

MELISSA



16330128/ 16330129/ 16330130/ 16330131

GRILLIGA MIKROLAINEAHI

SISSEJUHATUS

Parima tulemuse saavutamiseks lugege enne seadme esmakordset kasutamist kogu juhend hoolikalt läbi. Pange eriti tähele ohutusabinõusid. Soovitame hoida juhendit käepärast, et saaksite vajaduse korral oma seadme funktsioone meelde tuletada.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või puuduvate kogemuste ja teadmistega lapsed ainult siis, kui neid jälgitakse või kui neile on antud juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8 a laste käeulatuses eemal.
- Seadet ei tohi kasutada taimerlülitiga ega eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Ettevaatust! Mõned osad lähevad seadme kasutamisel väga kuumaks ja võivad põhjustada põletust. Eriti tähelepanelik tuleb olla kui läheduses on lapsi või haigeid inimesi.
- Hoidke seadet kasutamise ajal pideva järelevalve all. Hoidke seadme kasutamise ajal silma peal lastel, kes on seadme läheduses. See seade ei ole mänguasi.
- Seadme ebaõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi või kahjustada seadet.
- Seadet tohib kasutada ainult selleks ettenähtud otstarbel. Tootja ei vastuta seadme väärkasutamisest tingitud kehavigastuste ega kahjustuste eest (vt. ka Garantiitingimused).
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage õues ega kaubanduslikel eesmärkidel. • Eemaldage kogu pakkematerjal seadme seest ja ümbert.
- Kontrollige seadet nähtavate kahjustuste osas vaadake, kas kõik vajalikud osad on olemas.
- Kasutage ainult kaasasolevat toitejuhet.
- Kontrollige, et juhtmest ei oleks võimalik tõmmata ega sellele komistada.
- Enne seadme puhastamist või kui te seadet ei kasuta, eemaldage pistik seinakontaktist.
- Vältige seadet kontaktist lahutades juhtmest tõmbamist. Selle asemel hoidke pistikust ja tõmmake.
- Hoidke toitejuhe ja seade eemal kütteseadmetest, kuumadest esemetest ja lahtisest tulest.
- Veenduge, et toitejuhe on täielikult lahti tõmmatud.
- Toitejuhet ei tohi väänata ega ümber seadme mähkida.
- Kontrollige regulaarselt toitejuhet ja pistikut, ärge kasutage seadet, kui see on põrandale kukkunud, vette sattunud, ei tööta korralikult või muul viisil kahjustatud.
- Kui seade, toitejuhe või pistik on kahjustatud, tuleb seadet kontrollida ja vajaduse korral lasta parandada volitatud teeninduses.
- Ühendage ainult 230 V 50 Hz kontakti. Garantii ei kata vale pingega ühendatud seadme kahjustusi.
- Ärge püüdke seadet ise parandada. Garantii remondiks pöörduge poodi, kust seadme ostsite.
- Volitamata remont või modifitseerimine muudab garantii kehtetuks.
- Järgige alati lõikudes „Nõuanded toidu valmistamiseks“ ning „Toidunõude kasutamine toidu valmistamisel“ toodud nõuandeid.
- Ärge lülitage tühja seadet sisse. Mikrolainete neelamiseks peab seadmes midagi olema (toitu), et vältida kahjustusi.
- Kui soovite katsetada erinevaid funktsioone, pange ahju veetass.
- Ärge kasutage seadet kui pöördaldriku rõngas ja klaasalus ei ole paigaldatud.
- Ärge valmistage toitu otse klaasist pöördaldrikul; kasutage alati sobivat nõud.
- Ahjuõõnsuses paremal pool on mica plaat (meenutab pappi); seda ei tohi eemaldada.
- Ärge kasutage seadet, mille lukusüsteem ei toimi, mis tähendab, et seadme võib sisse lülitada ka siis, kui uks pole suletud. Kui uks on avatud, võite sattuda mikrolainekiirguse kätte.
- Ärge nõjatuge avatud ukse vastu.
- Ärge kasutage seadet, kui selle sees on puhastusvahendi jääke.
- Kui kasutate grilli või kombineeritud küpsetamist, võib mikrolaineahi konna väga kuumaks.

