



EESTI

# KASUTUSJUHEND MIKROLAINEAHI

Enne kasutamist lugege hoolikalt läbi käesolev kasutusjuhend.

MH653\*\*\*\* MH633\*\*\*\*  
(valikuline, vt mudeli spetsifikatsiooni)

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Autoriõigus © 2018 LG Electronics. Kõik õigused kaitstud.

### Kuidas toimib mikrolainefunktsioon

Mikrolained on energia poolest sarnased raadio- ja televisioonilainetega ning tavalise päevavalgusega. Tavaliselt levivad mikrolained läbi atmosfääri ja hajuvad.

Kuid sellel ahjul on magnetron, mis kasutab ära mikrolainetes oleva energia. Magnetroni toru kasutab elektrienergiat, et luua mikrolaine-energiat.

Need mikrolained levivad ahju küpsetusalale läbi ahjus olevate avadele. Ahju sees asub alus. Mikrolained ei suuda läbida ahju metallseinu, kuid need läbivad selliseid materjale nagu klaas, portselan ja paber – nendest materjalidest on valmistatud mikrolaineahjule sobivad küpsetusnõud.

Mikrolained ei kuumuta keedunõusid, kuid need soojenevad kuumutatud toidu mõjul.

### Väga ohutu seade

Mikrolaineahi on üks ohutumaid kodumasinaid. Ukse avamisel lõpetab ahi automaatselt mikrolainete genereerimise. Mikrolaine-energia muundatakse täielikult soojuseks, kui see puutub kokku toiduga, nii et ei jää ole mingit "jääkenergiat", mis võiks teid toidu söömisel kahjustada.

## SISUKORD

### 3 OLULISED OHUTUSJUHISED

#### 8 ENNE KASUTAMIST

- 8 Lahtipakkimine ja paigaldamine
- 10 Juhtpaneel
- 10 Displei piktogramm
- 11 Kella seadistus
- 11 Kiirstart
- 11 Rohkem/vähem
- 11 Elektrienergia säästmine

#### 12 KUIDAS KASUTADA

- 12 Ajastatud küpsetamine (Käsitsi küpsetamine)
- 12 Mikrolaine võimsusastmed
- 13 Grillimine
- 13 Kombineeritud grillimine. Küpsetamine
- 14 Lapseluk
- 14 Röstimine
- 14 Röstimismenüü juhised
- 16 Populaarne Menüü
- 16 Populaarse Menüü juhised
- 19 Pehmendamine ja sulatamine
- 19 Pehmendamise ja sulatamise Menüü juhised
- 20 Üles sulatamine ja küpsetamine
- 20 Üles sulatamise ja küpsetamise Menüü juhised
- 22 Inverter-sulatus
- 22 Inverter-sulatuse Menüü juhised
- 23 Jogurt
- 23 Jogurti Menüü juhised
- 24 Soojas hoidmine

#### 25 OHUTUD NÕUD MIKROLAINEAHJULE

#### 26 TOIDU OMADUSED JA MIKROLAINEAHJUS VALMISTAMINE

#### 28 AHJU PUHASTAMINE

#### 28 FUNKTSIOONI SMART DIAGNOSIS™ KASUTAMINE

#### 29 VEA SELGITAMINE

#### 30 TEHNILISED ANDMED

# OLULISED OHUTUSJUHISED

## LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE HILISEMAKS KASUTAMISEKS ALLES

Enne ahju kasutamist lugege läbi kõik juhised ja järgige neid, vältimaks tulekahju, elektrilöögi, vigastuste või kahjustuste ohtu ahju kasutamisel. Käesolev juhend ei hõlma kõiki võimalikke asjaolusid, mis võivad ette tulla.

Kui esineb probleeme, mida te ei mõista, võtke alati ühendust oma teenuseosutajaga või seadme tootjaga.

### ! HOIATUS

See on hoiatav sümbol. See sümbol hoiatab teid ohtude eest, mis võivad teid ja teisi inimesi tappa või vigastada. Kõik hoiatused on varustatud hoiatava sümboliga ning sõnaga "HOIATUS" või "ETTEVAATUST". Nende sõnade tähendus on järgmine:

#### ! HOIATUS

See sümbol hoiatab teid ohtude või ohtlike toimingute eest, mis võivad põhjustada raskeid vigastusi või surma.

#### ! ETTEVAATUST

See sümbol hoiatab teid ohtude või ohtlike toimingute eest, mis võivad põhjustada vigastusi või vara- list kahju.

### ! HOIATUS

- Ä**rge püüdke modifitseerida ega parandada ust, uksetihendeid, juhtpaneeli, turvalukkušid ega muid ahju osi, millega kaasneks mikrolaine-energia eest kaitsvate katete eemaldamine. **Ä**rge kasutage mikrolaineahju, kui uksetihendid ja nendega külgnevad ahju osad on kahjustatud. Remonditöid tohib teha üksnes hooldusspetsialist.

  - Erinevalt teistest seadmetest on mikrolaineahi kõrgepinge ja kõrgvoolu seade. Ebaõige kasutamine või remont võib põhjustada kahjulikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga või elektrilööki.
- Ä**rge kasutage ahju kuivatamise eesmärgil. (Nt **m**ikrolaineahju kasutamine niiskete ajalehtede, riiete, mänguasjade, elektriseadmete, lemmiklooma või lapse jne kuivatamiseks)

  - See võib põhjustada tõsiseid kahjustusi, nagu tulekahju, põletus või äkksurm elektrilöögi tõttu.
- S**eda seadet ei tohi kasutada isikud (k.a. lapsed), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või mentaalsed võimed, või kellel puuduvad kogemused ja teadmised masina kasutamise kohta, kui puudub järelevalve või nende turvalisuse eest vastutav isik ei ole andnud neile juhiseid masina kasutamise kohta. (**V**äikeseid) **l**apsi tuleb valvata, et nad ei hakkaks seadmega mängima.

  - Ebaõige kasutamine võib põhjustada kahjusid, nagu tulekahju, elektrilöök või põletus.
- A**hju osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Hoidke lapsed seadmest eemal.

  - Nad võivad saada põletada.
- V**edelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud mahutites, kuna need võivad plahvata. **E**emaldage toiduainetelt kilepakend enne küpsetamist või sulatamist. **P**idage silmas, et mõnedel juhtudel tuleb toiduained katta valmistamiseks kilega.

- Need võivad lõhkeda.
- 6. **K**asutage kindlasti sobivaid tarvikuid iga töörežiimi jaoks.
  - Ebaõige kasutamine võib kahjustada ahju ja tarvikuid või võib tekitada sädemeid ja tulekahju.
- 7. **L**astel ei tohi lubada tarvikutega mängida või rippuda ahju uksekäepideme küljes.
  - Nad võivad saada vigastusi.
- 8. **R**emonditöid, mis eeldavad mikrolaine-energia eest kaitsva katte eemaldamist, tohivad läbi viia ainult kompetentsed isikud.
- 9. **K**ui seadet kasutatakse kombineeritud režiimil, tohivad lapsed ahju kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all, kuna töötemperatuurid on väga kõrged.
- 10. **Ä**rge kasutage ahju, kui see on kahjustatud. Eriti oluline on jälgida, et uks sulguks korralikult ja et poleks kahjustusi järgmistel elementidel: (1) uks (paindunud), (2) hinged ja riivid (katki või lahti tulnud), (3) uksetihendid ja tihendipinnad.
  - See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga.
- 11. **K**ui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada, kuni see on parandatud spetsialisti poolt.
- 12. **S**eadet varustatakse volutoitega pikendusjuhtme või teisaldatava elektripistikupesa kaudu, pikendusjuhe või teisaldatav elektripistikupesa tuleb paigutada nii, et see oleks kaitstud veepritsmete ja niiskuse sissetungimise eest.
- 13. **L**apsed võivad ahju kasutada ilma täiskasvanu järelevalveta üksnes siis, kui neid on piisavalt juhendatud, nii et nad on võimelised ahju ohutult kasutama ja mõistavad ebaõige kasutamise ohtusid.
- 14. **S**eade ja selle osad kuumenevad kasutamise käigus. Tuleb olla ettevaatlik, vältimaks kuumade pindade puudutamist. Alla 8-aastaseid lapsi ei tohi seadme juurde lubada ilma järelevalveta.
- 15. **S**eade kuumeneb kasutamise ajal. Tuleb olla ettevaatlik, vältimaks kütteelementide puudutamist ahju sees.
- 16. **Ä**rge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda

### ETTEVAATUST

1. **A**hju ei saa tööle panna avatud uksega uksemehhanismi sisseehitatud turvalukkude tõttu. **T**urvalukkude ehitust ei tohi mingil juhul modifitseerida.
  - See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga. (Turvalukud lülitavad ukse avamisel kuumutamise automaatselt välja.)
2. **Ä**rge asetage mingeid esemeid (nt köögirätikuid, salvrätikuid jne) ahju esikülje ja ukse vahele ega laske koguneda puhastusvahendi- või toidujääkidel tihendipindadele.
  - See võib põhjustada ohtlikku kokkupuutumist mikrolaine-energiaga.
3. **K**ontrollige, et küpsetusajad oleks õigesti seadistatud, väike toidukogus vajab lühemat küpsetamise või kuumutamise aega.
  - Üleküpsetamine võib põhjustada toidu süttimist, mis omakorda kahjustab ahju.

4. **V**edelike, nt suppide, kastmete ja jookide kuumutamisel mikrolaineahjus:
  - **V**ältige püstiste, kitsa kaelaga anumate kasutamist;
  - **Ä**rge kuumutage üle;
  - **S**egage vedelikku enne mahuti asetamist ahju ja uuesti pärast poole kuumutusaja möödumist;
  - **p**ärast kuumutamist laske sel veidi aega ahjus seista; segage või raputage seda veel kord ettevaatlikult ja kontrollige vedeliku temperatuuri enne joomist, vältimaks põletusi (eriti lutipudelite ja beebide joogitasside sisu);
  - **O**lge mahuti käsitlemisel ettevaatlik. Jookide kuumutamine mikrolaineahjus võib põhjustada viivitusega äkilist keemist, seetõttu tuleb mahuti käsitlemisel olla ettevaatlik.
5. **A**hju ülaosal, põhjal või küljel on väljundava. **Ä**rge katke väljundava kinni.
  - See võib kahjustada ahju ja küpsetustulemust.
6. **Ä**rge pange ahju tööle, kui see on tühi. Soovitav on hoida ahjus klaas vett, sellal kui ahju ei kasutata. **V**esi absorbeerib ohutult kogu mikrolaine-energia, kui ahi juhuslikult sisse lülitatakse.
  - **E**baõige kasutamine võib ahju kahjustada.
7. **Ä**rge küpsetage toitu, mis on mähitud pabersalvrättidesse, kui teie kokaraamat ei anna valmistatava toidu kohta vastavaid juhiseid. **J**a ärge kasutage küpsetamisel ajalehti pabersalvrätikute asemel.
  - **E**baõige kasutamine võib põhjustada plahvatust või tulekahju.
8. **Ä**rge kasutage puitanumaid või keraamilisi anumaid, millel on metallist (nt kullast või hõbedast) osi. **E**emaldage alati metallist kinnitusvahendid. **K**asutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks lubatud tarvikuid. **M**etallist toidu- ja joogianumaid ei tohi mikrolaineahjus kasutada.
  - **N**eed võivad kuumeneda ja toidu põhja kõrvetada. Metallesemed võivad ahjus tekitada elektrikaare, mis võib põhjustada tõsist kahju.
9. **Ä**rge kasutage ringlussevõetud paberist tooteid.
  - **N**eed võivad sisaldada mustust, mis võib küpsetamisel tekitada sädemeid ja/või tulekahju.
10. **Ä**rge loputage plaati või resti, asetades neid kohe pärast küpsetamist vette. **S**ee võib põhjustada purunemist või kahjustusi.
  - **E**baõige kasutamine võib ahju kahjustada.
11. **P**aigutage ahi selliselt, et selle uks oleks vähemalt 8 cm kaugusel aluspinna servast, millele see paigutatakse, vältimaks seadme juhuslikku kukkumist.
  - **E**baõige kasutamine võib põhjustada kehavigastusi ja kahjustada ahju.
12. **E**nne küpsetamist torgake augud kartulite, õunte või muude sarnaste puu- ja köögiviljade koorte sisse.
  - **N**eed võivad lõhkeda.
13. **Ä**rge keetke ahjus mune koos koorega. **K**oorega mune ja terveid keedumune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada, isegi pärast mikrolaine-kuumutamise lõppemist.
  - **M**una sees tekib rõhk ja muna plahvatab.
14. **Ä**rge püüdke mikrolaineahjus praadida toitu rohkes rasvas.

