrolainete) nuppu jätkuvalt, kuni võimsustase vastab järgneva tabeli väärtusele.

Mikrolainete võimsus	Soovitav kasutus:
90 W	Jäätise, või ja juustude pehmemdamine, soojendamise jätkamine.
160 W	Sulatamine.
350 W	Hautiste valmistamine ja või sulatamine.
500 W	Ettevaatlikum toiduvalmistamine, nt kõrge proteiinisaldusega kastmed, juustu- ja munaroad ning vormiroogade viimistlemine.
650 W	Kala-, liha-, köögiviljatoidu valmistamine taldrikul.
800 W	Jookide, vee, selgete suppide, kohvi, tee või muu kõrge veesisaldusega toidu soojendamine. Kui toit sisaldab muna või koort, valige madalam võimsus.





## GRILL



See funktsioon kasutab toidu pruunistamiseks võimsat grilli, tekitades grill või pruunistamise efekti.

Grillfunktsioon võimaldab pruunistada selliseid toite nagu röstsai, kuumad võileivad, kartulikotletid, kastmed ja köögiviljad.

Sihtotstarbeline tarvik:



Traatrest

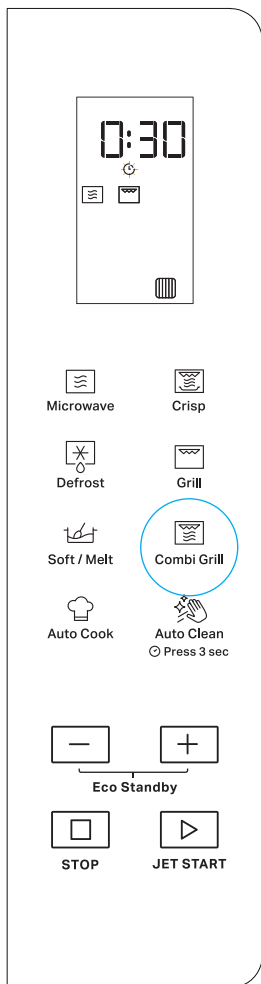
- ① Vajutage nuppu Grill.
- ② Reguleerige programmi kestust „+/-“nuppudega.
- ③ Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus) küpsetamise alustamiseks.

### Näpunäited ja soovitused:

- Sellise toidu nagu 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 lae puudutamist grillieleменти all.
- Kestust saab muuta isegi pärast seda, kui küpsetusprotsess on juba alanud. Kestuse muutmiseks vajutage „+/-“-nuppe või vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et suurendada kestust 30 sekundi võrra.



## COMBI MICROWAVE + GRILL (KOMBI MIKROLAINED + GRILL)



See funktsioon kombineerib mikrolained ja grilli, võimaldades pruunistada lühema aja jooksul.

- 1 Vajutage nuppu Combi (Kombi).
- 2 Kestuse muutmiseks vajutage „+/-“-nuppe.
- 3 Alustamiseks vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

### ! MÄRKUS:

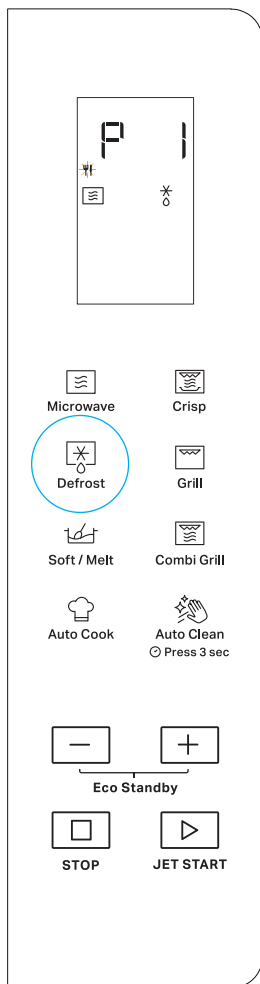
- \* Kui küpsetus on alanud, vajutage korduvalt „+/-“-nuppu või nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et küpsetusaega pikendada.
- \* Ärge kasutage traatrestsi funktsioone Combi „+/-“ (Microwave + Grill) kasutades.

### i 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 lae puudutamist grillielemendi all.
- Kestust saab muuta isegi pärast seda, kui küpsetusprotsess on juba alanud.



## MANUAL DEFROST (KÄSITSI SULATAMINE)

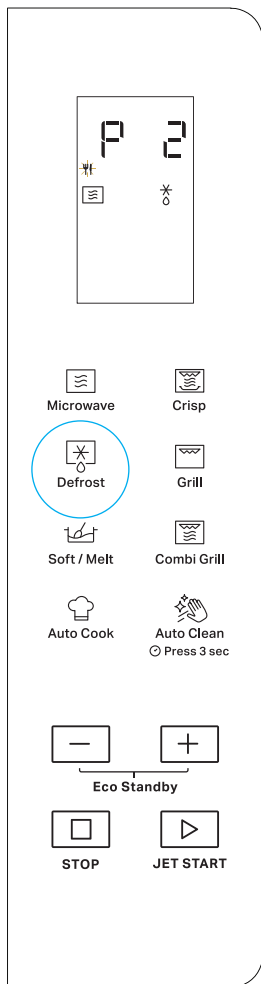


See funktsioon võimaldab toitu kiiresti üles sulatada vastavalt teie soovile.

- 1 Vajutage nuppu Defrost (Ülessulatus).
- 2 Näidikul kuvatakse „P1“, vajutage kinnitamiseks nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).
- 3 Küpsetusaja seadistamiseks vajutage „+/-“-nuppe.
- 4 Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).



## DEFROST MENU (MENÜÜ SULATUS)



See funktsioon võimaldab toitu, näiteks liha, kodulinnuliha, kala, aedvilju ja leiba automaatselt üles sulatada.