Seadme asukoht

- Vältige seadme peal, külgedel ja taga olevate ventilatsioonivade blokeerimist.
- Ärge eemaldage jalga.
- Seade on mõeldud vabaltseisvana kasutamiseks. Veenduge alati, et kapi peal olevad ventilatsioonivavad ei oleks kaetud. Kui need on seadme kasutamise ajal kaetud, on seadme ülekuumenemise oht. Ärge kasutage seadet, kuni see ei ole jahtunud.

Olulised ohutusmeetmed toidu valmistamisel!

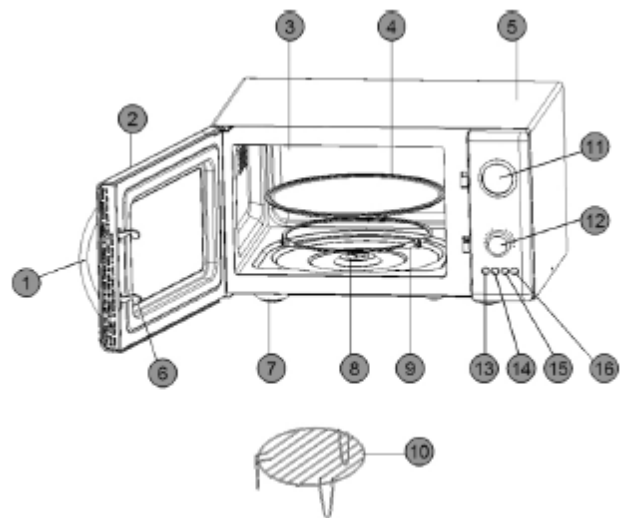
- Kui kasutate seadet imikutoidu või vedelike soojendamiseks lutipudelil, peate enne serveerimist alati toitu/ vedelikku segama ja temperatuuri põhjalikult kontrollima. See tagab soojuse ühtlase jaotumise ja väldib põletusvigastusi. Seadmesse paigutamisel ei tohi lutipudelitele kaant ja/või lutti paigaldada.
- Kui mõnda toitu kuumutatakse liiga kaua, võivad need söestuda ja suitsu eraldada. Kui see juhtub, jätke ahju uks suletuks ja lülitage seade täielikult välja.
- Mõningaid madala veesisaldusega toite, nt. šokolaadiruudud ja magusa täidisega küpsetised, tuleb hoolikalt kuumutada, vastasel juhul võivad toidud või anum saada rikutud.

Tulekahju oht!

- Ahjukambris tuleohtu vähendamiseks pöörake tähelepänu järgmistele punktidele:
- Ärge küpsetage toitu liiga kaua või liiga kõrgel temperatuuril ega jätke järelevalveta, kui küpsetusaegade lühendamiseks on kasutatud paberit, plasti või muid tuleohtlikke materjale.
- Metall sisaldavad metallklambrid ja kaaned/kile võivad põhjustada sädemeid ja seetõttu tuleb need eemaldada.
- Ärge kunagi kuumutage seadmes õli ega rasva.
- Kui seadmes olevad materjalid süttivad, jätke uks suletuks. Lülitage seade viivitamatult välja ning eemaldage pistik kontaktist.

PÕHIOSAD

1. Käepide
2. Uks
3. Ahjuõõnsus
4. Klaasist pöördtaldrik
5. Kapp
6. Lukustuskonksud
7. Jalad
8. Spindel
9. Pöördtaldriku rõngas
10. Küpsetusrest
11. Ekraan
12. Pöördnupp
13. Micro Power/Grill/Combi (mikrolainete võimsus. grill/kombineeritud küpsetamine)
14. Eelseadistus/Kell/Sulatus
15. Kohene/Käivitus (küpsetamise alustamine)
16. Paus/tühistamine



SEADME ETTEVALMISTAMINE

Iga seadet kontrollitakse tehases, kuid ohutuse huvides kontrollige pärast lahtipakkimist hoolikalt, kas teie seade ei ole transpordi ajal kahjustada saanud.

Kontrollige, kas sellel on nähtavaid kahjustusi (nt mõlkide jms kujul), kas uks sulgub korralikult, kas see on terve ja hinged korras. Kui seade tundub olevat kahjustatud, võtke ühendust kauplusega, kust selle ostsite ja ärge kasutage seda enne, kui volitatud spetsialist on selle üle kontrollinud.