- See võib põhjustada kuuma vedeliku äkilist ülekeemist.
15. **K**ui tuvastate suitsu tekkimise (või väljumise), lülitage seade välja või lahutage see vooluvõrgust ja hoidke uks suletud, et summutada võimalikud leegid.
    - See võib põhjustada tõsiseid kahjustusi, nagu tulekahju või elektrilööki.
  16. **K**ile- või paberpakendis toidu kuumutamisel hoidke ahjul silma peal, kuna pakend võib süttida.
    - Toid võib anuma deformeerumise tõttu välja valguda, mis võib tekitada tulekahju.
  17. **A**hju pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrge. **Ä**rge puudutage ahju ust, väliskorpust, sisekorpust, ahju sisemust, tarvikuid ja nõusid grillimisrežiimi ajal, konvektsiooni režiimi ajal ja automaatsete küpsetusrežiimide ajal; enne puhastamist veenduge, et need oleks jahtunud.
    - Kuna ahju komponendid kuumenevad, tuleb põletuste ohu vältimiseks kanda pajakindaid.
  18. **A**hju tuleb regulaarselt puhastada ja toidujäägid eemaldada.
    - Kui ahju ei hoita puhtana, võib see põhjustada pindade kahjustamist, mis lühendab seadme tööiga ja võib põhjustada ohtlikke olukordi.
  19. **K**asutage ainult antud ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
    - Sobimatut temperatuuriandurit kasutades ei saa olla kindel, et temperatuur on õige.
    - Antud mudeliga ei ole kaasas temperatuuriandurit.
  20. **S**ee seade on mõeldud kasutamiseks vaid koduses majapidamises ja sarnastes kohtades, nagu näiteks:
    - Personali kööginurgad poodides, kontorites ja töökohtadel;
    - talumajapidamised;
    - hotellide, motellide ja muude majutuskohtade kliendid;
    - hõmmikusöögiga öömajad.
  21. **S**eda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensoorsete ja mentaalsete võimetega isikud, või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised masina kasutamise kohta, kui neile on tagatud järelevalve, või antud juhised seadme turvalise kasutamise kohta ja nad saavad aru võimalikest ohtudest. **L**apsed ei tohi seadmega mängida. **P**uhastamist ja hooldust ei tohi läbi viia lapsed, kui nad pole vähemalt 8-aastased ja järelevalve all.
  22. **M**ikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks toidu ja jookide kuumutamiseks. **T**oidu või riiete kuivatamine ning soojenduskottide, susside, svammide, niiskete lappide ja muude sarnaste esemete soojendamine võib põhjustada vigastus- ja tuleohtu.
  23. **S**eade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi kaudu juhtimise teel.
  24. **J**ärgige hoolikalt iga popkorni tootja juhiseid toote kuumutamise kohta. **Ä**rge jätke ahju järelevalveta, sellal kui mais plõksub. **K**ui mais ei hakka plõksuma soovitatud kuumutusaja möödudes, lõpetage kuumutamine. **Ä**rge kunagi kasutage pruuni paberkotti popkorni valmistamiseks. **Ä**rge kunagi püüdke uuesti valmistada mittelõhkenud maisiterasid.
    - Üleküpsetamine võib põhjustada maisi süttimist.
  25. **S**ee seade peab olema maandatud.

Toitekaabli juhtmed on värvitud vastavalt järgmistele värvikoodidele

**SININE** - neutraaljuhe

**PRUUN** - voolu all

**ROHELINE JA KOLLANE** - maandus

Kuna antud seadme toitekaabli juhtmete värvid ei pruugi vastata teie pistikupesa klemmide värvimärgistusele, toimige järgmiselt:

Juhe, mis on **SININE**, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega

**N** või värvitud **MUSTAKS**.

Juhe, mis on **PRUUN**, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega **L** või värvitud **PUNASEKS**.

Juhe, mis on **ROHELINE** ja **KOLLANE** või **ROHELINE**, tuleb ühendada pesasse, mis on tähistatud tähega **G** või  $\oplus$ .

Kui voolujuhe on kahjustada saanud, tuleb lasta see tootjal, teeninduse esindajal, või vastava kvalifikatsiooniga isikul ohu ärahoidmiseks välja vahetada.

- Ebaõige kasutamine võib põhjustada tõsiseid elektrikahjustusi.

26. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks lubatud tarvikuid.

27. Seda ahju ei tohi kasutada ärilise toitlustamise otstarbel.

- Ebaõige kasutamine võib ahju kahjustada.

28. Mikrolaineahju ei tohi asetada kappi.

- Mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks eraldiseisvana.

29. Ühenduse võib luua, kasutades olemasolevat pistikupesa, või lisades kohakindla paigaldusega juhtmetele lüliti, vastavalt juhtmeühenduste loomise reeglitele.

- Vale pistiku või lüliti kasutamine võib põhjustada elektrilööki või tulekahju.

30. Üks või välispind võib ahju töötamise ajal kuumeneda.

31. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.

32. Lutipudelite ja beebide joogitopside sisu tuleb enne tarvitamist segada või raputada ja kontrollida temperatuuri, vältimaks põletusi.

33. Hoidke ahju sise- ja välispind puhtad. Üksikasjalikku infot selle kohta, kuidas ahju puhastada, leiate eestpoolt jaotisest "Ahju Puhastamine".

34. Järgige kehtivaid paigaldusnõudeid, vastasel juhul võib kuumus tekitada ohtlikke olukordi.

35. Aurupuhastit ei tohi kasutada.

36.  Ettevaatust, kuum pind!

Kui kasutatakse seda sümbolit, tähendab see, et pinnad võivad seadme töö ajal kuumeneda.

37. Ärge asetage seadmele mingeid esemeid (raamatut, karpi jne). Seade võib üle kuumeneda või süttida või siis võib ese maha kukkuda, põhjustades vigastusi.

38. Tungivalt soovitatav on mitte puudutada seadme kasutamise ajal kuumasid pindu, vältimaks põletuste ohtu.

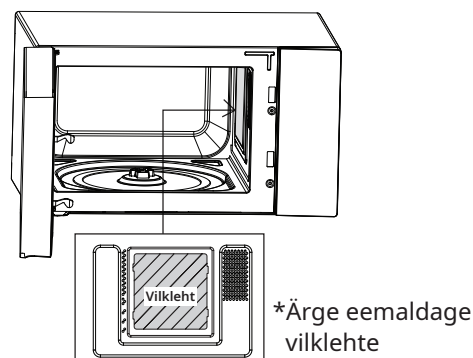
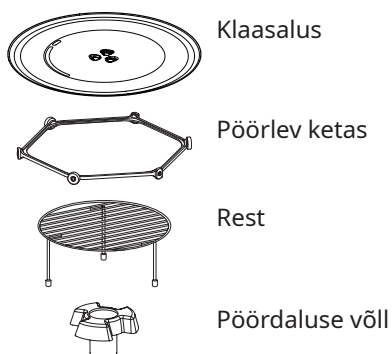
Eriti ettevaatlik tuleks olla seadme ventilatsioonivõrkude läheduses.

## ENNE KASUTAMIST

### Lahtipakkimine ja paigaldamine

Järgides järgneval kahel leheküljel kirjeldatud samme, saate kiiresti kontrollida, kas ahi töötab korralikult. Pöörake erilist tähelepanu ahju paigalduskoha juhistele. Ahju lahtipakkimisel eemaldage kindlasti kõik tarvikud ja pakkematerjalid. Kontrollige, kas ahi pole transportimise käigus kahjustada saanud.

- 1 Pakkige ahi lahti ja asetage see lamedale, tasasele pinnale.



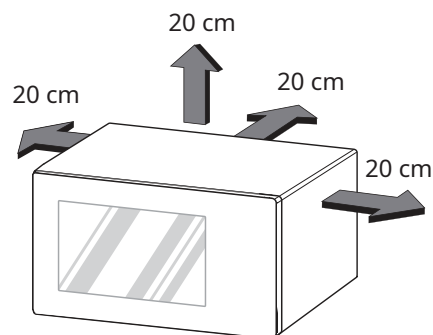
### TÄHELEPANU

- Ärge eemaldage vilklehte (hõbeplaat) ahju seest. Vilkleht kaitseb mikrolainekomponente toidupriismete eest.

- 2 Asetage ahi tasasele pinnale, omal valikul, mis oleks üle 85 cm kõrgune, kuid kontrollige, et jääks vähemalt 20 cm vaba ruumi ahju ümber ja ahju kohal, tagamaks nõuetekohast ventilatsiooni. Ahju esikülj peaks olema vähemalt 8 cm kaugusel aluspinna servast, vältimaks seadme kukkumist.

Ahju põhjal või küljel on väljundava. Väljundava kinnikattmine võib ahju kahjustada.

Kui kasutate mikrolaineahju suletud ruumis või kapis, võib seadme jahutamiseks vajalik õhuvool olla kehvem. Selle tagajärjeks võib olla väiksem töövoimsus ja lühem tööiga. Võimaluse korral paigutage mikrolaineahi kapi või leti peale.

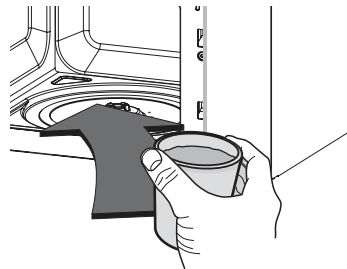


### TÄHELEPANU

- Seda ahju ei tohi kasutada ärilise toitlustamise otstarbel.
- 3 Ühendage ahi tavapärasesse kodumajapidamise pistikupesasa. Kontrollige, et peale ahju poleks saamasse pistikupesasa ühendatud ühtegi teist seadet. **Kui ahi ei tööta korralikult, lahutage see pistikupesast ja seejärel ühendage uuesti.**



- 4 Avage ahi, tõmmates uksekäepidemest. Asetage pöörlev ketas ahju sisse ning pange selle peale klaasalus.
- 5 Täitke mikrolaineahju jaoks sobiv anum 300 ml (1/2 pinti) vee-ga. Asetage klaasalus paika ja sulgege ahjuuks. Kui teil tekib kahtlusi anuma sobivuse osas, vaadake jaotist Ohutud nõud mikrolaineahjule.



- 6 Vajutage nuppu **STOPP/KUSTUTA** ning vajutage nuppu **START/SISESTA** üks kord, et seadistada 30-sekundiline kuumutusaeg.



- 7 **EKRAANIL** kuvatakse 30 sekundi pöördloendus.

Kui loendamine jõuab 0-ni, kostuvad **PIIKSUD**. Avage ahjuuks ja kontrollige veetemperatuuri.