- 1 Vajutage nuppu Defrost (Ülessulamine).
- 2 Toidu grupi valimiseks vajutage „+/-“-nuppe (mudelil MWF 203 valige P2–P6, mudelil MWF 206 valige P2–P7), seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).
- 3 Ekraanil kuvatakse vaikimisi kasutatav kaal. Kaalu muutmiseks vajutage „+/-“-nuppe.
- 4 Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Funktsioon käivitub.














### ! MÄRKUS:

Kui valite leiva ülessulamiseks P7, siis kasutage abivahenditena pruunistusplaati ja pruunistuskäepidet. Üalmainitud tarvikute üksikasjalikud juhised on lehel 7.

### i Näpunäited ja soovitused:

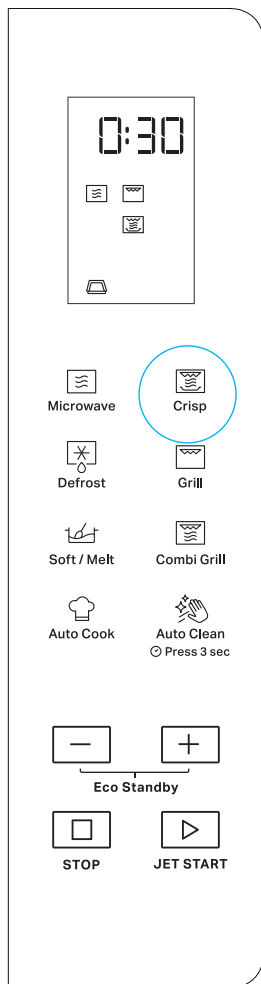
- Kui toit on soojem kui sügavkülmutamise temperatuur (-18°C), valige toidu väiksem kaal.
- Kui toit on külmem kui sügavkülmutamise temperatuur (-18°C), valige toidu suurem kaal.
- Eraldage tükid, kui need hakkavad sulama. Üksikud lõigud sulavad kiiremini.
- Seisuaeg pärast sulamist parandab alati tulemust,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

## Ülessulatamise juhised

Toidu liik		Kaal	Näpunäide
MWF 203	MWF 203		
<p>P1</p>  <p>Käsitsi käivitav ülessulatus</p>	<p>P1</p>  <p>Käsitsi käivitav ülessulatus</p>	Seadistage kestus	Valige käsitsi ülessulatus, kui soovite ülessulatuse aega ise valida.
<p>P2</p>  <p>Liha</p>	<p>P2</p>  <p>Liha</p>	100–1500 g / 50 g	Hakkliha, kotletid, lihalõigud või praad. Pärast küpsetamist on soovitatav lasta toidul vähemalt 5 minutit seista parema tulemuse saamiseks.
<p>P3</p>  <p>Kodulinnuliha</p>	<p>P3</p>  <p>Kodulinnuliha</p>	100-1500g /50 g	Terve kana, tükid või fileetükid. Pärast küpsetamist on soovitatav lasta toidul 5–10 minutit seista.
<p>P4</p>  <p>Kala</p>	<p>P4</p>  <p>Kala</p>	100–1500 g /50 g	Terve kala, tükid või fileed. Pärast küpsetamist laske toidul vähemalt 5 minutit seista parema tulemuse saamiseks.
<p>P5</p>  <p>Köögiviljad</p>	<p>P5</p>  <p>Köögiviljad</p>	100–1200 g / 50 g	Suured, keskmised või väikesed lõigatud köögiviljad. Enne serveerimist laske toidul vähemalt 3–5 minutit seista parema tulemuse saamiseks.
<p>P6</p>  <p>Leib</p>	<p>P6</p>  <p>Leib</p>	50–500 g / 50g	Külmutatud kuklid, pikad saiad ja krossandid. Parema tulemuse saamiseks laske toidul vähemalt 5 minutit seista.
/	<p>P7</p>  <p>Leiva sulatamine kahekordse pruunistamisega</p>	50–300 g / 50g	Sulatage külmutatud leib, rullid, krossandid, leivapätsid, pikad saiad ja taigen üles, et neid küpsetada krõmpsuvaks ja kuldseks.



## CRISP (PRUUNISTUS) (PRUUNISTUS, AINULT MUDELIL MWF 206)

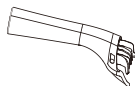


See eksklusiivne Whirlpooli funktsioon võimaldab küpsetada toidu ala- ja ülalpinna täiuslikult kuldpruuniks. Kasutades küpsetamiseks nii Microwave (mikrolaineid) kui ka grill, saavutab pruunistusplaat kiiresti õige temperatuuri ja hakkab toitu pruunistama.



Pruunistusplaat

Sihtotstarbeline tarvik.



Pruunistuskäepide

- 1 Pange toit pruunistusplaadile ja lükake pruunistusplaat seejärel ahju juhikusse.
- 2 Vajutage nuppu Crisp (Pruunistus).
- 3 Küpsetusaja seadistamiseks vajutage „+/-“ -nuppe.
- 4 Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

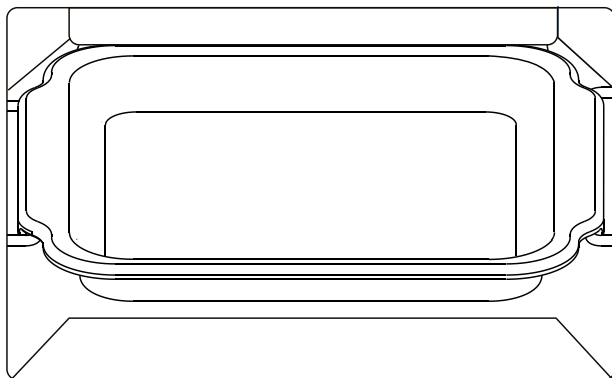
**i** Näpunäited ja soovitusel:

Kasutage seda funktsiooni, et pitsasid, plaadipirukat ja küpsetisi üles soojendada. See sobib hästi ka peekoni ja munade, vorstide, kartulite, friikartulite, burgerite, kananagitsate, kanatiibade, krevettide ja pähklike jne praadimiseks õlita või vähese õliga).

