

# Mikrolaineahi

---

Kasutusjuhend

MG23J5133\*\*

---



**SAMSUNG**

# Sisukord

<b>Ohutussuunised</b>	<b>3</b>	Tervislik toiduvalmistamine funktsioonide kasutamine	14
Tähtsad ohutussuunised	3	Minu taldrik funktsiooni kasutamine	17
Üldine ohutus	6	Kiirsulatus funktsioonide kasutamine	18
Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud	7	Soojas hoidmine funktsioonide kasutamine	19
Piiratud garantii	7	Lõhnaemaldus funktsiooni kasutamine	19
Tooterühma määratlus	7	Grillimine	20
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)	8	Mikrolaine ja grilli kombineerimine	20
		Ooteaja valimine	21
		Helisignaali väljalülitamine	21
		Mikrolaineahju turvalukustus	21
<b>Paigaldamine</b>	<b>8</b>	<b>Ahjunõude juhised</b>	<b>22</b>
Tarvikud	8	<b>Küpsetusjuhised</b>	<b>23</b>
Paigalduskoht	9	<b>Veaotsing</b>	<b>32</b>
Pöördalus	9	Veaotsing	32
		Teabekood	36
<b>Hooldus</b>	<b>9</b>	<b>Tehnilised andmed</b>	<b>36</b>
Puhastamine	9		
Asendamine (parandamine)	10		
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks	10		
<b>Ahju omadused</b>	<b>10</b>		
Ahi	10		
Juhtpaneel	11		
<b>Ahju kasutamine</b>	<b>11</b>		
Mikrolaineahju tööpõhimõtted	11		
Ahju korraliku töö kontrollimine	12		
Aja seadistamine	12		
Küpsetamine/Soojendamine	13		
Võimsustasemed	13		
Küpsetusaja reguleerimine	13		
Küpsetamise katkestamine	14		
Energiasäästurežiimi seadistamine	14		

# Ohutussuunised

## TÄHTSAD OHUTUSSUUNISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES

**HOIATUS!** Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle parandanud.

**HOIATUS!** Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.

**HOIATUS!** Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

**HOIATUS!** Lapsed võivad ahju kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud ning nad oskavad seda turvaliselt kasutada ja tunnevad seadmega kaasnevaid ohte.

See seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks ja see pole mõeldud kasutamiseks:

- töötajate köögilal kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;
- talumajades;
- hotellide, motellide ja muude elukeskkondade klientide valduses;
- kodumajutusasutustes.

Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohu.

Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitlemisel ettevaatlik.

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.

Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.

## Ohutussuunised

Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal (avapinnal) ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

Mikrolaineküpsetuse puhul ei tohi kasutada toidu ja jookide jaoks metallnõusid.

Seadmest nõude väljavõtmisel tuleb olla ettevaatlik, et pöördalus ei nihkuks paigast.

Seadet ei tohi puhastada aurupuhasti abil.

Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.

Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimete ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.

Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teostada puhastus- ja hooldustoiminguid ilma järelevalveta. Kui toitejuhe on katki, tuleb see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindaja, teenindustöötaja või sarnast kvalifikatsiooni omava spetsialisti poolt.

Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.

Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt kuumutada 10 minutit vett.

Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist eemaldada ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.

Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

**HOIATUS!** Kui seade töötab kombineeritud režiimil, võib temperatuur tõusta väga kõrgele ja seepärast tohivad lapsed mikrolaineahju kasutada vaid täiskasvanu järelevalve all. Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.

**HOIATUS!** Juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikeseid lapsi tuleb seadmest eemal hoida. Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda. Aurupuhastit ei tohi kasutada.

**HOIATUS!** Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada. Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

**HOIATUS!** Seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Jälgige hoolikalt, et te kütteelemente ei puudutaks. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

**ETTEVAATUST!** Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta. Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima. Seadme töötamisel võib selle üks või välispind kuumeneda. Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemidega. Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevalvata juuresolekul. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatusest eemal.

# Ohutussuunised

## Üldine ohutus

Kõiki muudatusi või parandusi võivad teha ainult kvalifitseeritud isikud.

Ärge kuumutage toite ega vedelikke mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi või auru- või kõrgsurvepuhasteid.

Ärge paigaldage ahju: pliidi või tuleohtlike materjalide lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta ega kohta, mis on otseses kokkupuutes päikesevalguse või veega; ega kohta, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.

See ahi tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.

Eemaldage regulaarselt toitejuhtme pistiku harudelt ja kontaktidelt kuiva riidelappi kasutades võõrkehaid.

Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.

Gaasilekke (propaan, veeldatud naftagaas jne) korral õhutage kohe ruumi. Ärge puudutage toitejuhet.

Ärge puudutage toitejuhet märgade kätega.

Ärge lülitage ahju töötamise ajal välja, tõmmates toitejuhtmest.

Ärge toppige ahju avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui ahju satub võõrkehi, eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Ärge ahju liiga tugevasti vajutage ega suruge.

Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide kohale.

Veenduge, et toiteallika pinge, sagedus ja voolutugevus vastaksid toote tehnilistes andmetes toodule.

Ühendage toitepistik korralikult pistikupessa. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafosid.

Ärge kinnitage toitejuhet metalobjekti külge. Veenduge, et juhe oleks objektide vahel või ahju taga.

Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti.

Katkiste toitepistikute või -juhtmete puhul võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.

Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.

Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid.

Ärge hoidke ahju peal süttivaid materjale. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude ja jookide valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.

Lapsed võivad end ahju vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta. Hoidke lapsed ukse avamise/sulgemise ajal eemale.

## Mikrolaineahju hoiatus

Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitlemisel alati ettevaatlik. Jätke joogid alati enne väljavõtmist umbes 20 sekundiks ahju seisma. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal. Pärast kuumutamist segage alati.

Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, tehke järgmist.

1. Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit.
2. Katke koht puhta, kuiva sidemega.
3. Ärge määrige kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.

Ärge pange alust ega resti kohe pärast toiduvalmistamist vette, et vältida nende kahjustamist.