Kui teie ahi töötab, peaks vesi olema soe.

**Olge nõu eemaldamise ajal ettevaatlik, sest see võib olla kuum.**

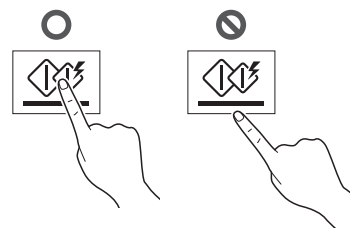
**Ahi on nüüd paigaldatud**



- 8 Lutipudelite ja beebide joogitopside sisu tuleb enne tarvitamist segada või raputada ja kontrollida temperatuuri, vältimaks põletusi.

- 9 Nupuvajutuse tuvastamine võib olla takistatud järgmistes olukordades:

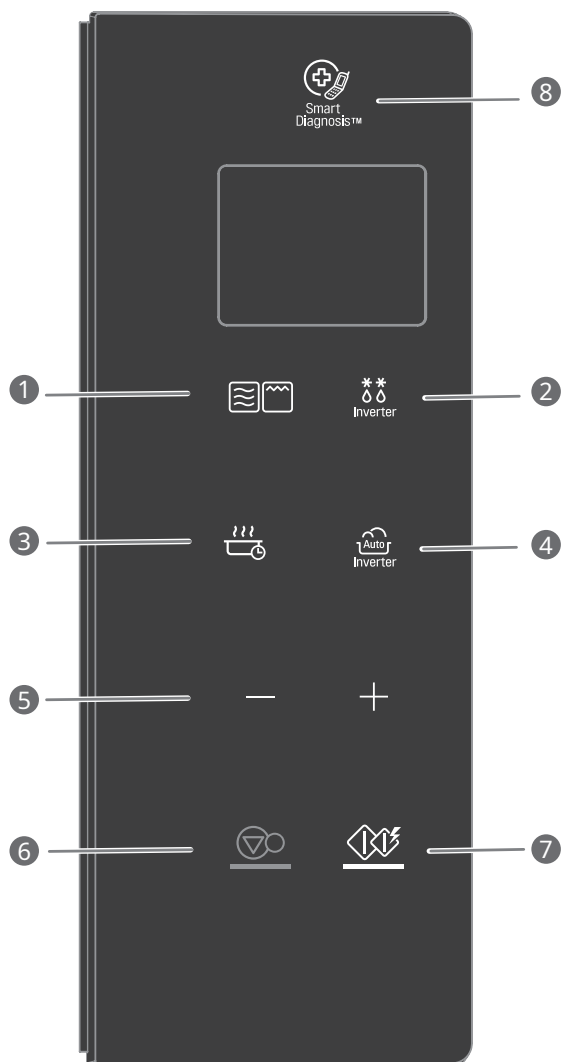
- vajutatakse ainult nupu väliserva;
- nuppu vajutatakse sõrmeküüne või sõrmeotsaga.



## TÄHELEPANU

- Ärge kasutage kummikindaid või ühekordselt kasutatavaid kindaid.
  - Puute-juhtpaneeli pühkimisel niiske lapiga eemaldage seejärel juhtpaneelilt niiskus.
- 10 Kuumutusaja seadistus peab olema lühem kui tavapärasel mikrolaineahjudel (700 W, 800 W), kuna antud seadmel on suhteliselt suur väljundvõimsus. Liigne kuumutamine võib põhjustada niiskuse tekkimist uktsel.

## Juhtpaneel



| Osa |  |
|-----|--|
| 1   | <b>KÜPSETUSREŽIIM</b><br>Vt lk 12 "Ajastatud küpsetamine"<br>Vt lk 13 "Grillimine"<br>Vt lk 13 "Kombineeritud grillimine. Küpsetamine"   |
| 2   | <b>INVERTER-SULATUS</b><br>Vt lk 22 "Inverter-sulatus"   |
| 3   | <b>JOGURT / SOOJAS HOIDMINE</b><br>Vt lk 23 "Jogurt"<br>Vt lk 24 "Soojas hoidmine"   |
| 4   | <b>INVERTER-KÜPSETAMINE</b><br>Inverter-küpsetamine võimaldab teil valmistada enamikke lemmiktoite, valides toidu tüübi ja kaalu.<br>Vt lk 14 "Röstimine"<br>Vt lk 16 "Populaarne menüü"<br>Vt lk 19 "Pehmendamine ja sulatamine"<br>Vt lk 20 "Üles sulatamine ja küpsetamine"                           |
| 5   | <b>ROHKEM / VÄHEM</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valige küpsetusmenüü.</li> <li>• Määrake küpsetusaeg ja toidu kaal.</li> <li>• Automaat- ja manuaalfunktsiooniga küpsetamise ajal saate igal ajal pikendada või lühendada küpsetusaega, vajutades nuppu (v.a sulatusrežiimis).</li> </ul> |
| 6   | <b>STOPP / KUSTUTA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seadme seiskamine ja kõikide sisestuste kustutamine, v.a kellaeg ja kuupäev.</li> </ul>  |
| 7   | <b>START / SISESTA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valitud küpsetamise alustamiseks vajutage üks kord seda nuppu.</li> <li>• Kiirstardi funktsioon võimaldab teil seadistada 30-sekundiliste intervallidena SUUREL võimsusel küpsetamist, vajutades nuppu START/SISESTA.</li> </ul>         |
| 8   | <b>SMART DIAGNOSIS</b><br>Hoidke telefoni mikrofon selle ikooni vastas, kui saate hoolduspersonalilt sellekohase juhise. See aitab teeninduskeskuse telefonikõne ajal diagnoosida mikrolaineahju probleeme.  |

## Displei piktogrammid

| Ikoon |  |           |  |
|-------|--|-----------|--|
|       | Mikrolaine-režiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.          | $\pm$     | Kui saate seadistada rohkem/vähem, ilmub ekraanile see ikoon.    |
|       | Grillirežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.               |           | Kui saate valida Alusta küpsetamist, ilmub ekraanile see ikoon.  |
|       | Kombineeritud grillirežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon. | <b>W</b>  | Kui saate seadistada Väljundvõimsust, ilmub ekraanile see ikoon. |
|       | Inverter-küpsetamise kasutamisel ilmub ekraanile ikoon.                | <b>kg</b> | Kui saate seadistada Kaalu, ilmub ekraanile see ikoon.           |
|       | Inverter-sulatusrežiimil töötamise ajal ilmub ekraanile see ikoon.     |           |  |

## Kella seadistus

Ahju esmakordsel sisselülitamisel või volutoite taastumisel volukatkestuse järel lähtestatakse ekraani numbrid väärtusele '12H'.

**Näide: Et seadistada 11:11**

1. Vajutage **START/SISESTA**, et kinnitada 12H kellaaja kuvamine. (Võite vajutada +, et valida 24-tunni režiim)
2. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '11:'.
3. Vajutage **START/SISESTA**.
4. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '11:11'.
5. Vajutage **START/SISESTA**.

## TÄHELEPANU

- Kui soovite kella uuesti seadistada või valikuid muuta, peate toitekaabli voluvõrgust eemaldama ja uuesti ühendama.
- Kui te ei soovi kella režiimi kasutada, vajutage pärast ahju sisselülitamist nuppu **STOPP/KUSTUTA**.

## Kiirstart

KIIRSTARDI funktsioon võimaldab teil seadistada 30-sekundiliste intervallidena SUUREL võimsusel küpsetamist, puudutades nuppu **START/SISESTA**.

**Näide: 2-minutilise täisvõimsusel küpsetamise seadistamine**

1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Valige 2-minutiline täisvõimsus.

Vajutage neli korda nuppu **START/SISESTA**. Ahi käivitub enne kui olete neljanda vajutuse lõpetanud.

KIIRSTARDIL küpsetamise käigus saate pikendada küpsetusaega kuni 99 minuti 59 sekundi võrra, vajutades korduvalt nuppu **START/SISESTA**.

## Rohkem/vähem

Nupu — või + abil saab reguleerida AJASTATUD KÜPSETAMISE programmi, et pikendada või lühendada küpsetusaega. Nupu + vajutamisel pikeneb küpsetusaeg iga kord 10 sekundi võrra. Nupu — vajutamisel lüheneb küpsetusaeg iga kord 10 sekundi võrra. Maksimaalne võimalik aeg on 99 minutit ja 59 sekundit.

**Näide: inverter-küpsetamise (nt küpsetatud kartulid 1,5 kg) aja pikendamiseks või lühendamiseks**

1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '2'.
3. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '2-4'.
4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Vajutage + või -. Järelejäänud küpsetusaeg pikeneb või lüheneb 10 sekundi võrra.

## Elektrienergia säästmine

Elektrienergia säästmiseks lülitatakse ekraan välja. See funktsioon toimib ainult mikrolaineahju oote-režiimi ajal, mil ekraan lülitatakse välja.

## TÄHELEPANU













- Kellarežiimi kasutamisel jääb ekraan sisselülitatuks.

## KUIDAS KASUTADA

### Ajastatud küpsetamine (Käsitsi küpsetamine)

See funktsioon võimaldab teil küpsetada toitu soovitud aja jooksul. Saadaval on 5 võimsusastet. Allolev näide kirjeldab, kuidas seadistada võimsust 800 W soovitud küpsetusajaks.

**Näide: et küpsetada toitu võimsusel 800 W 5 minuti ja 30 sekundi jooksul**

- 

 1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
- 

 2. Vajutage **KÜPSETUS-REŽIIM**, kuni ekraanil kuvatakse '1000 W'. (See tähendab, et ahi on seadistatud võimsusele 1000 W, kui ei valita mõnda muud seadistust.)
- 

 3. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '800 W'.
- 

 4. Vajutage **START/SIESTA**.
- 

 5. Sisestage 5 minutit 30 sekundit, vajutades nuppu +, kuni ekraanil kuvatakse '5:30'.
- 

 6. Vajutage **START/SIESTA**.

Küpsetamise lõppedes kostub piiks. Ekraaninäidikul kuvatakse sõna **Lõpp**. Sõna 'Lõpp' kuvatakse ekraanil ja piiks kordub iga minuti järel, kuni avatakse uks või vajutatakse mõnd nuppu.

### TÄHELEPANU

- Kui te ei vali võimsusastet, töötab ahi **SUUREL** võimsusel. **SUUREL VÕIMSUSEL** küpsetamise seadistamiseks jätke vahele eespool toodud samm 3.

## Mikrolaine võimsusastmed

Teie mikrolaineahjul on viis võimsusastet, võimaldamaks maksimaalset paindlikkust ja kontrolli küpsetamise üle. Järgnevast tabelist saate vaadata, milliseid toitusid valmistatakse erinevatel võimsusastmetel.

- Järgnevas tabelis on toodud teie ahju seadistatavad võimsusastmed.

### Mikrolaine võimsusastmete tabel











| Võimsusaste     | Kasutamine   |
|-----------------|--|
| Kõrge<br>1000 W | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vee keetmine.</li> <li>Hakkliha pruunistamine.</li> <li>Kommide valmistamine.</li> <li>Linnulihatükkide, kala ja köögiviljade valmistamine.</li> <li>Mahlakate lihalõikude küpsetamine.</li> </ul>  |
| 800 W           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Riisi, pasta ja köögiviljade taassoojendamine.</li> <li>Valmis toitude kiire taassoojendamine.</li> <li>Võileibade taassoojendamine.</li> </ul>   |
| 600 W           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Muna-, piima- ja juustutoitude valmistamine.</li> <li>Kookide ja leiva küpsetamine.</li> <li>Šokolaadi sulatamine.</li> <li>Vasikaliha küpsetamine.</li> <li>Terve kala küpsetamine.</li> <li>Pudingite ja omleti küpsetamine.</li> </ul> |
| 400 W           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Liha, linnuliha ja mereandide sulatamine.</li> <li>Vähem mahlakate lihalõikude küpsetamine.</li> <li>Seakarbonaadi valmistamine ja röstimine.</li> </ul>  |
| 200 W           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Puuviljade sulatamine.</li> <li>Või pehmemdamine.</li> <li>Ühepajatoitude ja praadide soojashoidmine.</li> <li>Või ja kreemjuustu pehmemdamine.</li> </ul>  |

## Grillimine

See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti krõbedaks pruunistada. Eelkuumutamine pole vajalik.