## PRUUNISTUSPLAADI KASUTAMINE OLULINE TEAVE

---

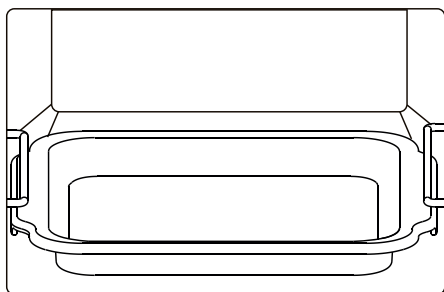
PANGE PRUUNISTUSPLAAT ÜLEMISTELE JUHIKUTELE.



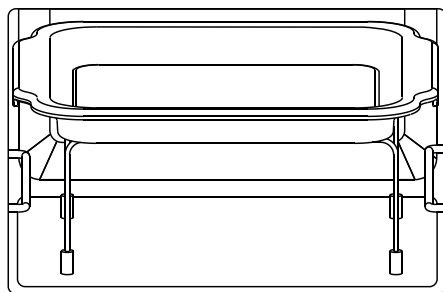
OK



**KEELATUD**



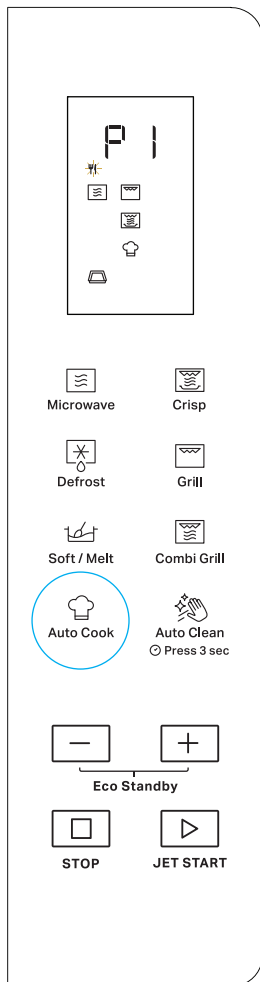
ÄRGE PANGE PRUUNISTUS-  
PLAATI AHJU PÕHJALE.



ÄRGE PANGE PRUUNISTUS-  
PLAATI AHJU RESTILE.



## MENÜÜ AUTO COOK (AUTOMAATKÜPSETUS)



Eelseatud väärtustega automaatretseptide valik optimaalsete küpsetustulemuste tagamiseks.

- 1 Vajutage nuppu Auto Cook (Automaatne küpsetus).
- 2 Soovitud retsept valimiseks vajutage „+/-“-nuppe (vaadake järgnevat tabelit).
- 3 Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus) küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et retsept kinnitada ja vajutage „+/-“-nuppe, et valida kaal, kui retsept seda võimaldab.
- 4 Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Toiming käivitub.

### ! MÄRKUS.

Lähtuvalt valitud retseptist ilmub seadme ekraanile teatud aja möödumisel soovitus toidu pööramiseks või segamiseks. Vt jaotist "Toidu lisamine/segamine/pööramine" lk 12.

### ! MÄRKUS.


EELSOOJENDUSE võib käivitada pärast pruunistusplaadi ahju panekut.

### ! MÄRKUS.



Ekraanil kuvatakse (2 minuti ja 30 sekundi vahel) sõnum „PRE HEAT“ (Eelkuumus) ja ahi kasutab mikrolainete ja grilli funktsioone, et pruunistusplaati eelkuumutada. Kui nõutav temperatuur on saavutatud, kuvatakse teade toidu lisamise kohta („Add Food“). Eelsoojendus on nõutav vaid mõnede retseptide jaoks.







# Automaatküpsetuse retseptid (Mudelile MWP 203)

Toidu liik	Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
P1 	Bolognese liha Toatemperatuuril	1 retsept (700 g)	300 g veisehakkliha 340 g tomatikastet 4 supilusikatäit oliivivõli ½ teelusikatäis basiilikut 1 pufjongkuubik näpuotsaga soola	Kuumakindlas kaanega vormiroogade nõus lastage oliivivõli pufjongkuubikud, et moodustada segu. Lisage ülejäänud koostisosad ja segage hästi. Katke toit kaanega. Vajutage üks kord nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kui kuvatakse vastav juhis, võtke nõu ahjust välja ja segage hästi, seejärel pange see ahju tagasi. Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et jätkata küpsetusükiit.
P2 	Lihakook Toatemperatuuril	1 retsept (1200 g)	800 g veisehakkliha 2 viilu leiba 4 supilusikatäit tomatikastet 1 klopitud muna 50 g riivitud mozzarella juustu 1 väike sibul 8 hakitud rohelist oliivi 4 supilusikatäit Worcestershire'i kastet 2 supilusikatäit hakitud peterselli Küüslauk, oregano, sool ja pipar – maitse järgi	Purustage leib, sibul, küüslauk ja petersell. Segage liha munade ja vürtsidega. Lisage segu rasvaga määritud vormi, täites selle servad ja küljed. Katke pealispind ühtlaselt tomatikastme ja juustuga ning katke kilega kinni. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et jätkata küpsetusükiit.
P3 	Lõhe kõõgiviljadega	1 retsept (1200 g)	800 g 3 cm suuruseid lõhevilusid 150 g pooleks lõigatud kirsstomateid 100 g brokkolit 100 g liilkepsast 20 g porrulauku 2 supilusikatäit külmpressoliivivõli Sool ja pipar	Maitsestage lõhe ja kõõgiviljad mikroaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soola, pipra, oliivivõli ja sidruniga. Katke nõu, jättes ruumi auru väljumiseks. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Küpsetusükiit lõppemisel eemaldage ettevaatlikult kaas, et aur pääseks nõust välja.