Enne kasutamist kontrollige nii seest kui väljast, kas kogu pakkematerjal on eemaldatud.

Seadme asukoht

Seade tuleb asetada tasasele pinnale, mis selle kaalu kannatab (umbes 12 kg). Piisava ventilatsiooni tagamiseks peab tagaküljel olema vähemalt 10 cm, külgedel 5 cm ja üleval 20 cm vaba ruumi.

Ühendus

Seade tuleb ühendada töötava 230 V, 50 Hz VV võrku. Garantii ei kata vale pingega ühendatud seadme kahjustusi. Kui toide on ühendatud, vilguvad kõik ekraani osad 3 korda ning seejärel vilgub ainult „:“.

Klaasist pöördtaldriku paigaldamine

Enne kasutamist veenduge, et pöördtaldrik (4) oleks korralikult pöördaluse rõngal (9) ja võllil (8). Paigutage see kolmele rattale nii, et iga ratas oleks joondatud pöördaluse põhjas oleva soonega.

Kellaaja seadistamine

1. Hoidke Preset/Clock/Defrost nuppu (14) 3 sekundit. Tundide numbrid hakkavad vilkuma.
2. Keerake nuppu (12) päripäeva või vastupäeva, et suurendada või vähendada tundide numbrit.
3. Vajutage Preset/Clock/Defrost nuppu. Minutite numbrid hakkavad vilkuma.
4. Keerake nuppu päripäeva või vastupäeva, et suurendada või vähendada minutite numbrit.
5. Vajutage Preset/Clock/Defrost nuppu. Nüüd on kellaeg määratud.
6. Kui nuppu ei vajutata või keerata 2 sekundi jooksul, lõpeb reguleerimine automaatselt.

SEADME KASUTAMINE

Põhilised toimingud

Asetage valmistatav toit seadmesse ja sulgege uks.

Valige küpsetusfunktsioon nagu allpool kirjeldatud ning käivitage seade. Kui valmistusaeg on läbi, lülitub ahi automaatselt välja. Ekraanile kuvatakse „End“ ja kõlab kolm piiksu. Piiksud korduvad igal teisel minutil, kui te ei ava ahju ust või ei vajuta mõnda nuppu valmistamise lõpetamiseks.

Kui te peale programmi ja aja seadistamist kahe minuti jooksul seadet ei käivita, kõlab piiks ning seade lülitub kellaaja kuvale.

Maksimaalne järjestikune küpsetamise aeg, mida saate käsitsi mikrolaineahjuga küpsetamisel, grillimisel või kombineeritud küpsetamisel seada, on 60 min.

Küpsetamist saab igal ajal ajutiselt katkestada, vajutades ühe korra Pause/Cancel nuppu (16). Kui vajutate nuppu kaks korda, küpsetuse aeg ja valitud programm tühistatakse.

Küpsetamise võib ajutiselt katkestada ka ust avades (praktiline, kui on vaja toitu pöörata).

Kui küpsetamine ajutiselt katkestatakse, näitab kell järelejäänud valmistusaega.

Küpsetamise jätkamiseks sulgege mikrolaineahju uks (kui see on avatud) ja vajutage Instant/Start nuppu.

Kiire toiduvalmistamine

Kiire toiduvalmistamine toimub teie määratud minutite jooksul mikrolaineahju täisvõimsusel.

1. Vajutage üks kord Instant/Start nuppu, et alustada üheminutilist kiirvalmistamist. Vajutage Instant/Start nuppu, et määrata valmistusaeg.
2. Seade alustab valmistamist täisvõimsusel, kui esimest korda Instant/Start nuppu vajutate.
3. Ekraanile kuvatakse järelejäänud aeg.

Käsitsi küpsetamine - mikrolaine võimsuse taseme valimine

1. Vajutage korduvalt Micro Power/Grill/Combi nuppu (13), et valida soovitud mikrolainete võimsustase (vaadake erinevaid võimsustasemeid allolevast tabelist. Kokku on 5 võimsustaset, üks grillimise funktsioon ja kaks kombineeritud programmi).