Toidu ja tarvikute eemaldamisel ahjust pärast küpsetamist kasutage alati kindaid, kuna ahi ja tarvikud on väga kuumad.

**Näide: grillimine 5 minuti ja 30 sekundi jooksul**

-   1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
-   2. Vajutage **KÜPSETUS-REŽIIM**, kuni ekraanil kuvatakse 'GrIL'.
-   3. Vajutage **START/SIESTA**.
-   4. Sisestage 5 minutit 30 sekundit, vajutades nuppu +, kuni ekraanil kuvatakse '5:30'.
-   5. Vajutage **START/SIESTA**.

### ⚠ ETTEVAATUST

- Toidu ja tarvikute eemaldamisel ahjust pärast küpsetamist kasutage alati ahjukindaid, kuna ahi ja tarvikud on väga kuumad.

### TÄHELEPANU













- See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti krõbedaks pruunistada.
- Parima tulemuse saamiseks kasutage järgmiseid tarvikuid.



## Kombineeritud grillimine. Küpsetamine

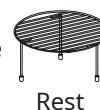
Teie ahjul on kombineeritud grillimise funktsioon, mis võimaldab valmistada toitu kuumutamise ja mikrolainete toimel.

**Näide: ahju seadistamine mikrolaine-võimsusele 300 W ja kombineeritud küpsetamisele ning küpsetus-ajale 25 minutit**

-   1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
-   2. Vajutage **KÜPSETUS-REŽIIM**, kuni ekraanil kuvatakse 'Co-1'.
-   3. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse 'Co-2'.
-   4. Vajutage **START/SIESTA**.
-   5. Vajutage +, kuni ekraanil kuvatakse '25:00'.
-   6. Vajutage **START/SIESTA**. Küpsetamise ajal saate vajutada nuppe +/-, et pikendada või lühendada küpsetusaega. Olge ettevaatlik toidu eemaldamisel ahjust, kuna anum on kuum!

### TÄHELEPANU

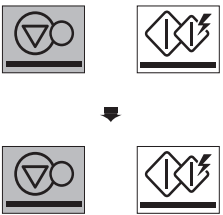
- Teie ahjul on kombineeritud grillimise funktsioon, mis võimaldab valmistada toitu kuumutamise ja mikrolainete toimel. See tähendab üldiselt, et toidu küpsetamiseks kulub vähem aega.
- Kombineeritud grillirežiimis saate valida kolme mikrolaine-võimsusastme vahel (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W).
- See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti krõbedaks pruunistada.
- Parima tulemuse saamiseks kasutage järgmiseid tarvikuid.



## Lapselukk

See on ainulaadne turvafunktsioon, mis takistab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui LAPSELUKK on aktiveeritud, ei saa ahju kasutada.

**Näide: LAPSELUKU aktiveerimine**




1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage ja hoidke all nuppu **STOPP/KUSTUTA**, kuni ekraanile ilmub 'Loc' ja kostub piiks.

Kui kella-aeg on juba määratud, kuvatakse kella-aeg ekraani aknas 1 sekundi pärast.

Kui pärast LAPSELUKU aktiveerimist puudutatakse mõnd nuppu, kuvatakse ekraanil: Loc. LAPSELUKU saab tühistada allpool kirjeldatud viisil.

**Näide: LAPSELUKU mahavõtmine**



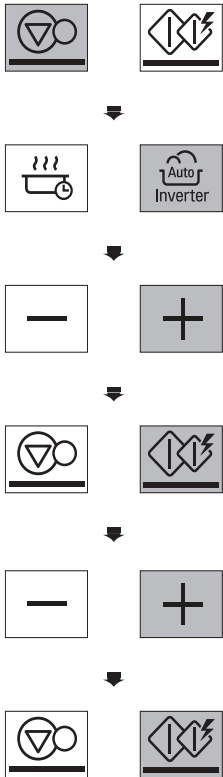
Vajutage ja hoidke all nuppu **STOPP/KUSTUTA**, kuni ekraanil kustub 'Loc' ja kostub piiks.

Kui LAPSELUKK on maha võetud, töötab ahi tavapärasel moel.

## Röstimine

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatseks röstimiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul röstida, vastavalt teie sisestatud andmetele.

**Näide: 0,3 kg röstitud köögiviljade valmistamine**



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '1'.
3. Vajutage **+**, kuni ekraanil kuvatakse '1-6'.
4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Vajutage **+**, kuni ekraanil kuvatakse '0.3 kg'.
6. Vajutage **START/SISESTA**.

## Röstimismenüü juhised

| Kood         | 1-1   | Menüü          | Koorega kartulid |
|--------------|---|----------------|------------------|
| Kaalupiirang | 0,2 – 1,0 kg (180 – 220 g/ igaüks)  | Algtemperatuur | Toatemperatuur   |
| Juhised      | 1. Peske kartulid ja kuivatage paberrätikuga.<br>2. Torgake iga kartulit 8 korda kahvliga.<br>3. Asetage toit restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>4. Pärast küpsetamist laske 3 minutit seista. |                |                  |
| Tarvik       | Rest  |                |                  |

| Kood         | 1-2  | Menüü          | Rostbiif  |
|--------------|--|----------------|-----------|
| Kaalupiirang | 0,5 – 1,5 kg   | Algtemperatuur | Jahutatud |
| Juhised      | 1. Määrige liha sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile.<br>2. Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3. Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.<br>4. Pärast küpsetamist laske 10 minutit kilega kaetult seista. |                |           |
| Tarvik       | Kuumakindel klaasnõu   |                |           |

| Kood         | 1-3   | Menüü          | Röstitud kana |
|--------------|---|----------------|---------------|
| Kaalupiirang | 0,8 – 1,8 kg  | Algtemperatuur | Jahutatud     |
| Juhised      | 1.Määrige kogu kana sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile.<br>2.Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.<br>4.Pärast küpsetamist laske 10 minutit kilega kaetult seista. |                |               |
| Tarvik       | Kuumakindel klaasnõu  |                |               |

| Kood         | 1-4   | Menüü          | Röstitud lambaliha |
|--------------|---|----------------|--------------------|
| Kaalupiirang | 0,5 – 1,5 kg  | Algtemperatuur | Jahutatud          |
| Juhised      | 1.Määrige lambaliha sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile.<br>2.Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.<br>4.Pärast küpsetamist laske 10 minutit kilega kaetult seista. |                |                    |
| Tarvik       | Kuumakindel klaasnõu  |                |                    |

| Kood         | 1-5  | Menüü          | Röstitud sealih |
|--------------|--|----------------|-----------------|
| Kaalupiirang | 0,5 – 1,5 kg   | Algtemperatuur | Jahutatud       |
| Juhised      | 1.Määrige sealih sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile.<br>2.Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA.<br>4.Pärast küpsetamist laske 10 minutit kilega kaetult seista. |                |                 |
| Tarvik       | Kuumakindel klaasnõu   |                |                 |

| Kood         | 1-6   | Menüü          | Röstitud köögiviljad |
|--------------|---|----------------|----------------------|
| Kaalupiirang | 0,2 – 0,3 kg  | Algtemperatuur | Toatemperatuur       |
| Juhised      | <b>Koostisained</b><br>Lõigake 1–2 cm paksusteks viiludeks (baklažaan), lõigake 1–2 cm paksusteks viiludeks (suvikõrvits), lõigake ribadeks (sibul), lõigake pikuti pooleks ja eemaldage seemned (paprika), terved kirsstomatid, lõigake pooleks (seened)<br><br>1.Määrige köögivilju sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile.<br>2.Asetage toit klaasnõus restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kui kostub PIIKS, valage välja mahlad ja pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. |                |                      |
| Tarvik       | Kuumakindel klaasnõu restil   |                |                      |

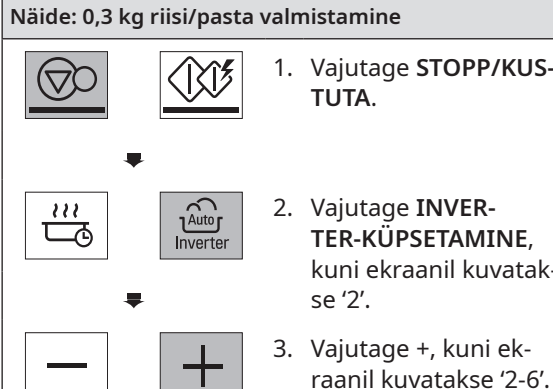
## TÄHELEPANU

- Röstimisel kasutage röstimisresti, kui see on olemas.

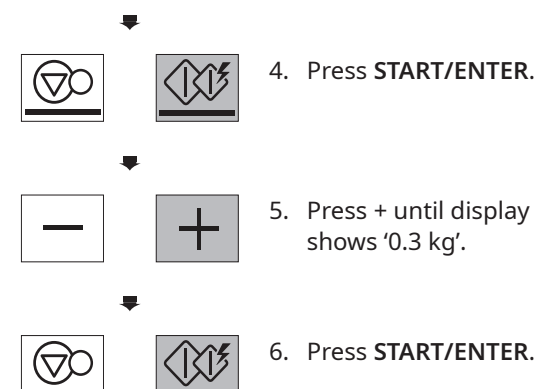
## Populaarne menüü

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatselt valmistamiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul toit valmistada, vastavalt teie sisestatud andmetele.

**Näide: 0,3 kg riisi/pasta valmistamine**



1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '2'.
3. Vajutage **+**, kuni ekraanil kuvatakse '2-6'.