Ärge kasutage ahju toiduainete õlis küpsetamiseks, kuna õli temperatuuri ei saa kontrolli all hoida. See võib põhjustada kuuma õli äkilise ülekeemise.

## Mikrolaineahju ettevaatusabinõud

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid. Ärge kasutage metallnõusid, kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid vms.

Eemaldage kinnitusklambrid. Tekkida võib kaarleek.

Ärge kasutage ahju paberite või riiete kuivatamiseks.

Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.

Hoidke toitejuhe ja toitepistik vee- ning soojusallikatest eemal.

Plahvatusohtu vältimiseks ärge kuumutage ahjus koortega või kõvaks keedetud mune. Ärge kuumutage õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud anumaid, pähkleid, tomateid jne.

Ärge katke ventilatsiooniavad riide või paberiga. See tekitab tuleohtu.

Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.

Kasutage nõude ahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.

Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista. Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.

Ärge pange ahju tööle, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub ahi 30 minutiks välja. Soovitatav on mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega juhuks, kui ahi kogemata sisse lülitatakse.

Ahju paigaldamisel järgige selles juhendis toodud õhuvahesid. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.)

Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.

## Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- Ärge pange ahju tööle, kui selle uks on lahti. Ärge püüdke muuta turvalukke (uksesulgureid). Ärge sisestage midagi turvaluku avadesse.
- Ärge pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Hoidke uks ja uksetihendid puhtana, puhastades neid pärast kasutamist esmalt niiske ja seejärel kuiva pehme lapiga.
- Ärge pange ahju tööle, kui see on rikkis. Kasutage seda alles siis, kui kvalifitseeritud tehnik on selle parandanud.  
**Tähtis:** ahju uks tuleb korralikult sulgeda. Uks ei tohi olla kõver; uksehinged ei tohi olla katki või lahti; uksetihendid ja tihendite pinnad ei tohi olla katki.
- Kõiki muudatusi või parandusi peab tegema ainult kvalifitseeritud tehnik.

## Piiratud garantii

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele või tarvikule tekkinud kahju on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

- Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepidemed, välispaneel või juhtpaneel.
- Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest.

Ahju on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud eesmärgil. Hoiatused ja olulised ohutussuunised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja tekkida võivad olukordi. Ahju paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.

Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudelid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodutest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi või muresid, võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet veebisaidilt [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

Kasutage seda ahju ainult toidu soojendamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid. Tootja ei vastuta ahju valest kasutamisest tingitud kahjude eest. Ahju pinna rikkumise ja ohtlike olukordade vältimiseks hoidke ahi alati puhtana ning heas seisukorras.

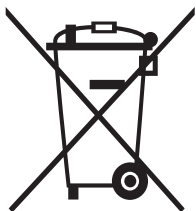
## Tooterühma määratlus

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM-seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemisel, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed.

B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

## Ohutussuunised

### Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



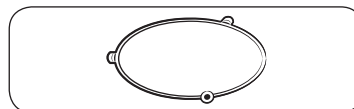
(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)  
Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasinglusse. Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist. Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Lisateabe saamiseks Samsungi keskkonnaalaste kohustuste ja õigusaktidest tulenevate tootespetsiifiliste kohustuste kohta (nt REACH) külastage veebilehte [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

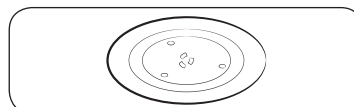
## Paigaldamine

### Tarvikud

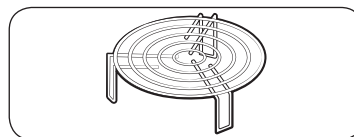
Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.



- 01 Pöördtugi** tuleb asetada ahju põhja keskele.  
**Otstarve** Pöördtugi toetab pöördalust.



- 02 Pöördalus** tuleb asetada pöördtoele nii, et selle keskosa sobitub ajamile.  
**Otstarve** Pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada.



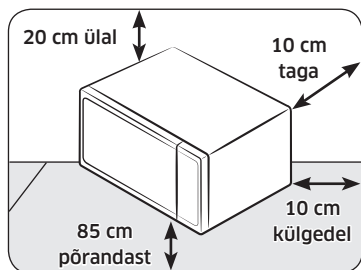
- 03 Metallrest** tuleb asetada pöördalusele.  
**Otstarve** Metallresti saab kasutada nii grillimisel kui ka kombineeritud küpsetamisel.

### ⚠ ETTEVAATUST

**ÄRGE** kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ja pöördalusega.

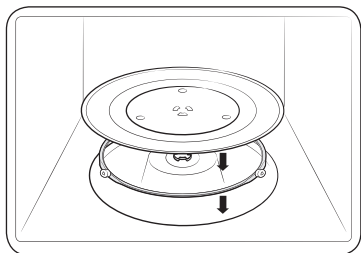


## Paigalduskoht



- Valige tasane ja loodis pind, mis asub umbes 85 cm kõrgusel põrandast. Pind peab taluma ahju massi.
- Jätke ruumi ventilatsiooniks – vähemalt 10 cm taga ja mõlemal küljel ning 20 cm kohal.
- Ärge paigaldage ahju liiga sooja ega niiskesse kohta, nt teise mikrolaineahju või radiatori lähedusse.
- Veenduge, et toiteallika tehnilised andmed sobiksid ahjule. Kasutage vajaduse korral ainult heakskiidetud pikendusjuhtmeid.
- Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendeid niiske lapiga.

## Pöördalus



Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saab vabalt ringi käia.

## Hooldus

### Puhastamine

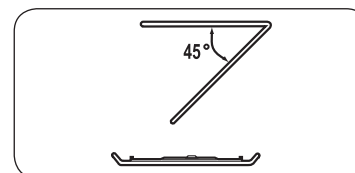
Puhastage ahju regulaarselt, et vältida mustuse kogunemist ahju pinnale ja sisemusse. Pöörake suurt tähelepanu ka luugile, luugitihendile, pöördalusele ja pöördtoele (ainult kohalduvad mudelid).