Nupu vajutuskordade arv	Näit ekraanil	Mikrolainete võimsus
1	100	100 %
2	80	80 %
3	60	60 %
4	40	40 %
5	20	20 %
6	G	G
7	C1	C1
8	C2	C2
9	100	100%

- Keerake nuppu päripäeva või vastupäeva, kuni vajalik valmistusaeg kuvatakse ekraanile.
- Vajutage Instant/Start nuppu küpsetamise alustamiseks. Ekraanile kuvatakse järelejäänud aeg. Kui vajutate seadme töötamise ajal Micro Power/Grill/Combi nuppu, kuvatakse valitud mikrolainete võimsus ekraanile.

Grillfunksiooni kasutamine

Grilliprogramm sobib ideaalselt õhukeste lihatükkide, burgerite, karbonaadi, kebabi, vorstide või kanatükkide jaoks. Seda saab kasutada ka röstitud võileibade ja gratiinroogade valmistamiseks.

- Vajutage korduvalt Micro Power/Grill/Combi nuppu (13), kuni grilli sümbol ja „G“ kuvatakse ekraanile.
- Keerake nuppu päripäeva või vastupäeva, kuni vajalik valmistusaeg kuvatakse ekraanile.
- Vajutage Instant/Start nuppu küpsetamise alustamiseks. Ekraanile kuvatakse järelejäänud aeg.

Kombineeritud küpsetamine

Seadmel on kaks kombineeritud programmi, mida saate kasutada, kui soovite valmistada toitu mikrolaineahju ja grilli kombinatsiooni kasutades.

Kombineeritud programm 1

Kasutades programmi 1, valmistatakse toit 30 % mikrolainete ja 70 % grilli võimsusel. See programm sobib ideaalselt kala, kartulite ja gratiinroogade valmistamiseks.

- Vajutage Micro Power/Grill/Combi nuppu, kuni „C.1“ kuvatakse ekraanile.
- Keerake nuppu päripäeva või vastupäeva, kuni vajalik valmistusaeg kuvatakse ekraanile.
- Vajutage Instant/Start nuppu küpsetamise alustamiseks. Ekraanile kuvatakse järelejäänud aeg.

Kombineeritud programm 2

1. Kasutades programmi 2, valmistatakse toit 55 % mikrolainete ja 45 % grilli võimsusel. See programm sobib ideaalselt omlettide, kartulite ja linnuliha valmistamiseks.

- Vajutage Micro Power/Grill/Combi nuppu, kuni „C.2“ kuvatakse ekraanile.
- Keerake nuppu päripäeva või vastupäeva, kuni vajalik valmistusaeg kuvatakse ekraanile.
- Vajutage Instant/Start nuppu küpsetamise alustamiseks. Ekraanile kuvatakse järelejäänud aeg.

Küpsetamine mitmes etapis

Võimalik on programmeerida kuni 4 järjestikust küpsetusfunktsiooni ja -aega.

- Seadistage küpsetusfunktsioon ja võimsus ülalkirjeldatud viisil.
- Määrake küpsetusaeg, kuid ärge vajutage valmistamise alustamiseks nuppu.
- Korrake samme 1-2, et seadistada vajalikud astmed. Vajutage Instant/Start nuppu valmistamise alustamiseks, kui olete viimase astme seadistanud.

Automaatne sulatus

Seadet võib kasutada ka toidu, linnuliha või kala/mereandide sulatamiseks. Sulatamise aeg ja võimsus määratakse automaatselt, kui olete toidu kaalu sisestanud.

NÄITEKS: Oletame, et soovite sulatada 600 g krevette.

- Pange krevetid seadmesse.
- Vajutage Preset/Clock/Defrost nuppu kolm korda.
- Keerake nuppu, kuni ekraanile kuvatakse „0,6“.

4. Vajutage Instant/Start nuppu sulatamise alustamiseks.
Küpsetamise ajal teeb seade piiksu, meenutades, et toit vajab pööramist.

Sulatusprogramm	Toiduaine Intervall	
d1	Liha	0,1-2,0 kg
d2	Linnud	0,2-3,0 kg
d3	Mereannid	0,1-0,9 kg

Automaatne menüü kasutamine

Seadmel on 12 automaatmenüü programmi, mida kasutatakse erinevate toidutüüpide ja funktsioonide jaoks (vaadake allolevast tabelist).