# Automaatküpsetuse retseptid (Mudelile MWP 203)

Toidu liik	Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
<b>P4</b>  Kõõgiviljadega kreemsupp	Toatemperatuuril	1 retsept (700 g)	200g kuubikuteks lõigatud kartuleid 100 g brokkoliti 1 küps tomat, kuubikuteks lõigatud 200 ml vett Sool, pipar ja riivitud parmesani juust	Lisage kõik koostisained, välja arvatud juust, mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse ja segage need kokku. Katke nõu, jättes ruumi auru väljumiseks. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Küpsetustsükli lõppemisel valage kõik koostisosad blenderisse ja serveerige kuumalt. nii et pealmiseks kihiks jääb parmesani juust.
<b>P5</b>  Kõõgiviljad	Toatemperatuuril	1 retsept (450 g)	350 g lemmikkõõgivilja, mis on lõigatud väikesteks kuubikuteks 100 ml vett toatemperatuuril 1 supilusikatäis oliiviõli 1 teelusikatäis soola pooleks lõigatud küüslauk	Lisage kõik koostisained mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse ja segage neid hästi. Katke kinni ja pange ahju. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Küpsetustsükli lõppemisel eemaldage nõu, kasutades kuumakindlaid kindaid, et kaitsta käsi kuuma auru eest. Eemaldage enne serveerimist küüslauk (soovi korral).
<b>P6</b>  Küpsekartulid	Toatemperatuuril	1 retsept (650 g)	1 kg keskmise suurusega kartuleid 4 supilusikatäit võid 100 g riivitud lemmikjuustu Raputage peale soola, pipart ja juustu	Peske kartulid ja kuivatage, seejärel torgake neisse kahvel. Pange kartulid mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kui ekraanil kuvatakse vastav juhis, keerake kartuleid, olge ettevaatlik, sest kartulid on kuumad. Küpsetustsükli lõppemisel laske kartulitel maha jahtuda, seejärel lõigake need pooleks ja eemaldage kartulitelt koor ja pange kartulikoored hilisemaks kasutamiseks kõrvale. Sõtkuge kartulid püreeks ja segage hästi ülejäänud koostisainetega. Katke kartulikoored seguga, raputage peale juustu ja pange sulatamiseks 2 minutiks mikrolaineahju.

# Automaatküpsetuse retseptid (Mudelile MWP 203)

Toidu liik	Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
<b>P7</b>  Riis	Toatemperatuuril	1 retsept (720 g)	1 tass aurutatud valget riisi (180 g) 3 tassi toatemperatuuril vett (540 ml) 1 teelusikatäis soola 1 supilusikatäis oliivõli	Segage kõik koostisosad kokku kõrgete servadega (ca 10 cm) nõusse, mis on sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks. Pange katmata nõu mikrolaineahju. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Küpsetustsükli lõppemisel eemaldage anum mikrolaineahjust, kasutades kuumuskindlaid kindaid. Kui nõusse on jäänud vett, segage tugevasti ja jätke emme serveerimist 2 minutiks seisma ilma kinni katmata.
<b>P8</b>  Popkorn	Toatemperatuuril	1 retsept (100 g)	See funktsioon sobib toiduvalmistamiseks 100 g popkorni kotis.	Pange popkorni paak ahjuõone keskele. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).
<b>P9</b>  Munapuder	Värske (toores)	1–4	15 ml vett 1 muna kohta	Klõppige munad lahti ja segage veega hästi läbi; katke kauss kilega.
<b>P10</b>  Kuum koogikaste	Värske (toores)	4 portsjonit (300 g)	50 g võid 100 g kuumat šokolaadi 100 g suhkrut 1 supilusikatäis kakaopulbrit 80 ml koort 1 teelusikatäis vaniljet	Segage 50 g võid ja 100 g tükeldatud tumešokolaadi mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud kõrgesse kaussi. Valige programm ja järgige näidatavad juhised. Juhise ilmumisel lisage 100 g peensusuhkrut, 1 supilusikatäis kakaopulbrit, 80 ml koort ja 1 teelusikatäis vaniljet ja segage hästi läbi. Pange kauss tagasi ja vajutage nuppu START, et küpsetamist jätkata. Võtke kauss ahjust välja, segage hästi läbi ja laske seista 2 minutit. Serveerige jättes või oma lemmikmagustoiduga.





# Automaatküpsetuse retseptid (Mudelile MWP 203)

Toidu liik	Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
<b>P11</b>  <i>Bruschetta</i>	Toatemperatuuril	1 retsept	2 Itaalia leiva villu pakusega 1,5 cm 30 ml kümpressoliivõli 10 koortitud ja kuubikuteks lõigatud kirsstomatit 3 supilusikatäit hakitud värsket basiilikut Sool, pipar ja küüslauk Kuubikuteks lõigatud mozzarella juust	Pange leivaviilud traatrestile. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kui kuvatakse vastav juhis, eemaldage traatrest ja keerake ettevaatlikult leiba, seejärel pange see tagasi mikrolaineahju ja vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Vahepeal maitsesitage tomatid soola, musta pipra ja oliivõliga. Küpsetusnäidik lõppemisel võtke leib mikrolaineahjust välja, hõõruge. küüslauguküüned leivale, katke pealmine kiht tomati ja basiilikuga ning serveerige kohe koos kuubikuteks lõigatud mozzarella juustuga.
<b>P12</b> 	Värske (toores).	100–400 / 100 g	Vorstid	Lõigake vorst noaga viiludeks, pange viilud resti keskele ja keerake vorste mikrolaineahju märguande peale.
<b>P13</b> 	Toatemperatuuril	40 g	Röstsai või -leib	Pange sai resti keskele ja keerake sai ümber mikrolaineahju märguande peale.
<b>P14</b> 			300–1200 g riisi 200–400 g pitsat	Pange toit mikrolainekindlasse nõusse. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept. Valige sobiv kestus „+/-“-nuppudega. Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).
<b>P15</b> 	Toatemperatuuril	250-500 g	6 g pärimi 200 ml vett 2 ml soola 2 supilusikatäit õli 300 g jahu	Valage segamiskaussi sooja vett (37 °C) ja lahustage selles pärm. Lisage vette jahu, õli ja sool. Sõtkuge hästi läbi kuni moodustub taigen (selleks kulub ligikaudu 5 minutit). Pange nõusse 200 ml vett. Pange nõu otse ahju keskele. Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kui ahju näidik annab teada, avage uks, võtke nõu välja ja pange taigen ahju keskele. Sulgege uks ja vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Ärge ust taigna kergitamise ajal avage. Kauss peab olema taignast vähemalt 3 korda suurem.