Kui luuk ei avane või sulgu sujuvalt, kontrollige kõigepealt, ega luugitihenditele pole mustust kogunenud. Pühkige ahju sise- ja välispinnad seebivees niisutatud pehme lapiga puhtaks. Loputage ja kuivatage hoolikalt.

### Ahjust ebameeldivalt lõhnava kinnijäänud mustuse eemaldamine

1. Pange tühja ahju pöördaluse keskele tass lahjendatud sidrunimahлага.
2. Kuumutage ahju 10 minutit maksimaalvõimsusel.
3. Kui tsükkel on lõpule jõudnud, oodake, kuni ahi jahtub maha. Seejärel avage luuk ja puhastage küpsetuskamber.

### Pöördkuumutiga mudelite sisemuse puhastamine



Küpsetuskambri ülaosa puhastamiseks langetage ülemist kuumutuselementi 45° võrra, nagu on joonisel näidatud. See võimaldab puhastada ülaosa. Kui olete lõpetanud, pange ülemine kuumutuselement tagasi.

### ⚠ ETTEVAATUST

- Hoidke luuk ja luugitihend puhtad ning veenduge, et luuk avaneks ja sulguks sujuvalt. Vastasel juhul võib toote elutsükkel lüheneda.
- Olge ettevaatlik, et te ei tilgutaks vett ahju ventilatsiooniavadele.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid ega keemilisi aineid.
- Iga kasutuskorra järel oodake, kuni ahi on jahtunud, ja puhastage küpsetuskamber lahja pesuvahendi abil.

## Hooldus

### Asendamine (parandamine)

#### ⚠ HOIATUS!

Selles ahjus pole kasutaja eemaldatavaid osi. Ärge püüdke ahju osi ise asendada ega seda remontida.

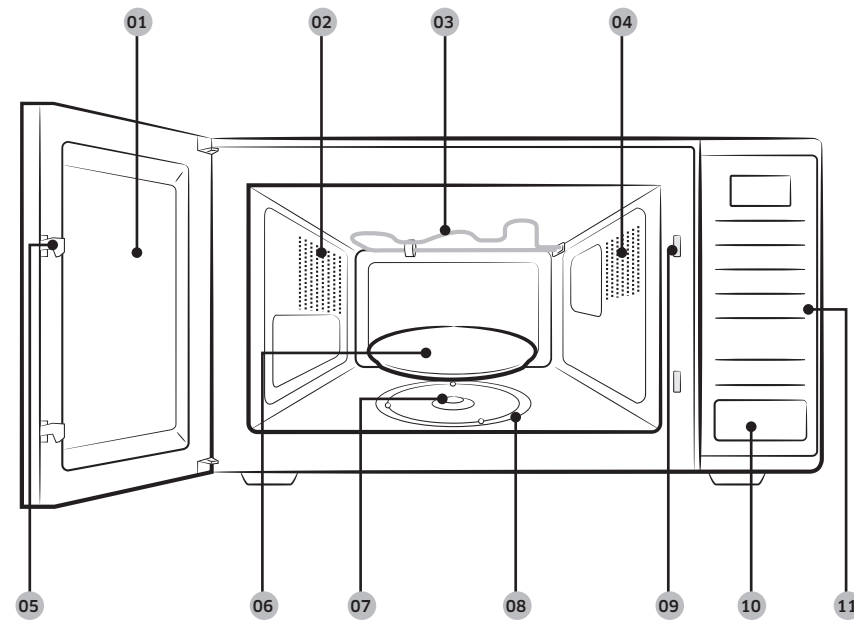
- Kui teil tekib probleeme hingede, tihendite ja/või uksega, pöörduge tehnilise abi saamiseks kvalifitseeritud tehniku poole või Samsungi kohalikku teeninduskeskust.
- Kui soovite lambi välja vahetada, pöörduge Samsungi kohalikku teeninduskeskust. Ärge asendage seda ise.
- Kui teil tekib probleeme ahju väliskorpusega, lahutage esmalt toitejuhe vooluvõrgust ja seejärel võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

### Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks

Kui te ei plaani ahju pikema aja jooksul kasutada, lahutage toitejuhe ja viige ahi kuiva tolmuvabasse kohta. Ahju kogunev tolm ja niiskus võivad mõjutada ahju toimivust.

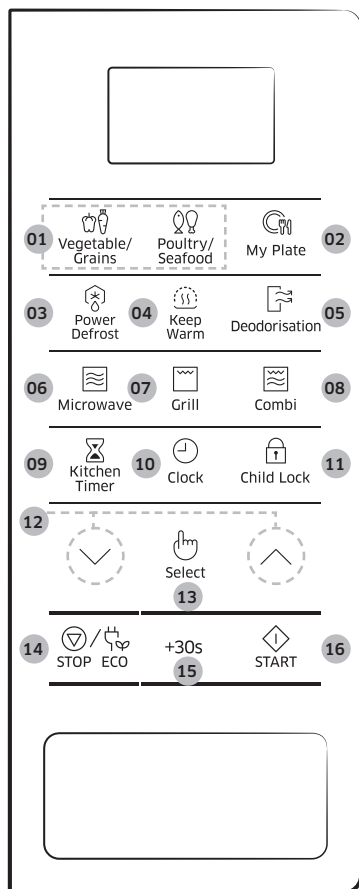
## Ahju omadused

### Ahi



- |                      |                       |                   |
|----------------------|-----------------------|-------------------|
| 01 Luuk              | 02 Ventilatsiooniavad | 03 Kütteelement   |
| 04 Tuli              | 05 Ukse sulgurid      | 06 Pöördalus      |
| 07 Liitmik           | 08 Pöördtugi          | 09 Turvaluku avad |
| 10 Ukse avamise nupp | 11 Juhtpaneel         |                   |

