

Mikrolaineahi

Kasutusjuhend



MGC20100W | MGC20100S

ET

01M-8850433200-0216-07

beko




Palun lugege esmalt juhendit!

Lugupeetud klient!

Aitäh, et otsustasite Beko toote kasuks. Loodetavasti jääte selle kaasaegse tehnoloogia järgi valmistatud kvaliteetse toote tööga rahule. Selleks tutvuge enne toote kasutamist hoolikalt kasutusjuhendi ja kõigi kaasasolevate dokumentidega ja hoidke need alles. Kui annate toote üle uuele omanikule, pange kaasa ka kasutusjuhend. Järgige kõiki kasutusjuhendis toodud hoiatusi ja juhiseid.

Tähiste tähendused

Käesoleva juhendi erinevates jaotistes kasutatakse järgmisi tähiseid:

	Oluline teave ja kasulikud nõuanded.
	Hoiatused elu ja vara suhtes ohtlike olukordade kohta.
	Hoiatus tuliste pindade kohta.



Toode on valmistatud keskkonnasõbralikes kaasaegsetes tehastes loodust kahjustamata.

Seade vastab WEEE eeskirjadele.



See ei sisalda PCB-d.

SISUKORD

1 Olulised ohutus- ja keskkonnaalased juhised 245

1.1 Üldine ohutus.....	245
1.1.1 Elektriohutus	246
1.1.2 Toote ohutu kasutamine	248
1.2 Ettenähtud otstarve	248
1.3 Laste ohutus	249
1.4 WEEE direktiivi täitmine ja romuseadmete kõrvaldamine	249
1.5 Teave pakendi kohta	249

2 Toote tehnilised andmed 250

3 Toote kirjeldus 251

Juhtpaneel	251
Võimsusseadistus	251
Lisatarvikud	252
Pöördaluse klaasplaat.....	252
Pöördaluse tugi	252
Mikrolaineahju eelised	252
Mikrolainete abil toidu valmistamise teooria	252
Grillirest	253
Mikrolaineahjule mõeldud nõud	253
Metallnõud - fooliumid	253
Klaasnõud.....	253
Plastiknõud - kotid	253
Paber.....	253
Puidust või punutud nõud	253

4 Toote kasutamine 254

Toidu paigutamine	254
Väiksed soovitusel	254
Üles sulatamiseks:	254
Toidu kogus	254
Niiskussisaldus.....	254
Kondensatsioon	254
Suhkur	254
Rõhu vähendamine toitudes.....	255
Toidu segamine ja keeramine küpsetamise ajal	255
Erinevad küpsetusajad.....	255

Ooteaeg	255
Grill	255
Kombineeritud režiim.....	256
Ahju kasutamine	256
Küpsetustabel	257
Küpsetustabel	258
Ülessulatamine	259
Ülessulatamise tabel.....	259
Kuumutusaegade tabel.....	260
Kuumutamine.....	260

5 Hooldus ja puhastamine 261

Välispinnad	261
Sisepinnad	261
Transportimisel;.....	261

Käesolev jaotis sisaldab ohutusjuhiseid, mis aitavad teil vältida tuleohtu, elektrilööke, kokkupuutumist lekkinud mikrolaineenergiaga, kehavigastusi ja varalist kahju. Nende juhiste eiramisel kaotab antud garantii kehtivuse.

1.1 Üldine ohutus

- Ärge proovige ahju käivitada ajal, mil selle uks on lahti - vastasel juhul võite kokku puutuda kahjuliku mikrolaine-energiaga. Turvalukke ei tohi eemaldada ega rikkuda.
- Ärge paigutage esemeid ahju esikülje ja ukse vahele. Ärge laske sulguvatele pindadele koguneda mustuse või puhastusvahendi jääke.
- Igasugused hooldustööd, mille käigus on vaja eemaldada mikrolaine-energia eest kaitsev kate, peab läbi viima volitatud isik/teenindus. Igasugune muu lähene mine on ohtlik.
- Teie toode on loodud kodus toidu küpsetamiseks, soojendamiseks ja sulatamiseks. Seda ei tohi kasutada ärilistel eesmärkidel. Toote valmistaja ei vastuta valesti kasutamisest põhjustatud kahjude eest.
- Ärge kasutage seda seadet välitingimustes, vannitubades, niisketes keskkondades ega kohtades, kus see võib märjaks saada.
- Valmistaja ei vastuta ega anna garantiisid kahjude osas, mis on põhjustatud seadme valesti või ebasobivatel eesmärkidel kasutamisest.
- Ärge proovige seadet lahti võtta. Valmistaja ei anna garantiisid kahjude osas, mis on põhjustatud seadme valesti kasutamisest.
- Kasutage ainult valmistaja poolt soovitatud originaalosi.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Kasutage seadet alati stabiilsel, lamedal, puhtal, kuival ja libisemiskindlal pinnal.
- Seadet ei tohi kasutada välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage kõik selle osad. Vaadake palun lähemalt jaotisest "Puhastamine ja hooldus".
- Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärkidel ja vastavalt käesolevale juhendile. Ärge kasutage seadmel abrasiivseid materjale ega auru.

See ahi on mõeldud spetsiaalselt toidu soojendamiseks ja küpsetamiseks. See ei ole tehtud tööstuslikuks või laboratoorseks kasutamiseks.