- Keerake ketast ühe astme võrra vastupäeva. Keerake nuppu päripäeva või vastupäeva, kuni soovitud automaatmenüü programm ilmub ekraanile. Vajutage nuppu üks kord, et valida kuvatud automaatmenüü programm.
- Keerake nuppu päripäeva või vastupäeva, kuni vajalik toiduaine kaal/kogus kuvatakse ekraanile. Seadistusvalikud sõltuvad valitud automaatmenüü programmist. Seade ise arvutab küpsetusaja ja võimsuse teie antud kaalu või numbri alusel.
- Vajutage Instant/Start nuppu küpsetamise alustamiseks.

Automaatmenüü programm	Toiduaine	Sätted
A1	Paismais	85 - 100 g
A2	Kartulid	0,45 - 0,65 kg
A3	Köögiviljad	0,1 – 0,2 – 0,3 – 0,4 – 0,5 kg
A4	Liha*	0,2 – 0,3 – 0,4 – 0,5 - 0,6 - 0,7 kg
A5	Kala*	0,2 – 0,3 – 0,4 – 0,5 - 0,6 - 0,7 kg
A6	Linnud*	0,2 – 0,3 – 0,4 – 0,5 - 0,6 - 0,7 kg
A7	Lasanje	0,2 – 0,4 – 0,6 - 0,8 - 1,0 kg
A8	Piim/kohv	250 – 500 ml
A9	Riis	0,1 – 0,2 – 0,3 – 0,4 – 0,5 kg
A10	Spagetid**	0,1 – 0,2 – 0,3 – 0,4 – 0,5 kg
A11	Leib	0,1 – 0,2 – 0,3 – 0,4 – 0,5 kg
A12	Pitsa	1-2 tk

* = Tuleb pöörata kui ahi piiksub.

** = Lisage vett enne valmistamist.

Toidu valmistamine taimeriga

Teil on võimalik määrata toidu valmistamise algusaeg. Kontrollige, kas kellaeg on õigesti seadistatud.

- Asetage toit ahju.
- Seadistage küpsetusprogramm ja võimsus ülalkirjeldatud viisil.
- Määrake küpsetusaeg.
- Hoidke Preset/Clock/Defrost nuppu 3 sekundit.
- Määrake toiduvalmistamise algusaja tundide arv ja vajutage Preset/Clock/Defrost nuppu.
- Määrake toiduvalmistamise algusaja minutite arv ja vajutage Preset/Clock/Defrost nuppu.
- Kuulete piiksu ja kella sümbol vilgub ekraanil.
- Toidu valmistamine algab määratud aja saabudes. Kui olete taimeri määranud, võite kontrollida, millal valmistamine algab, vajutades Preset/Clock/Defrost nuppu.

Küpsetamise algusaega näidatakse ekraanil 1 sekundi jooksul ja seejärel naaseb ekraan kellafunktsioonile.

LAPSELUKK

Lapselukk ei lase väikelastel seadet kasutada. Seadet ei saa kasutada seni, kuni lapselukk on aktiivne. Lapselukk aktiveeritakse, hoides nuppu Pause/Cancel 3 sekundit all. Kuulete piiksu ja ekraanil kuvatakse "OFF" ja lukusümbol. Lapseluku tühistamiseks vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppu Pause/Cancel. Sümbol kustub ekraanilt.

NÕUANDED TOIDU VALMISTAMISEKS

Selles seadmes toitu valmistades rakendage järgmisi põhireegleid:

Valmistusaeg

- Väikesed kogused küpsevad kiiremini kui suured kogused. Kui toidu kogus kahekordistub, tuleb valmistamisaega vastavalt rohkem kui kahekordistada.
- Väikesed lihatükid, väike kala ja hakitud köögiviljad valmivad kiiremini kui suured tükid. Samal põhjusel on soovitatav lõigata liha tükkideks, mis ei ületa 2 x 2 cm, kui soovite näiteks guljaši, hautisi vms valmistada.
- Toidu kompaktsus on ka toiduvalmistamise aja jaoks väga oluline. Mida kompaktsem on toit, seda kauem kulub küpsetamiseks.
- Terved praetükid vajavad pikemat valmistusaega kui hautatud toidud.
- Praetükid vajavad rohkem aega kui hakklihatoidud.
- Mida külmem toit, seda pikem on küpsetusaeg. Toatemperatuuril olev toit küpseb kiiremini kui külmikust või sügavkülmikust võetud toit.
- Köögiviljade küpsetusaeg sõltub köögiviljade värskusest. Seetõttu kontrollige köögiviljade olukorda ja lisage või vähendage vastavalt aega.
- Lühike küpsetusaeg seadme kasutamisel tähendab, et toit ei küpse üle. Vajaduse korral võib lisada pisut vett.
- Kui valmistate kala ja köögivilju, tuleks vett kasutada minimaalselt.

Mikrolaine võimsus

Võimsuse seadistuse valik sõltub valmistatava toidu seisundist.

Enamasti valmistatakse toit täisvõimsusel.

- Täisvõimsust kasutatakse muu hulgas toidu kiireks soojendamiseks, vee keetmiseks vms.
- Väikest võimsust kasutatakse peamiselt toidu sulatamiseks ja juustu, piima või muna sisaldavate roogade valmistamiseks. (Koorega terveid mune ei saa seadmes küpsetada, kuna on oht munade plahvatamiseks.) Lisaks kasutatakse väiksema võimsusega seadeid ka roa lõpetamiseks ja roa suurepärase aroomi säilitamiseks.

Üldine teave toidu valmistamise kohta

- Kui kogu söögikord tuleb seadmes valmistada, on soovitatav alustada kõige kompaktsemate toitudega, näiteks kartuliga. Kui need on valmis, katke need kinni, kuni ülejäänud toit on valmis.
- Enamik toitu peaks olema kaetud. Tihedalt sulguv kaas hoiab auru ja niiskust, mis lühendab seadmes küpsetusaega. See kehtib eriti köögiviljade, kalaroogade ja pajaroogade valmistamise kohta.
- Toidu katmine jaotab ka soojust paremini, tagades seega kiire ja suurepärase tulemuse.
- Parimate võimalike tulemuste saavutamiseks on oluline toit õigesti paigutada, kuna mikrolainekiired on seadme keskel kõige võimsamad. Kui küpsetate näiteks kartuleid, peaksite need asetama piki klaasist pöördaldriku serva, et need küpseks ühtlaselt.
- Selleks, et valmistada kompaktseid roogasid nagu liha ja linnuliha ühtlaselt, on oluline liha paar korda pöörata.
- Te saate seadet kasutada küpsetamiseks, kuigi mitte pärmi sisaldavate küpsetiste valmistamiseks.
- Paksu koorega toidu valmistamisel, nt. kartulid, õunad, terved kõrvitsad või kastanid, peaksite torkama koore sisse augud, et vältida lõhkemist toiduvalmistamise ajal.
- Toitu „traditsioonilises“ ahjus valmistades väldite tavaliselt nii palju kui võimalik ahjuukse avamist. Selle seadme puhul see nii ei ole: energia või märkimisväärne soojus ei kao. Teisisõnu, saate ahjuukse avada ja toitu vaadata nii tihti kui soovite.

KÖÖGINÕUDE KASUTAMINE TOIDU VALMISTAMISEL

- Enne toidu valmistamist anumates peaksite kontrollima, kas soovitud nõud on valmistatud sobivast materjalist, kuna teatud tüüpi plastikud võivad pehmeneda ja deformeeruda, samas kui teatud tüüpi keraamika võib praguneda (eriti väikeste toidukoguste kuumutamisel).
- Selleks, et kontrollida, kas anum sobib mikrolaineahjus kasutamiseks:
- Pange nõu seadmesse.
- Samal ajal pange anumasse pool klaasi vett.

- Laske sellel töötada 15-30 sekundit maksimaalsel võimsusel.
- Kui nõu läheb katsudes väga kuumaks, vältige selle kasutamist.

Sobivad nõud ka materjalid

Valmistades toitu selles seadmes, tuleks **eelistatavalt** kasutada järgmisi nõusid ja materjale:

Klaasid ja klaaskaasid

Keraamika (glasuuritud ja glasuurimata). Toit püsib glasuuritud keraamilises nõus kauem kuum kui muudes nõudes.