## Juhtpaneel



- 01 Healthy Cooking (Tervislik toiduvalmistamine)
- 02 My Plate (Minu taldrik)
- 03 Power Defrost (Kiirsulatus)
- 04 Keep Warm (Soojas hoidmine)
- 05 Deodorisation (Lõhnaeemaldus)
- 06 Microwave (Mikrolained) Mode
- 07 Grill (Grillimine)
- 08 Combi (Kombineeritud)
- 09 Kitchen Timer (Köögitaimer)
- 10 Clock (Kell)
- 11 Child Lock (Lapselukk)
- 12 Üles/Alla (Toiduvalmistamise aeg, Kaal ja Portsjoni suurus)
- 13 Select (Valimine)
- 14 STOP/ECO (PEATAMINE/ENERGIASÄÄST)
- 15 +30s
- 16 START (KÄIVITUS)

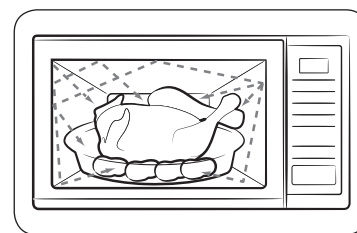
## Ahju kasutamine

### Mikrolaineahju tööpõhimõtted

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Vabastatud energia võimaldab valmistada ja soojendada toitu nii, et selle vorm ega värv ei muutu. Mikrolaineahju saate kasutada:

- Sulatamiseks (käsitsi ja automaatselt)
- Küpsetamiseks.
- Soojendamiseks;

Toiduvalmistamise põhimõte on järgmine.



1. Magnetroni tekitatud mikrolained jaotuvad ühtlaselt, kuna toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu valmib toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm (1 tolli) sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.
3. Toiduvalmistamise aeg võib erineda sõltuvalt kasutatavast retseptist ja järgmistest toiduomadustest:
  - Kogus ja tihedus
  - Veesisaldus
  - Algne temperatuur (külmutatud või mitte)

### MÄRKUS

Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu ahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada:

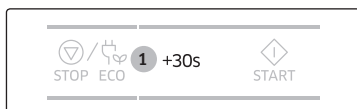
- Toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani;
- Toidu ühtlane temperatuur.

# Ahju kasutamine

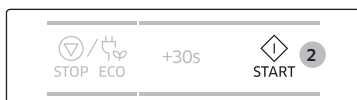
## Ahju korraliku töö kontrollimine

Järgmiste lihtsate toimingute abil saate kontrollida, kas teie ahi töötab alati korralikult.

Avage ahju uks ja asetage pöördalusele klaas vett. Seejärel sulgege uks.



1. Vajutage nuppu **+30s** ja seadistage ajaks 4–5 minutit, vajutades nuppu **+30s** vajalik arv kordi.



2. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**. **Tulemus** Ahi soojendab vett 4 kuni 5 minutit. Seejärel peaks vesi keema.

### MÄRKUS

Ahi tuleb ühendada sobivasse seinakontakti. Pöördalus peab olema ahjus omal kohal. Kui te ei kasuta maksimaalset võimsustaset, kulub vee keemaminekuks kauem aega.

## Aja seadistamine

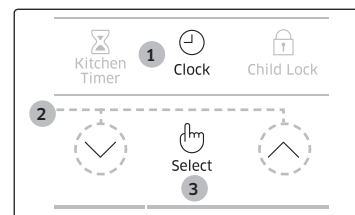
Vooluvõrguga ühendamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88” ja seejärel „12:00”.

Määrake olemasolev kellaaeg. Kellaaega saab kuvada nii 24-tunnises kui ka 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:

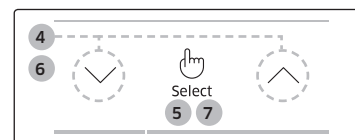
- Mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel;
- Pärast voolukatkestust.

### MÄRKUS

Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.



1. Vajutage nuppu **Clock (Kell)**.
2. Vajutage nuppu **Üles/Alla**, et valida kellaaaja kuvamise vorming. (12H või 24H)
3. Vajutage nuppu **Select (Valimine)**, et seadistus lõpetada.



4. Vajutage nuppu **Üles/Alla**, et määrata tunnid.
5. Vajutage nuppu **Select (Valimine)**.
6. Vajutage nuppu **Üles/Alla**, et määrata minutid.
7. Kui ekraanil kuvatakse õiget kellaaega, vajutage kella käivitamiseks nuppu **Select (Valimine)**.

**Tulemus** Kellaaega kuvatakse ka siis, kui te parajasti mikrolaineahju ei kasuta.

## Küpsetamine/Soojendamine

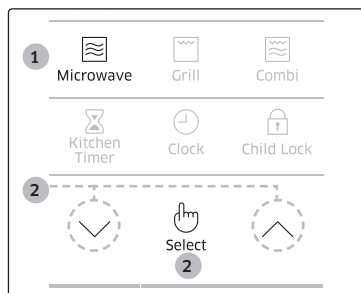
Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks.

### ⚠ ETTEVAATUST

Enne ahju juurest lahkumist kontrollige ALATI küpsetusseadeid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.

Ärge lülitage mikrolaineahju kunagi tühjalt sisse.

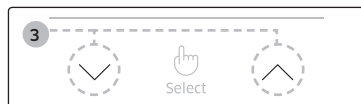


1. Vajutage nuppu **Microwave (Mikrolainerežiim)**.

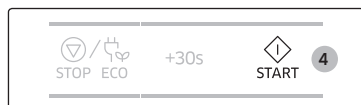
**Tulemus** Kuvatakse järgmised tähised:



2. Vajutage nuppu **Üles/Alla**, kuni kuvatakse sobiv võimsustase. Seejärel vajutage nuppu **Select (Valimine)**, et võimsustase seadistada.
  - Kui te võimsustaset 5 sekundi jooksul ei seadista, liigutakse automaatselt küpsetusaja seadistamise sammu juurde.



3. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppu **Üles/Alla**.  
**Tulemus** Kuvatakse küpsetusaeg.



4. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.  
**Tulemus** Ahju valgustus süttib ja pöördalus hakkab pöörlema. Küpsetamine algab ja kui see on lõppenud, toimub järgmine.
  - Ahi piiksub 4 korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

## Võimsustasemed

Valige sobiv võimsustase alltoodud valikute seast.

