

SUPREMECHEF

For model MWSC 833 and MWSC 933

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادختسالاتاميلعت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEKS

PAIGALDAMINE

PAIGALDAMINE	3
--------------------	---

OHUTUS

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED	4
TÕRKEOTSINGU JUHEND	5
ETTEVAATUSABINÕUD	6

TARVIKUD

TARVIKUD JA HOOLDUS	7
HOOLDUS JA PUHASTAMINE	8

JUHTPANEEL

JUHTPANEEL	9
EKRAANI KIRJELDUS	11

ÜLDINE KASUTAMINE

OOTEREŽIIM	12
KÄIVITUSKAITSE/LAPSELUKK	12
PAUS VÕI TOIDUVALMISTAMISE PEATAMINE	12
LISA/SEGA/PÕÖRA TOITU	12
PÕÖRDALUSE PEATAMINE	13
CLOCK (KELL)	14

KÜPSETUSFUNKTSIOONID

JET START (KIIRKÄIVITUS)	15
MICROWAVE (MIKROLAINED)	16
GRILL	17
FORCED AIR (SUNDÕHK)	18
DUAL CRISP (KAHEKORDNE PRUUNISTAMINE)	19
JET DEFROST (JET-SULATUS)	23
6TH SENSE JET REHEAT	24
COMBI (KOMBI) (MIKROLAINED + GRILL)	25
COMBI (KOMBI) (MIKROLAINED + SUNDÕHK)	26
KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)	27
6TH SENSE DUAL STEAM	28
DUAL CRISP FRY (KAHEKORDNE KRÕBEDAKS PRAADIMINE)	32
CHEF MENU (MENÜÜ CHEF (PEAKOKK))	34
6. MEELE PEAKOKA MENÜÜ	39
AUTO CLEAN (AUTOMAATNE PUHASTAMINE)	44
SPECIAL MENU (ERIMENÜÜ)	45

KESKKONNAALASED SOOVITUSED

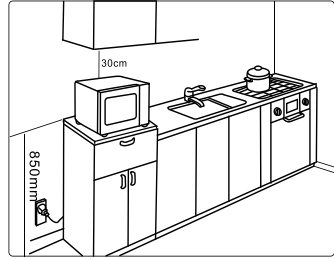
KESKKONNAALASED SOOVITUSED	47
TEHNILISED ANDMED	48

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 tööpinnal, mis on madalamal kui 850 mm põrandast.

VÄLTIGE mikrolaineahju vasaku külje (eestvaade) paigutamist seina vastu.



- * Ärge eemaldage mikrolainete sisselaske kaitseplaate, mis asuvad ahjuõõne küljeseinal. Need takistavad rasva- ja toiduosakeste pääsemist mikrolaine sisselaskekanalitesse.
- * 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 on soovitatav juhtpaneelilt eemaldada 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, raadiole 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 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 peaks süttima või eraldab suitsu, siis hoidke mikrolaine ahju uks suletuna ja lülitage mikrolaineahi välja. Lahutage toitejuhe või lülitage toide välja kaitsmest või kaitselülitist.
- * Ärge jätkke mikrolaineahju järelvalveta, 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:

- * Kõigil teistel peale pädevate isikute on hooldus- või remonttööde tegemine ohtlik, kui nendega töödega kaasneb katete eemaldamine, mis kaitsevad mikrolaine energia eest.

HOIATUS:

- * Ärge kasutage mikrolaineahju õhukindlalt suletud konteinerite 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 mikrolaineahju sees olevate kütteelementide puudutamist.
- * Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad tuliseks muutuda. Alla 8-aastased lapsed tuleks hoida eemal, kui puudub pidev järelevalve.
- * Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ja soojenduspatjade, susside, käsnaade, niiskete lappide ja sarnaste esemete kuumutamine toob kaasa vigastuse, süttimise või tulekahju ohu.
- * Seda seadet tohivad kasutada lapsed, kes on vähemalt 8-aastased ja vanemad ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud, kui nad tegutsevad nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve või juhendamise all, kasutades seadet turvalisel viisil ning mõistes kaasnevaid ohte.
- * Seadme puhastamine ja hooldamine on lubatud ainult järelevalvatavatel lastel, kes on vähemalt 8-aastased. Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks. Hoidke seade ja selle juhe vähem kui 8-aastaste laste käeulatuses eemal.
- * Ärge kasutage oma mikrolaineahju tervete munade (kas koorega või ilma) keetmiseks või soojendamiseks, sest need võivad plahvatada isegi pärast mikrolainesoojendamise lõppemist.

HOIATUS:

- * Ärge kasutage oma mikrolaineahju õhukindlalt suletud konteinerite soojendamiseks. Surve suureneb ja võib anuma avamisel tekitada kahjustusi või põhjustada plahvatuse.

HOIATUS:

- * Uksetihendeid ja nende ümbrust tuleb regulaarselt kontrollida kahjustuste osas. Kui need alad on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada enne, kui see on volitatud hooldustehniku poolt remonditud.

MÄRKUS.

See seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või kaugjuhtimispuldi abil.

- * Ärge jätke mikrolaineahju järelvalveta, 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 tuleoahu 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 raskeid 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:

- * Pöördalus ja pöördaluse tugi on paigas.
- * Pistik on korralikult pistikupesasse 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 leiata garantiibrošüürist.

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

HOIATUS:

- * Ärge eemaldage ühtegi katet.
- * Hooldustöid võib teha ainult väljaõppinud hooldustehnik. Kõigil teistel peale väljaõppinud

isikute on hooldus- või remonttööde tegemine ohtlik, kui nendega töödega kaasneb katete eemaldamine, mis kaitsevad mikrolaine energia eest.

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 teenused

Muu kasutus ei ole lubatud (nt ruumi kütmine).

! MÄRKUS.

- * Seadet ei tohi kasutada mikrolainetega, kui ahjus ei ole toitu. Selline kasutus kahjustaks tõenäoliselt seadet.
- * Ahju ventilatsioonivad peavad olema katmata. Õhu sissevõtuavade või õhutusavade blokeerimine võib kahjustada mikrolaineahju ja mõjuda negatiivselt küpsetustulemustele.
- * Kui kasutate 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 sellises kohas.
- * Ärge kasutage ahjuõõnt 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 tekkinemiseta. Selle tagajärjeks võib olla kuuma vedeliku äkiline ülekeemine.

Selle vältimiseks toimige järgmiselt:

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

ETTEVAATUST



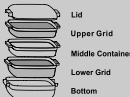




Pärast imikutoidu või vedelike soojendamist lutipudelis või imikutoidu purgis, liigutage toitu ja kontrollige selle temperatuuri enne serveerimist. See tagab kuumuse ühtlase jaotumise ja aitab vältida kõrvetamist või põletusi.

Enne kuumutamist veenduge, et kork ja lutt on eemaldatud!

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.
- * Enne ahju käivitamist veenduge alati, et pöördalus saab vabalt pöörelda. Kui pöördalus ei saa vabalt pöörelda, peaksite kasutama väiksemat anumaid või pöördaluse peatamise funktsiooni (vt jaotist Suured nõud).

Tarvik toidu jaoks		Näpunäide
	Pöördaluse tugi	Kasutage klaasist pöördaluse all pöördaluse tuge. Ärge kunagi pange pöördaluse toele muid tarvikuid. Sobitage pöördaluse tugi ahju.
	Klaasist pöördalus	Kasutage klaasist pöördalust kõigi toiduvalmistamise meetodite puhul. Sellele kogunevad toidumahlad ja -osakesed, mis muidu määraksid ahju sisemust. Asetage klaasist pöördalus pöördaluse toele.
	Kaksikaurutaja (ainult mudel MWSC 933)	Valmistage toitu kahekordse aurutamisega, kasutades sensorjuhtimist. Asetage aurutaja alati klaasist pöördalusele.
 	Ülemine rest Alumine rest	Kasutage ülemist resti, kui küpsetate funktsiooniga Grill Kombi (Mikrolained + Grill). Kasutage alumist resti, kui küpsetate sundõhuga või funktsiooniga Kombi (Mikrolained + Sundõhk).
	Pruunistusplaat	Pange toit otse pruunistusplaadile. Pruunistusplaati võib enne kasutamist eelkuumutada (max 3 minutit). Pruunistusplaadiga toiduvalmistamisel kasutage alati klaasist pöördalust. Ärge pange mingeid nõusid pruunistusplaadile, kuna see muutub kiiresti väga kuumaks ja võib tõenäoliselt nõusid kahjustada.
	Pruunistuskäepide	Kasutage spetsiaalset pruunistuskäepidet, et kuuma pruunistusplaati ahjust 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, karedaid pesulappe jne, mis võivad juhtpaneeli ja mikrolaineahju sise- ning välispinda kahjustada. Kasutage lappi pehmetoimelise pesuainega või paberkäterätikut ja pihustipudelis klaasipuhastusvahendit. Piserdage klaasipuhastusvahendit paberkäterätikule.
- * Eemaldage pöördalus ja selle tugi regulaarsete ajavahemike järel, eriti juhul, kui toitu on ahju loksunud, ning pühkige ahju põhi puhtaks.
- * Kasutage sisepindade, ukse sise- ja välispinna ning ukseava puhastamiseks pehmetoimelise pesuainega niisutatud pehmet lappi.
- * Ärge kasutage auruga töötavaid puhastusseadmeid mikrolaineahju puhastamiseks.
- * Ahju 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 ahi on ette nähtud töötama paigaldatud pöördalusega.
- * Ärge kasutage mikrolaineahju, kui pöördalus on puhastamiseks välja võetud.
- * Ärge laske rasva või toiduosakestel ukse ümbrusse koguneda. Raskete plekkide eemaldamiseks keetke ahjus 2-3 minuti vältel tassitäit vett. Auruga lähevad plekid pehmeks.
- * Kui tassitäiele veele lisada pisut sidrunimahla, panna see pöördalusele ja lasta mõni minut keeda, võib see kõrvaldada ahjus olevad lõhnad.
- * 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.

MÄRKUS:

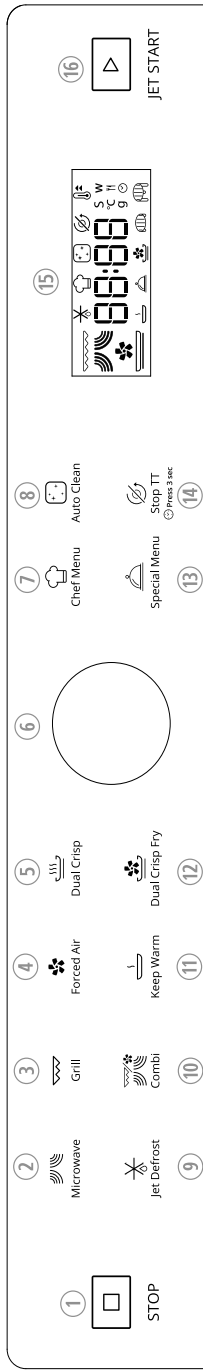
- * On võimalik, et küpsetusüklite ajal leiab aset mõningane aurustumine/kondenseerumine. See ei mõjuta küpsetustulemusi, kuna ei sõltu kvaliteedi/meisterlikkusega seotud probleemidest.

ETTEVAATLIK PUHASTUS:

- * Pruunistusplaati tuleb puhastada lahja pesuainet sisaldava veega. Väga määrdunud alaid võib puhastada küürimislapi ja pehmetoimelise puhastusainega.
- * Enne puhastamist laske pruunistusplaadil alati maha jahtuda.
- * Ärge kastke pruunistusplaati vette ega loputage veega, kui see on tuline. Kiire jahtumine võib seda kahjustada.
- * Ärge kasutage terasvillast padjandeid. See kriimustab pinda.

NÕUDEPESUMASINAS VÕIB PESTA JÄRGMISI ESEMEID:

- Pöördaluse tugi
- Traatrest
- Pruunistuskäepide
- Klaasist pöördalus
- Auruti



1 Stop (Stopp)-nupp

Vajutage mikrolaineahju mis tahes funktsiooni peatamiseks või lähtestamiseks.

2 Nupp Microwave (Mikrolained)

Kasutage mikrolainefunktsiooni valimiseks.

3 Nupp Grill

Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Grill.

4 Nupp Forced Air (Sundõhk)

Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Forced Air (Sundõhk) (koos eelkuumutusega).

5 Nupp Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine)

Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine).