- Ärge kasutage seda seadet riiete või käterätikute kuivatamiseks.
- Seade muutub kasutamise ajal väga tuliseks. Hoiduge ahju sise-muses olevate tuliste osade puudutamisest.
- Teie ahi ei ole loodud ühegi elusolendi kuivatamiseks.
- Tühja ahju ei tohi käivitada.
- Soojendatud toidult nõudele üle kanduva soojuse mõjul võivad nõud kuumeneda. Nõude hoidmiseks võib vaja minna ahjukindaid.
- Nõude sobivust mikrolaineahjus kasutamiseks tuleb eelnevalt kontrollida.
- Ärge paigutage ahju pliidile või muule kuumust genereerivale pinnale. Vastasel juhul võib seade kahjustuda ja sellele antud garantii kaotada kehtivuse.
- Mikrolaineahju ei tohi paigutada kappi, mis ei vasta paigaldusjuhistes toodud nõuetele.
- Pärast toidu küpsetamist võib katte või fooliumi alt eralduda auru.

- Kasutage igasuguse soojendatud toidu väljavõtmisel kindaid.
- Seadme kasutamise ajal võib seade ise või mõni selle ligipääsetav pind olla väga kuum.
- Seadme kasutamise ajal võib selle uks ja välimine klaas olla väga kuum.

1.1.1 Elektriõhutus

- Beko mikrolaineahi vastab kehtivatele ohutusstandarditele, seejärel tuleb alati, kui seadmel või selle toitejuhtmel esineb kahjustusi, vastav seade remontida või välja vahetada edasimüüja, teeninduskeskuse, spetsialisti või autoriseeritud teeninduse poolt, et igasugused ohud oleks välistatud. Puudulikud või oskamatud remonditööd võivad olla ohtlikud ja põhjustada ohtusid ka kasutajale.
- Veenduge, et teie toitevool vastab seadme andmesildil toodud andmetele.
Ainus viis seadme vooluvõrgust eemaldamiseks on toitejuhtme pistiku välja võtmine kontaktist.
- Kasutage seadet ainult koos maandatud pistikupesaga.

- Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Ärge kasutage seda seadet pikendusjuhtmega.
- Ärge puudutage seadet või selle pistikut niiske või märja käega.
- Paigutage seade nii, et pistikule oleks alati võimalik ligi pääseda.
- Toitejuhtme kahjustumise vältimiseks hoiduge selle pigistamisest, murdmisest või hõõrumisest vastu teravaid servi. Hoidke toitejuhe eemal kuumadest pindadest ja lahtisest tulest.
- Veenduge, et ei oleks toitejuhtme kogemata tõmbamise või selle taha komistamise ohtu seadme töötamise ajal.
- Enne iga puhastamist ja ajal, kui seadet ei kasutata, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust.
- Seadme eemaldamiseks vooluvõrgust ärge sikutage toitejuhet, samuti ärge mähkige toitejuhet ümber seadme.
- Ärge uputage seadet, toitejuhet ega kontakti vette ega ühtegi muusse vedelikku. Ärge hoidke neid ka jooksva vee all.
- Kui kuumutate toitu plast- või paberanumates, kontrollige ahju regulaarselt, sest need võivad süttida.
- Enne mikrolaineahjus kasutamiseks sobivate paber- või kilekotide paigutamist ahju, eemaldage traadid ja/või metallidetailid.
- Kui näete suitsu, lülitage seade välja või eemaldage vooluvõrgust ja hoidke uks suletuna, et vältida süttimise võimalus.
- Ärge kasutage ahju sisemust millegi hoiustamiseks. Ärge jätke paberesemeid, toiduvalmistamismaterjale ega toitu ahju sisse ajaks, mil ahju ei kasutata.
- Söötmisspudeleid ja imikutoidupurke tuleb enne tarbimist segada või raputada ja nende temperatuuri kontrollida, et vältida põletusi.
- See on grupi 2 klass B ISM seade. Gruppi 2 kuuluvad kõik ISM (tööstuslikud, teaduslikud ja meditsiinilised) seadmed, kus raadiosageduslik energia on tahtlikult loodud ja/või kasutatakse elektromagnetilist kiirgust materjali töötlemiseks ja sädeerosioon seadmeid.

- Klass B seadmed on seadmed, mis sobivad kasutamiseks koduses majapidamises ja on otse ühendatud madalpinge-toitevõrgustikku.
- Seadme uks või välispind võib kasutamise käigus kuumeneda.
- Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada seni, kuni kvalifitseeritud isik on selle remontinud.
- Enne seadme liigutamist kinnitage pöördalus paigale, et vältida selle kahjustumist.

1.1.2 Toote ohutu kasutamine

- Vedelikke ega muid toiduaineid ei tohi kuumutada kinnises anumast, sest sellega kaasneb plahvatuse oht.
- Jookide kuumutamisel mikrolaineahjus võib jook pärast ahjust välja võtmist loksutamisel keema minna, seepärast olge anumate käes hoidmisel ettevaatlikud.
- Ärge praadige ahjus midagi. Kuum õli võib kahjustada ahju materjale ja osi, ning võib põhjustada naha põletust.
- Paksu koorikuga toiduainetele, nagu kartulid, suvikõrvitsad, õunad ja kastanid tuleb augud sisse teha.
- Seade peab olema paigutatud nii, et selle tagakülg on seina suunas.

- Ärge kasutage mikrolaineahju toorete munade soojendamiseks ei koorega ega kooreta.
- Ärge eemaldage seadme taga ja külgedel asuvaid osi, mis tagavad minimaalse nõutud õhu ringluseks vajaliku vahemaa kapi seinte ja seadme vahel.