Võimsustase	Väljund
KÕRGE	800 W
KESKMISELT KÕRGE	600 W
KESKMINE	450 W
KESKMISELT MADAL	300 W
SULATAMINE	180 W
MADAL	100 W

### 📖 MÄRKUS

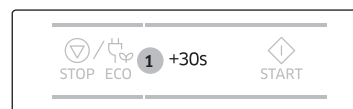
Kui valite kõrgema võimsustaseme, tuleb küpsetusaega vähendada.

### 📖 MÄRKUS

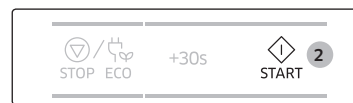
Kui valite madalama võimsustaseme, tuleb küpsetusaega suurendada.

## Küpsetusaja reguleerimine

Küpsetusaega saate pikendada, vajutades iga lisatava 30 sekundi kohta üks kord nuppu **+30s**.



1. Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks kord nuppu **+30s**.

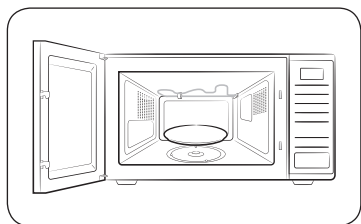


2. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.

# Ahju kasutamine

## Küpsetamise katkestamine

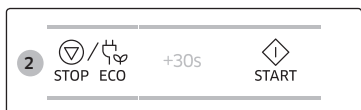
Küpsetamise võib igal ajal peatada, kui soovite näiteks toitu proovida.



1. Ajutiseks peatamiseks:  
Avage uks.  
**Tulemus** Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage uuesti nuppu **START (KÄIVITUS)**.

2. Lõplikuks peatamiseks  
Vajutage nuppu **STOP/ECO (PEATAMINE/ ENERGIASÄÄST)**.

**Tulemus** Küpsetamine peatub. Kui soovite küpsetusseaded tühistada, vajutage uuesti nuppu **STOP/ECO (PEATAMINE/ENERGIASÄÄST)**.

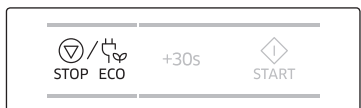


### MÄRKUS

Kõik seaded saab tühistada ka enne küpsetamise alustamist, vajutades lihtsalt nuppu **STOP/ECO (PEATAMINE/ENERGIASÄÄST)**.

## Energiasäästurežiimi seadistamine

Ahjul on energiasäästurežiim.



- Vajutage nuppu **STOP/ECO (PEATAMINE/ ENERGIASÄÄST)**.  
**Tulemus** Ekraan lülitub välja.
- Energiasäästurežiimist väljumiseks avage uks või vajutage nuppu **STOP/ECO (PEATAMINE/ ENERGIASÄÄST)**, seejärel kuvatakse ekraanil kellaeg. Ahi on kasutamiseks valmis.

### MÄRKUS

#### Automaatne energiasäästufunktsioon

Kui seadmes on pooleli seadistustoiming või see töötab ajutiselt peatatud olekus ning te ei vali ühtegi funktsiooni, siis funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell. Kui ahju uks on olnud avatud kauem kui viis minutit, siis ahju tuli kustub.

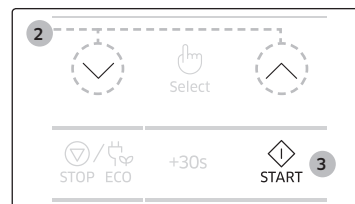
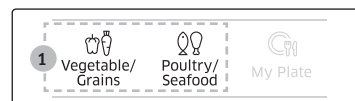
## Tervislik toiduvalmistamine funktsioonide kasutamine

Režiimi **Healthy Cooking (Tervislik toiduvalmistamine)** 20 funktsiooni võimaldavad kasutada eelprogrammeeritud küpsetusaegu. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea.

### MÄRKUS

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.



1. Vajutage nuppu **Healthy Cooking (Tervislik toiduvalmistamine)**.

2. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades nuppu **Üles/Alla**.  
Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist.

3. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.

**Tulemus** Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud seadistusele.

- Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi 4 korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

## Tervislik toiduvalmistamine juhised

### 1. Köögi- ja teraviljad

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Suunised
1 Brokoliõisikud	250	Loputage ja puhastage värske brokoli ning tükeldage õisikud. Asetage need ühtlase kihina kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 250 g valmistamisel. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista.
2 Porgandiviilud	250	Loputage ja puhastage porgandid ja viilutage ühtlaselt. Asetage need ühtlase kihina kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 250 g valmistamisel. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista.
3 Rohelised oad	250	Loputage ja puhastage oad. Asetage need ühtlase kihina kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 250 g valmistamisel. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista.
4 Spinat	150	Loputage ja puhastage spinat. Asetage kaanega klaasnõusse. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1-2 minutit seista.
5 Maisitölvik	250	Loputage ja puhastage maisi tölvikud ning asetage need ovaalsesse klaasnõusse. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see. Laske 1-2 minutit seista.
6 Kooritud kartulid	250	Peske ja koorige kartulid ning lõigake need ühesuuruseks. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 45-60 ml (3-4 spl) vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Laske 2-3 minutit seista.

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Suunised
7 Pruun riis	125	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 5-10 minutit seista.
8 Täisteramakaronid	125	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage 500 ml keevat vett, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt. Laske 1 minut seista.
9 Kinoa	125	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 1-3 minutit seista.
10 Bulgur	125	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjukindlat nõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Küpsetage kaetult. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed. Laske 2-5 minutit seista.
11 Köögivilja gratään	500	Asetage köögiviljad, näiteks keedetud kartuli viilud, suvikõrvitsaviilud ja tomatid, ning kaste sobiva suurusega kuumakindlasse klaasnõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu restile. Laske 2-3 minutit seista.
12 Grillitud tomatid	400	Loputage ja puhastage tomatid, lõigake need pooleks ja asetage ahjunõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu restile. Laske 1-2 minutit seista.