Plastiknõud Saab kasutada paljudel kuumutamise eesmärkidel. **Ettevaatust!** Melamiinist, polüetüleenist ja fenoolist valmistatud plastnõusid **EI** tohi kasutada.

Portselan. Mikrolaineahjus võib kasutada kõiki portselannõusid, kuigi eelistatav on ahjukindel portselan.

Tulekindlad kaetud nõud. Klaasnõud, mille kaaned sobivad nii tihedalt, et aur välja ei pääse, sobivad ideaalselt köögiviljade ja puuviljade jaoks, millele pole lisatud vedelikku (küpsetusaeg ei tohi siiski ületada 5 minutit).

Pruunistusnõud Seda tüüpi nõude kasutamisel peate olema väga ettevaatlik. Ärge kunagi kuumutage pruunistusnõud pöördtaldrikul kauem kui 5 minutit. Pruunistusnõu ja pöördtaldriku vahele tuleks panna sobiv isolatsioon, näiteks kuumalt testitud plaat, et vältida pöördtaldriku ülekuumenemist.

Mikrolaineahju röstimiskile. Kasutatakse eriti suppide, kastmete, hautatud roogade või toidu sulatamisel. Seda võib kasutada ka lahtise kattena, et vältida rasva vms. pritsimist ahju.

Köögipaber Köögipaber on ideaalne, kuna imab niiskust ja rasva. Näiteks võite panna peekoni kihiliselt, iga kihi vahele köögipaberi leht. Selliselt saab peekon täiesti krõbe, kuna ei ole omaenda rasva sees. Kodus küpsetatud leiva võib võtta otse sügavkülmast, pakkida köögipaberisse ja kuumutada seadmes.

Märg köögipaber Saab kasutada kala või köögiviljade valmistamisel. Katke toit, et vältida kuivamist.

Rasvakindel paber Kala, suured köögiviljad, näiteks lillkapsas, maisitõlviku ja muu sarnase, võib mähkida märja rasvakindla paberi sisse.

Küpsetuskotid. Küpsetuskotid sobivad ideaalselt liha, kala ja köögiviljade valmistamiseks. Seejuures ei tohi neid kunagi sulgeda metallklambriga. Selle asemel võib kasutada puuvillast niiti. Torgake kotti väikesed augud ja pange see seadmes alusele või klaasnõusse.

Ebasobivad nõud ja materjalid

Valmistades toitu selles seadmes, **ei tohi** kasutada järgmisi nõusid ja materjale:

Suletud klaaspurgid/pudelid väikeste avadega, kuna need võivad plahvatada.

Üldotstarbelised termomeetrid Hõbedane foolium/fooliumist kandikud, kuna mikrolained ei suuda materjali läbistada ja toit ei küpse.

Ümbertöõdeldud paber, kuna see võib sisaldada väikseid metallikilde, mis võivad põhjustada sädemeid ja/või tuld.

Suletud konservid/tihedalt suletud kaantega nõud, kuna liigne rõhk võib põhjustada konservi/nõu lõhkemise.

Metallklambrid ja muud kaaned/kiled, mis sisaldavad metalltraate. Need võivad seadmes sädemeid tekitada ja seetõttu tuleb need eemaldada.

Metallkaasid/nõud ja pakendid, kui need ei ole spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud. Mikrolained peegelduvad ega saa läbi metalli toitu tungida.

Metallist, kullast ja hõbedast kaunistustega taldrikud, nõud ja kaasid/ anumad.

Need võivad puruneda ja/või ahjus sädemeid tekitada.

PUHASTAMINE

Puhastamisel pöörake erilist tähelepanu järgmisele:

- Enne seadme puhastamist lülitage seade välja ja eemaldage pistik seinakontaktist.
- Ärge kunagi kasutage seadme sise- või välispindade puhastamiseks küürimispulbrit, terasest küürimisvahendeid ega muid tugevaid puhastusvahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada.
- Selle asemel kasutage kuuma veega niisutatud lappi ja lisage nõudepesuvahendit, kui seade on väga määrduud.