4. Press **START/ENTER**.
5. Press **+** until display shows '0.3 kg'.
6. Press **START/ENTER**.

## Populaarse menüü juhised

| Kood         | 2-1  | Menüü          | Kanakoivad kuivatatud ploomidega |
|--------------|--|----------------|----------------------------------|
| Kaalupiirang | 1,2 kg   | Algtemperatuur | Toatemperatuur                   |
| Juhised      | <p><b>Koostisained</b><br/>1 viilutatud sibul, 1 viilutatud porgand, 500 g kanakoibi, 15 pooleks lõigatud kivideta ploome, 1 tass kanapuljongit, maitse järgi soola ja pipart.</p> <p>1. Pange kõik koostisained suurde sügavasse kaussi ja segage hoolikalt läbi. Katke kilega ja torgake kilesse augud.<br/>2. Asetage toit ahju. Valige menüü, vajutage START/SISESTA. Segage vähemalt kaks korda küpsetamise käigus.</p> |                |                                  |
| Tarvik       | Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss   |                |                                  |

| Kood         | 2-2   | Menüü          | Julienne kuklis |
|--------------|---|----------------|-----------------|
| Kaalupiirang | 0,8 kg  | Algtemperatuur | Toatemperatuur  |
| Juhised      | <p><b>Koostisained</b><br/>4–5 kuklit, 50 g riivitud juustu.</p> <p>1. Lõigake ära kukli ülaosa ja eemaldage see, püüdes mitte läbi torgata koorikut.<br/>2. Täitke iga kukkel täidisega ja asetage täidetud kuklid klaasalusele.<br/>3. Lisage iga kukli peale juustu.<br/>4. Asetage toit restile. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.</p> <p>※ <b>Täidis</b><br/>2 supilusikatäit võid, 200 g tükeldatud kanarinda, 100 g tükeldatud seeni, 1 tükeldatud sibul, 1 klaas koort, maitse järgi soola ja pipart.<br/>1. Praadige kanarind, seened ja sibul pannil võiga.<br/>2. Lisage koor ja kuumutage nõrgal tulel, kuni koor pakseneb. Maitsestage soola ja pipraga.</p> |                |                 |
| Tarvik       | Kuumakindel klaasnõu restil   |                |                 |



| Kood         | 2-3  | Menüü          | Seafilee peekonis baklažaaniga |
|--------------|--|----------------|--------------------------------|
| Kaalupiirang | 1,2 kg   | Algtemperatuur | Toatemperatuur                 |
| Juhised      | <p><b>Koostisained</b><br/>400 g seafileed, 8 peekoniriba, 1/2 baklažaan, 2 supilusikatäit oliiviõli, maitse järgi soola ja pipart.</p> <p>1. Lõigake seafilee 8 tükiks (umbes 50 g), lisage soola ja pipart.<br/>2. Mähkige seafilee peekonisse.<br/>3. Viilutage baklažaan ja asetage oliiviõlisse.<br/>4. Asetage peekonisse mähitud seafilee ja viilutatud baklažaan klaasnõusse.<br/>5. Asetage toit restile. Valige Menüü, vajutage START/SISESTA.</p> |                |                                |
| Tarvik       | Kuumakindel klaasnõu restil  |                |                                |

| Kood         | 2-4  | Menüü          | Küpsetatud kartulid |
|--------------|--|----------------|---------------------|
| Kaalupiirang | 1,5 kg   | Algtemperatuur | Toatemperatuur      |
| Juhised      | <p><b>Koostisained</b><br/>1 kg kartuleid, 1 küüslauguküüs, 20 g võid, 300 g koort, 100 g riivitud juustu, maitse järgi soola ja pipart (muskaatpähklit)</p> <p>1. Koorige ja peske kartulid, seejärel lõigake need 5 mm viiludeks. Hõõruge küpsetusnõu sisemust küüslauguküüne ja võiga.<br/>2. Asetage pooled kartulid küpsetusnõusse ja maitsestage. Lisage ülejäänud kartulid ja maitsestage, seejärel valage peale koor ja riivitud juust.<br/>3. Asetage küpsetusnõu ahju. Valige Menüü, vajutage START/SISESTA.</p> |                |                     |
| Tarvik       | 20 x 20 cm küpsetusnõu   |                |                     |

| Kood         | 2-5   | Menüü          | Ratatouille    |
|--------------|---|----------------|----------------|
| Kaalupiirang | 1,5 kg  | Algtemperatuur | Toatemperatuur |
| Juhised      | <p><b>Koostisained</b><br/>Lõigake tükkideks (1 sibul), lõigake tükkideks (1 baklažaan), lõigake tükkideks (1 suvikõrvits), lõigake tükkideks (1 paprika), 3 tükeldatud tomatit, 1 supilusikatäis tomatipastat, 2 purustatud küüslauguküünt, 1 supilusikatäis hakitud maitserohelist, 2 supilusikatäit äädikat, 1 supilusikatäis suhkrut, maitse järgi soola ja pipart.</p> <p>1. Pange kõik koostisained suurde sügavasse kaussi ja segage hoolikalt läbi. Katke kilega ja torgake kilesse augud.<br/>2. Asetage toit ahju. Valige Menüü, vajutage START/SISESTA. Segage vähemalt kaks korda küpsetamise käigus.</p> |                |                |
| Tarvik       | Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss  |                |                |

## 18 KUIDAS KASUTADA

| Kood                 | 2-6   | Menüü          | Riis/Pasta     |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
|----------------------|---|----------------|----------------|------|-------|-------|-------|----------------|------|------|------|-----------------|------|------|-------|----------------------|--------|--------|--------|------|--------------------|--|--|-------|-------|-------|-------|------|--------|--------|----------|------|--------------------|--|--|
| Kaalupiirang         | 0,1 – 0,3 kg  | Algtemperatuur | Toatemperatuur |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Juhised              | <p><b>Koostisained riisi jaoks</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Riis</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Või, sulatatud</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sibul, riivitud</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Kanapuljong või vesi</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sool</td> <td colspan="3">Vastavalt maitsele</td> </tr> </table> <p>1. Pange riis, sulatatud või ja sibul suurde sügavasse kaussi (3 l) ja segage hoolikalt läbi. Valage peale keev kanapuljong või vesi ja lisage soola. Katke kilega ja torgake kilesse augud.</p> <p>2. Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.</p> <p>3. Keetmise järel laske vajadusel 5–10 minutit kaetult seista.</p> <p><b>Koostisained pasta jaoks</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Vesi</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sool</td> <td colspan="3">Vastavalt maitsele</td> </tr> </table> <p>1. Pange pasta ja keev vesi koos soolaga suurde sügavasse kaussi (3 l). Katke kilega ja torgake kilesse augud.</p> <p>2. Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.</p> <p>3. Keetmise järel loputage pasta veega.</p> |                |                | Riis | 100 g | 200 g | 300 g | Või, sulatatud | 30 g | 40 g | 50 g | Sibul, riivitud | 50 g | 75 g | 100 g | Kanapuljong või vesi | 250 ml | 500 ml | 750 ml | Sool | Vastavalt maitsele |  |  | Pasta | 100 g | 200 g | 300 g | Vesi | 400 ml | 800 ml | 1 000 ml | Sool | Vastavalt maitsele |  |  |
| Riis                 | 100 g   | 200 g          | 300 g          |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Või, sulatatud       | 30 g  | 40 g           | 50 g           |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Sibul, riivitud      | 50 g  | 75 g           | 100 g          |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Kanapuljong või vesi | 250 ml  | 500 ml         | 750 ml         |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Sool                 | Vastavalt maitsele  |                |                |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Pasta                | 100 g   | 200 g          | 300 g          |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Vesi                 | 400 ml  | 800 ml         | 1 000 ml       |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Sool                 | Vastavalt maitsele  |                |                |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |
| Tarvik               | Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss  |                |                |      |       |       |       |                |      |      |      |                 |      |      |       |                      |        |        |        |      |                    |  |  |       |       |       |       |      |        |        |          |      |                    |  |  |

| Kood         | 2-7  | Menüü          | Täidetud tomatid |
|--------------|--|----------------|------------------|
| Kaalupiirang | 1,0 kg   | Algtemperatuur | Toatemperatuur   |
| Juhised      | <p><b>Koostisained</b></p> <p>4 keskmist tomatit, maitse järgi soola ja pipart, 300 g hakkliha, ½ klaasi riivsaia, 2 purustatud küüslauguküünt, 1 supilusikatäis Dijoni sinepit, 1 supilusikatäis kuivatatud maitserohelist, 1 supilusikatäis parmesani juustu.</p> <p>1. Lõigake ära tomatite ülaosa ja eemaldage seemned, püüdes mitte läbi torgata viljaliha või koort. Seejärel puistake igale tomatile soola ja pipart.</p> <p>2. Pange ülejäänud koostisained kaussi ja segage hoolikalt läbi.</p> <p>3. Täitke tomatid hakklihaseguga ja pange äralõigatud ülaosa peale.</p> <p>4. Asetage täidetud tomatid klaasnõusse ja katke kilega.</p> <p>5. Asetage toit ahju. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.</p> |                |                  |
| Tarvik       | Mikrolaineahju jaoks sobiv nõu   |                |                  |

| Kood         | 2-8   | Menüü          | Täidetud suvikõrvits |
|--------------|---|----------------|----------------------|
| Kaalupiirang | 1,2 kg  | Algtemperatuur | Toatemperatuur       |
| Juhised      | <p><b>Koostisained</b></p> <p>4 ümarat suvikõrvitsat (200 g/igaüks), 500 g hakkliha, 2 supilusikatäit oliiviõli, maitse järgi soola ja pipart.</p> <p>1. Lõigake ära suvikõrvitsate ülaosa ja eemaldage seemned, püüdes mitte läbi torgata viljaliha või koort. Seejärel puistake igale suvikõrvitsale soola ja pipart.</p> <p>2. Täitke suvikõrvitsad hakklihaga ja asetage äralõigatud ülaosa peale.</p> <p>3. Asetage toit klaasnõusse ja piserdage oliiviõliga. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.</p> |                |                      |
| Tarvik       | Mikrolaineahju jaoks sobiv nõu  |                |                      |

## Pehmendamine ja sulatamine

Ahi kasutab toitude pehendamiseks/sulatamiseks madalat võimsust. Vt allolevat tabelit.

**Näide: 0,2 kg šokolaadi sulatamiseks**

1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '3'.
3. Vajutage **+**, kuni ekraanil kuvatakse '3-4'.

4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Vajutage **+**, kuni ekraanil kuvatakse '0.2 kg'.
6. Vajutage **START/SISESTA**.

## Pehmendamise ja sulatamise menüü juhised

| Kood         | 3-1   | Menüü          | Pehme kreemjuust |
|--------------|---|----------------|------------------|
| Kaalupiirang | 0,1 – 0,3 kg  | Algtemperatuur | Jahutatud        |
| Juhised      | 1.Pakkige lahti ja asetage nõusse.<br>2.Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kreemjuust on toatemperatuuril ja valmis kasutamiseks toiduvalmistamisel. |                |                  |
| Tarvik       | Mikrolaineahju jaoks sobiv nõu  |                |                  |

| Kood         | 3-2  | Menüü          | Pehme jäätis |
|--------------|--|----------------|--------------|
| Kaalupiirang | 2/4 tassi  | Algtemperatuur | Külmutatud   |
| Juhised      | 1.Eemaldage kaas ja katke kinni.<br>2.Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Jäätis on piisavalt pehme, et sellest saaks hõlpsalt jäätisekuule vormida. |                |              |
| Tarvik       | -  |                |              |

| Kood         | 3-3   | Menüü          | Sulatatud või |
|--------------|---|----------------|---------------|
| Kaalupiirang | 1–3 tk (100 – 150 g/igaüks)   | Algtemperatuur | Jahutatud     |
| Juhised      | 1.Asetage toit kaussi.<br>2.Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kuumutamise järel segage, kuni või on täielikult sulanud. |                |               |
| Tarvik       | Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss  |                |               |

| Kood         | 3-4   | Menüü          | Sulatatud šokolaad |
|--------------|---|----------------|--------------------|
| Kaalupiirang | 0,1 – 0,3 kg  | Algtemperatuur | Toatemperatuur     |
| Juhised      | 1.Kasutada võib küpsetusšokolaadi laaste või tükke.<br>2.Pakkige toit lahti ja asetage nõusse.<br>3.Asetage toit ahju. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>4.Kuumutamise järel segage, kuni või on täielikult sulanud. |                |                    |
| Tarvik       | Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss  |                |                    |

## Üles sulatamine ja küpsetamine

Teie ahju menüü on eelprogrammeeritud toidu automaatselt valmistamiseks. Andke ahjule teada, mida ja kui suures koguses soovite valmistada. Seejärel laske mikrolaineahjul toit valmistada, vastavalt teie sisestatud andmetele.

**Näide: 0,3 kg kananagitsate küpsetamiseks**

1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-KÜPSETAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '4'.
3. Vajutage **+**, kuni ekraanil kuvatakse '4-3'.
4. Vajutage **START/SISESTA**.
5. Vajutage **+**, kuni ekraanil kuvatakse '0.3 kg'.
6. Vajutage **START/SISESTA**.