## Automaatküpsetuse retseptid (Mudelile MWP 206)

Toidu liik		Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
P1	Kananagisad	Külmutatud	200 g–450 g / 50 g	Kananagisad	Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Lisage toit, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Mikrolaineahju märguande peale pöörake toitu.
P2	Friikartulid	Külmutatud	150 g–300 g / 50 g	Friikartulid	See retsept pole ette nähtud koorega külmutatud kartulitele. Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga. Lisage toit, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Mikrolaineahju märguande peale pöörake toitu.
P3	Külmutatud õhuke pitsa	Külmutatud	100 g–200 g / 100 g	Külmutatud õhuke pitsa	Eemaldage pakend, pange toit pruunistusplaadile.
P4	Quiche	Toatemperatuuril	1 portsjon (850 g)	400 g lehttaigenit 4 muna 150 ml rööska koort 100 g tükeldatud peekonit 130 g (3½ dl) riivitud juustu (gruyere või samane) must pipar ja muskaatpähkel	Laotage plaadi põhjale küpsetuspaber ja pange sellele lehttaigen. Kloppige munad röösa koorega ja segage sellesse juust ja peekonitükid. Maitsestage musta pipra ja muskaatpähkliga. Täitke taigen täidisega. Küpsetage kuni see on pealt kuldpruun.
P5	Paneeritud kala / Kalapulgad	Külmutatud	200 g–450 g / 50 g	Paneeritud kala / Kalapulgad	Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Lisage toit, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Mikrolaineahju märguande peale pöörake toitu.
P6	Kanatiivad	Värske (toores)	200 g–650 g / 50 g	Kanatiivad	Maitsestage kanatiivad. Määrige pruunistusplaat rasvaga. Lisage kanatiivad, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud; mikrolaineahju märguande peale pöörake toitu.






# Automaatküpsetuse retseptid (mudelile MWP206)

Toidu liik	Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
<b>P7</b>  Koogi pruunistamine	Värske (toores)	350 g	30 g margariini 2 muna 95 g suhkrut 95 g nisujahu 5 g küpsetuspulbrit 56 ml piima (rasvasus 3%) Margariin ja "kerge" riisai küpsetusplaadile.	Pange margariin väikesse klaaskaussi ja katke kinni. Laske see ahjus sulada keskmisel kuumusel. Vispeidage munad ja suhkur 2 minuti vältel. Segage sulatatud margariin jahu ja lisage küpsetuspulber. Lõpuks lisage piim ja segage aeglaselt kuni on segunenud. Määrige pruunistusplaati kergelt rasvaga ja katke riisaiaga. Valage sulavõi pruunistusplaadile. Küpsetage kuni kook on pealt kuldpruun.
<b>P8</b>  Pähkliid	Toatemperatuuril	100 g–200 g / 50 g	Pähklid	Mikrolaineahju märguande peale pöörake toitu.
<b>P9</b>  krevetid	Värske (toores)	150 g–300 g / 50 g	Krevetid	Kasutage suuri krevette. Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Lisage toit, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Mikrolaineahju märguande peale pöörake toitu.
<b>P10</b>  Bolognese liha	Toatemperatuuril	1 retsept (700 g)	300 g veisehakkliha 340 g tomatikastet 4 supilusikatäit oliiviõli ½ teelusikatäis basiilikut 1 kuubik puljongit näpuotsaga soola	Kuumakindlas kaanega vormiroogade nõus lahustage oliiviõlis puljongikuubikud, nii et moodustub pasta. Lisage ülejäänud koostisosad ja segage hästi. Katke toit kaanega. Vajutage üks kord nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kui ekraanil kuvatakse vastav juhisi, eemaldage nõu mikrolaineahjust ja segage hästi, seejärel pange see tagasi mikrolaineahju. Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et jätkata küpsetustsüklit.

# Automaatküpsetuse retseptid (mudelile MWF206)






Toidu liik	Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
<b>P11</b> 	Lihakook	1 retsept (1200 g)	800 g veisehakkliha 2 villu leiba 4 supilusikatäit tomatikastet 1 klopitud muna 50 g riivitud mozzarella juustu 1 väike sibul 8 hakitud rohelist oliivi 4 supilusikatäit Worcestershire'i kastet 2 supilusikatäit hakitud peterselli Küüslauk, oregano, sool ja pipar – maitse järgi	Purustage leib, sibul, küüslauk ja petersell. Segage liha munade ja vürtsidega. Lisage segu rasvaga määritud vormi, täites selle servad ja küljed. Katke pealisplind ühtiseit tomatikastme ja juustuga ning katke kilega kinni. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkaivitus), et jätkata küpsetusükiit.
<b>P12</b> 	Lõhe Köögiviljadega	1 retsept (1200 g)	800 g 3 cm suuruseid lõhevilliuseid 150 g poollitaid kirss tomateid 100 g brokkolit 100 g lillkapsast 20 g porrulauku 2 supilusikatäit külmpressoliiviõli Sool ja pipar	Maitsestage lõhe ja köögiviljad mikrolaineahjus kasutamiseks sobivas nõus soola, pipra, oliiviõli ja sidruniga. Katke nõu, jättes ruumi auru väljumiseks. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkaivitus). Küpsetustsükli lõppemisel eemaldage ettevaatlikult kaas, et aur pääseks nõust välja.
<b>P13</b> 	Köögiviljadega kreemsupp	1 retsept (700 g)	200 g kuubikuteks lõigatud kartuleid 100g brokkolit 1 küps tomat, kuubikuteks lõigatud 200 ml vett Sool, pipar ja riivitud parmesani juust	Lisage kõik koostisained, välja arvatud juust, mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse ja segage need kokku. Katke nõu, jättes ruumi auru väljumiseks. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkaivitus). Küpsetustsükli lõppemisel valage kõik koostisosad blenderisse ja serveerige kuuma, nii et pealmiseks kihiks jääb parmesani juust.