6 Confirmation (Kinnitusnupp)/Pöördnupp

Kasutage valiku kinnitamiseks / Kasutage väärtuse reguleerimiseks.

7 Menüünupp Chef (Peakokk)

Kasutage juurdepääsuks automaatretseptidele.

8 Nupp Auto Clean (Automaatne puhastamine)

Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Auto Defrost (Automaatne sulatamine).

9 Nupp Jet Defrost (Jet-Sulatus)

Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Auto Defrost (Automaatne sulatamine).

10 Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrolained + Grill) / Kombi (Mikrolained + Sundõhk))

Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Kombi ((Mikrolained + Grill) või Kombi (Mikrolained + Sundõhk)).

11 Nupp Keep Warm (Soojashoidmine)

Kasutage funktsiooni Keep Warm (Soojashoidmine) valimiseks.

12 Nupp Dual Crisp Fry (Kahekordne krõbedaks praadimine)

Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine).

13 Nupp Special Menu (Erimenüü)

Kasutage mugavate erifunktsioonide valimiseks.

14 Nupp Stop Turntable (Pöördaluse peatamine)

* Valige see funktsiooni, kui peate kasutama väga suuri nõusid, mis ei saa ahjuks vabalt pöörelda. See toimib ainult järgmiste küpsetusfunktsioonidega:

- Forced Air (Sundõhk)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrolained + Sundõhk))
- * Vajutage ja hoidke seda nuppu 3 sekundit, et siseneda kella seadistusse.

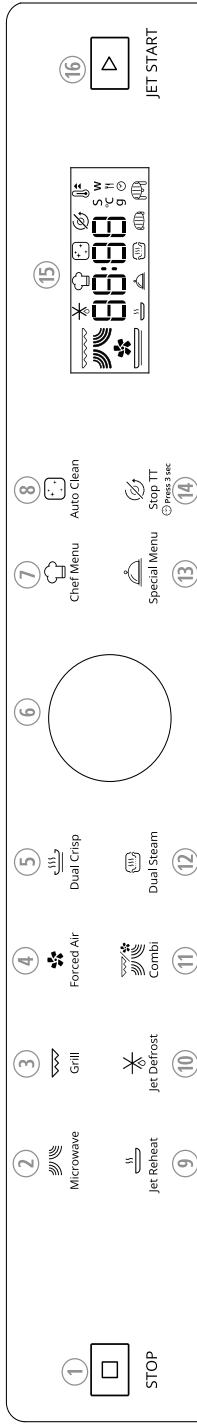
15 Ekraan

Ekraanil kuvatakse teave toimingu kohta.

16 Jet Start (Kiirkäivitus) nupp

Kasutage, et valida kiiresti funktsioon Microwave (Mikrolained) maksimaalsel võimsusel.

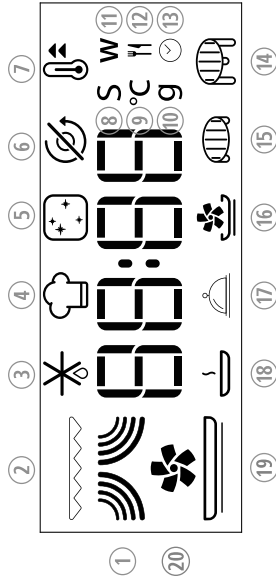
JUHTPANEEL (MWSC 933)



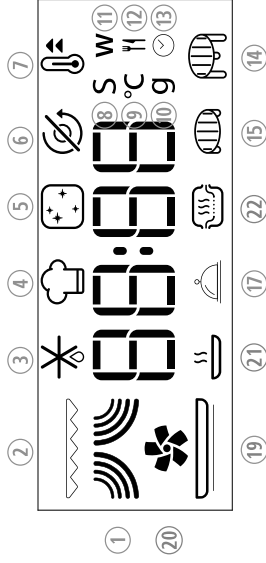
- ① **Stop (Stopp)-nupp**
Vajutage mikrolaineahju mis tahes funktsiooni peatamiseks või lähtestamiseks.
- ② **Nupp Microwave (Mikrolained)**
Kasutage mikrolainefunktsiooni valimiseks.
- ③ **Nupp Grill**
Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Grill.
- ④ **Nupp Forced Air (Sundõhk)**
Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Forced Air (Sundõhk) (koos eelkuumutusega).
- ⑤ **Nupp Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine)**
Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine) ja funktsioon and Auto Crisp Fry (Automaatne krõbedaks praadimine)
- ⑥ **Confirmation (kinnitusunupp)/Pöördnupp**
Kasutage valiku kinnitamiseks / Kasutage väärtuse reguleerimiseks.
- ⑦ **Menüünupp Chef (Peakokk)**
Kasutage juurdepääsuks automaatretseptidele.
- ⑧ **Nupp Auto Clean (Automaatne puhastamine)**
Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Auto Defrost (Automaatne sulatamine).
- ⑨ **Nupp Jet Reheat (Kiirsoojendus)**
Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Densor Reheat (Eelkuumutus sensori abil).
- ⑩ **Nupp Jet Defrost (Jet-Sulatus)**
Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Auto Defrost (Automaatne sulatamine).
- ⑪ **Kombi (Mikrolained + Grill) / Kombi (Mikrolained + Sundõhk)**
Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Kombi (Mikrolained + Grill) või Kombi (Mikrolained + Sundõhk).
- ⑫ **Nupp Dual Steam (Kahekordne aurutamise)**
Vajutage seda nuppu, et valida funktsioon Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine).
- ⑬ **Nupp Special Menu (Erimenüü)**
Kasutage mugavate erifunktsioonide valimiseks.
- ⑭ **Nupp Stop Turntable (Pöördaluse peatamine)**
* Valige see funktsiooni, kui peate kasutama väga suuri nõusid, mis ei saa ahjus vabalt pöörleida. See toimib ainult järgmiste küpsetusfunktsioonidega:
 - Forced Air (Sundõhk)
 - Kombi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrolained + Sundõhk))
- ⑮ **Ekraan**
Ekraanil kuvatakse teave toimingu kohta.
- ⑯ **Jet Start (Kiirkäivitus) nupp**
Kasutage, et valida kiiresti funktsioon Microwave (Mikrolained) maksimaalsel võimsusel.

EKRAANI KIRJELDUS

MWSC 833



MWSC 933



- 1 Microwave function
- 2 Grill function
- 3 Jet Defrost function
- 4 Chef Menu function
- 5 Auto Clean function
- 6 Stop Turntable function
- 7 Preheat function
- 8 Seconds icon
- 9 Celsius icon
- 10 Grams icon
- 11 Watt icon
- 12 Food category selection icon
- 13 Cooking cycle duration
- 14 High Rack icon
- 15 Low Rack icon
- 16 Dual Crisp Fry function
- 17 Special Menu function
- 18 Keep Warm function
- 19 Dual Crisp function
- 20 Forced Air function
- 21 Jet Reheat function
- 22 Dual Stream function



OOTEREŽIIM

- * Kui kasutaja ei tee seadmega midagi 15 minuti jooksul, siis lülitub see ooterežiimi. Väljumiseks vajutage mõnda nuppu.



KÄIVITUSKAITSE/LAPSELUKK

- * See automaatne ohutusfunktsioon aktiveeritakse üks minut pärast ahju naasmist "ooterežiimi".
- * Kui ohutusfunktsioon on aktiveeritud, tuleb küpsetamise alustamiseks uks avada ja sulgeda, muidu kuvatakse ekraanil:

door



PAUS VÕI TOIDUVALMISTAMISE PEATAMINE

Toiduvalmistamise katkestamiseks:

- Toiduvalmistamist võib katkestada (paus), et avada uks ja toitu kontrollida, lisada, keerata või segada. Seadistus säilib 5 minuti jooksul.

Toiduvalmistamise jätkamiseks:

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

Kui te ei soovi toiduvalmistamist jätkata:

- Võtke toit välja, pange uks kinni ja vajutage stoppnuppu.

Kui küpsetamine on lõppenud:

- Üks kord 10 minuti jooksul kõlav signaal pärast küpsetamise lõppemist on tavapärane ja osutab sellele, et seadet jahutatakse.
- Olenevalt tootest on võimalik mõne või kõigi järgmiste seadiste jätkuv toimimine jahutustsükli ajal: ventilaator, sisevalgustus, pöördalus. Soovi korral vajutage lihtsalt Stop (stopp)-nuppu või avage uks, et signaal tühistada ja jahutusaeg peatada.
- Arvestage, et programmeeritud jahutustsükli lühendamine või peatamine ei avalda negatiivset mõju toote toimimisele.



LISA/SEGA/PÖÖRA TOITU

- Sõltuvalt valitud funktsioonist on võimalik, et toitu tuleb küpsetamise ajal lisada/segada/pöörata. Selistel juhtudel ahi peatab küpsetamise ja palub teha vajaliku toimingut.
- Kui vaja, peaksite tegema järgmist:
 - * Avage uks.
 - * Lisage või segage või pöörake toitu (sõltuvalt vajalikust toimingust).
 - * Pange uks kinni ja käivitage ahi uuesti, vajutades stardinupule.
- Märkus. Kui ust ei avata toidu segamiseks või pööramiseks 2 minuti jooksul pärast seda, kui seade on soovitanud toitu segada või pöörata, jätkab mikrolaineahi küpsetusprotsessi (sel juhul on võimalik, et lõpptulemus ei ole optimaalne).
- Kui ust ei avata toidu lisamiseks 2 minuti jooksul, lülitub ahi ooterežiimi.

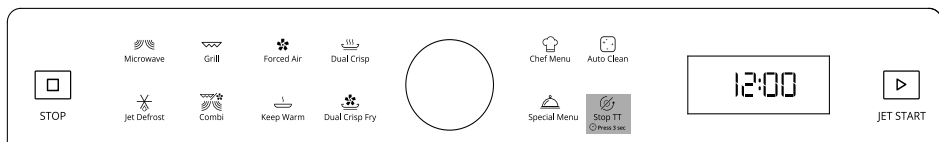


PÖÖRDALUSE PEATAMINE

- Parimate tulemuste saavutamiseks peab pöördalus küpsetamise ajal pöörlema.
- Ent kui te peate kasutama suuri nõusid, mis ei saa vabalt ahjus pöörelda, saab klaasist pöördaluse pöörlamise peatada, kasutades funktsiooni Stop Turntable (Pöördaluse peatamine).
- See funktsioon toimib ainult järgmiste küpsetusfunktsioonidega:
 - * Forced Air (Sundõhk)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Kombi (Mikrolained + Sundõhk))



CLOCK (KELL)



Kui pärast ahju esmakordset sisselülitamist (või pärast toitekatkestust) vajutada ja hoida 3 sekundit Stop TT nuppu, siseneb seade automaatselt kella seadmise režiimi.

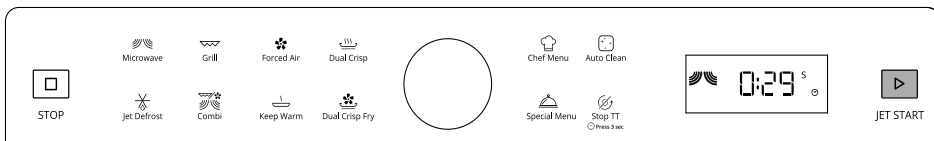
- 1 Keerake pöördnuppu tundide seadmiseks.
- 2 Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Minutite numbrid hakkavad vilkuma.
- 3 Keerake minutite seadmiseks pöördnuppu.
- 4 Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Kell on seatud.

Näpunäited ja soovitused:

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

JET START (KIIRKÄIVITUS)

Seda funktsiooni kasutatakse kõrge veesisaldusega toidu kiireks soojendamiseks, nt selged supid, kohv või tee.



① Vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

- * Nupu Jet Start (Kiirkäivitus) vajutamisel käivitub mikrolainefunktsioon maksimaalsel võimsusel vähemalt 30 sekundiks ja nupu Jet Start (Kiirkäivitus) iga täiendav vajutus suurendab küpsetusaega 30 sekundi võrra.
- * Pärast funktsiooni käivitamist saate kasutada ka pöördnuppu, et küpsetusaega suurendada või vähendada.