1.2 Ettenähtud otstarve

- Mikrolaineahi on ette nähtud kasutamiseks ainult sisseehitatud ahjuna.
- Ärge kasutage ahju ühelgi muul otstarbel peale ettenähtud kasutusala.
- Ärge kasutage seadet soojusallikana.
- Mikrolaineahi on mõeldud ainult toidu sulatamiseks, küpsetamiseks ja hautamiseks.
- Ärge küpsetage toitu üle - selle tagajärjeks võib olla tulekahju.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru abil töötavaid puhastusseadmeid.

- Ahju tuleb puhastada regulaarselt ja eemaldada kõik toidujäägid.
- Ahju pealispinna kohal peab olema vähemalt 20 cm vaba ruumi.

1.3 Laste ohutus

- Kui seadet kasutatakse laste või piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikute läheduses, on soovitatav olla äärmiselt ettevaatlik.
- Lapsed alates 8. eluaastast ja füüsilise, sensoorse või vaimupuudega isikud, samuti puudulike teadmiste ja kogemustega isikud tohivad seadet kasutada tingimusel, et nad teevad seda järelevalve all või neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma vanemate järelevalveta läbi viia seadme puhastamise ja kasutajahoolduse protseduure.
- Lämpumisoht! Hoidke pakkematerjale väljaspool laste käeulatust.
- Lapsed tohivad ahju kasutada ilma järelevalveta ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud nii, et nad suudavad kasutada ahju ohutul viisil ja mõistavad väärikasutamisega seotud ohte.

- Suure kuumuse tõttu, mis tekib ahju kasutamisel grilli ja kombineeritud režiimis, tohivad lapsed neid režiime kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke toodet ja selle toitejuhet kohas, kus see ei ole kättesaadav alla 8 aasta vanustele lastele.
- Seadme kasutamise ajal võib seade ise või mõni selle ligipääsetav pind olla väga kuum. Hoidke lapsed eemal.

1.4 WEEE direktiivi täitmine ja romuseadmete kõrvaldamine



See toode ei sisalda kahjulikke ega keelatud aineid, mis on toodud Keskkonna ja linnaplaneerimisministeeriumi koostatud "Elektri- ja elektroonikajäätmete seire eeskirjas". Vastab WEEE direktiivile.

Toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mis on taaskasutatavad ja sobivad ringlussevõtmiseks.

Ärge visake kasutuks muutunud seadet tavalise olmeprügi hulka. Toimetage see vastavasse kogumispunkti, mis tegeleb elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõttuga. Teavet vastavate punktide kohta oma regioonis saate kohalikust omavalitsusest. Aidake säästa keskkonda ja loodusressursse, suunates kasutatud tooted taaskasutusse.

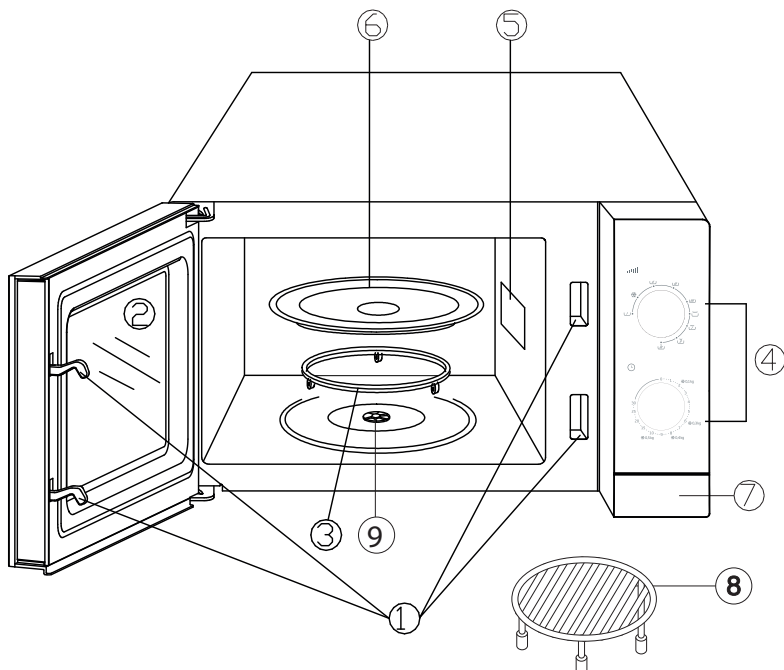
1.5 Teave pakendi kohta



Vastavalt meie riiklikule seadusandlusele on toote pakend valmistatud taaskasutatavatest materjalidest.

Ärge visake pakkematerjale tavalise olmeprügi või muude jäätmete hulka. Viige need kohaliku omavalitsuse poolt määratud pakendikogumispunkti.