## Üles sulatamise ja küpsetamise menüü juhised

| Kood         | 4-1   | Menüü          | Baguette/croissant |
|--------------|---|----------------|--------------------|
| Kaalupiirang | 0,1 – 0,3 kg  | Algtemperatuur | Külmutatud         |
| Juhised      | 1.Eemaldage külmutatud baguette/croissant pakendist.<br>2.Asetage toit klaasnõusse. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. |                |                    |
| Tarvik       | Kuumakindel klaasnõu  |                |                    |

| Kood         | 4-2  | Menüü          | Juustupulgad |
|--------------|--|----------------|--------------|
| Kaalupiirang | 0,2 – 0,4 kg   | Algtemperatuur | Külmutatud   |
| Juhised      | 1.Eemaldage juustupulkadelt kogu pakend.<br>2.Asetage toit restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit kohe ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. |                |              |
| Tarvik       | Rest   |                |              |

| Kood         | 4-3  | Menüü          | Kananagitsad |
|--------------|--|----------------|--------------|
| Kaalupiirang | 0,2 – 0,3 kg   | Algtemperatuur | Külmutatud   |
| Juhised      | 1.Eemaldage kananagitsatelt kogu pakend.<br>2.Asetage toit restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit kohe ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. |                |              |
| Tarvik       | Rest   |                |              |

| Kood         | 4-4   | Menüü          | Külmutatud lasanje |
|--------------|---|----------------|--------------------|
| Kaalupiirang | 0,3 kg  | Algtemperatuur | Külmutatud         |
| Juhised      | 1.Eemaldage lasanje karbist ja võtke maha kaas.<br>2.Asetage toit ahju. Valige menüü, vajutage START/SISESTA. |                |                    |
| Tarvik       | -   |                |                    |

| Kood         | 4-5   | Menüü          | Külmutatud pitsa (Paksu põhjaga) |
|--------------|---|----------------|----------------------------------|
| Kaalupiirang | 0,5 kg  | Algtemperatuur | Külmutatud                       |
| Juhised      | 1.Eemaldage paksu põhjaga pitsalt kogu pakend.<br>2.Asetage toit restile. Valige menüü, vajutage START/SISESTA. |                |                                  |
| Tarvik       | Rest  |                |                                  |

| Kood         | 4-6   | Menüü          | Külmutatud pitsa (Õhukese põhjaga) |
|--------------|---|----------------|------------------------------------|
| Kaalupiirang | 0,2 – 0,4 kg  | Algtemperatuur | Külmutatud                         |
| Juhised      | 1.Eemaldage õhukese põhjaga pitsalt kogu pakend.<br>2.Asetage toit restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA. |                |                                    |
| Tarvik       | Rest  |                |                                    |

| Kood         | 4-7   | Menüü          | Lõhefilee  |
|--------------|---|----------------|------------|
| Kaalupiirang | 0,2–0,6 kg (180–220 g, 2,5 cm paksused tükid)   | Algtemperatuur | Külmutatud |
| Juhised      | 1.Määrige külmutatud lõhe sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile.<br>2.Asetage toit tilkumisalusega restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit kohe ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. |                |            |
| Tarvik       | Tilkumisalusega rest  |                |            |

| Kood         | 4-8   | Menüü          | Krevetid   |
|--------------|---|----------------|------------|
| Kaalupiirang | 0,2 – 0,4 kg  | Algtemperatuur | Külmutatud |
| Juhised      | 1.Määrige külmutatud krevetid sulavõiga või õliga ja maitsestage vastavalt soovile.<br>2.Asetage toit tilkumisalusega restile. Valige menüü ja kaal, vajutage START/SISESTA.<br>3.Kui kostub PIIKS, pöörake toit kohe ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks START/SISESTA. |                |            |
| Tarvik       | Tilkumisalusega rest  |                |            |

## Inverter-sulatus

Ahjul on neli eelseadistatud sulatusrežiimi. Inverter-sulatusse funktsioon on parim külmutatud toidu sulatusmeetod. Juhend selgitab, millist sulatusrežiimi on soovitatav kasutada erinevate külmutatud toitude puhul.

Veelgi mugavamaks kasutamiseks on inverter-sulatusel sisseehitatud piiksumehhanism, mis meenutab, et toitu tuleb kontrollida, ümber pöörata, eraldada või ümber paigutada, saavutamaks parimaid sulatustulemusi. Saadaval on neli erinevat sulatusastet.

(LIHA / LINNULIHA / KALA / LEIB)

Näide: 1,2 kg liha sulatamiseks

1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **INVERTER-SULATAMINE**, kuni ekraanil kuvatakse 'dEF1'.
3. Vajutage **+**, kuni ekraanil kuvatakse '1.2 kg'.
4. Vajutage **START/SISESTA**.

## TÄHELEPANU

Kui vajutate nuppu **START/SISESTA**, kuvatakse ekraanil sulatusaja pöördloendus. Ahi teeb **SULATUSTSÜKLI** jooksul ühe piiksu. Piiksu ajal avage uks ja eemaldage tükid, mis on juba sulanud või pöörake ümber. Pange sulamata tükid tagasi ahju ja vajutage **START/SISESTA**, et jätkata sulatustsüklit.

- Eemaldage kala, karploomad, liha ja linnuliha paber- või kilepakendist. Vastasel juhul hoiab pakend auru ja vedelikku toidu vastas, mis võib põhjustada toidu välispinna keemist.
- Asetage toit madalasse nõusse või mikrolaineahju röstimisrestile, millel on tilkumisalus.
- Ahjust eemaldamisel peaks toit olema veel keskest veidi külmunud.
- Sulatusaja pikkus on erinev, olenevalt sellest, kui tugevalt on toit külmutatud.
- Pakendi kuju mõjutab seda, kui kiiresti toit sulab. Õhukesed, väikesed palad sulavad kiiremini kui suured tükid.
- Olenevalt toidu kujust saab korruga sulatada suuremal või vähemal hulgal toitu.

## Inverter-sulatusse menüü juhis

| Kategooria                                 | Sulatatav toit   |
|--|--|
| <b>LIHA</b><br>(dEF1)<br>0,1 – 4,0 kg      | <b>Veiseliha</b><br>Hakkliha, veise välisfilee steik, hautatud veiseliha kuubikud, veise sisefilee steik, hautatud veiseliha, röstitud veiseribi, röstitud veise turjafilee, hakk-kotlet                           |
|  | <b>Lambaliha</b><br>Tükid, rullpraad   |
|  | <b>Sealiha</b><br>Tükid, hot dog, ribad, mahlased searibid.<br>Rullpraad, vorst  |
|  | <b>Vasikaliha</b><br>Lõigud (0,5 kg, 20 mm paksused)<br>Piiksu kostumisel pöörake toit ümber.<br>Pärast sulatamist laske sel 5–15 minutit seista.  |
| <b>LINNULIHA</b><br>(dEF2)<br>0,1 – 4,0 kg | <b>Linnuliha</b><br>Terve, tükeldatud, rinnak (luudeta)  |
|  | <b>Kanapoeg</b><br>Terve   |
|  | <b>Kalkun</b><br>Rinnak<br>Piiksu kostumisel pöörake toit ümber.<br>Pärast sulatamist laske sel 30–60 minutit seista.  |
| <b>KALA</b><br>(dEF3)<br>0,1 – 4,0 kg      | <b>Kala</b><br>Filee, terve, steigid   |
|  | <b>Karploomad</b><br>Krabiliha, homaarisabad, krevetid, kammkarbid. Piiksu kostumisel pöörake toit ümber.<br>Pärast sulatamist laske sel 5–10 minutit seista.  |
| <b>LEIB</b><br>(dEF4)<br>0,1 – 0,5 kg      | Viilutatud leib, kuklid, baguette jne.<br>Eraldage viilud ja asetage pabersalvrätikute vahele või lamedale taldrikule.<br>Piiksu kostumisel pöörake toit ümber.<br>Pärast sulatamist laske sel 1–2 minutit seista. |

## Jogurt

See funktsioon võimaldab teil valmistada jogurtit, vajutades nuppu JOGURT / SOOJAS HOIDMINE.

**Näide: 0,6 kg jogurti valmistamine**

1. Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
2. Vajutage **JOGURT / SOOJAS HOIDMINE**, kuni ekraanil kuvatakse '1'.
3. Vajutage **START/SISESTA**. Ekraanil kuvatakse '5h00'.

## Jogurti menüü juhised







| Kood                       | 1   | Menüü   | Jogurt                            |          |  |               |  |      |        |      |        |                            |                                   |   |                                   |
|----------------------------|---|---|-----------------------------------|----------|--|---------------|--|------|--------|------|--------|----------------------------|-----------------------------------|---|-----------------------------------|
| Kaalupiirang               | 0,6 kg  | Algtemperatuur  | Leige                             |          |  |               |  |      |        |      |        |                            |                                   |   |                                   |
| Juhised                    | <p><b>Koostisained</b><br/>500 ml pastöriseeritud täispiima, 100 g maitsestatamata jogurtit</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peske mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv kauss hoolikalt sooja veega.</li> <li>2. Valage kaussi 500 ml piima.</li> <li>3. Kuumutage seda umbes 1 minut 30 sekundi jooksul – 2 minuti 30 sekundi jooksul suurel võimsusel kuni temperatuurini 40 – 50 °C.</li> <li>4. Lisage kaussi 100 ml jogurtit ja segage hoolikalt.</li> <li>5. Katke kile või kaanega ja asetage toit ahju. Valige menüü, vajutage START/SISESTA.</li> <li>6. Pärast tahtemist laske umbes 5 tundi külmkapis seista.</li> <li>7. Maitseb hästi moosi, suhkru või puuviljadega.</li> </ol> <p>Tähelepanu!</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kasutada võib järgmist tüüpi piima ja jogurtit:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Kasutage</th> <th colspan="2">Ärge kasutage</th> </tr> <tr> <th>Piim</th> <th>Jogurt</th> <th>Piim</th> <th>Jogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pastöriseeritud täispiim</td> <td>Naturaalne maitsestatamata jogurt</td> <td>• 2%, 1% või rasvavaba piim<br/>• Suure kaltsiumisisaldusega piim<br/>• Sojapiim<br/>• Piimajääd<br/>• Aegunud piim</td> <td>• Jogurtijääd<br/>• Aegunud jogurt</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enne jogurti valmistamist peske hoolikalt kõik tarvikud kuuma veega ja kuivatage.</li> <li>• Enne piima sissevalamist, kontrollige, et see oleks leige (40 – 50 °C).</li> <li>• Ärge raputage piima ega segage jogurtit tahtemise käigus, kuna see mõjutab jogurti paksust.</li> <li>• Kui koostisainete kogus on soovitatust suurem, pikendage tahtemise aega.</li> </ul> |   |                                   | Kasutage |  | Ärge kasutage |  | Piim | Jogurt | Piim | Jogurt | • Pastöriseeritud täispiim | Naturaalne maitsestatamata jogurt | • 2%, 1% või rasvavaba piim<br>• Suure kaltsiumisisaldusega piim<br>• Sojapiim<br>• Piimajääd<br>• Aegunud piim | • Jogurtijääd<br>• Aegunud jogurt |
| Kasutage                   |   | Ärge kasutage   |                                   |          |  |               |  |      |        |      |        |                            |                                   |   |                                   |
| Piim                       | Jogurt  | Piim  | Jogurt                            |          |  |               |  |      |        |      |        |                            |                                   |   |                                   |
| • Pastöriseeritud täispiim | Naturaalne maitsestatamata jogurt   | • 2%, 1% või rasvavaba piim<br>• Suure kaltsiumisisaldusega piim<br>• Sojapiim<br>• Piimajääd<br>• Aegunud piim | • Jogurtijääd<br>• Aegunud jogurt |          |  |               |  |      |        |      |        |                            |                                   |   |                                   |
| Tarvik                     | Mikrolaineahju jaoks sobiv kauss  |   |                                   |          |  |               |  |      |        |      |        |                            |                                   |   |                                   |

EESTI

## Soojas hoidmine

Soojas hoidmise funktsioon hoiab sooja, valmis toitu serveerimistemperatuuril. Alustage alati sooja toiduga. Kasutage mikrolaineahjule ohutuid nõusid.