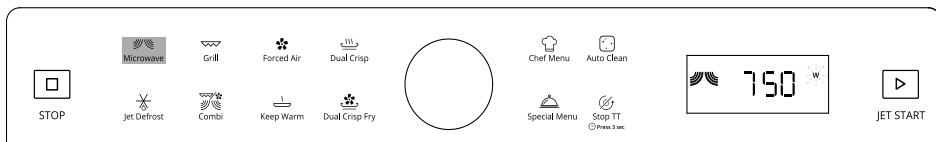
Näpunäited ja soovitused:

- Kui ahi on ooterežiimis, saab kasutada funktsiooni Jet Start (Kiirkäivitus) ka pöördnupu abil, et seada funktsiooni Jet Start (Kiirkäivitus) kestus, ja vajutades funktsiooni käivitamiseks Confirmation (kinnitusnuppu).



MICROWAVE (MIKROLAINED)

Funktsioon Microwave (Mikrolained) võimaldab kiirelt küpsetada või toitu ja jooke soojendada.



- ① Vajutage nuppu Microwave (Mikrolained). Ekraanil kuvatakse võimsustase 750W ja vattide ikoon hakkab vilkuma.
- ② Keerake pöördnuppu, et reguleerida võimsuse väärtust, seejärel vajutage Confirmation (kinnitusnuppu).
- ③ Ekraanil kuvatakse vaikimisi kasutatav küpsetusaeg (30 sekundit). Keerake pöördnuppu, et reguleerida küpsetusaega.
- ④ Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetustsükli.

TOIDE	SOOVITAV KASUTUS
900 W	Jookide, vee, selgete supptide, kohvi, tee või muu kõrge veesisaldusega toidu soojendamine. Kui toit sisaldab muna või koort, valige madalam võimsus.
750 W	Kala, liha, köögivilja jne valmistamine.
650 W	Selliste toitude valmistamiseks, mida ei saa segada.
500 W	Ettevaatlikum toiduvalmistamine, nt kõrge proteiinisaldusega kastmed, juustu- ja munaroad ning vormiroogade viimistlemine.
350 W	Hautiste valmistamine, või sulatamine.
160 W	Sulatamine.
90 W	Jäätise, või ja juustude pehmendamine.

Näpunäited ja soovitused:

- Funktsiooni Microwave (Mikrolained) maksimaalse võimsuse juures kasutamiseks on teie seade varustatud funktsiooniga Jet Start (Kiirkäivitus). Saate hõlpsalt käivitada funktsiooni Microwave (Mikrolained) maksimaalse võimsuse juures, vajutades lihtsalt nuppu Jet Start (Kiirkäivitus). Iga järgmine nupu Jet Start (Kiirkäivitus) puudutamine suurendab funktsiooni kestust 30 sekundi võrra. Täiendavat teavet funktsiooni Jet Start (Kiirkäivitus) kohta leiate lk 15.
- Võimsustaset ja kestust saab muuta isegi pärast seda, kui küpsetusprotsess on juba alanud. Võimsustaseme reguleerimiseks: vajutage lihtsalt nuppu Microwave (Mikrolained) ja pöörake nuppu väärtuse reguleerimiseks. Kestuse muutmiseks keerake pöördnuppu või vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et suurendada kestust 30 sekundi võrra.



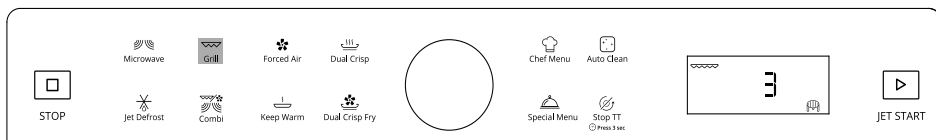
GRILL

See funktsioon kasutab toidu pruunistamiseks võimsat metalltoru, tekitades grilli või gratineerimise efekti. Grilli funktsioon võimaldab pruunistada selliseid toite nagu juustu-röstsai, kuumad võileivad, kartulikotletid, vorstid, köögiviljad.

Sihtotstarbelised
tarvik:



Ülemine rest



- ① Vajutage nuppu Grill.
- ② Keerake pöördnuppu, et seada võimsustase (vt alltoodud tabelit) ja vajutage kinnitamiseks kinnitusnuppu.
- ③ Keerake pöördnuppu, et seada küpsetusaeg ja vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus) küpsetustsükli käivitamiseks,

	VÕIMSUSTASE
1	Madal
2	Keskmine
3	Kõrge

Näpunäited ja soovitused:

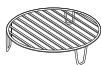
- Sellise toidu nagu juustu, röstsai, lihalõikude ja vorstide puhul paigutage toit ülemisele restile.
- Selle funktsiooni puhul veenduge, et kasutatavad tarvikud on kuumakindlad.
- Ärge kasutage grillides plastitarvikuid. Need sulavad. Ei sobi ka puidust või paberist esemed.
- Olge ettevaatlik, et mitte puudutada lage grillielemendi all.
- Kestust saab muuta isegi pärast seda, kui küpsetusprotsess on juba alanud.
- Kestuse muutmiseks keerake pöördnuppu või vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et suurendada kestust 30 sekundi võrra.

FORCED AIR (SUNDÕHK)

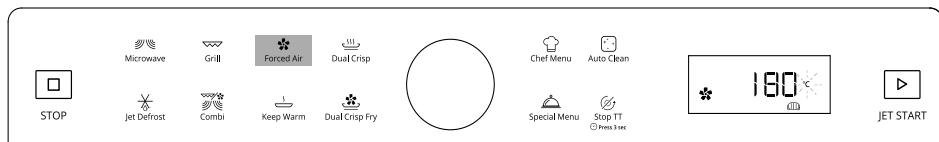
See funktsioon võimaldab saavutada ahjurooga meenutava tulemuse. Kasutades võimsat kütteelementi ja ventilaatorit, sarnaneb küpsetusükskel traditsioonilise ahju küpsetuskeskkonnale. Kasutage seda funktsiooni, et valmistada beseed, lehttainast, kooke, sufleed, linnuliha ja röstliha.

Küpsetusprotsessile eelneb ahju eelkuumutamise etapp, et saavutada parimaid küpsetustulemusi.

Sihtotstarbelised
tarvikud:



Alumine rest



- 1 Vajutage nuppu Forced Air (Sundõhk).
- 2 Keerake pöördnuppu, et seada eelkuumutuse temperatuur, kinnitamiseks vajutage nuppu Confirmation (Kinnitus). Enne sihttemperatuuri saavutamist saab reguleerida eelkuumutuse temperatuuri vahemikus 40-200°C, vajutades nuppu Õhu sundringlus ja keerates pöördnuppu. Kui sihttemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaali ja ekraanil kuvatakse toidu lisamise soovitus.
- 3 Pärast toidu lisamist keerake pöördnuppu, et seada aeg.
- 4 Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetusükskelt.

MÄRKUS.

Kui toiduvalmistamisprotsess käivitus:

* Küpsetusaja pikendamiseks või vähendamiseks: keerake pöördnuppu või vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et pikendada küpsetusaega 30 sekundi võrra.

Näpunäited ja soovitused:

- Kasutage alumist resti, et asetada sellele toit ja lasta õhul korralikult toidu ümber ringelda.
- Selle funktsiooni puhul veenduge, et kasutatavad tarvikud on ahjukindlad.
- Saate kasutada pruunistusplaati küpsetusplaadina, kui valmistate väikseid küpsetisi nagu küpsiseid ja muffineid. Asetage toit alumisele restile.



DUAL CRISP (KAHEKORDNE PRUUNISTAMINE) (AINULT MUDEL MWSC 833)

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

Kahekordse pruunistamise funktsiooniga tuleb kasutada järgmisi tarvikuid:

- * pruunistusplaat
- * pruunistuskäepide pruunistusplaadi ahjust eemaldamiseks

Kasutage seda funktsiooni, et pitsasid, plaadipirukat ja teisi taigaroogasid soojendada ja küpsetada. See sobib hästi ka peekoni ja munade, vorstide, kartulite, friikartulite, hamburgeride ja teiste lihatoitude praadimiseks ilma õli lisamata (või lisades ainult vähesel määral õli).

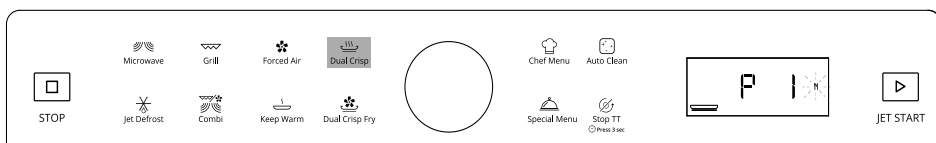
Sihtotstarbelised
tarvikud:



Pruunistus-
plaat



Pruunistuskäe-
pide



Funktsioon Kahekordne Pruunistamine:

- ① Vajutage nuppu Dual Crisp (Kahekordne Pruunistamine), kinnitamiseks vajutage Confirmation (kinnitusnuppu).
- ② Keerake pöördnuppu, et seada küpsetusaeg.
- ③ Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetusükli.

Leiva sulatamine kahekordse pruunistamisega:

- ① Vajutage Dual Crisp (Kahekordne Pruunistamine) nuppu.
- ② Keerake pöördnuppu, et valida funktsioon P2 leiva sulatamiseks kahekordse pruunistamisega ja vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnitusnuppu).
- ③ Keerake pöördnuppu, et kaalu muuta.
- ④ Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetusükli.
- ⑤ Kui eelkuumutamine on lõpetatud, annab ahi märku toidu lisamise osas, ahju märguande peale pöörake toitu

! MÄRKUS.

Palun kasutage sihtotstarbelist pruunistusplaati. Muude kaubandusvõrgus saadavalolevate pruunistusplaatidega ei saavutata seda funktsiooni kasutades õiget tulemust.

i Näpunäited ja soovitused:

- Veenduge, et pruunistusplaat on õigesti klaasist pöördaluse keskele asetatud.
- Ahi ja pruunistusplaat muutuvad seda funktsiooni kasutades väga tuliseks.
- Ärge asetage tulist pruunistusplaati kuumatundlikele pindadele.
- Olge ettevaatlik ja ärge puudutage lage grillelemendi all.
- Kasutage kuuma pruunistusplaati välja võttes pajakindaid või pruunistuskäepidet.
- Enne kui küpsetate toitu, mis ei vaja pikka küpsetusaega (pitsa, koogid...), on soovitatav pruunistusplaati 2-3 minutit eelkuumutada.



DUAL CRISP (KAHEKORDNE PRUUNISTAMINE) (MUDEL MWSC 933)

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

Kahekordse pruunistamise funktsiooniga tuleb kasutada järgmisi tarvikuid:

* pruunistusplaat

* pruunistuskäepide

* Ülemine rest (küpsetamisel funktsiooniga Dual Crisp Fry (Kahekordne krõbedaks praadimine)

Kasutage seda funktsiooni, et pitsasid, plaadipirukat ja teisi taigaroogasid soojendada ja küpsetada. See sobib hästi ka peekoni ja munade, vorstide, kartulite, friikartulite, hamburgeride ja teiste lihatoitude praadimiseks ilma õli lisamata (või lisades ainult vähesel määral õli).

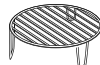
Sihtotstarbelised
tarvikud:



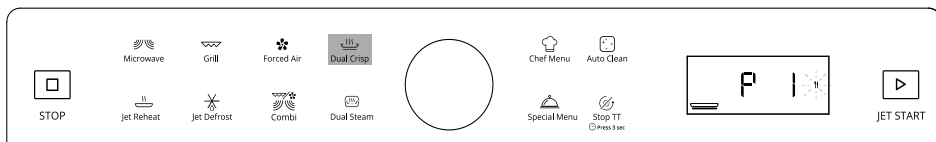
Pruunistus-
plaat



Pruunistuskäe-
pide



Ülemine rest (saada-
val ainult retseptiga Dual
Crisp Fry (Kahekordne
krõbedaks praadimine)



Funktsioon Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine):

- 1 Vajutage nuppu Dual Crisp (Kahekordne Pruunistamine), kinnitamiseks vajutage kinnituspuppu.
- 2 Keerake pöördnuppu, et seada küpsetusaeg.
- 3 Vajutage Confirmation (kinnituspuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetustsükli.

Leiva sulatamine Dual Crisp (Kahekordne Pruunistamine):

- 1 Vajutage Dual Crisp (Kahekordne Pruunistamine) nuppu.
- 2 Keerake pöördnuppu, et valida funktsioon P2 leiva sulatamiseks kahekordse pruunistamisega ja vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnituspuppu).
- 3 Keerake pöördnuppu, et kaalu muuta.
- 4 Vajutage Confirmation (kinnituspuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetustsükli.
- 5 Kui eelkuumutamine on lõpetatud, annab ahi märku toidu lisamise osas, aju märguande peale pöörake toitu.