# Automaatküpsetuse retseptid (mudelile MWF206)



Toidu liik	Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
<b>P14</b> 	Köögiviljad Toatemperatuuril	1 retsept (450 g)	350 g lemmikköögivilja, mis on lõigatud väikesteks kuubikuteks 100 ml toatemperatuuril vett 1 supilusikatäis oliiviõli 1 teelusikatäis soola pooleks lõigatud küüslauk	Lisage kõik koostisained mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse ja segage neid hästi. Katke kinni ja pange ahju. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Küpsetusiküli lõppemisel eemaldage nõu, kasutades kuumakindlaid kindaid, et kaista käsi kuuma auru eest. Eemaldage enne serveerimist küüslauk (soovi korral).
<b>P15</b> 	Küpsekartulid Toatemperatuuril	1 retsept (650 g)	1 kg keskmise suurusega kartuleid 4 supilusikatäit võid 100g riivitud lemmikjuustu Raputage peale soola, pipart ja juustu	Peske kartulid ja kuivatage, seejärel torgake neisse kahvel. Pange kartulid mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kui ekraanil kuvatakse vastav juhis, keerake kartuleid, olge ettevaatlik, sest kartulid on kuumad. Küpsetusiküli lõppemisel laske kartulitel maha jahtuda, seejärel lõigake need pooleks ja eemaldage kartulitelt koored ja pange kartulikoored hilisemaks kasutamiseks kõrvale. Sõtkuge kartulid püreeks ja segage hästi ülejäänud koostisainetega. Katke kartulikoored seguga, raputage peale juustu ja pange sulatamiseks 2 minutiks mikrolaineahju.
<b>P16</b> 	Riis Toatemperatuuril	1 retsept (720 g)	1 tass aurutatud valget riisi (180 g) 3 tassi toatemperatuuril vett (540 ml) 1 teelusikatäis soola 1 supilusikatäis oliiviõli	Segage kõik koostisosad kokku kõrgete servadega (ca 10 cm) nõusse, mis on sobiv mikrolaineahjus kasutamiseks. Pange katmata nõu mikrolaineahju. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Küpsetusiküli lõppemisel võtke nõu ahjust välja, kasutades kuumuskindlaid kindaid. Kui nõusse on jäänud vett, segage tugevasti ja jätke enne serveerimist 2 minutiks seisma ilma kinni katmata.
<b>P17</b> 	Popkorn Toatemperatuuril	1 retsept (100 g)	See funktsioon sobib toiduvalmistamiseks 100 g popkorni kotis.	Pange popkorni pakk ahjuõõne keskele. Vajutage korduvalt nuppu Auto Cook (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).
<b>P18</b> 	Munapuder Värske (toores)	1–4	15 ml vett 1 muna kohta	Kloppige muna lahti ja segage veega hästi läbi; katke kauss kilega.