# Ahju kasutamine

## 2. Linnuliha/Mereannid

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Suunised
1 Kanafileed	300	Loputage tükid ja asetage need keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
2 Kalkunifilee	300	Loputage tükid ja asetage need keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
3 Värske kalafilee	300	Loputage kala, pange see keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1-2 minutit seista.
4 Värske lõhefilee	300	Loputage kala, pange see keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1-2 minutit seista.
5 Värsked krevetid	250	Loputage krevetid, pange need keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 1-2 minutit seista.

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Suunised
6 Värske forell	200	Asetage kaks tervet värsket kala ahjukindlasse nõusse. Lisage näpuotsatäis soola, 1 spl sidrunimahla ja ürte. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
7 Grillitud kala	200	Pintseldage kala (forell või kuldmerikoger) nahk üleni õliga ning lisage ürdid ja maitseained. Asetage kalad kõrvuti - pea- ja sabapooled vaheldumisi - kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 3 minutit seista.
8 Grillitud lõhelõigud	300	Asetage kalalõigud ühtlaselt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake ümber. Laske 2 minutit seista.



## Minu taldrik funktsiooni kasutamine

Funktsioonil **My Plate (Minu taldrik)** on kaks eelprogrammeeritud toiduvalmistamise aega.

Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valida ei pea.

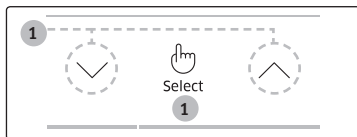
Portsjonite arvu võite muuta, vajutades nuppu **Üles/Alla**.

Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

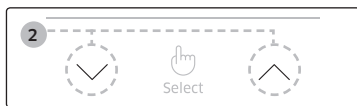


1. Vajutage nuppu **My Plate (Minu taldrik)**. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades nuppu **Üles/Alla**. Vajutage nuppu **Select (Valimine)**.

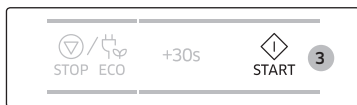
1. Valmistoidud (jahutatud)  
2. Taimetoit (jahutatud)



2. Valige portsjoni suurus, vajutades nuppu **Üles/Alla**. (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)



3. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.  
**Tulemus** Küpsetamine algab. Kui see on lõppenud, juhtub järgnev.
  - 1) Ahi piiksub neli korda.
  - 2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
  - 3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.



### ⚠ ETTEVAATUST

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

## Funktsiooni Minu taldrik juhised

Allolevas tabelis on toodud funktsiooni minu taldrik automaatsoojenduse programmid, kogused ja vastavad suunised. Need programmid töötavad ainult mikrolaineenergiaga.

	Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Suunised
1	Jahutatud valmistoidud	300-350 400-450	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kolmest komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga). Laske 2-3 minutit seista.
2	Jahutatud taimetoidud	300-350 400-450	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kahe koostisainega toitudele (nt spagetid kastmega või riis köögiviljadega). Laske 2-3 minutit seista.

# Ahju kasutamine

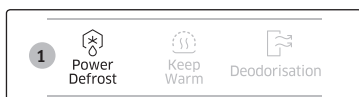
## Kiirsulatus funktsioonide kasutamine

Funktsiooni **Power Defrost (Kiirsulatus)** abil saate sulatada liha, linnuliha, kala ning leiba/kooke. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

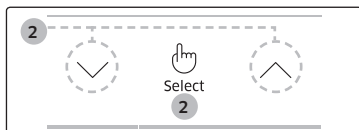
### ⚠ ETTEVAATUST

Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.

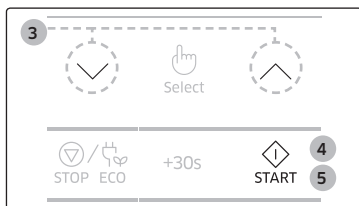
Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.



1. Vajutage nuppu **Power Defrost (Kiirsulatus)**.



2. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades nuppu **Üles/Alla**. Erinevate eelprogrammeeritud seadistuste kirjeldust vt järgmisel lehel olevast tabelist. Seejärel vajutage nuppu **Select (Valimine)**, et valida toidu tüüp.



3. Valige portsjoni suurus, vajutades nuppu **Üles/Alla**.
4. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.

- Tulemus**
- Sulatamine algab.
  - Ahi piiksub sulatamise ajal, et tuletada teile meelde, et toit tuleb ümber keerata.
5. Vajutage sulatamise jätkamiseks uuesti nuppu **START (KÄIVITUS)**.
- Tulemus** Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi 4 korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

## Režiimi Kiirsulatus juhised

Allolevas tabelis on toodud režiimi kiirsulatus erinevad programmid, kogused ja asjakohased suunised. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala, leib või kook keraamilisele taldrikule.

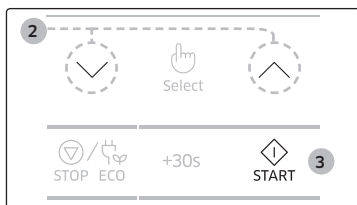
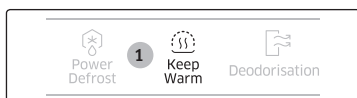
Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Suunised
1 Liha	200-1500	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealihaga, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks. Laske 20-60 minutit seista.
2 Linnuliha	200-1500	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükkide sulatamiseks. Laske 20-60 minutit seista.
3 Kala	200-1500	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks. Laske 20-50 minutit seista.
4 Leib/kook	125-625	Asetage leib majapidamispehmikule; keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. See programm sobib igasuguse leiva (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning kuklite või baguette'ide sulatamiseks. Paigutage kuklid ringjalt. See programm sobib igasuguste pärmitainaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaina sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivataignaküpsetiste, puuvilja- ja kreemikookide või šokolaadikattega kookide sulatamiseks. Laske 5-20 minutit seista.

## Soojas hoidmine funktsioonide kasutamine

Funktsioon **Keep Warm (Soojas hoidmine)** hoiab toitu kuni serveerimiseni soojana.

Kasutage seda funktsiooni, et hoida toitu kuni serveerimiseni soojana.