**Näide: käsitsi soojas hoidmine**  
Toidu soojendamiseks suurel võimsusel 90 minuti jooksul.

|   |   |  |
|---|---|--|
|  |  | 1. Vajutage <b>STOPP/KUSTUTA</b> .   |
| ↓   |   |  |
|  |  | 2. Vajutage <b>JOGURT / SOOJAS HOIDMINE</b> , kuni ekraanil kuvatakse '2'. |
| ↓   |   |  |
|  |  | 3. Vajutage <b>START/SISESTA</b> . Ekraanil kuvatakse '1h30'.              |

## TÄHELEPANU

- Krõbedad toidud (kondiitritooted, pirukad, saiakesed jne) tuleb jätta soojas hoidmise ajaks katmata.
- Niisked toidud tuleb katta kilega või mikrolaineahjus kasutamiseks sobiva kaanega.
- Soojas hoitava toidu kogus on 1–3 portsjonit.



# OHUTUD NÕUD MIKROLAINEAHJULE

## Ärge kasutage mikrolaineahjus kunagi metallkattega nõusid.

Mikrolained ei tunni metallist läbi. Need peegelduvad ahjus olevatelt metallesemetelt tagasi, põhjustades kaarlahendust – ohtlikku nähtust, mis sarnaneb välgulöögile. Enamik kuumakindlaid mittemetallist toiduvalmistusnõusid sobib teie ahjus kasutamiseks. Kuid mõned võivad sisaldada materjale, mis muudavad nõud mikrolaineahjus kasutamiseks sobimatuks. Kui teil tekib konkreetse nõu puhul küsimusi, on olemas lihtne võimalus teha kindlaks, kas seda võib mikrolaineahjus kasutada.

Asetage vastav nõu ahju koos veega täidetud klaaskausiga, lülitades sisse mikrolainefunktsiooni. Laske mikrolainefunktsioonil 1 minuti jooksul SUUREL võimsusel töötada. Kui vesi kuumeneb, kuid nõu on puudutamisel külm, siis sobib see nõu mikrolaineahjus kasutamiseks. Kui aga veetemperatuur ei muutu, aga nõu soojeneb, siis neelduvad mikrolained selles nõus ja see ei sobi mikrolainefunktsiooniga kasutamiseks. Tõenäoliselt on teie köögis olemas palju nõusid, mida võib kasutada toidu valmistamiseks mikrolaineahjus. Sobivate nõude kindlakstegemiseks lugege läbi järgnevad juhised.

### Praetaldrikud

Paljud praetaldrikud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Kahtluste korral uurige tootja juhendeid või viige läbi mikrolaine test. Ärge kuumutage praetaldrikuid, mis on värvidega dekoreeritud, kuna värv võib sisaldada metalli, mis tekitab kaarlahendust.

### Klaasnõud

Kuumakindlad klaasnõud sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Siia hulka kuuluvad kõik karastatud klaasist ahjunõud. Ärge siiski kasutage õrnu klaasnõusid, nagu näiteks vee- või veiniklaase, kuna need võivad mõraneda toidu kuumenemisel.

### Plastikust säilitusnõud

Neid võib kasutada toidu kiireks ülessoojendamiseks. Kuid neid ei tohi kasutada toidu jaoks, mille valmistamine nõuab pikemat ahjus olekut, kuna kuum toit võib plastknõusid deformeerida või sulatada.

### Paber

Pabertaldrikud ja nõud sobivad mikrolainefunktsiooniga kasutamiseks, eeldusel et küpsetusaeg on lühike ning valmistatavad toidud on vähesel rasva- ja niiskusesisaldusega. Samuti sobivad pabersalvrätikud hästi toidu sissehäkkimiseks ja küpsetusaluste voorderdamiseks rasvaste toitute, näiteks peekoni küpsetamisel. Üldiselt tuleks vältida värvitud pabertooteid, kuna värv võib voolama hakata. Mõned ringlussevõetud paberist tooted võivad sisaldada mustust, mis võib mikrolaineahjus kasutamisel põhjustada kaarlahendust või süttimist.

### Plastikust küpsetuskotid

Kui need on valmistatud spetsiaalselt küpsetamiseks, sobivad küpsetuskotid mikrolaineahjus kasutamiseks. Kuid tehke kindlasti kotile sisselõige, et aur saaks sellest väljuda. Ärge kasutage kunagi tavalist kilekotti mikrolainefunktsiooniga küpsetamiseks, kuna need sulavad ja purunevad.

### Plastikust mikrolaineahjunõud

Saadaval on erineva kuju ja suurusega plastikust mikrolaineahjunõusid. Tõenäoliselt saate kasutada enamikke juba olemasolevaid nõusid, nii et uute köögitarvikute ostmine pole tingimata vajalik.

### Savinõud ja keraamika

Nendest materjalidest valmistatud nõud sobivad tavaliselt mikrolainefunktsiooniga kasutamiseks, kuid neid tuleks kindluse mõttes testida.

## ⚠ ETTEVAATUST

- Mõned suure plii- või rauasisaldusega esemed ei sobi küpsetusnõudena kasutamiseks.
- Nende nõude puhul tuleb kontrollida, kas need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.

# TOIDU OMADUSED JA MIRKOLAINEAHJUS VALMISTAMINE

## Hoidke asjadel silm peal.

Jälgige alati toitu küpsetamise ajal. Ahju mikrolainefunktsioon on varustatud lambiga, mis süttib automaatselt, kui ahi töötab, nii et te saate sisse vaadata ja jälgida toidu valmimist. Retseptides antud juhised toidu pööramise, segamise jms kohta on mõeldud minimaalsete soovitatud toimingutena. Kui toit näib küpsevat ebaühtlaselt, kohandage juhiseid vastavalt sellele, mida peate vajalikuks probleemi parandamiseks.

## Mikrolainefunktsiooniga küpsetamise aega mõjutavad tegurid

Küpsetusaega mõjutavad mitmed tegurid. Kasutatud koostisainete temperatuur mõjutab oluliselt küpsetusaega. Näiteks külmast võist, piimast ja munadest valmistatud kook küpseb palju kauem kui toatemperatuuril koostisainetest valmistatud kook. Mõnede retseptide, eriti leiva, koogi ja vanillikastme puhul soovitatakse toit ahjust eemaldada veidi enne valmimist.

See pole viga. Kui lasete toidul seista (enamasti kaetult), jätkub toidu valmimisprotsess väljaspool ahju, kuna toidu välisservades olev soojus liigub järk-järgult sissepoole. Kui toit jäetakse ahju kuni lõpliku läbiküpsemiseni, on välisservad üleküpsenud või koguni kõrbenud. Pikapeale oskate üha paremini määrata erinevate toitade küpsetus- ja seismisaegu.

## Toidu tihedus

Kerge, poorne toit nagu koogid ja leib küpsevad kiiremini kui rasked, tihedad toidud nagu praed ja ühepajatoidud. Olge ettevaatlik poorsete toitade mikrolainefunktsiooniga küpsetamisel, et toidu välisservad ei muutuks kuivaks ja muredaks.

## Toidu kõrgus

Kõrgete toitade ülaosa küpseb kiiremini kui alaosa. Seetõttu tuleb seda küpsetamise käigus korduvalt ümber pöörata.

## Toidu niiskusesisaldus

Kuna mikrolainete genereeritud soojus põhjustab niiskuse aurustumist, tuleks suhteliselt kuivasid toidusid, nagu praed ja mõned köögiviljad, enne küpsetamist piserdada veega või kinni katta, säilitamiseks niiskust.

## Toidu luu- ja rasvasisaldus

Luud juhivad soojust ja rasv küpseb kiiremini kui liha. Luiste ja rasvaste lihalõikude küpsetamisel tuleb olla ettevaatlik, vältimaks liha ebaühtlast küpsemist või üleküpsemist.

## Toidu hulk

Teie ahjus olevate mikrolainete hulk jääb samaks, olenemata valmistatavast toiduhulgast. Seetõttu kulub suurema toidukoguse valmimiseks rohkem aega. Kui vähendate retsepti koguseid poole võrra, ärge unustage lühendada küpsetusaega vähemalt kolmandiku võrra.

## Toidu kuju

Mikrolained tungivad vaid umbes 2 cm sügavusele toidu sisse, suuremate toidutükkide siseosa küpseb seetõttu, et genereeritud kuumus kandub edasi. Mikrolaine-energiaga küpsetatakse vaid toidu välimist serva; ülejäänud osa küpseb soojusülekanne mõjul. Kõige ebasobivam toidu kuju mikrolaineahjus valmistamiseks on paks ruut. Nurk kõrbeb tükk aega enne seda kui keskosa jõuab soojeneda. Ümara kujuga ja õhukesed toidud küpsevad mikrolaineahjus kõige paremini.

## Kinnikatmine

Kate hoiab kinni auru ja kuumust, tänu millele valmib toit kiiremini. Kasutage kaant võib mikrolainekilet, murdes serva tagasi, et vältida kile lõhenemist.

# TOIDU OMADUSED JA MIRKOLAINEAHJUS VALMISTAMINE

## Pruunistamine

Liha ja linnuliha, mida küpsetatakse viisteist minutit või rohkem, pruunistub kergelt omas rasvas. Lühemat aega küpsetatavaid toitusid võib pintseldada pruunistava kastmega nagu Worcesteri kaste, sojakaste või grillkaste, et saavutada meeldivat värvi. Kuna toidule lisatakse suhteliselt vähe pruunistavat kastet, ei muuda see retsepti algset maitset.

## Raskvakindla paberiga katmine

See on kergem kate kui kaas või mikrolainekile, toit võib veidi kuivemaks muutuda. Ent kuna see paber on kergem kate kui kaas või mikrolainekile, võimaldab see toidul veidi kuivemaks muutuda.

## Paigutamine ja eraldamine

Üksikud toidupalad, nagu küpsetatud kartulid, väikesed koogid ja suupisted, kuumenevad ühtlasemalt, kui need asetatakse ahju ühtlaste vahemikega, eraldatult, soovitatavalt ringjalt. Ärge kunagi asetage toidupalasisid üksteise peale virna.

## Segamine

Segamine on kõikide mikrolainetehnoloogiate puhul üks olulisemaid elemente. Tavapärase keetmise või küpsetamise puhul segatakse toitu segunemise saavutamiseks, mikrolaineahjus aga selleks, et aidata kuumusel levida. Segage alati välisservast keskele, kuna toidu välisserv kuumeneb esimesena.

## Ümberpööramine

Suuri, kõrgeid toite, nagu praed ja terve kana, tuleks ümber pöörata, et pealmine ja alumine osa küpseks ühtlaselt. Samuti on soovitatav ümber pöörata kana- ja lihalõikusi.

## Paksemate osade asetamine väljapoole

Kuna mikrolained neelduvad toidu välismise ossa, on mõistlik asetada liha, linnuliha ja kala paksemad osad küpsetusnõu välisserva vastu. Sel moel saavad paksemad osad suurema osa mikrolaine-energiast ja toit küpseb ühtlaselt.