2 Toote tehnilised andmed



1. Ukse lukustussüsteem
2. Esiukse klaas
3. Pöördaluse tugi
4. Juhtpaneel
5. Mikrolaineahju juhik
6. Pöördaluse klaasplaat
7. Ukse avamise klahv
8. Grillirest (ainult grillifunktsiooniga kasutamiseks ning klaasplaadile asetamiseks)
9. Võll

Väline laius	449 mm
Väline sügavus	312 mm
Väline kõrgus	262 mm
Ahju maht	20 L
Kaal	10,5 kg
Toitepinge	230-240V~50 Hz
Väljundvõimsus	700 W
Koguvõimsus	1200 W
Aeg	0-30 minutit
Grillivõimsus	900 W
Värv	Valge / Hõbe

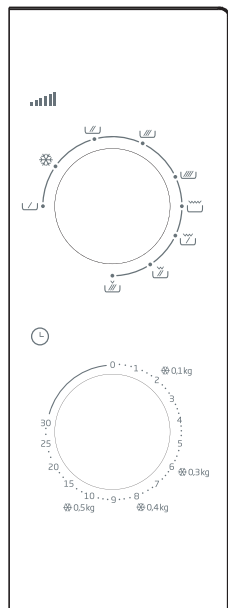
Toote märgistustel või kaasnevas dokumentatsioonis toodud väärtused on saadud laboritingimustes, järgides vastavaid standardeid. Need väärtused võivad seadme kasutamisest ning keskkonningimustest sõltuvalt kõikuda.

3 Toote kirjeldus

Juhtpaneel

Võimsusseadistuse
nupp _____

Aja seadmise
nupp _____



Võimsusseadistus

Seadistusnupp juhtpaneeli ülemises osas võimaldab kasutada mis tahes võimsustaset 9 erineva valiku seast.

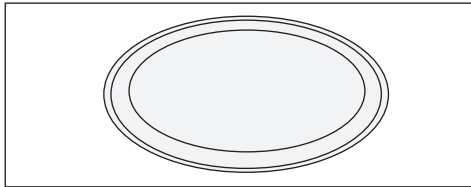
Järgmine tabel sisaldab mõningaid näidistoite ja vastavaid võimsustasemeid nende toitude valmistamiseks mikrolaineahjus.

Võimsustase	Kasutamine
Kõrge	- Vee keetmine - Hakkliha küpsetamine - Kana/kalkuni, kala ja köögiviljade küpsetamine - Õhukeste lihaviilude küpsetamine
Keskmine	- Kookide ja lehttaigna küpsetamine - Supi või riisi valmistamine
Keskmine-madal	- Või ja šokolaadi sulatamine
Ülessulatamine	- Erinevat tüüpi külmunud toidu sulatamine
Madal	- Või ja juustu pehmenamine - Jäätise pehmenamine - Pärimaitagna kergitamine

3 Toote kirjeldus

Lisatarvikud

Pöördaluse klaasplaat

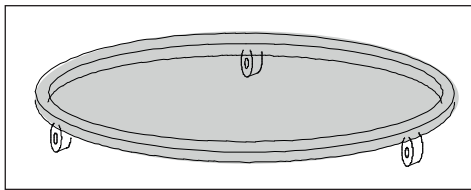


Kasutage klaasplaati igat tüüpi toitude valmistamisel. Klaasplaat kogub kõik lihamahlad ja alla kukuvad toidutükid. Vastasel juhul loksuvad toit ahju ja kuivab ära. Klaasplaati saab pesta käsitsi ja nõudepesumasinas.

* Asetage klaasplaat pöördaluse toele.

Pöördaluse tugi

Klaasplaadi alla tuleb paigutada pöördaluse tugi. Ärge pange pöördaluse toele ühtegi muud plaati peale klaasplaadi. Peske pöördaluse tuge sooja seebiveega vähemalt üks kord nädalas. Klaasplaat tuleb paigaldada kindlalt oma pesasse.



Mikrolaineahju eelised

* Mikrolaineahju eelised avalduvad väga selgelt küpsetusajal. Võrreldes tavaliste ahjudega võib küpsetusaeg lüheneda kolm või neli korda. See sõltub ka valmistatava toidu paksusest, temperatuurist ja kogusest.

Toidud säilitavad täielikult oma loomuliku maitse, kui neid küpsetatakse omas mahlas, kasutades vürtse vähem või üldse mitte.

* Mikrolaineahi tarbib vähem elektrienergiat. Elektrienergiat on vaja ka muuks kui küpsetamiseks. Mikrolaineahjuga küpsetamine ei sisalda eelsoojendamise ja jahutamise aega, mistõttu ei raisata energiat. Küpsetamise ajal kuumutatakse ainult toitu. Kuna köök ei muutu kuumaks, tunnevad köögis viibivad inimesed ennast mugavalt.

* Mikrolaineahjus küpsetamine tähendab ka, et pestavate nõude hulk on väiksem. Toitu saab küpsetada ja serveerida samas nõus. Küpsetamise ajal nõud ei kuumutata. Maha loksunud või pudenenud toidujäänused ei kõrbe ahju seintel ära, mistõttu on ahju puhastamine lihtsam.

* Ei ole vaja muretseda, kui te unustate liha üles sulatamata. Mikrolaineahi sulatab külmunud toidu üles mõne minutiga, võimaldades kohe küpsetamist alustada.

Mikrolainete abil toidu valmistamise teooria

Mikrolaineahjus oleva magnetroni käitamisel tekivad mikrolained. Ahju seinad peegeldavad mikrolainete energiat otse toidule. Toidu molekulides tekib suure kiirusega vibratsioon. Need vibratsioonid tekitavad kuumuse, mis on vajalik toidu küpsetamiseks.

Kui te avate ahju ukse küpsetamise ajal või lõpus, siis mikrolainete emiteerimine ja toidu küpsetamine katkestatakse.