Saate valida kõrge või madala soojendustemperatuuri, vajutades nuppu **Üles/Alla**.



1. Vajutage nuppu **Keep Warm (Soojas hoidmine)**.
2. Valige soojendustemperatuur, vajutades nuppu **Üles/Alla**.
  1. Kõrge temp.
  2. Madal temp.
3. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.  
**Tulemus** Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud seadistusele.
  - Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi 4 korda ja vilgub teade „End” (Lõpp). Seejärel piiksub ahi ühe korra minutis.

### Soovitatud režiimi Soojas hoidmine menüü

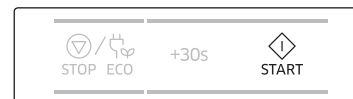
1. Kõrge temp.	Lasanje, Supp, Gratään, Vormiroog, Pitsa, Lihalõigud (Küps), Peekon, Kalaroad, Keeksid
2. Madal temp.	Pirukas, Leib, Munaroad, Lihalõigud (Toores või Pooltoores)

## ⚠ ETTEVAATUST

- Ärge kasutage seda funktsiooni külmade toitude soojendamiseks. Kasutage seda programmi ainult äsja valmistatud toidu soojashoidmiseks.
- Vältige toidu soojashoidmist liiga kaua (üle ühe tunni), kuna see jätkab küpsemist. Soe toit rikneb kiiremini.
- Ärge katke kaane ega kilega.
- Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

## Lõhnaemaldus funktsiooni kasutamine

Kasutage seda funktsiooni pärast tugeva lõhnaga toitude küpsetamist või juhul, kui ahju on tekkinud palju suitsu. Kõigepealt puhastage ahju sisemus.



Pärast puhastamise lõpetamist vajutage nuppu **Deodorisation (Lõhnaemaldus)** ja nuppu **START (KÄIVITUS)**. Kui see lõpeb, kostab neli piiksu.

## 📖 MÄRKUS

Lõhnaemalduse ajaks on määratud 5 minutit. See suureneb 30 sekundi võrra iga kord, kui vajutate nuppu **+30s**.

## 📖 MÄRKUS

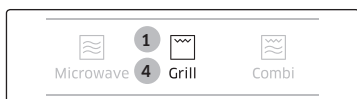
Maksimaalne lõhnaemaldusaeg on 15 minutit.

# Ahju kasutamine

## Grillimine

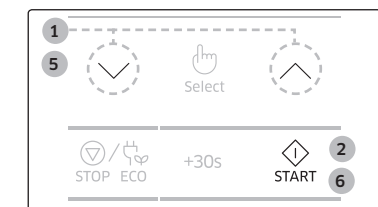
Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata.

Selle jaoks on mikrolaineahjul olemas grillrest.



1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades nuppu **Grill (Grillimine)** ja määrake eelsoojendusaeg, vajutades nuppu **Üles/Alla**.
2. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.
3. Kui grill on soojenenud, avage uks ja asetage toit restile. Sulgege uks.
4. Vajutage nuppu **Grill (Grillimine)**.
5. Valige grillimisaeg, vajutades nuppu **Üles/Alla**. Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.
6. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.

**Tulemus** Grillimine algab. Kui see on lõppenud, juhtub järgnev.  
1) Ahi piiksub neli korda.  
2) Lõpu meeldetuletussignaali piiksub 3 korda (üks kord minutis).  
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.



### MÄRKUS

Ärge muretsege, kui soojendi lülitub grillimise ajal välja ja sisse. Süsteem on loodud vältima ahju ülekuumenemist.

### ETTEVAATUST

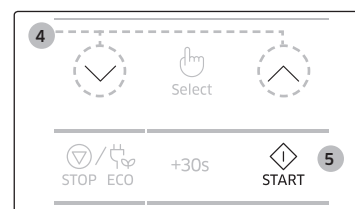
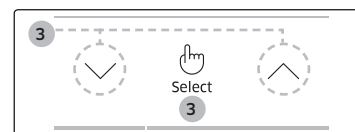
Kasutage alati pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.

## Mikrolaine ja grilli kombineerimine

Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaineküpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

### ETTEVAATUST

- Kasutage ALATI nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.
- Kasutage ahjus olevate nõude puudutamisel ALATI pajakindaid, sest nõud lähevad väga kuumaks.



1. Avage ahjuuks. Asetage toit restile ja rest pöördule. Sulgege uks.
  2. Vajutage nuppu **Combi (Kombineeritud)**.
  3. Vajutage nuppu **Üles/Alla**, kuni kuvatakse sobiv võimsustase. Seejärel vajutage nuppu **Select (Valimine)**, et võimsustase seadistada.
  4. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppu **Üles/Alla**. Maksimaalne kombineeritud küpsetamise aeg on 60 minutit.
  5. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.
- Tulemus** Kombineeritud küpsetamine algab.  
1) Ahi piiksub neli korda.  
2) Lõpu meeldetuletussignaali piiksub 3 korda (üks kord minutis).  
3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.

### MÄRKUS

Maksimaalne mikrolainete võimsus kombineeritud mikrolaine- ja grillirežiimi puhul on 600 W.

## Ooteaja valimine

Taimer seiskamist saab kasutada ooteaja automaatseks valimiseks (ilma mikrolaine küpsetuseta).

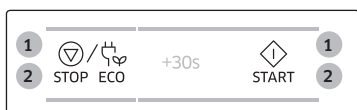
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.





1. Vajutage nuppu **Kitchen Timer (Köögitaimer)**.
2. Valige ooteaeg, vajutades nuppu **Üles/Alla**.
3. Vajutage nuppu **START (KÄIVITUS)**.  
**Tulemus** Ooteaeg käivitub. Kui see on lõppenud, juhtub järgnev.
  - Ahi piiksub neli korda.
  - Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.