Funktsioon Dual Crisp Fry (Kahekordne krõbedaks praadimine):

- 1 Vajutage Dual Crisp (Kahekordne Pruunistamine) nuppu.
- 2 Keerake pöördnuppu, et valida retseptid Dual Crisp Fry (Kahekordne krõbedaks praadimine) ja vajutage kinnitamiseks kinnituspuppu.
- 3 Keerake pöördnuppu, et kaalu muuta.
- 4 Vajutage Confirmation (kinnituspuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetustsükli.








! MÄRKUS.

Palun kasutage sihtotstarbelist pruunistusplaati. Muude kaubandusvõrgus saadavalolevate pruunistusplaatidega ei saavutata seda funktsiooni kasutades õiget tulemust.

Näpunäited ja soovitused:



- Veenduge, et pruunistusplaat on õigesti klaasist pöördaluse keskele või ülemisele restile asetatud.
- Ahi ja pruunistusplaat muutuvad seda funktsiooni kasutades väga tuliseks.
- Ärge asetage tulist pruunistusplaati kuumatundlikele pindadele.
- Olge ettevaatlik ja ärge puudutage lage grillelemendi all.
- Kasutage kuumu pruunistusplaati välja võttes pajakindaid või pruunistuskäepidid.
- Enne kui küpsetate toitu, mis ei vaja pikka küpsetusaega (pitsa, koogid...), on soovitatav pruunistusplaati 2-3 minutit eelkuumutada.

P1-P9-juhikud:

TOIDU KATEGORIA		KÜPSETAMINE MEETOD	KAAL VÕI AEG	NÄPUNÄIDE
P1	 Käsitsi kahekordne pruunistamine	Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine)	Sea kestus	Kuumutage uuesti ja küpsetage soovitud toitu nagu pitsasid, plaadipirukat ja teisi taigarnaogasid
P2	 Leiva sulatamine Kahekordne Pruunistamine	Dual Crisp (Kahekordne pruunistamine)	50- 500g	Sulatage ja kuumutage külmutatud kukleid, pikki saiu ja croissant'e. Ahi valib automaatselt küpsetusmeetodi, aja ja vajaliku võimsuse.
P3	 Friikartulid	Kahekordne krõbedaks praadimine	300- 600g	Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Enne küpsetamist raputage soolaga üle. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P4	 Kana-nagitsad	Kahekordne krõbedaks praadimine	200- 600g	Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P5	 Kalaleib	Kahekordne krõbedaks praadimine	250- 600g	Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P6	 Kanatiivad	Kahekordne krõbedaks praadimine	200- 600g	Maitsestage kanatiivad. Määrige pruunistusplaat rasvaga. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P7	 Kartuliviilud	Kahekordne krõbedaks praadimine	300- 800g	Koorige ja tükeldage kartulid 1,5 cm suurusteks kuubikuteks ning maitsestage õli ja soolaga. Määrige kergelt pruunistusplaati ja kartuliviile. Segage ahju märguande peale.



DUAL CRISP (KAHEKORDNE PRUUNISTAMINE)

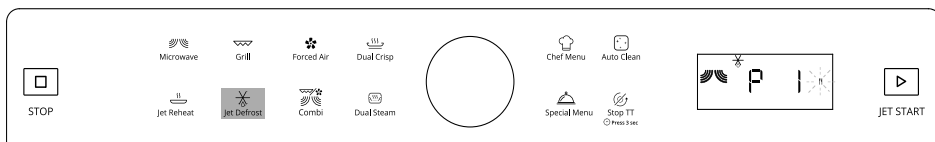
TOIDU KATEGORIA		KÜPSETAMINE MEETOD	KAAL VÕI AEG	NÄPUNÄIDE
<i>P8</i>	 Falafel	Kahekord- ne krõbedaks praadimine	4 portsjonit	Segage kikerhersed peterselli, soola, pip- ra, jahvatatud köömnete ja koriandriseem- netega, laske segul külmikus ligikaudu 30 minutit seista, segage jahu parajas kogu- ses värske veega, et luua taignale sarna- ne mass, vormige burgerid ja kastke need jahutaignasse ja seejärel riivsaiasse, see- järel pange see pruunistusplaadile, millele on piserdatud ekstra-neitsioliivõli (2 teelu- sikatait).
<i>P9</i>	 Vürtsikas pa- neeritud tursk	Kahekord- ne krõbedaks praadimine	4 portsjonit	Segage kausis riivsaia, paprika, küüslaugu- pulber, kurkum, sool ja pipar munavalgega, katke tursafilee maitsestatud riivsaiaaga ja muljuge neid oma kätega, paigutage filee- tükid pruunistusplaadile.



JET DEFROST (JET-SULATUS)

See funktsioon võimaldab toitu kiiresti ja automaatselt sulatada.

Kasutage seda funktsiooni liha, linnuliha, kala, köögiviljade või leiva sulatamiseks.



- 1 Vajutage nuppu Jet Defrost (Jet-Sulatus).
- 2 Keerake pöördnuppu, et valida toidu kategooria (vt alltoodud tabelit).
- 3 Vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnitusnuppu) MW ja keerake pöördnuppu väärtuse reguleerimiseks.
- 4 Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetusükli.

TOIDU LIIGID		KAAL	NÄPUNÄIDE
P1	 Liha	100- 2000g	Hakkliha, kotletid, lihalõigud või praad. Pärast küpsetamist oodake vähemalt 5 minutit parema tulemuse saamiseks.
P2	 Kana-	100- 2000g	Terve kana, tükid või filee. Pärast küpsetamist oodake 5-10 minutit.
P3	 Kala	100- 1500g	Terve kala, tükid või filee. Pärast küpsetamist oodake 5 minutit.
P4	 Köögiviljad	100- 1500g	Köögiviljasegu, lillkapsas, porgandid. Pärast küpsetamist oodake 5 minutit.
P5	 Leib	50- 550g	Külmutatud kuklid, pikad saidad ja croissant'id. Pärast küpsetamist oodake 3 minutit.

i Näpunäited ja soovitused:

- Parimate tulemuste saamiseks on soovitatav sulatada toitu otse klaasist pöördalusel. Vajaduse korral saab kasutada mikrolaineahju jaoks sobivat kergest plastikust anumat.
- Keedetud toit, hautised ja lihakastmed sulavad paremini, kui neid sulamise käigus segada.
- Eraldage tükid, kui need hakkavad sulama. Üksikud lõigud sulavad kiiremini.
- Pöörake/segage suuri toidportsjoneid, kui pool sulamisajast on läbi.

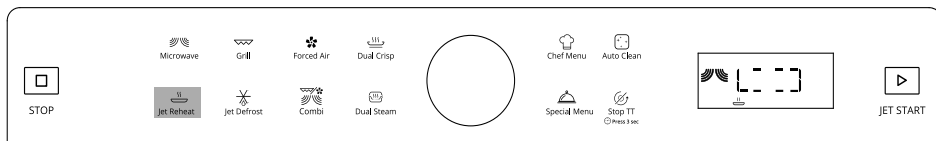


6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE KIIRKUUMUTUS) (ainult mudel MWSC 933)

See funktsioon võimaldab toitu automaatselt soojendada. Ahi arvutab automaatselt vajaliku mikrolainete võimsustaseme ja aja, mis on vajalik parima võimaliku tulemise saavutamiseks lühima ajaga.

Kasutage seda funktsiooni, et soojendada külmutatud, jahutatud või toatemperatuuril valmis-toitu.

Pange toit mikrolaine- ja ahjukindlasse söögitaldrikusse või -nõusse.



- 1 Vajutage nuppu 6th Sense Jet Reheat (6th Sense Kiirkuumutus).
- 2 Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetusüklit.

i Näpunäited ja soovitused:

- Seda funktsiooni kasutades hoitakse kaalu vahemikus 250--600g.
- Parima tulemise saavutamiseks veenduge, et ahjus on toatemperatuur, enne kui kasutate seda funktsiooni.
- Paigutage paksem, tihedam toit plaadi äärtesse ning õhem ja väiksema tihedusega toit plaadi keskele.
- Asetage õhukesed lihalõigud üksteise peale või vaheliti.
- Paksemad tükid, nt pikkpoiss ja vorstikesed, tuleb asetada üksteise lähedale külj-külje kõrvale.
- Kui enne soojendatud toidu serveerimist 1-2 minutit oodata, siis toidu maitseomadused paranevad, eriti külmutatud toidu puhul.
- Killesse tuleb teha sälgud või torkida seda kahvliga, et rõhk välja pääseks ning vältimaks auru kogunemisest tingitud lõhkemist toiduvalmistamise ajal.



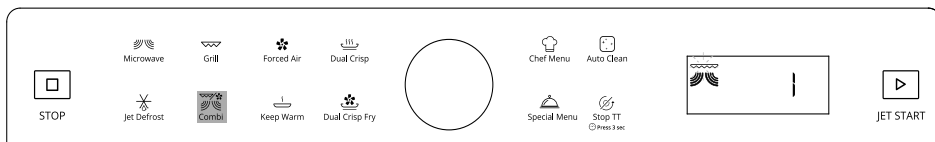
COMBI (KOMBI) (MIKROLAINED + GRILL)

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

Sihtotstarbelised
tarvik:



Ülemine rest



- 1 Vajutage nuppu Combi (Kombi).
- 2 Ekraanil kuvatakse: " 1 ", vajutage Confirmation (kinnitusnupp), et siseneda Kombi Grilli seadistusrežiimi.
- 3 Keerake pöördnuppu, et seada võimsustase (vt alltoodud tabelit) ja vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnitusnupp).
- 4 Keerake pöördnuppu, et seada küpsetusaeg.
- 5 Vajutage Confirmation (kinnitusnupp) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetustsükli.

! MÄRKUS.

Kui toiduvalmistamisprotsess käivitus:

küpsetusaja suurendamiseks või vähendamiseks: keerake pöördnuppu või vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et suurendada kestust 30 sekundi võrra.

TOIDE TASE	SOOVITATAV KASUTUS
650 W	Köögilijad
500 W	Lasagne (Lasanje)
350 W	Linnuliha ja kala
160 W	Liha
90 W	Gratineeritud puuviljad

i Näpunäited ja soovitused:

- Ärge jätke ahju ust pikaks ajaks lahti, kui grill töötab, kuna see toob kaasa temperatuuri languse.
- Kui te valmistate suures koguses gratääni, mis nõuab pöördaluse seiskamist, siis keerake toitu, kui küpsetusajast on ligikaudu pool kulunud. See on vajalik selleks, et kogu ülapind värvuks.
- Selle funktsiooni puhul veenduge, et kasutatavad tarvikud on mikrolaine-, ahju- ja kuumakindlad.
- Ärge kasutage grillides plastitarvikuid. Need sulavad. Ei sobi ka puidust või paberist esemed.
- Olge ettevaatlik, et mitte puudutada lage grillielemendi all.



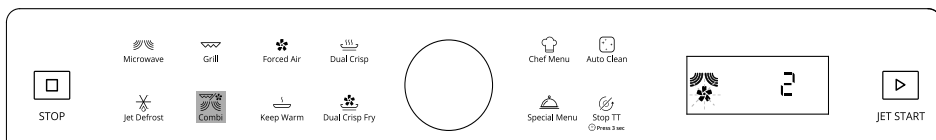
COMBI (KOMBI) (MIKROLAINED + SUNDÕHK)

See funktsioon kombineerib mikrolained ja sundõhu, võimaldades valmistada ahjuroogasid lühema aja jooksul. Kombi (Mikrolained + Sundõhk) võimaldab küpsetada selliseid toite nagu röstliha, linnuliha, koorimata kartulid, eelküpsutatud külmutatud toidud, kala, koogid ja kondiitritooted.

Sihtotstarbelised
tarvik:



Alumine rest



- 1 Vajutage nuppu Combi (Kombi).
- 2 Keerake pöördnuppu, kuni näete numbrit "2" ja vajutage Confirmation (kinnitusnuppu), et siseneda seadistusrežiimi Combi Forced Air (Kombi sundõhk).
- 3 Keerake pöördnuppu, et seada temperatuur ja vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnitusnuppu).
- 4 Keerake pöördnuppu, et seada võimsustase (vt alltoodud tabelit) ja vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnitusnuppu).
- 5 Keerake pöördnuppu, et seada aeg.
- 6 Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetusükli.