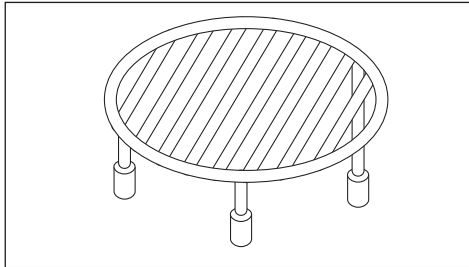
See on mõeldud teie ohutuse tagamiseks:

Liha või kana pind ei pruunistu mikrolainetega küpsetamisel, nagu see juhtub tavalistes ahjudes. Kuid seest ja väljast küpseb toit ühtlaselt.

3 Toote kirjeldus

Grillirest

Grilliresti tuleb kasutada grillimis- ja kombineeritud programmi puhul. Grillirest tuleb asetada klaasplaadile. Sellega väldite ahju kahjustumist ning rasvade tilkumist põhjale.



Mikrolaineahjule mõeldud nõud

Kasutage küpsetamiseks ümaraid nõusid, mitte ellipsikujulisi ega nelinurkseid. Vastasel juhul avaldatakse äärtesse jäävale toidule mikrolainetega suuremat mõju ja see küpseb üle.

- * Mikrolained võivad läbistada selliseid materjale nagu paber, plastik, klaas ja keraamika ilma mingit kuumust tekitamata. Mõnedel juhtudel võivad sellistest materjalidest valmistatud küpsetusnõud olla küpsetamiseks sobivad.
- * Te saate kasutada järgmist meetodit, et kontrollida, kas nõu, millesse te toidu panete, on mikrolaineahju jaoks sobiv.

Pange tühi nõu koos sellel oleva täidetud veeklaasiga klaasplaadile mikrolaineahjus ja laske mikrolaineahjul 60 sekundit täisvõimsusel töötada. Nõud, mis on pärast seda toimingut üle kuumenenud, ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.

Metallnõud - fooliumid

Metallnõud peegeldavad mikrolained toidust eemale. Seetõttu ärge neid kasutage. Väikeses koguses võib kasutada alumiiniumfooliumit, et katta tiibasid, koibi või servadesse jäävaid osasid, nt linnulihatükkide õhukesi otsasid.

Kasutada võib ka küpsetusaluseid, mille sügavus servades on väiksem kui 1,5 cm; sel juhul õlitage paberit või kasutage fooliumi asemel venivat pakendikilet.

Klaasnõud

Väga õhukesi klaasnõusid ja pliid sisaldavaid kristallnõusid ei tohiks kasutada.

Plastiknõud - kotid

Melamiinnõusid ja -kaasi nagu ka toidu külmutamiseks või säilitamiseks kasutatavaid kotte tuleks vältida.

Paber

Ükski paberitüüp ei sobi pikaajaliseks küpsetamiseks mikrolaineahjus. See võib põhjustada paberi süttimise.

Puidust või punutud nõud

Suuri puitnõusid ei tohiks kasutada, kuna mikrolainete energia kuivatab ja kõrvetab puitu.

4 Toote kasutamine

Toidu paigutamine

- Saavutate parimaid tulemusi, kui laotate toidu plaadil laiali. Parima tulemuse saamiseks on erinevaid võimalusi.
- Kui te küpsetate suuremas koguses samatüübilisi tükke (näiteks koorimata kartuleid), paigutage need ringjalt.
- Küpsetades erineva kuju ja paksusega tükke, pange kõige väiksem ja õhem osa nõu keskele. Sel juhul küpseb see tükk viimasena.
- Pange ebaregulaarse kujuga toit nagu kala nii, et selle saba on suunatud nõu keskmesse.
- Kui hoiate toitu külmikus või soojendate seda üles, pange paksud ja tihedad tükid servale lähemale ja väiksema tihedusega tükid keskele.
- Asetage õhukesed lihalõigud üksteise peale.
- Paksemaid tükke, nt vorste ja tükeldatud liha-tooteid, ei tohiks asetada üksteise lähedale.
- Kuumutage puljongit ja kastmeid eraldi nõudes. Eelistage kitsaid ja pikki nõusid laiadele ja pikikadele. Puljongi, kastme või supi ülessoojendamisel ärge täitke nõu rohkem kui 2/3 ulatuses.
- Kui te küpsetate tervet kala, tehke sellesse mõned lõiked, et kala nahk ei lõhkeks.
- Katke kala pea- ja sabaosa alumiiniumfooliumiga, et kaitsta neid üleküpsetamise eest.
- Kui te kasutate venivat pakendikilet, kotti või paberit, tehke sellesse auk või väike avaus, millest aur välja pääseks.
- Väikeste tükkidega toit küpseb varem kui suurte tükkidega toit ja korrapärase kujuga tükid küpsevad varem kui korrapärase kujuga tükid. Lõigake toit võrdse suurusega tükkideks, et küpsemine toimuks parimal võimalikul viisil.

Väiksed soovitused

Üles sulatamiseks:

- Pakendi kuju võib mõjutada ülessulatamise aega. Kitsas neljakandilises pakendis olev toit sulab üles kiiremini kui sügavas nõus olev toit.
- Eraldage tükid üksteisest, kui need üles sulavad. See hõlbustab ülesulamist.
- Katke toidu osad, mida hakatakse kuumutama, väikeste fooliumitükkidega. Puidust hambaork aitab hoida fooliumit paigal.

Toidu kogus

Mida rohkem toitu te küpsetate, seda rohkem aega kulub. Kahekordne kogus toitu tähendab kahekordset aega.