- Veenduge, et vesi ei lekiks ventilatsiooniavadesse.
- Seadme spindlit ja põhja tuleb korrapäraselt puhastada, et klaasist pöördtaldrik vabalt pöörleks.
- Klaasist pöördtaldrikut ja spindlit saab puhastada nõudepesumasinas.
- Ärge eemaldage ahjust mica plaati (5)!

Nõuanne: Kui ahi on mõnda aega kasutusel olnud, võib ahjuosa hakata lõhnama.

Kui lõhn tavalise puhastamisega ei haju, pange tassi paar sidruniviilu ja kuumutage neid seadmes täisvõimsusel 2-3 minutit. See eemaldab lõhna tõhusalt.

ENNE REMONDIMISKESKUSSE MINEMIST

Kui seade ei käivitu:

Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontaktis. Kui mitte, siis eemaldage pistik kontaktist, oodake 10 min ja ühendage uuesti. Kontrollige, kas kaitse on läbi põlenud või kas kaitserellee on välja lülitatud. Kui see pole nii, saate teise seadme ühendamise kontrollida, kas pistikupesa ise töötab. Kas ahju uks on korralikult suletud. Kui see nii ei ole, tagab automaatne turvasüsteem lukustuskonksude (7) kaudu, et seadet ei saaks käivitada.

Kontrollige, kas lapselukk on aktiveeritud (ekraanil on luku sümbol), Lapseluku tühistamiseks hoidke Pause/Cancel nuppu 3 sekundit all.

Kui seade endiselt ei tööta, pidage nõu tehnikuga.

Oluline

Seade peab olema maandatud. Juhtmed juhtmekomplektis on värvilised, nii:

SININE - neutraal. pruun - faas, Roheline-kollane maandus (ainult eemaldatava pistiku jaoks).

Kuna selle seadme toitejuhtme sooned ei pruugi vastata pistikul olevate klemmide värvilistele märgistele, toimige järgmiselt:

Rohelist ja kollast värvi juhe tuleb ühendada pistiku klemmiga, mis on tähistatud tähega E või maanduse sümboliga või rohelise ja kollase värviga.

Sinist värvi juhe tuleb ühendada klemmiga, mis on tähistatud tähega N või musta värvi.

Pruuni värvi juhe tuleb ühendada klemmiga, mis on tähistatud tähega L või punase värviga.

TEAVE SELLE TOOTE KÕRVALDAMISE JA RINGLUSSEVÕTU KOHTA

Pange tähele, et see Adexi toode on tähistatud selle sümboliga: See tähendab, et seda toodet ei tohi ära visata koos tavaliste olmejäätmetega, kuna elektri- ja elektroonikajäätmed tuleb hävitada eraldi.

WEEE direktiivi kohaselt peab iga liikmesriik tagama elektri- ja elektroonikajäätmete korrektse kogumise, taaskasutamise, käitlemise ja ringlussevõtu. EL-i kodumajapidamised saavad kasutatud seadmeid tasuta viia spetsiaalsetesse taaskasutusjaamadesse.

Mõnes liikmesriigis saate teatud juhtudel tagastada kasutatud seadmed jaemüüjale, kellelt te selle ostsite, kui ostate uusi seadmeid. Lisateabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmetega tegelemise kohta pöörduge oma edasimüüja, turustaja või kohaliku omavalitsuse poole.

GARANTIITINGIMUSED

Piiratud garantii ei kohaldu:

- kui ülaltoodud juhiseid pole järgitud
- kui seade on rikunud
- kui seadet on valesti käsitletud, seda on töödeldud ebatäpselt või kui seda on muud viisil kahjustatud
- kui seade on vigane vooluvõrgu rikete tõttu.

Tänu oma toodete pidevale arendamisele funktsioonide ja kujunduse osas jätame endale õiguse tootele muudatusi teha ilma eelneva hoiatuseta.

KÕIGE SAGEDASEMAD KÜSIMUSED

Kui teil on seadme kasutamisega seotud küsimusi ja te ei leia sellest kasutusjuhendist vastust, proovige meie veebisaiti aadressil www.adexi.eu Kontaktandmeid näete ka meie veebisaidil, kui teil on vaja tehniliste küsimuste, remonditööde, lisaseadmete või varuosade osas meiega ühendust võtta.