! MÄRKUS.

Kui toiduvalmistamisprotsess käivitus:

küpsetusaja suurendamiseks või vähendamiseks: keerake pöördnuppu või vajutage nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et suurendada kestust 30 sekundi võrra.

TOIDE TASE	SOOVITATAV KASUTUS
350 W	Linnuliha, koorimata kartulid, lasanje, kala ja röstliha
160 W	Puuviljakoogid
90 W	Koogid ja kondiitritooted

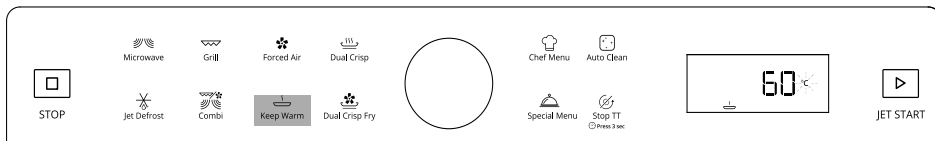
i Näpunäited ja soovitused:

- Kasutage alumist resti, et asetada sellele toit ja lasta õhul korralikult toidu ümber ringelda.
- Selle funktsiooni puhul veenduge, et kasutatavad tarvikud on mikrolaine- ja ahjukindlad.

KEEP WARM (SOOJASHOIDMINE)(Sihototstarbeline nupp mudelil MWSC 833)



See funktsioon võimaldab värskelt küpsetatud toitu soojana hoida.



- ① Vajutage nuppu Keep Warm (Soojashoidmine) (mudel MWP 339, vajutage nuppu Special Menu (Erimeenüü), et valida funktsioon Keep Warm (Soojashoidmine), üksikasjad leiata jaotisest "Erimeenüü").
- ② Keerake pöördnuppu, et seada temperatuur vahemikku 60 C kuni 80 C, ja vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnitusnuppu) (alolevas tabelis on toodud soovitatavad retseptid)..
- ③ Küpsetusüksikel käivitub, alustades pöördloendust 30 minutit allapoole, vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus) küpsetusüksikli käivitamiseks,

! MÄRKUS.

Kui toidu sooja hoidmise protsess käivitus:

- * Avage uks, et toidu soojas hoidmise tsükkel peatad, ja sulgege uks, et jätkata tsükli järelejäänud aja vältel.
- * Vajutage nuppu stop (stopp)-nuppu, et toidu soojas hoidmise tsükkel peatada.

TOIDU KATEGORIA	KAAL	TEMP	AEG	ANUM
Pitsa	300- 800g	80 C	30 minutit	Pruunistusplaat
Röstitud liha	800- 1500g	80 C	30 minutit	Ahjukindel nõu
Leib	100- 500g	60 C	30 minutit	Pruunistusplaat
Muffin	336 g (28 g x12 tk)	60 C	30 minutit	Pruunistusplaat
Plaadid	220-620g	70 C	30 minutit	Ahjukindel nõu
Keraamilised nõud	250-850g	70 C	30 minutit	Ahjukindel nõu



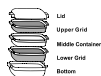
6TH SENSE DUAL STEAM (6TH SENSE KAHEKORDNE AURUTAMINE) (ainult mudel MWSC 933)

See funktsioon võimaldab valmistada tervislikke ja loomuliku maitsega toitusid, küpsetades neid auru-
ga. Kasutage seda funktsiooni selliste toitude nagu köögiviljade ja kala auruküpsetuseks.

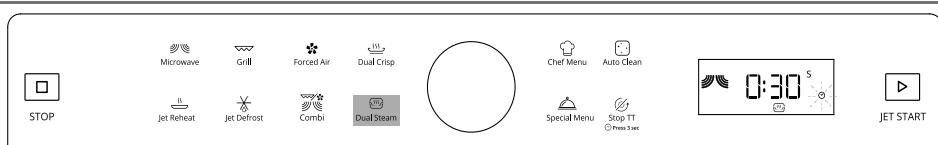
See funktsioon töötab kahes etapis.

- * Esimeses etapis viiakse vesi kiiresti keemistemperatuurile, küpsetusaja määrab sensor.
- * Teises etapis viiakse vedelik automaatselt rahuliku keemise temperatuurile, et vältida ülekeemist. Ekraanil kuvatakse aurutamisaeg, mis seati kasutaja poolt enne küpsetamist, ja pöördloenduse lõ-
puni jäänud aeg selles etapis.

Sihtotstarbeli-
sed tarvikud:



Kaksikaurutaja
(kahekihiline aurutaja)



- ① Vajutage 6th Sense Dual Steam (6th Sense kahekordse aurustamise) nuppu.
- ② Keerake pöördnuppu, et seada küpsetusaeg.
- ③ Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetustsükli.

i Näpunäited ja soovitused:

- Aurutaja on ette nähtud kasutamiseks ainult koos mikrolainetega!
- Selle funktsiooniga tuleb alati kasutada sihtotstarbelist aurutajat.
- Kaksikaurutajat saab kasutada automaatsel puhastamisel, mikrolainetega ja kahekordsel aurutamisel. Aurutaja kasutamine mõnes teises funktsioonis võib põhjustada kahjustusi.
- Asetage auruti alati klaasist pöördalusele.
- Vee algne temperatuur on vahemikus 3-27 °C, lisage alati enne serveerimist vähemalt 5 minutit ooteaega.

Kaksikaurutaja (kahekihiline aurutaja) Juhendi kasutamine:



MÄRKUS.

* Kaksikaurutaja (kahekihiline aurutaja) kasutamisel saab kूपsetada kahte toitu samaaegselt. Parema tulemuse saamiseks valige palun toidud, millel on sarnane kूपsetusaeg.

* Kõik alltoodud retseptid on mõeldud kूपsetamiseks kaksikaurutajaga; katke valmistatav toit alati kaanega.

ÜLEMINE REST	KESKMINE ANUM	ALUMINE REST	ALAOSA	KUPSETAMISE KESTUS JA SAM- MUUD	KIRJELDUS
Tindikala (170g)	Vesi (100ml)	Herned ja kirsstomatid (350g)	Vesi (100ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 4 min 30 s; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 2min.	Aurutatud tindikala hernestega, värsked tomatid ja basiilik.
Huntahven (250g)	Vesi (100ml)	Viiutatud kartulid ja kabatšokid (200g)	Vesi (100ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 4 min 30 s; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 10min.	Serveeritakse citronette'iga (sidrunimahla, oliivõli, soola ja pipra segu).
Kanarind (120g)	Vesi (100ml)	Rohelised oad (220g)	Vesi (100ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 4 min 30 s; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 4min.	Caesari salat kanaga (lisaage saia-kuubikud).
Kabatšokid (400g) ja piprad	Vesi (100ml)	Puudub	Speltanisu (100g) ja vesi (200ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 2 min 30 s; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 18min.	Speltasalat pesto kastmega.
Puudub	Külmutatud köögiviljasegu (200g) ja vesi (30ml)	Puudub	Speltanisu (100g) ja vesi (200ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 2 min 30 s; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 15 min.	Quinoa prantsuse köögiviljahautise kastmes ja aed-mustkõõme seemnetega.

ÜLEMINE REST	KESKMIINE ANUM	ALUMINE REST	ALAOSA	KÜPSETAMISE KESTUS	KIRJELDUS
Kanakintsud (250g)	Vesi (100ml)	Puudub	Basmati riis (200g) sidrunheina, ingveritükkide ja veega (400ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 4 min; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 30min.	Kui on valmis, segage koostisained kokku ning piserdage peale jogurtit ja taigne vürtsainet.
Tükideks lõigatud porgandid ja lammas (200g)	Vesi (100ml)	Puudub	Tatar (100g) ja vesi (200ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 2 min 30 s; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 15 min.	Kui toit on valmis, maitsestage tomatikastmega ja raputage peale köömnepulbrit.
Paprikaga täidetud liha (500g)	Vesi (100ml)	Puudub	Pikateraline riis (200g) ja vesi (300ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 4 min; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 30min.	Serveerige õliga.
Lõhefilee tükid (200g)	Vesi (100ml)	Brüsee- li kapsas (300g)	Vesi (100ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 4 min 30 s; Samm 2: mikrolained võimsusel 350W 6min.	Serveerige õli ja värske tilliga.
Krevetid (koorimata) (250g)	Vesi (100ml)	Puudub	Bulgurnisu (100g) ja vesi (200ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 2 min 30 s; Samm 2: mikrolained võimsusel 350W 15 min.	Serveerige õli ja värske koriandriga.
Lihapallikesed (250g)	Vesi (100ml)	Puudub	Valge riis (200g) ja vesi (300ml)	Samm 1: mikrolained võimsusel 900W 4 min; Samm 2: mikrolained võimsusel 350W 30min.	Serveerige tomatikastmega või mõne muu lemmikkastmega.
Kalapallikesed (200g)	Vesi (100ml)	Kartuligrataän (300g)	Vesi (100ml)	Samm 1: mikrolained võimsusel 900W 4 min 30 s; Samm 2: mikrolained võimsusel 350W 8min.	Kui valmis, purustage kartuli kahvliga, lisage piim ja riivitud juust.

ÜLEMINE REST	KESKMINE ANJUM	ALUMINE REST	ALAOSA	KÜPSETAMISE KESTUS	KIRJELDUS
Kalavardad (350g)	Vesi (100ml)	Seened (šampinjon) (350g)	Vesi (100ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 4 min 30 s; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 8min.	Serveerige õli, soola ja pipraga.
Kammkarbid (170g)	Vesi (100ml)	Spargel (300g)	Vesi (100ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 4 min 30 s; Samm 2: mikrolained võimsusel 350W 1 min 15 s.	Serveerige õli ja äädikakastmega.
Viljutatud porgandid (250g)	Vesi (100ml)	Puudub	Hirss (100g), tofu kuubikud (100g) ja vesi (200ml)	Samm 1: Mikrolained võimsusel 900W 2 min 30 s; Samm 2: Mikrolained võimsusel 350W 15 min.	Serveerige õli ja sojakastmega.



DUAL CRISP FRY (KAHEKORDNE KRÕBEDAKS PRAADIMINE) (sihtotstarbeline nupp mudelil MWSC 833)

See funktsioon võimaldab küpsetada toidu ala- ja ülapinna täiuslikult krõbedaks, säilitades toidu sisemiste osade hõrgu maitse. Kui kasutate mikrolaineid, grilli ja FC küpsetust, pange alati pruunistusplaat ülemisele restile.

Selle funktsiooniga tuleb kasutada järgmisi tarvikuid:

- * pruunistusplaat
- * pruunistuskäepide
- * ülemine rest

Sihtotstarbelised tarvikud:



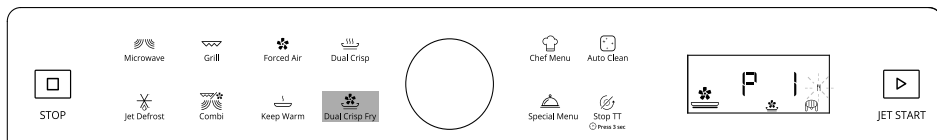
Pruunistusplaat



Pruunistuskäepide



Ülemine rest



Pange tühi pruunistusplaat ülemisele restile ahjus.

- 1 Vajutage Dual Crisp Fry (kahekordse krõbedaks praadimise) nuppu.
- 2 Keerake pöördnuppu, et valida toidu kategooria ja vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnitusnupp).
- 3 Keerake pöördnuppu, et kaalu muuta.
- 4 Vajutage Confirmation (kinnitusnupp) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetustsükli.

i Näpunäited ja soovitused:

- Veenduge, et pruunistusplaat on õigesti ahju ülemisele restile paigutatud.
- Ülemine rest ja pruunistusplaat muutuvad seda funktsiooni kasutades väga tuliseks.
- Arge asetage tulist pruunistusplaati kuumatundlikele pindadele.
- Ärge asetage kuumu pruunistusplaati välja võttes pajakindaid või pruunistuskäepidet.
- Kasutage selle funktsiooniga ainult sihtotstarbelist pruunistusplaati. Muude kaubandusvõrgus saadavalolevate pruunistusplaatidega ei saavutata seda funktsiooni kasutades õiget tulemust.
- Toidu lisamise/segamise/pööramise kohta leiate täpsemat teavet tabelist lk 12.