## Katmine

Alumiiniumfooliumi ribad (mis blokeerivad mikrolaineid) võib asetada nelinurkse kujuga toitade servadele, vältimaks nende osade üleküpsemist. Ärge kasutage liiga palju fooliumi ja kontrollige, et foolium oleks kinnitatud küpsetusnõu külge, vastasel juhul võib see tekitada ahjus kaarlahendust, kui foolium möödub pöörlemisel liiga lähedalt ahju seinadest.

## Tõstmine

Paksu või tihket toitu saab üles tõsta, nii et mikrolained saaksid neelduda toidu alumise külje ja keskosa sisse.

## Augustamine

Koorega, naha või membraaniga kaetud toidud võivad ahjus lõhki minna, kui neid ei augustata enne küpsetamist. Sellised toidud on näiteks munakollane ja -valge, merekarbid ja austrid ning terved köögi- ja puuviljad.

## Valmiduse kontrollimine

Toit valmib ahjus kiiresti, seetõttu on tarvis selle valmidust sageli kontrollida. Mõned toidud jäetakse mikrolaineahju kuni täieliku valmimiseni, kuid enamik toitusid, sealhulgas liha ja linnuliha, eemaldatakse ahjust enne lõplikku valmimist ja lastakse neil seista lõplikuks järelküpsemiseks. Toitude sisetemperatuur tõuseb seismise ajal temperatuurini 3 °C (5 °F) kuni 8 °C (15 °F).

## Seismisaeg

Toitudel lastakse tavaliselt seista 3 kuni 10 minutit pärast ahjust eemaldamist. Enamasti kaetakse toidud seismise ajal, et säilitada soojust, kui need ei pea olema kuiva struktuuriga (näiteks mõned küpsised ja koogid). Seismise ajal toit järelküpseb ning selle maitse muutub tugevamaks.

## AHJU PUHASTAMINE

### 1. Hoidke ahju sisemus puhas

Toidu või vedeliku pritsmed kleepuvad ahju seinte külge ning tihendi ja ukse pindade vahele. Kõige parem on pühkida pritsmed kohe ära niiske lapiga. Toidupuru ja pritsmed neelavad mikrolaine-energiat, pikendavad küpsetusaega ning võivad koguni ahju kahjustada. Pühkige niiske lapiga ära ukse ja raami vahele kukkunud toidupuru. See ala tuleb tingimata puhas hoida, tagamaks kindlat tihendust. Eemaldage rasvajägid seebivesi niisutatud lapiga, seejärel loputage ja kuivatage. Ärge kasutage tugevaid või abrasiivseid puhastusvahendeid. Metalllust võib pesta käsitsi või nõudepesumasinas.

### 2. Hoidke ahju välispind puhas

Eraldage toitepistik pistikupesast enne ahju puhastamist, vältimaks elektrilöögi ohtu. Puhastage ahju välispinda seebi ja veega, seejärel puhta veega ning kuivatage pehme lapi või pabersalvrätikuga. Vältimaks ahju sees olevate tööosade kahjustamist, ei tohi vesi sattuda ventilatsiooniavadesse. Juhtpaneeli puhastamiseks avage uks, et vältida ahju juhuslikku käivitumist, ja pühkige üle niiske lapiga ning kohe seejärel kuiva lapiga. Pärast puhastamist vajutage STOPP.

3. Kui aur koguneb ahjuukse pinnale või selle ümber, pühkige paneelid üle pehme lapiga. Ukse sisse kogunev aur või kondensaad on tavaline, kui toitu küpsetatakse pikemat aega suurel võimsusel. See ei ole tõrge. Kondensaad aurustub hiljem. Proovige toit kinni katta või muutke küpsetusvõimsust ja -aega, et vähendada kondensaadi tekkimist ukse sees. See võib juhtuda ka siis, kui ahju käitatakse suure niiskusega keskkonnas, ning see tähenda seadme talitlushäiret.
4. Uks ja uksetihendid tuleb hoida puhtana. Kasutage ainult sooja, seebist vett, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt.

ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVSEID MATERJALE, NAGU KÜÜRIMISPULBER VÕI TRAA- JA PLASTIKNUUSTIKUD.

Metallist osi on kergem hooldada, pühkides neid sageli niiske lapiga.

## FUNKTSIOONI SMART DIAGNOSIS™ KASUTAMINE

Kasutage seda funktsiooni, kui te vajate seadme talitlushäire või rikke korral LG Electronics teeninduskeskuse täpset diagnoosi. Kasutage seda funktsiooni vaid teeninduse esindajaga kontakteerumiseks, mitte masina tavapärase töötamise ajal.

1. Kui teenindus teid palub, hoidke oma telefoni mikrofoni Smart Diagnosis™ logo vastas juhtseadmel.

### TÄHELEPANU

- Ärge puudutage mingeid muid nuppe.



2. Kui uks on suletud, vajutage ja hoidke 3 sekundi jooksul all nuppu STOPP/Kustuta, kuni ekraanile ilmub 'Loc'. Hoidke nuppu STOPP/Kustuta veel 5 sekundit all, kuni ekraanile ilmub '5'. (nii et nuppu STOPP/Kustuta tuleb kokku pidevalt all hoida 8 sekundit).

Smart Diagnosis sümboli tagant kostub heli.

3. Hoidke telefoni paigal, kuni heli ülekandmine on lõppenud. Ekraanil toimub aja lugemine.
4. Kui andmete lugemine on lõppenud ja helid on vaikseks jäänud, rääkige teeninduse esindajaga edasi, ta võib teile juhiseid anda, kuidas analüüsil saadud informatsiooni kasutada.

### TÄHELEPANU

- Parima tulemuse saamiseks ärge liigutage telefoni helide ülekandmise ajal.
- Kui teeninduse esindaja ei saa andmeid korralikult salvestada, võidakse teil paluda protseduuri korrata.

## VEA SELGITAMINE

| Küsimused  | Vastus  |
|--|---|
| Mis on valesti, kui ahju valgustus ei põle?  | Kui ahju valgustus ei põle, võib sellel olla mitmeid põhjuseid. Näiteks on lambipirn läbi põlenud või on elektriühendus katkenud.   |
| Kas mikrolaine-energia tungib läbi ukse vaateava?  | Ei. Avad on tehtud selleks, et valgust läbi lasta; nende kaudu ei pääse välja mikrolaine-energia.   |
| Miks kostab PIIKS, kui puudutatakse juhtpaneeli nuppe?   | PIIKS kostab, et kinnitada seadistuse nõuetekohast sisestust.   |
| Kas mikrolainefunktsioon saab kahjustatud, kui ahi töötab tühjalt?   | Jah. Ärge laske kunagi ahjul tühjalt töötada.   |
| Miks munad vahel lõhkevad?   | Munade küpsetamisel, praadimisel või kooreta keetmisel võib munakollane lõhkeda muna membraani sees kogunenud auru tõttu. Selle vältimiseks torgake lihtsalt enne küpsetamist munakollasesse auk. Ärge kunagi valmistage mikrolaineahjus koorega mune.  |
| Miks soovitatakse toidul seista lasta pärast küpsetusaja lõppemist?  | Pärast mikrolaineahjus küpsetamise lõpetamist jätkub toidu järelküpsemine seismise ajal. Seismisaja jooksul toimub toidu ühtlane järelküpsemine. Seismisaja pikkus sõltub toidu tihedusest.   |
| Miks ahi ei küpseta alati nii kiiresti kui valmistusjuhendis öeldud?   | Uurige veel kord valmistamise juhiseid, et kontrollida, kas olete neid õigesti järginud, ja mõista, mis põhjustab küpsetusaja erinevust. Valmistusjuhendis märgitud küpsetusaeg ja -kuumus on valitud nii, et vältida üleküpsetamist, mis on selle ahju puhul kõige sagedasem probleem. Erinevused toidu suuruses, kujus, kaalus ja mõõtetes nõuavad pikemat küpsetusaega. Hinnake oma äranägemisel küpsetusaega ning arvestage valmistusjuhendi soovitusi, et testida toidu valmimist, täpselt samamoodi kui teeksite tavapärase ahju puhul. |
| Miks ilmub ekraanile pärast küpsetusaja lõppu sõna "jahutamine" või allesjäänud küpsetusaeg, millega kaasneb ventilaatori töömüra? | Pärast küpsetusaja lõppemist võib ventilaator töötada, et ahju jahutada. Ekraanile kuvatakse 'Jahutamine'. Kui avate ukse või vajutate enne küpsetusaja lõppemist korraks nuppu STOPP/KUSTUTA, kuvatakse ekraanil allesjäänud küpsetusaeg. See ei ole talitlushäire.  |

Kui kasutate mikrolaineahju töötamise ajal selliseid seadmeid nagu raadio, teler, juhtmevaba kohtvõrk, Bluetooth, meditsiiniseadmed, juhtmevabad seadmed jne. Kui seade kasutab mikrolaineahjuga sama sagedust, võivad seadmed ahju tööd segada. See ei tähenda mikrolainefunktsiooni või seadme riket ega ole talitlushäire. Seega on seadme kasutamine ohutu. Kuid meditsiiniseadmed võivad samuti häireid vastu võtta, nii et olge ettevaatlik meditsiiniseadmete kasutamisel seadme kõrval.

## TEHNILISED ANDMED

| MH653**** MH633****        |                                      |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Sisendvõimsus              | 230 V~ 50 Hz                         |
| Mikrolaine väljundvõimsus. | Max 1000 W* (IEC60705 standard)      |
| Mikrolaine sagedus         | 2450 MHz                             |
| Välismõõtmed               | 476 mm (L) X 272 mm (K) X 387 mm (S) |
| Mikrolaine                 | 1150 W                               |
| Grill                      | 900 W                                |
| Kombineeritud              | 1450 W                               |

- 1000 W ja 800 W, väljundvõimsust vähendatakse järk-järgult, vältimaks ülekuumenemist.

### Teie vana seadme hävitamine



1. Läbitõmmatud ristiga prügikasti sümbol tähendab, et elektriliste ja elektrooniliste toodete (WEEE) jäätmeid tuleb olmeprügist eraldi hävitada.
2. Vanad elektriseadmed võivad sisaldada ohtlikke koostisosi, seega aitab prügi nõuetekohane hävitamine vältida võimalikku negatiivset mõju loodusele ja inimeste tervisele. Teie kasutatud seade võib sisaldada taaskasutatavaid osi, millega saab parandada teisi seadmeid ning muid väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada, et säilitada piiratud ressursse.
3. Saate viia oma seadme kas kauplusse, kust see on ostetud või võtta ühendust kohaliku prügiveo ettevõttega, et saada lisainfot oma lähima WEEE jäätmete kogumiskoha kohta. Kõige ajakohasemat infot oma riigi kohta vaadake [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

Mikrolaine sagedus: 2450 MHz +/- 50 MHz (grupp 2 / klass B) \*\*

2. grupi seade: 2. grupp hõlmab kõiki ISM RF seadmeid, milles genereeritakse raadiosageduslikku energiat vahemikus 9 kHz kuni 400 GHz, ning kasutatakse või kasutatakse ainult elektromagnetkiirguse kujul, induktiivse ja/või mahtvusliku ühendusviisi jaoks, materjali töötlemise või ülevaatus/analüüsimise eesmärgil.

B-klassi seade sobib kasutamiseks kodumajapidamistes ja asutustes, mis on ühendatud otse madalpingevõrguga, mis varustab majapidamiseks mõeldud hooneid.

Kasutusjuhendi saate alla laadida aadressilt <http://www.lg.com>