# Automaatküpsetuse retseptid (mudelile MWF206)

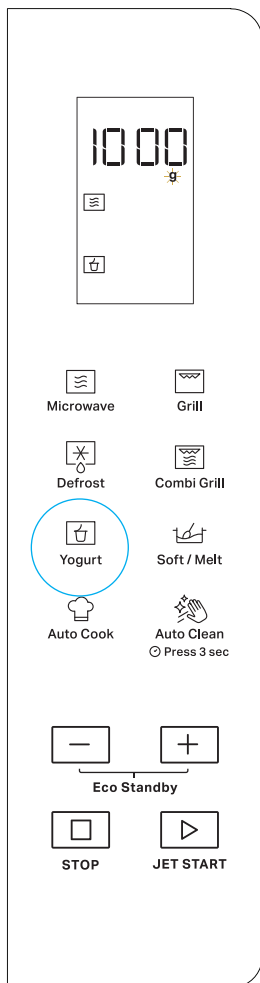
Toidu liik	Lähteolek	Kaal	Koostained	Toimingud
<b>P19</b>  Kuum koogikaste	Värske (toores)	4 portsjonit (300 g)	50 g võid 100 g kuumat šokolaadi 100 g suhkrut 1 supilusikatäis kakaopulbrit 80 ml koort 1 teelusikatäis vaniljet	Segage 50 g võid ja 100 g tükeldatud tumedat šokolaadi mikrolaineahjus kasutamiseks ettenähtud kõrgesse kaussi. Valige programm ja järgige näidatavad juhised. Juhise ilmumisel lisage 100 g peensuskrut, 1 supilusikatäis kakaopulbrit, 80 ml koort ja 1 teelusikatäis vaniljet ja segage hästi läbi. Pange kauss tagasi ja vajutage nuppu <b>START</b> , et küpsetamist jätkata. Võite kauss ahjust välja, segage hästi läbi ja laske seista 2 minutit. Serveerige jätise või oma lemmikmagustoiduga.
<b>P20</b>  Bruschetta	Toatemperatuuril	1 retsept	2 Itaalia leiva viilu paksusega 1,5 cm 30 ml külmpressoliiviõli 10 koortitud ja kuubikuteks lõigatud kirssomati 3 supilusikatäit hakitud värsket basiilikut Sool, pipar ja küüslauk Kuubikuteks lõigatud mozzarella juust	Pange leivaviilud traatrestile. Vajutage korduvalt nuppu <b>Auto Cook</b> (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept, seejärel vajutage nuppu <b>Jet Start</b> (Kiirkäivitus). Kui ekraanil kuvatakse vastav juhise, eemaldage traatrest ja keerake ettevaatlikult leiba, seejärel pange see tagasi mikrolaineahju ja vajutage nuppu <b>Jet Start</b> (Kiirkäivitus). Vahepeal maitsesitage tomateid soola, musta pipra ja oliivõliga. Küpsetusikülil lõppemisei võtke leib mikrolaineahjust välja, hõõruge küüslaugu küüned leivale, katke pealmine kiht tomati ja basiilikuga ning serveerige kohe koos kuubikuteks lõigatud mozzarella juustuga.
<b>P21</b>  Vorstid	Värske (toores)	100–400 g / 100 g	Vorstid	Lõigake vorst noaga viiludeks, pange viilud resti keskele ja keerake vorste mikrolaineahju märguande peale.
<b>P22</b>  Rötsai või -leib	Toatemperatuuril	40 g	Rötsai või -leib	Pange sai resti keskele ja keerake sai ümber mikrolaineahju märguande peale.
<b>P23</b>  Soojashoid			300–1200 g riisi 200–400 g pitsat	Pange toit mikrolaineahju nõusse. Vajutage korduvalt nuppu <b>Auto Cook</b> (Automaatküpsetus), et valida soovitud retsept. Valige sobiv kestus „+“/“-“ nuppudega. Vajutage nuppu <b>Jet Start</b> (Kiirkäivitus).

# Automaatküpsetuse retseptid (mudelile MWF206)

Toidu tüüp	Esmane olek	Kaal	Koostained	Protseduur
<b>P24</b>  Jogurt	Toatemperatuuril	1000 g	1000 ml piima 15 g jogurtit 50 g suhkrut	Loputage nõu kuuma veega üle. Pange nõusse 1000 ml vett ja 15 g jogurtit ja lisage 50 g suhkrut. Katke anum kuumutamise ajaks kaanega. Ärge ust enne aja lõppemist avage.
<b>P25</b>  Taigna kergitamine	Toatemperatuuril	250–500 g	6 g pärm 200 ml vett 2 ml soola 2 supilusikatäit õli 300 g jahu	Valage segamiskaussi sooja vett (37 °C) ja lahustage selles pärm. Lisage vette jahu, õli ja sool. Sõtkuge hästi läbi kuni moodustub taigen (selleks kulub ligikaudu 5 minutit). Pange nõusse 200 ml vett. Pange nõu otse ahju keskele. Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kui ahju näidik annab teada, avage uks, võtke nõu välja ja pange taigen ahju keskele. Sulgege uks ja vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Ärge ust taigna kergitamise ajal avage. Kauss peab olema taignast vähemalt 3 korda suurem..



## YOGURT (JOGURT) (AINULT MUDELIL MWF203)



See funktsioon võimaldab valmistada tervislikku, looduslikku jogurtit.

### Jogurti valmistamise ettevalmistus:

- 1 Loputage kuumuskindel anum kuuma veega üle.
- 2 Pange nõusse 1000 ml piima ja 15 g jogurtit, lisage 50 g suhkrut, ja segage hästi läbi. Katke anum kuumutamise plastkattega.

### Jogurti valmistamine:

- 1 Vajutage nuppu YOGURT (JOGURT).
- 2 Pange anum ahju keskosse.
- 3 Alustamiseks vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

### ! MÄRKUS:

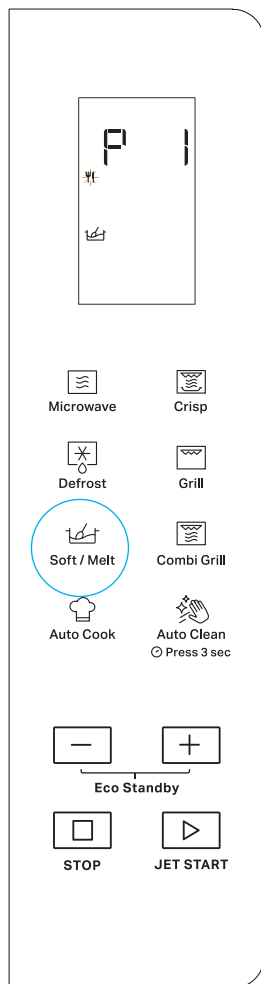
Ärge ust enne aja lõppemist avage.

### i Näpunäited ja soovitused:

- Valmistamisaeg on 5 tundi 15 minutit.
- Parima tulemuse annab 15 grammi fermentiseeritud jogurti lisamine.
- Parima tulemuse saamiseks hoidke jogurtit pärast küpsetamist külmikus temperatuuril 4 °C 12 tundi.
- Võite jogurtile lisada puuvilju, juurvilju, mahla jne.










## SOFT AND MELT (PEHMENDUS/SULATUS)



See funktsioon võimaldab kiiresti sulatada ja pehmeneda võid, jäätist, külmutatud mahla jne.