DUAL CRISP FRY (KAHEKORDNE KRÕBEDAKS PRAADIMINE)

Toidu kategooriate juhend:

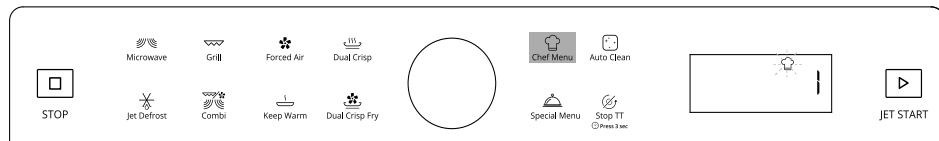
	TOIT RÜHM	KAAL	NÄPUNÄIDE
P1	 Friikartulid	300-600g	Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Enne küpsetamist raputage soolaga üle. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P2	 Kananagitsad	200-600g	Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P3	 Kalaleib	250-600g	Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P4	 Kanatiivad	200-600g	Maitsestage kanatiivad. Määrige pruunistusplaat rasvaga. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P5	 Kartuliviilud	300-800g	Koorige ja tükeldage kartulid 1,5 cm suurusteks kuubikuteks ning maitsestage õli ja soolaga. Määrige kergelt pruunistusplaati ja kartuliviile. Segage ahju märguande peale.
P6	 Falafel	4 portsjonit	Segage kikerherned peterselli, soola, pipra, jahvatatud köömnete ja koriandriseemnetega, laske segul külmikus ligikaudu 30 minutit seista, segage jahu parajas koguses värske veega, et luua taignale sarnane mass, vormige burgerid ja kastke need jahutaignasse ja seejärel riivsaiasse, seejärel pange see pruunistusplaadile, millele on piserdatud ekstra-neitsioliivõli (2 teelusikatäit).
P7	 Vürtsikas paneeritud tursk	4 portsjonit	Segage kausis riivsai, paprika, küüslaugupulber, kurkum, sool ja pipar munavalgega, katke tursafilée maitsestatud riivsaiaga ja muljuge neid oma kätega, paigutage fileetükid pruunistusplaadile.



CHEF MENU (MENÜÜ CHEF (PEAKOKK))

Peakoka menüü on lihtne ja intuiitiivne juhend, mis pakub automaatresepte, et tagada täiuslik tulemus iga kord.

Kasutage seda menüüd, et valmistada järgmises tabelis loetletud toite. Valige lihtsalt retsept ja järgige ekraanijuhiseid: Peakoka menüü reguleerib automaatselt küpsetusparameetreid, et saada parimaid tulemusi.



- 1 Vajutage menüünuppu Chef (Peakokk).
- 2 Keerake pöördnuppu, et valida toidu kategooria (vt alltoodud tabelit).
- 3 Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).
- 4 Keerake pöördnuppu, et valida retsepti tüüp ja vajutage kinnitamiseks kinnitusnuppu.
- 5 Keerake pöördnuppu, et seada kaalu väärtus ja vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus) küpsetustsükli käivitamiseks,

Näpunäited ja soovitused:

- Toidu varieeruvuse tõttu on küpsetamise kestus seatud keskmisele väärtusele. Alati on soovitatav kontrollida toidu küpsusastet ja vajaduse korral küpsetusaega pikendada.
- Toidu lisamise/segamise/pööramise kohta leiate täpsemat teavet tabelist lk 12.
- Aurutamise retseptide puhul kasutage peakoka menüüs ühte aurutust (kaas, alumine rest ja alaosa). Riisi, pasta, speltanisu ja quinoa puhul (palun kasutage aurutajat) ainult koos kaane ja alumise osaga.

















MÄRKUS:

- On võimalik, et küpsetustsükli ajal leiab aset mõningane aurustumine/kondenseerumine. See ei mõjuta küpsetustulemusi, kuna ei sõltu kvaliteedi/meisterlikkusega seotud probleemidest.

TARVIKUD				
 Mikrolaineahi Mikrolainekindel nõu	 Mikrolaine- ja ahjukindel nõu	 Pruunistusplaat ja pruunistuskäepide	 Aurutaja (põhi alumise resti ja kaanega)	 Aurutaja (alaosa ja kaas)
 Alumine rest	 Ülemine rest			



CHEF MENU (MENÜÜ CHEF (PEAKOKK)) (MWSC 833)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE
1 - KÖÖGIVILJAD				
P1	 Täidetud kartulid	200g / 1000g	5,5 - 21,5min	 Lõigake kartulid piki pikemat külge pooleks. Ahju märguande peale pange peale juustu.
P2	 Kartulid	200g / 1000g	6,5 - 18,5min	 Sobib kartulitele: 200 - 300g igaüks Peske ja lõikuge. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P3	 Tomatoes (Tomatid)	300-800g	12 - 16min	 Lõigake pooleks, maitsestage ja raputage peale juustu.
2 - KANA				
P1	 Kanafilée tükid	200g - 1000g	14,1 - 24,6min	 Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Maitsestage ja lisage fileetükid, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P2	 Kanakoivad	400g - 1000g	14,5 - 26,5min	 Maitsestage kanakoivad. Määrige pruunistusplaat rasvaga. Lisage koivad, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud; ahju märguande peale pöörake toitu.
P3	 Õhukese paneeringuga krõbekana	4 portsjonit	14min	 Valmistage ette 4 kanarinda (100g igaüks), 100g riivsaia, 20g jahu, 1 muna, 3 supilusikatäit ekstra-neitsioliiviõli, sool ja pipar. Kastke kana jahusse, kattes rinnatükid mõlemalt küljelt jahuga, valage üle munaga ja katke riivsaia, seejärel laotage pruunistusplaadile.
P4	 Munapuder	1-4pcs	1 - 5min	 Koorige munad, torgake neid hambatikuga, et eraldada munavalge, ja valage vedelik mikrolainekindlasse nõusse.
3 - LIHA				
P1	 Loomaliha	800g / 1500g	24,9 - 41min	 Võtke liha külmikust välja 30 minutit enne küpsetamist, maitsestage seda õli, soola ja pipraga ning pange mikrolaine- ja ahjukindlasse konteinerisse ning sisestage külma ahju. Ahju märguande peale pöörake praeliha. Kui küpsetamine on lõppenud, laske lihal alumiiniumfooliumiga kaetult enne serveerimist vähemalt 15 minutit seista.



Mikrolaineahi
Mikrolainekindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukindl nõu



Pruunistusplaat ja
pruunistuskäepide



Aurula ja
(põhi alumise resti ja kaanega)



Aurutaja
(alaosa ja kaas)





















Alumine rest



Ülemine rest



CHEF MENU (MENÜÜ CHEF (PEAKOKK)) (MWSC 833)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE
3 - LIHA				
P2	 Lambaliha	1000g / 1500g	32 - 40min	 Võtke liha külmikust välja 30 minutit enne küpsetamist, maitsestage seda õli, soola ja pipraga ning pange mikrolaine- ja ahjukindlasse konteinerisse ning sisestage külma ahju. Ahju märguande peale pöörake praeliha. Kui küpsetamine on lõppenud, laske lihal alumiiniumfooliumiga kaetult enne serveerimist vähemalt 15 minutit seista.
P3	 Entrecote (Antrekoot)	150g / 600g	14,9 - 25min	 Maitsestage antrekoot, mikrolaineahju märguande peale pöörake seda.
P4	 Peekon	50g / 150g	6 - 9min	 Lisage liha, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud ja ahju märguande peale pöörake toitu.
P5	 Lihapallid	200 - 400g	13 - 19min	 Mikrolaineahjukindel nõu alumisel restil, kasutage kaubandusvõrgus saadaolevaid lihapallikesi või neid, mis on valmistatud teie lemmikretsepti järgi, 15g igaühe jaoks, pöörake ahju märguande peale.
4 - KALA/MEREANNID				
P1	 Kattega fileetükid, külmutatud	200g / 600g	13 - 23min	 Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Lisage toit, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P2	 Paneeritud krevetid	200g / 600g	9,5 - 18,5min	 Kasutage suuri krevette, paneeritult. Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Lisage toit, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Ahju märguande peale pöörake toitu.
5 -PITSA / QUICHE (PLAADIPIRUKAS)				
P1	 Kodune pitsa	850g	14min	 Valmistage tainas, kasutades 150ml vett, 15g värsket pärm, 200–225g jahu, 1 teelusikatäis soola ja 10 ml õli. Laske 2 tundi toatemperatuuril kerkida, kattes toidu riidega. Kandke see rasvaga määritud pruunistusplaadile laiali ja torgake sellesse augud. Valmistage kate 150g tomatikastmest, 10 ml oliivõlist ja soolast ja määrige see tainale. Lisage 100g tükeldatud mozzarella juustu.
P2	 Quiche Lorraine (Lothringi kook)	900g	16min	 Rullige pruunistusplaadile asetatud küpsetuspaberile lahti eelvalmistatud lehttainas ja torgake tainasse augud. Segage 4 muna, 150ml köögikreemi, 130g Gruyère riivjuustu. Lisage lehttainale 100g tükikeks lõigatud peekonit ja katke kreemiga. Maitsestage musta pipra ja muskaatpähkli.
P3	 Pannipitsa	300g / 700g	9 - 12,5min	 Eemaldage pakendist ja pange pruunistusplaadile.



Mikrolaineahi
Mikrolainekindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukindel nõu



Pruunistusplaat ja
pruunistuskäepide



Aurutaja
(põhi alumise resti ja kaanega)



Aurutaja
(alajosa ja kaas)















Alumine rest



Ülemine rest



CHEF MENU (MENÜÜ CHEF (PEAKOKK)) (MWSC 833)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE
5 -PITSA / QUICHE (PLAADIPIRUKAS)				
P4	 Õhuke pitsa	250g / 400g	9 - 11min	 Eemaldage pakendist ja pange pruunistusplaadile.
P5	 Värske pitsa	900g	19min	 Valmistage tainas, kasutades 150ml vett, 15g värsket pärm, 200–225g jahu, 1 teelusikatäis soola ja 10 ml õli. Laske 2 tundi toatemperatuuril kerkida, kattes toidu riidega. Kandke see rasvaga määratud pruunistusplaadile laiaili ja torgake sellesse augud. Valmistage kate 150g tomatikastmest, 10 ml oliivõlist ja soolast ja määrige see tainale. Lisage 100g tükeldatud mozzarella juustu. Kui ahju eelkuumutamine on lõpule viidud, sisestage pruunistusplaat mikrolaineahju, kasutades alumist resti.
6 - PASTA/ LASANJE				
P1	 Värske lasanje	1200g	28min	 Valmistage oma lemmikretsepti kohaselt. Alustuseks määrige nõu põhjale veidi bešamellkastet, seejärel lisage lasanjelehtede kiht. Katke bešamellkastmega ja seejärel lihakastmega. Korrake seda protsessi kolm korda. Katke viimane kiht bešamellkastmega ja puistake üle riivjuustuga, et saavutada täiuslikku pruuni värvi.
P2	 Külmutatud lasanje	300g - 1000g	22 - 44min	 Eemaldage alumiiniumkile.
7 - MAGUSSÖÖGID/ KONDIITRITOOTED				
P1	 Kodune puuviljapirukas	1200g	24min	 Katke pruunistusplaat muretainaga, tehke sellesse augud ja puistake põhjale riivsaia, et puuviljade mahl imenduks massi. Täitke tükeldatud õuntega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga.
P2	 Scones (Teeküpsised)	560g	13,5min	 Segage hästi 275 kuni 300g kõrge valgusisaldusega küpsetusjahu, 10g küpsetuspulbrit, 4 g soola, 50g sulatatud margariini, 200ml piima, vormige mass üheks tüki, mille diameeter on 20 cm ja pange see rasvaga määratud pruunistusplaadile.