Niiskussisaldus

Küpsetusaeg muutub sõltuvalt mahla kogusest, kuna mikrolaineahi on niiskuse suhtes tundlik. Naturaalse mahlaga toidu (kõögiviljad, kala ja linnuliha) küpsetamine on kiirem ja lihtsam. Kuiva toidu nagu riisi ja ubade valmistamisel mikrolaineahjus on soovitatav lisada vett.

Kondensatsioon

Toiduainetes sisalduv niiskus võib mõnikord küpsetamise ajal põhjustada mikrolaineahjus kondensatsiooni. See on normaalne. Üldiselt tekitavad kaetud toidud vähem kondensatsiooni.

Suhkur

Järgige mikrolaineahju toitude kokaraamatutes toodud soovitusi, kui küpsetate selliseid suure suhkru- või võisisaldusega toite nagu nt puding või koogid. Kui ületate soovitatud aega, võite toidu ära kõrvetada või isegi ahju kahjustada.

4 Toote kasutamine

Rõhu vähendamine toitudes

Paljud toiduained on kaetud koorikuga. See võib praguneda küpsetamise ajal tekkiva rõhu tõttu. Selle vältimiseks tuleb nahka või koorikusse teha kahvli või noaga auk. See toiming on vajalik kartuli, kanamaksa, munakollase ja mõnede puuviljade puhul.

Toidu segamine ja keeramine küpsetamise ajal

Toidu segamine ja keeramine on oluline, et tagada kõigi osade ühtlane küpsemine.


Erinevad küpsetusajad

Alustage alati minimaalse küpsetusajaga ja kontrollige, kas toit on küpsenud või mitte. Selles juhendis toodud küpsetusajad on ligikaudsed. Küpsetusajad võivad varieeruda, sõltuvalt toitude ja nõude suurusest ja kujust.

Ooteaeg

Pärast toidu mikrolaineahjust välja võtmist laske sel mõnda aega seista. Kui toidul lastakse pärast ülessulamist, küpsetamist ja ülessoojendamist mõnda aega seista, on tulemus alati parem. See on tingitud sellest, et toidu kuumus hajub hästi. Mikrolaineahjudes jätkub toidu küpsemine mõne aja vältel pärast ahju väljalülitamist. Küpsemine jätkub tänu toidus olevale energiale, mitte mikrolaineahju tõttu. Ooteaeg võib sõltuvalt toidust varieeruda. Mõnel juhul kulub selleks sama palju aega, kui on vaja toidu ahjust väljavõtmiseks ja serveerimistaldrikule asetamiseks. Suurte toitude puhul võib kuluda kuni 10 minutit.





Grill

Keerake nuppu päripäeva programmi . Selle programmiga saate grillida õhukesi lihalõike, praetükke, vardaliha, kebabi, vorste ning kanatükke.

4 Toote kasutamine

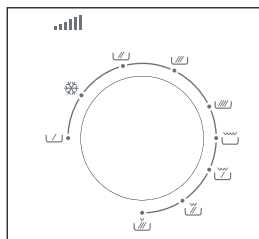
Kombineeritud režiim

Programm kombineerib nii seadme mikrolaine- kui ka grillivõimsuse. Programmiga saab üksikult valida allpool esitatud kolme kombinatsiooni. Need kombinatsioonid on eriti sobivad teatavate roogade ja toiduvalmistamisviiside jaoks ning teatavate toitude soovitud krõbeduse saavutamiseks.

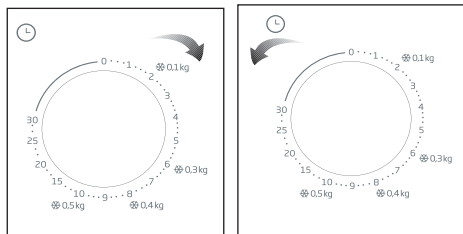
Programm	Mikrolainevõimsus	Grillivõimsus	Sobib järgmiseks
	%0	%100	Grill
	Keskmine-madal (%30)	Kõrge (%70)	Kala, kartul, teravili
	Keskmine (%49)	Keskmine (%51)	Puding, omlett, küpsetatud kartul
	Keskmine-kõrge (%67)	Madal (%33)	Kodulinnud

Ahju kasutamine

1. Ühendage ahi alati maandatud toitepistikupessa.
2. Avage eesmine uks.



3. Pange toit või toidualus ahju pöördalusele.



4. Pöörake aja seadmise nuppu, et seada soovitud aeg. Soovitud ajanäiduni jõudmiseks seadke esmalt veidi pikem aeg. Seejärel keerake nuppu tagasi ja seadke see soovitud ajale.
5. Sulgege esiüks kindlalt. Ahju tuli lülitub sisse ja ahi käivitub. Ahi ei käivitu, kui uks ei ole kindlalt suletud.
6. Ahju ukse avamine toidu vahepealseks segamiseks või kontrollimiseks võib küpsetusprotsessi häirida. Küpsetusprotsess ja -aeg peatuvad esiükse avamisel ja jätkuvad taas, kui esiüks suletakse.
7. Saate ahju seisata, avades esiükse küpsetamise ajal. Ärge unustage seada aega asendisse (0), kui te ei soovi küpsetamist jätkata.
8. Alarm aktiveeritakse seatud küpsetusaja lõpus. Ahju tuli lülitub välja ja küpsetamine lõpeb automaatselt.