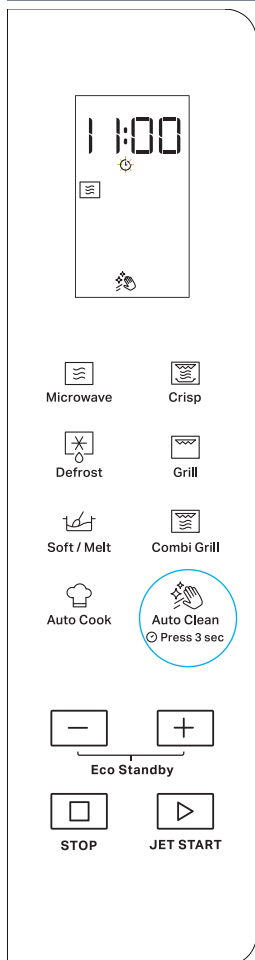
- 1 Vajutage nuppu Soft/Melt (Pehmendus/Sulatus).
- 2 Toidu valimiseks reguleerimiseks vajutage „+/-“-nuppe, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).
- 3 Kaalu valimiseks vajutage „+/-“-nuppe, seejärel vajutage kinnitamiseks nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

## Pehmenduse/Sulatuse juhised

Toidu liik			Lähteolek	Kaal	Näpunäiteid
P1 	Pehmendamine	Või	Külmik	50 g–500 g / 50 g	Kasutage mikrolaineahju nõud.
P2 	Pehmendamine	Jäätis	Külmutatud	100–1000 / 50 g	Pange jäätise nõu otse ahju keskosasse.
P3 	Pehmendamine	Toorjuust	Külmik	50 g–500 g / 50 g	Kasutage mikrolaineahju nõud.
P4 	Sulatamine	Või	Külmik	50 g–500 g / 50 g	Kasutage mikrolaineahju nõud.
P5 	Sulatamine	Šokolaad	Toatemperatuur	100–500 / 50 g	Kasutage mikrolaineahju nõud.
P6 	Sulatamine	Juust	Külmik	50 g–500 g / 50 g	Kasutage mikrolaineahju nõud.
P7 	Sulatamine	Vahukommid	Toatemperatuur	100–250 g / 50 g	Kasutage mikrolaineahju nõud. Kuna vahukommid küpsetamisel paisuvad, peab nõu mahutama vähemalt kaks korda rohkem.



## AUTO CLEAN (AUTOMAATPUHASTUS)



See automaatne puhastustsükkel aitab teil puhastada mikrolaineahju õõnt ja eemaldada ebameeldivaid lõhnasid.

### Enne Tsükli Käivitamist:

- 1 Pange anumasse 250 ml vett (vt soovitusi jaotis "Näpunäited ja soovitused" allpool).
- 2 Pange anum otse ahjuõõne keskosasse.

### Tsükli Käivitamiseks:

- 1 Vajutate nuppu Auto Clean (Automaatpuhastus), ekraanil kuvatakse puhastustsükli kestus.
- 2 Vajutage funktsiooni käivitamiseks nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

### Kui Tsükkel On Lõppenud:

- 1 Vajutage Stop (Stopp)-nuppu.
- 2 Võtke nõu välja.
- 3 Kasutage sisepindade puhastamiseks lahja pesuainega niisutatud pehmet lappi või paberkäterätikut.

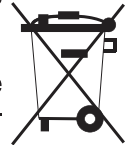


### Näpunäited ja soovitused:

- Parema puhastustulemuse saamiseks on soovitatav kasutada nõud läbimõõduga 17–20 cm ja kõrgusega kuni 6,5 cm.
- Soovitatav on kasutada kergelt plastnõud, mis sobib mikrolaineahjule.
- Kuna anum on pärast puhastustsükli lõppemist kuum, peaksite anuma eemaldamiseks mikrolaineahjust kasutama pajakindaid.
- Parema puhastustulemuse saavutamiseks ja ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks lisage veeli veidi sidrunimahla.
- Grillielementi ei ole vaja puhastada, sest tugev kuumus põletab ära mahaläinud toidu, kuid ahju lagi võib vajada regulaarset puhastamist. Seda tuleks teha pehme ja niiske lapiga, millele on lisatud pehmetoimelist pesuainet.
- Kui grilli ei kasutata regulaarselt, tuleb lasta sel töötada 10 minutit kuus, et põletada ära mis tahes pritsmed tuleohtu vähendamiseks.

## 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 vale 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 kohalikku omavalitsusse, kohaliku majapidamisjäätmete käitlusega tegeleva ettevõtte poole või kauplusse, kust te toote ostsite.
- \* Enne äraviskamist lõigake maha toitekaabel, nii et seadet ei saaks uuesti elektrivõrku ühendada.



## Vastab standarditele IEC 60705:2010-04 ja IEC 60350-1:2011-12

Rahvusvaheline elektrotehnika komisjon töötab välja erinevate mikrolaineahjude küttesoorituse võrdleva testimise standardi. Soovitame selle mikrolaineahju puhul järgmist:

Kontroll	Kogus	Võimsustase	Ligikaudne aeg
Munahüüve (12.3.1)	750 g	800 W	10-11 minutit
Biskviitkook (12.3.2)	475 g	800 W	7-8 minutit
Pikkpoiss (12.3.3)	900 g	800 W	12-13 minutit
Hakkliha sulatamine (13,3)	500 g	160 W	12-15 minutit
Kartuligratään (12.3.4)	1100 g	Kombineeritud grill	30-35 minutit

Kontroll	Eelkuumus	Funktsioon	Ligikaudne aeg
Röstsai või -leib (9,1)	-	Grill	8-9 minutit
Hamburger (9,2)	-	Grill	80-90 minutit

### Tehnilised andmed

Andmed	MWF203	MWF206
Toitepinge	220-230V ~50 Hz	220-230V ~50 Hz
Nimisisendvõimsus	1350 W	2100 W
Mikrolainete Võimsus	1350 W	1350 W
Grill	850 W	850 W
Välismõõtmed (kõrgus × laius × sügavus)	303 × 473 × 384	303 × 473 × 384
Sisemõõtmed (kõrgus × laius × sügavus)	212 × 291 × 321	212 × 291 × 321