Mikrolaineahi
Mikrolainekindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukiindel nõu



Pruunistusplaat ja
pruunistuskäepide



Aurulaja
(põhi alumise resti ja kaanega)



Aurulaja
(alaosa ja kaas)



Alumine rest



Ülemine rest



CHEF MENU (MENÜÜ CHEF (PEAKOKK)) (MWSC 833)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE	
7 - MAGUSSÖÖGID/ KONDIITRITOOTED					
P3	 Kook	600g	10min		Lisage segamiskausi 170g suhkrut ja 2 suurt muna, segage suurel kiirusel, seejärel vähendage kiirust ja lisage küpsetusplaadile 50g eelnevalt sulatatud margariini, 170g valget jahu, 10g küpsetuspulbrit ja 100ml piimarasva ning puistake üle riivsaiaa. Valage tainas pruunistusplaadile.
P4	 Röstitud päkkid	50g - 200g	5,7 - 7,5min		Lisage päkkid, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud Segage ahju märguande peale.
P5	 Biskviitkook (kerge)	900g	46min		Segage hästi 250g jahu, 15g küpsetuspulbrit, 250g suhkrut, 75g sulatatud margariini, 150ml külma vett, 185g muna ilma koorega, valage mass küpsetuspaberiga anumasse.
P6	 Muffinid	350g	23min		Segage 170g margariini ja 170g suhkrut, kuni segu muutub pehmeks ja saavutab kahvatu värv. Segage ükshaaval sisse 3 muna. Puistake juurde 225 g söelutud jahu, millesse on segatud 7 g küpsetuspulbrit ja 0,25 g soola. Kaaluge pabervormidesse 28 g segu ja pange 1need ühtlaselt küpsetusplaadile. Kui ahju eelkuumutamine on lõpule viidud, sisestage pruunistusplaat mikrolaineahju, kasutades alumist resti
P7	 Küpsised	250g	18,5min		Segage kokku 250g jahu, 100g suhkrut ja 1,5g soola. Lisage 125g margariini. Segage sisse üks muna. Segage kõik koostisained kokku, rullige massist 20g pallikesed, seejärel kasutage kahviit, et pallikest vastaskülgedelt kaks korda pressida. Kui ahju eelkuumutamine on lõpule viidud, sisestage mikrolaine- ja ahjukindel nõu, kasutades alumist resti.
P8	 Beseed	100g	39,5min		Vispeldage 2 munavalget ja 80 g suhkrut. Maitsestage vanilje ja mandliessentsiga. Vormige 10-12 tk küpsetusplaadile. Kui ahju eelkuumutamine on lõpule viidud, sisestage mikrolaine- ja ahjukindel nõu, kasutades alumist resti.
P9	 Jogurt	600g (150g x 4)	6hrs		Pange 62g jogurtit 4 keraamilisse tassi (15,5 g-aühte), lisage igasse tassi 125ml piima (kasutage pikaajalise säilivusega toatemperatuuril piima, mille rasvasisaldus on 3.5%),katke kauss mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud toidukilega ja pange need pöördalusele.



Mikrolaineahi
Mikrolainekindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukindel nõu



Pruunistusplaat ja
pruunistuskäepide



Aurutaja
(põhi alumise resti ja kaanega)



Aurutaja
(alaoosa ja kaas)
























Alumine rest



Ülemine rest



6. MEELE PEAKOKA MENÜÜ (MWSC 933)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE
1 - KÖÖGIVILJAD				
P1	 Kartulid	200g - 1000g	6,5 - 18,5min	 Sobib kartulitele: 200 - 300g igaüks Peske ja lõikuge. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P2	 Tomatoes (Tomatid)	300-800g	12 - 16min	 Lõigake pooleks, maitsestage ja raputage peale juustu.
P3	 Carrots (Porgandid)	150-500 g	andur	 Pange toit aurustusrestile ja lisage 100ml vett põhjale. Katke kaanega.
P4	 Broccoli (Brokkoli)	150-500 g	andur	 Pange toit aurustusrestile ja lisage 100ml vett põhjale. Katke kaanega.
P5	 Kartulid	150-500 g	andur	 Pange toit aurustusrestile ja lisage 100ml vett põhjale. Katke kaanega.
P6	 Külmutatud köögiviljad	150-500 g	andur	 Pange toit aurustusrestile ja lisage 100ml vett põhjale. Katke kaanega.
2 - KANA				
P1	 Kanafiltee tükid	200g - 1000g	14.1 - 24.6min	 Määrige mikrolaine- ja ahjukindel nõu kergelt rasvaga. Maitsestage fileed ja pange need ahju, kui mikrolaine- ja ahjukindel nõu on eelkuumutatud. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P2	 Kanakoivad	400g - 1000g	14,5 - 26,5min	 Maitsestage kanakoivad. Määrige mikrolaine- ja ahjukindel nõu rasvaga. Lisage koivad, kui mikrolaine- ja ahjukindel nõu on eelkuumutatud; ahju märguande peale pöörake toitu.
P3	 Kanafiltee tükid	150-500 g	andur	 Maitsestage ja asetage aurustusrestile. Lisage põhjale 100ml vett ja katke kaanega.
3 - LIHA				
P1	 Loomaliha	800g - 1500g	24,9 - 41min	  Võtke liha külmikust välja 30 minutit enne küpsetamist, maitsestage seda õli, soola ja pipraga ning pange mikrolaine- ja ahjukindlasse konteinerisse ning sisestage külma ahju. Ahju märguande peale pöörake praeliha. Kui küpsetamine on lõppenud, laske lihal alumiiniumfooliumiga kaetult enne serveerimist vähemalt 15 minutit seista.



Mikrolaineahi
Mikrolaineindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukindel nõu



Pruunistusplaat ja
pruunistuskäepide



Aurulaja
(põhi alumise resti ja kaanega)



Aurulaja
(alaoasa ja kaas)























Alumine rest



Ülemine rest



6. MEELE PEAKOKA MENÜÜ (MWSC 933)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE
3 - LIHA				
P2	 Lambaliha	1000g - 1500g	32 - 40min	 Võtke liha külmikust välja 30 minutit enne küpsetamist, maitsestage seda õli, soola ja pipraga ning pange mikrolaine- ja ahjukindlasse konteinerisse ning sisestage külma ahju. Ahju märguande peale pöörake praeliha. Kui küpsetamine on lõppenud, laske lihal alumiiniumfooliumiga kaetult enne serveerimist vähemalt 15 minutit seista.
P3	 Entrecote (Antrekoot)	150g - 600g	14,9 - 25min	 Maitsestage antrekoot, mikrolaineahju märguande peale pöörake seda.
P4	 Peekon	50g - 150g	6 - 9min	 Lisage liha, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud, ja ahju märguande peale pöörake toitu.
4 - KALA/MEREANNID				
P1	 Kalafilee tükid	150- 500 g	andur	 Maitsestage ja asetage aurustusrestile. Lisage põhjale 100ml vett ja katke kaanega.
P2	 Kattega fileetükid, külmutatud	200g - 600g	13 - 23min	 Määrige pruunistusplaat kergelt rasvaga kokku. Lisage toit, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P3	 krevetid	150- 500 g	andur	 Pange aurustusresti. Lisage põhjale 100ml vett ja katke kaanega.
P4	 Paneeritud krevetid	200g - 600g	9.5 - 18,5min	 Kasutage suuri krevetite, paneeritult. Määrige kergelt pruunistusplaati. Lisage toit, kui pruunistusplaat on eelkuumutatud. Ahju märguande peale pöörake toitu.
P5	 Kalakottletid	150- 500 g	andur	 Maitsestage ja asetage aurustusrestile. Lisage põhjale 100ml vett ja katke kaanega.
P6	 Kammkarbid	150- 500 g	andur	 Pange aurustusrestile Lisage põhjale 100ml vett ja katke kaanega.
5 -pitsa / quiche (plaadipirukas)				
P1	 Kodune pitsa	850g	14min	 Valmistage tainas, kasutades 150ml vett, 15g värsket pärm, 200-225g jahu, 1 teelusikatais soola ja 10 ml õli. Laske 2 tundi toatemperatuuril kerkida, kattes toidu riidega. Kandke see rasvaga määritud pruunistusplaadile laiali ja torgake sellesse augud. Valmistage kate 150g tomatikastmest, 10 ml oliivõlist ja soolast ja määrige see tainale. Lisage 100g tükeldatud mozzarella juustu.



Mikrolainehi
Mikrolainekindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukindel nõu



Pruunistusplaat ja
pruunistuskäepide



Aurutaja
(põhi alumise resti ja kaanega)



Aurutaja
(alaoasa ja kaas)















Alumine rest



Ülemine rest



6. MEELE PEAKOKA MENÜÜ (MWSC 933)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE
5 -PITSA / QUICHE (PLAADIPIRUKAS)				
P2	 Quiche Lorraine (Lothringi kook)	900g	16min	 Rullige pruunistusplaadile asetatud küpsetuspaberile lahti eelvalmistatud lehttainas ja torgake tainasse augud. Segage 4 muna, 150ml köögikreemi, 130g Gruyère riivjuustu. Lisage lehttainale 100g tükkideks lõigatud peekonit ja katke kreemiga. Maitsestage musta pipra ja muskaatpähkliga.
P3	 Pannipitsa	300g - 700g	9 - 12,5min	 Eemaldage pakendist ja pange pruunistusplaadile.
P4	 Külmutatud õhuke pitsa	250g - 400g	9 - 11min	 Eemaldage pakendist ja pange pruunistusplaadile.
P5	 Värske pitsa	900g	19min	 Valmistage tainas, kasutades 150ml vett, 15g värsket pärm, 200–225g jahu, 1 teelusikatäis soola ja 10 ml õli. Laske 2 tundi toatemperatuuril kerkida, kattes toidu riidega. Kandke see rasvaga määritud pruunistusplaadile laiali ja torgake sellesse augud. Valmistage kate 150g tomatikastmest, 10 ml oliivõlist ja soolast ja määrige see tainale. Lisage 100g tükeldatud mozzarella juustu. Kui ahju eelkuumutamine on lõpule viidud, pange mikrolaine- ja ahjukindel nõu mikrolaineahju, kasutades alumist resti.
6 - PASTA/ LASANJE				
P1	 Värske lasanje	1200g	28min	 Valmistage oma lemmikretsepti kohaselt. Alustuseks määrige nõu põhjale veidi bešamellkastet, seejärel lisage lasanjelehtede kiht. Katke bešamellkastmega ja seejärel lihakastmega. Korrake seda protsessi kolm korda. Katke viimane kiht bešamellkastmega ja puistake üle riivjuustuga, et saavutada täiuslikku pruuni värvi.
P2	 Külmutatud lasanje	300g - 1000g	22 - 44min	 Eemaldage alumiiniumkile.



Mikrolaineahi
Mikrolainekindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukindel nõu



Pruunistusplaat ja
pruunistuskäepide



Aurulaja
(põhi alumise resti ja kaanega)



Aurulaja
(alaoasa ja kaas)















Alumine rest



Ülemine rest



6. MEELE PEAKOKA MENÜÜ (MWSC 933)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE	
6 - PASTA/ lasanje					
P3	 Pasta	1 - 3 portsjonit	4 - 9min + kõvastumise aeg		Pange 1 kuni 3 pastaportsjonit aurutaja põhja, arvestades et iga portsjon on ca 70g. Lisage vett kuni sobiva tasemeni, mis on märgitud aurutaja sisepinnale, allpool teksti "Pasta + vesi" (1 = 1 portsjon, 2 = 2 portsjonit jne). Katke toit aurutaja kaanega. Ärge kasutage keskmist aurutaja resti. Kui ekraanil kuvatakse sellekohane teade, valige küpsetatavate portsjonite arv (L1 = 1 portsjon, L2 = 2 portsjonit jne). Valige küpsetusaeg käsitsi, vastavalt pakendil toodud juhistele.
7 - RIIS/TERAVILJAHELBED					
P1	 Riis	1 - 4 portsjonit	2,5 - 7min + kõvastumise aeg		Pange 1 kuni 4 riisiporsjonit aurutaja põhja, arvestades et iga portsjon on ca 100g. Lisage vett kuni sobiva tasemeni, mis on märgitud aurutaja sisepinnale, allpool teksti "Riis + vesi" (1 = 1 portsjon, 2 = 2 portsjonit jne). Katke toit aurutaja kaanega. Ärge kasutage keskmist aurutaja resti. Kui ekraanil kuvatakse sellekohane teade, valige küpsetatavate portsjonite arv (L1 = 1 portsjon, L2 = 2 portsjonit jne). Valige küpsetusaeg käsitsi, vastavalt pakendil toodud juhistele.
P2	 Speltanisu	100 - 400g	20,5 - 50,5min		Pange aurutaja põhjale 100–400g speltanisu, lisades iga 100g kohta 180ml vett ja näpuotsatäis soola, segage hästi ja katke aurutaja kaanega. Ärge kasutage aurutusresti.
P3	 Quinoa	1 - 4 portsjonit	22,5 - 42min		Pange aurutaja põhjale 100–400g kinoad, lisades iga 100g kohta 200ml vett, näpuotsatäis soola ja 20g kuivatatud tomateid, segage hästi ja katke aurutaja kaanega. Ärge kasutage aurutusresti.
8 - MAGUSSÖÖGID/ KONDIITRITOOTED					
P1	 Kodune puuviljapirukas	1200g	24min		Katke pruunistusplaat muretainaga, tehke sellesse augud ja puistake põhjale riisiva, et puuviljade mahl imenduks massi. Täitke tükeldatud õuntega, mis on segatud suhkruga ja kaneeliga.
P2	 Scones (Teeküpsised)	560g	13,5min		Segage hästi 275 kuni 300g kõrge valgusisaldusega küpsetusjahu, 10g küpsetuspulbrit, 4g soola, 50g sulatatud margariini, 200ml piima, vormige mass üheks tükiks, mille diameeter on 20 cm ja pange see rasvaga määritud mikrolaine- ja ahjukindlale nõusse.