4 Toote kasutamine

Küpsetustabel





















Mikrolainete küpsetusfunktsiooni tõttu tuleb lasta toidul pärast küpsetamise lõppemist mõnda aega seista. 5-10 minutit liharoogade ja 2-3 minutit köögiviljade puhul.

Toit	Võimsustase	Küpsetusaeg
Lihad		
Veisehakkliha	()	3-5 minutit ~ 500 g
Lihapall	()	9-12 minutit ~ 500 g
Hamburger	()	4-5 minutit ~ 500 g
Praetükid (3 tükki paksusega 0,5 cm)	()	1,5-2,5 minutit
Röstitud lambaliha, lambakoot või lamba abatükk	() - ()	8-10 minutit ~ 500 g
Vasikaliha, röstitud vasikajalg	() - ()	9-10 minutit ~ 500 g
Lambaliha/vasikaliha kuubikud (3-4 tk)	()	~ 6-8 minutit
Kodulinnud		
Kanaliha tükid (1 rinnatükk)	()	2-3,5 minutit
Kanaliha tükid (1 kanakoib)	()	1,5-2,5 minutit
Terve kana	()	9-10 minutit ~ 500 g
Pajaroo (1 inimesele)	()	1,5-3,5 minutit
Kalkuni rinnatükk	()	8-9 minutit ~ 500 g
Kala ja mereannid		
Filee/-lõigud (170-230 g)	()	1,5-2,5 minutit
Terve kala	()	7-9 minutit ~ 500 g

- Tabelis toodud küpsetusajad on vaid soovituslikud. Te saate küpsetusaega suurendada või vähendada vastavalt oma maitsmismeelele.
- Tabelis toodud väärtused on saadud laboritingimustes. Saate avastada erinevaid maitseid, mis sobivad teie maitsmismeele ja toiduvalmistamise harjumustega, muutes küpsetamise aega.

4 Toote kasutamine

Küpsetustabel

Toit	Võimsustase	Küpsetusaeg
Muna ja juust		
Praetud muna	()	1-2 minutit muna kohta
Munarooq	()	45/90 sekundit või sulatamiseks ja seejärel 1-2 minutit muna kohta
Munamagustoit (karamellikaste) 20 x 20 cm	()	15-19 minutit
Köögiviljad		
Köögiviljad (1 inimesele)	()	1,5-3 minutit
Rohelised oad	()	~ 500 g 8-12 minutit
Kapsas (värskelt peenestatud)	()	6-8 minutit ~ 500 g
Porgand (värskelt peenestatud)	()	3-6 minutit ~ 200 g
Mais (värsk, 2 tk)	()	5-9 minutit
Seened (värskelt hakitud)	()	2-3 minutit ~ 230 g
Kartulid (4 tk, 170-230 g igaüks)	()	10-15 minutit
Spinat (värsk, lehed)	()	5-8 minutit ~ 500 g
Teraviljad		
1/2 kiirkaerahelbeputru (vesi: 1 tass)	()	1-2 minutit
1/2 pika küpsetusajaga kaerahelbeputru (vesi: 1 tass)	()	2-4 minutit
1/2 maisipüreed (vesi: 2 tassi)	()	2-3 minutit
Koogid		
Porgandikook	()	9-12 minutit
Tavaline või šokolaadikook (ümaras nõus)	()	5-6 minutit
Ümar kook	()	5-5,5 minutit
Väike vorm	()	2-2,5 minutit
Küpsised (neljakandiline nõu)	()	3-6 minutit
Supp/jook		
1 inimesele	()	2-3 minutit

4 Toote kasutamine

Ülessulatamine

Toidu ülessulatamine lühikese ajaga on üks suuremaid mikrolaineahju eeliseid. Esmalt eemaldage metallist kinnitustraadid külmutatud toidu pakenditelt ja asendage need niidi või kummipaelaga. Avage pakendid, mis on valmistatud nt papist, enne ahju asetamist. Tehke plastikkottidesse või pakenditesse sisselõige või auk. Kui toit on fooliumpakendis, siis eemaldage foolium ja asetage toit sobivasse nõusse. (Kui külmutatud toit on nahaga, eemaldage nahk.) Painutage plastikkotti toidul, et tagada ühtlane ülessulatamine.

(Suurte lihatükkide ülessulatamisel ärge unustage katta õhukesi linnuliha osasid, et kuumutamist aeglustada.) Vastasel juhul kuivavad välimised osad ära või isegi hakkavad küpsema.)

Hoidke ülessulatamise aeg alati minimaalsena. Kui ülessulatatud toidu sisemus on endiselt jäine, pange see tagasi mikrolaineahju, et ülessulatamise aega veidi pikendada. Jätke ülessulatamise ajal ka veidi aega stabiliseerumiseks, sest ülessulatamine jätkub stabiliseerumise ajal.

Ülessulatamise aja kestus sõltub toidu külmumise astmest. Kui võimalik, keerake külmutatud toitu või eraldage see ülessulatamise või stabiliseerumise ajal.

Ülessulatamise tabelis on toodud soovituslikud ligikaudsed väärtused.

Ülessulatamise tabel

Palun lugege teavet ülessulatamise kohta.