Mikrolaineahi
Mikrolainekindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukindel nõu



Pruunistusplaat ja
pruunistuskäepide



Aurutaja
(põhi alumise resti ja kaanega)



Aurutaja
(alaosa ja kaas)



Alumine rest



Ülemine rest



6. MEELE PEAKOKA MENÜÜ (MWSC 933)

TOIDURETSEPTID	KOGUS	KÜPSETAMISE KESTUS	TARVIKUD	VALMISTAMINE
8 - MAGUSSÖÖGID/ KONDIITRITOOTED				
P3	 Koogi pruunistamine	600g	10min	 Lisage segamiskausi 170g suhkrut ja 2 suurt muna, segage suurel kiirusel, seejärel vähendage kiirust ja lisage küpsetusplaadile 50g eelnevalt sulatatud margariini, 170g valget jahu, 10g küpsetuspulbrit ja 100ml piima. Määrige küpsetusplaati ja puistake see üle riivsaia. Valage tainas pruunistusplaadile.
P4	 Röstitud päkkid	50g - 200g	5,7 - 7,5min	 Lisage päkkid, kui mikrolaine- ja ahjukindel nõu on eelkuumutatud. Segage ahju märguande peale.
P5	 Puuvili	150–500 g	andur	 Koorige ja lõigake viiludeks, asetage aurutusrestile Lisage põhjale 100ml vett ja katke kaanega.
P6	 Biskviitkook	900g	46min	 Segage hästi 250g jahu, 15g küpsetuspulbrit, 250g suhkrut, 75g sulatatud margariini, 150ml külma vett, 185g muna ilma koorega, valage mass küpsetuspaberiga anumasse.
P7	 Muffinid	350g	23min	 Segage 170g margariini ja 170g suhkrut, kuni segu muutub pehmeks ja saavutab kahvatu värvi. Segage ükshaaval sisse 3 muna. Puistake juurde 225 g sõelutud jahu, millesse on segatud 7 g küpsetuspulbrit ja 0,25 g soola. Kaaluge pabervormidesse 28 g segu ja pange 1need ühtlaselt küpsetusplaadile. Kui ahju eelkuumutamine on lõpule viidud, sisestage mikrolaine- ja ahjukindel nõu, kasutades alumist resti.
P8	 Küpsised	250g	18,5min	 Segage kokku 250g jahu, 100g suhkrut ja 1,5g soola. Lisage 125g margariini. Segage sisse üks muna. Segage kõik koostisained kokku, rullige massist 20g pallikesed, seejärel kasutage kahvli, et pallikest vastaskülgedel kaks korda pressida. Kui ahju eelkuumutamine on lõpule viidud, sisestage mikrolaine- ja ahjukindel nõu, kasutades alumist resti.
P9	 Beseed	100g	39,5min	 Vispeldage 2 munavalget ja 80 g suhkrut. Maitsestage vanilje ja mandliessentsiga. Jaotage 10-12 tüüks mikrolaine- ja ahjukindlas nõus, Kui ahju eelkuumutamine on lõpule viidud, sisestage pruunistusplaat mikrolaineahju, kasutades alumist resti.
P10	 Jogurt	600g (150g x 4)	6hrs	 Pange 62g jogurtit 4 keraamilisse tassi (15,5 igaühte), lisage igasse tassi 125ml piima (kasutage pikaajalise säilivusega toatemperatuuril piima, mille rasvasisaldus on 3.5%),katke kauss mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud toidukilega ja pange need pöördalusele.



Mikrolaineahi
Mikrolainekindel nõu



Mikrolaine- ja
ahjukindel nõu



Pruunistusplaat ja pruunistuskäepide



Aurutaja (põhi alumise resti ja kaanega)



Aurutaja (alaoasa ja kaas)



Alumine rest

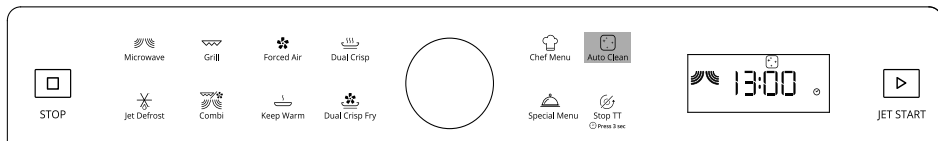


Ülemine rest



AUTO CLEAN (AUTOMAATNE PUHASTAMINE)

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



ENNE TSÜKLI KÄIVITAMIST:

- 1 Pange anumasse 250ml toatemperatuuril vett (vt soovitusi jaotises “Näpunäited ja soovitused” allpool).
- 2 Pange anum otse klaasist pöördalusele.

TSÜKLI KÄIVITAMISEKS:

- 1 Vajutades nuppu Auto Clean (Automaatne Puhastamine) kuvatakse ekraanil puhastustsükli kestus.
- 2 Vajutage funktsiooni käivitamiseks Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus).

KUI TSÜKKEEL ON LÖPPENUD:

- 1 Vajutage stop (stopp)-nuppu.
- 2 Eemaldage anum.
- 3 Kasutage sisepindade puhastamiseks lahja pesuainega niisutatud pehmet lappi või paberkäterätikut.



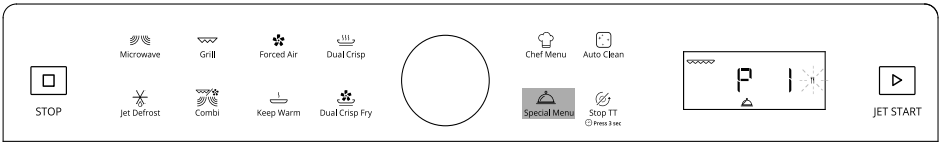
Näpunäited ja soovitused:

- Parema puhastustulemuse saamiseks on soovitatav kasutada 17-20cm diameetriga anum, mille kõrgus ei ületa 6,5cm. Mudelite puhul, kus aurutaja on tarvikuks, kasutage vaid aurutaja alaosa, et see funktsioon käivitada.
- Kuna anum on pärast puhastustsükli lõpuleviimist kuum, on soovitatav anuma eemaldamisel mikrolaineahjust kasutada kuumuskindlaid kindaid.
- Parema puhastustulemuse saavutamiseks ja ebameeldivate lõhnade eemaldamiseks lisage veele 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.






















SPECIAL MENU (ERIMENÜÜ)

Nupp Special menu (Erimenüü) on mugav nupp, mis sisaldab erinevaid funktsioone, mis toetavad küpsetusprotsessi. See aitab teil tainast kergitada, võid, jäätist, toorjuustu jne pehmedada ja sulatada.



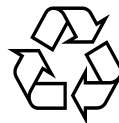
- 1 Vajutage nuppu Special menu (Erimenüü).
- 2 Keerake pöördnuppu, et valida toidu kategooria (vt alltoodud tabelit) ja vajutage kinnitamiseks Confirmation (kinnitusnuppu).
- 3 Keerake pöördnuppu, et kaalu muuta.
- 4 Vajutage Confirmation (kinnitusnuppu) / nuppu Jet Start (Kiirkäivitus), et alustada küpsetusüklit.

TOIDURETSEPTIDI		MEETOD	KAAL	SOOVITUSED
MWSC 833	MWSC 933			
 Taigna kergitamine	 Taigna kergitamine	Taigna kergitamine	250- 500g	Pitsataigna valmistamiseks valage otsa mahutisse vesi, mille temperatuur on 37 °C ja lahustage pärm vees, lisage 250g jahu, 2 supilusikatäit taimeõli, 2 teelusikatäit soola. Sõtkuge hästi, kuni moodustub tainas. See on elluviidav ka teiste lemmiktainaretseptide puhul. Ärge kasutage plastikkonteinereid.
/	 Soojashoidmine	Soojashoidmine	vt tabelit Soojashoidmine	Selle funktsiooni kasutamiseks vajutage sihtots-tarbelist nuppu mudelil MWSC 833 ; mudelil MWSC 933 vajutage nuppu Special Menu (Erimenüü). Üksikasjalikumad teavet leiate jaotisest "Soojashoidmine".
 Või	 Või	Pehmedamine	50- 500g	Kui võtsite otse külmikust, eemaldage paber ja asetage mikrolainekindlasse nõusse.
 Jäätis	 Jäätis	Pehmedamine	100-1000g	Kui jäätis on külmunud, asetage jäätiseanum pöördalusele.
 Toorjuust	 Toorjuust	Pehmedamine	50- 500g	Kui võtsite otse külmikust, eemaldage paber ja asetage mikrolainekindlasse nõusse.

TOIDURETSEPTIDI		MEETOD	KAAL	SOOVITUSED
MWSC 833	MWSC 933			
 P5 Külmutatud mahl	 P6 Külmutatud mahl	Pehmendamine	250-1000g (siin 1 ml = 1 g)	Kui külmunud, eemaldage pakendilt kaas.
 P6 Või	 P7 Või	Sulatus	50- 500g	Kui võtsite otse külmikust, eemaldage paber ja asetage mikrolainekindlasse nõusse. Segage, kui kostab signaal.
 P7 Šokolaadi laastud	 P8 Šokolaadi laastud	Sulatus	100-500g	Kui toatemperatuuril, asetage mikrolainekindlasse nõusse. Segage, kui kostab signaal.
 P8 Juust	 P9 Juust	Sulatus	50- 500g	Kui võtsite otse külmikust, eemaldage paber ja asetage mikrolainekindlasse nõusse. Segage, kui kostab signaal.
 P9 Vahukommid	 P10 Vahukommid	Sulatus	100- 500g	Kui toatemperatuuril, asetage mikrolainekindlasse nõusse. Kuna vahukommid küpsetamisel paisuvad, peab nõu mahutama vähemalt kaks korda rohkem.

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 jäätmekäitlus 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 jäätmekäitluse määrustele.



- * Üksikasjalikuma teabe saamiseks toote jäätmekäitluse, taastamise ja korduvkasutusse saatmise kohta pöörduge kohaliku 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.

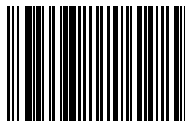
Vastavalt standarditele IEC 60705, väljaanne 4, 2010-04.

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

KONTROLL	KOGUS	LIGIKAUDU AEG	VÕIMSUSTASE	ANUM
12.3.1 (munaroog)	750 g	15-16min	750W	Pyrex-klaas 3 222-R
12.3.2 (biskviitkook)	475 g	7min30s	750W	Pyrex-klaas 3.827
12.3.3 (pikkpoiss)	900 g	13-14min	750W	Pyrex-klaas 3.838
12.3.4 (Kartuligratään)	1200 g	23-26min	Grill + 500W	Pyrex-klaas 3.827
12.3.5 (Kana)	1200 g	37-38min	Sundõhk 200°C+ 90W	Alumine rest
12.3.6 (Sidrunikook)	800g	34min	Sundõhk 200°C + 90W	SCHOTT klaasist nõud
13.3 (Käsitsi käivitatav sulatus)	500 g	15min	160W	Paigutage 3 mm paksuse plastikplaadiga pöördalusele

TEHNILISED ANDMED

Andmed	MWSC 833	MWSC 933
Toitepinge	220-230V ~50Hz	220-230V ~50Hz
Mikrolainete sisendvõimsus	1650 W	1650 W
Nimisisendvõimsus	2000 W	2000 W
Grill	1150-1250 W	1150-1250 W
Sundõhk	1650-1750 W	1650-1750 W
Välismõõtmed (kõrgus x laius x sügavus)	373 x 490 x 540	373 x 490 x 540
Sisemõõtmed (kõrgus x laius x sügavus)	225 x 395 x 370	225 x 395 x 370



B00002647