Toit	Soovitav aeg	Kg
Vorst	5-6 minutit	500 g
Hakkliha	8-10 minutit	500 g
Neer	8-12 minutit	1 kg
Maks	6-7 minutit	500 g
Tükeldatud lambaliha, lambaribi	15-20 minutit	1,5-2 kg
Veise sisetükk	20-25 minutit	1,5-2 kg
Lihakuubikud	7-8 minutit	500 g
Veisefilee	10-12 minutit	1 kg
Vasikalihakotletid	9-10 minutit	500 g
(Vasika-)hakkliha	4-5 minutit	500 g
Vasikapraelõigud	6-8 minutit	500 g
Röstitud lambajalg või lamba abatükk	28-30 minutit	2-2,3 kg
Terve kana	26-30 minutit	1,2-1,5 kg
Kanaliha tükid	14-17 minutit	1,2-1,5 kg
Kana rinnatükk (koos luudega)	10-14 minutit	1-1,5 kg
Kanaliha tükid (kanakoib)	9-10 minutit	500 g
Kanaliha tükid (tiib)	8-12 minutit	700 g
Kalkuniliha tükid	14-16 minutit	1-1,5 kg
Kalkuni rinnatükk (koos luudega)	18-22 minutit	2-2,5 kg

4 Toote kasutamine

Kuumutusaegade tabel

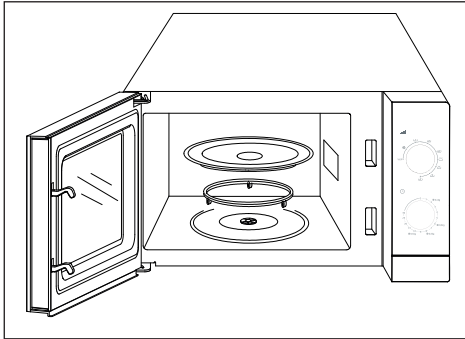
	Toit	Võimsustase	Küpsetusaeg
1 portsjon	1 taldrik	()	2-3 minutit
1-2 portsjon(it)	Pearoog kastmega	()	7-9 minutit
2-4 portsjonit	Paksud lihalõigud nt hamburger, rulli keeratud lihapalli viilud	()	3-5 minutit
2-3 portsjonit	Õhukesed lihalõigud nt fileetükk	()	2-3 minutit
2-3	Kanaliha tükid	()	3-4 minutit
2 portsjonit	Pajaroog	()	9-12 minutit
2 portsjonit	Köögiviljad	()	3-4 minutit
1-2	Mais	()	3-4 minutit
2-3	Küpsised	()	45-60 sekundit
1	Terve pirukas	()	3-7 minutit
1-2 lõiku	Pirukas	()	1-2 minutit
3-4	Vorst	()	1-2 minutit
4	Viinerisai	()	1-2 minutit

Kuumutamine

Saate ülejäänud või küpsetatud toidu kiiresti ja efektiivselt üles soojendada, ilma et toit kaotaks värskust ja maitset.

Katke toit kuumutamise ajal kaane või mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud plastikkattega, et toidus sisalduv niiskus säiliks. Toidu katmine säilitab kuumuse ja kiirendab kuumutamisprotsessi. See väldib ka pritsmete tekkimist. Mähkige võileivad ja küpsised paberrätikutesse, et lasta niiskusel neelduda ja vältida toidu nätskeks muutumist. Laotage toit madalasse nõusse. Võimalik, et kuumutamise käigus tuleb toitu segada ja keerata.

5 Hooldus ja puhastamine



- * Enne ahju puhastamist lahutage see toitevõrgust.
- * Ärge kasutage ühelgi mikrolaineahju osal abrasiivseid puhastusvahendeid, terasvilla, kareidaid puhastuslappe ega abrasiivkemikaale nagu väävlit või kloriidi.

Välispinnad

- * Ahju välispindade puhastamiseks pühkige esmalt neid pehme lapiga, mida on kastetud sooja seebivette. Seejärel pühkige pinnad pehme lapiga kuivaks.
- * Masina sisemiste osade kahjustamise vältimiseks ei tohi lasta veel sattuda õhutusavadesse. Puhastage mikrolaineahju juhtpaneeli ainult niiske pehme lapiga.
- * Ärge kasutage puhastusspreid ega rohkem seepi või vett. Need võivad tekitada probleeme juhtmehhanismis.

Sisepinnad

Ahju sisepindade puhastamiseks.

- * Kuivanud plekkide pehmendamiseks pange seadmesse klaas veega ja keetke vett 2-3 minutit.
- * Puhastage sisepinnad ja lagi pehme seebise lapiga. Kuivatage uuesti pehme lapiga.
- * Lõhnade eemaldamiseks seadmest keetke ahjus mõne minuti vältel vett, millesse on segatud paar supilusikatäit sidrunimahla.

- * Ahju sisemise alusplaadi puhastamiseks eemaldage pöördaluse klaasplaat ja pöördaluse tugi. Peske pöördaluse klaasplaat ja pöördaluse tugi, kasutades seebivett. Seejärel loputage ja kuivatage need.
- * Enne ahju käivitamist paigaldage kindlalt pöördaluse klaasplaat ja pöördaluse tugi.
- * Ahju ukse puhastamisel kasutage mitteabrasiivset pehmet käsna või lappi.

Transportimisel;

- * Ühendage seade toitevõrgust lahti.
- * Pakkige klaasalus purunemis- ja liikumiskindlalt. Vajadusel transportige seda eraldi.
- * Teipige esiuks seadme korpusele.
- * Vältige lööke esiklaasile, uksele ja -paneelile.
- * Transportige toodet normaalasendis. Ärge jätke seda toetuma küljele ega tagaküljele.