## Helisignaali väljalülitamine

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

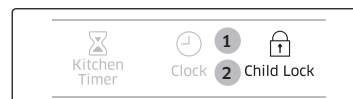



1. Vajutage samaaegselt nuppe **STOP/ECO (PEATAMINE/ENERGIASÄÄST)** ja **START (KÄIVITUS)**.  
**Tulemus** Ahi ei piiksu enam iga kord, kui nuppu vajutate.
  - Ahi piiksub neli korda.
2. Helisignaali uuesti sisselülitamiseks vajutage uuesti samaaegselt nuppe **STOP/ECO (PEATAMINE/ENERGIASÄÄST)** ja **START (KÄIVITUS)**.  
**Tulemus** Ahi piiksub iga kord, kui nuppu vajutate.
  - Ahi piiksub neli korda.

## Mikrolaineahju turvalukustus

Sellel mikrolaineahjul on spetsiaalne lapselukuprogramm, mis võimaldab ahju lukustada, nii et lapsed või kogenematud inimesed ei saa seda juhuslikult sisse lülitada.

Ahju saab lukustada igal ajal.



1. Hoidke nuppu **Child Lock (Lapselukk)** 3 sekundit all.  
**Tulemus**
  - Ahi on lukustatud (ühtki funktsiooni valida ei saa).
  - Ekraanil kuvatakse „L”.
2. Lukustuse tühistamiseks vajutage jälle korraga nuppu **Child Lock (Lapselukk)**.  
**Tulemus** Ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.

## Ahjunõude juhhis

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid „läbistama”, ilma et nad kasutatavatelt nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid.

Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoollega valida. Kui nõul leidub märke mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema.

Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaine ahjukindel	Kirjeldus
Alumiiniumfoolium	✓X	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Glasuuritud taldrik	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüesterpakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.

Nõu		Mikrolaine ahjukindel	Kirjeldus
Kiir toidupakendid	Polüstüreenopsisid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
	Paberkotid või ajalehed	X	Võivad süttida.
	Ümbertöödeldud paber või metallääred	X	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud	Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada.
	Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõrnedada.
	Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall	Nõud	X	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
	Külmikukottide sulgurid	X	
Paber	Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
	Ümbertöödeldud paber	X	Või põhjustada kaarleeki.

Nõu		Mikrolaine ahjukindel	Kirjeldus
Plast	Hoiunõud	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrge temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
	Toidukile	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
	Külmikukotid	✓X	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajaduse korral torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber		✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ : Soovitav      ✓X : Kasutage ettevaatlikult      X : Ei ole ohutu

## Küpsetusjuhised

### Mikrolained

Mikrolaineenergia läbib toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkruosakeste poolt.

Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

### Küpsetamine

#### Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud

Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, nt roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

#### Mikrolaineküpsetuseks sobivad toidud

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, nt värskeid ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

#### Katmine küpsetamise ajal

Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toit võib olla kaetud erinevatel viisidel: nt keraamilise taldriku, plastkaane või mikrolaineahjukilega.

#### Ooteajad

Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

# Küpsetusjuhised

## Küpsetusjuhised külmutatud köögivilja valmistamiseks

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga- vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni.

Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Spinat	150	600	4½-5½
	<b>Juhised</b> Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Brokoli	300	600	9-10
	<b>Juhised</b> Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Herned	300	600	7½-8½
	<b>Juhised</b> Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Rohelised oad	300	600	8-9
	<b>Juhised</b> Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (Porgandid, Herned, Mais)	300	600	7½-8½
	<b>Juhised</b> Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Köögiviljasegu (Hiinapärane)	300	600	8-9
	<b>Juhised</b> Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		

## Värske köögivilja küpsetamise juhised

Kasutage sobivaid kaanega kuumakindlaid klaasnõusid. Lisage 30-45 ml (2-3 spl) külma vett iga 250 g kohta, kui pole soovitatud teistsugust veekogust - vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga- vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saavutamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

**Näpunäide!** Lõigake köögiviljad ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Brokoli	250	800	4-4½
	500		7-7½
<b>Juhised</b> Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.			
Rooskapsas	250	800	5½-6½
	<b>Juhised</b> Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Porgandid	250	800	4½-5
	<b>Juhised</b> Lõigake porgandid ühesuurusteks tükkideks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Lillkapsas	250	800	5-5½
	500		8½-9
<b>Juhised</b> Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.			
Suvikõrvits	250	800	3½-4
	<b>Juhised</b> Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		



Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Baklažaan	250	800	3½-4
	<b>Juhised</b> Lõigake baklažaan väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahlaga. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Porrulauk	250	800	4½-5
	<b>Juhised</b> Lõigake porrulauk paksudeks viiludeks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Seened	125	800	1½-2
	250		3-3½
<b>Juhised</b> Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge lisage vett. Piserdage sidrunimahlaga. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.			
Sibulad	250	800	5½-6
	<b>Juhised</b> Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Paprika	250	800	4½-5
	<b>Juhised</b> Lõigake paprika õhukesteks ribadeks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Kartulid	250	800	4-5
	500		7½-8½
<b>Juhised</b> Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.			
Nuikapsas	250	800	5-5½
	<b>Juhised</b> Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		

### Juhised riisi ja pasta valmistamiseks

#### Riis

Kasutage suurt kaanega kuumakindlat klaasnõud – riis paisub valmimise ajal kaks korda. Küpsetage kaetult. Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid. Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

#### Pasta

Kasutage suurt kuumakindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kasutage kaant. Segage aeg-ajalt nii küpsetamise ajal kui ka pärast seda.

Katke ooteajaks kinni ja nõrutage pärast seda hoolikalt.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Valge riis (Keedetud)	250	800	16-17
	<b>Juhised</b> Lisage 500 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		
Pruun riis (Keedetud)	250	800	21-22
	<b>Juhised</b> Lisage 500 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		
Riisisegu (Riis + Vesiriis)	250	800	17-18
	<b>Juhised</b> Lisage 500 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		
Viljasegu (Riis + Teravili)	250	800	18-19
	<b>Juhised</b> Lisage 400 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		
Pasta	250	800	11-12
	<b>Juhised</b> Lisage 1000 ml külma vett. Enne serveerimist laske 5 minutit seista.		

# Küpsetusjuhhis

## Soojendamine

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti. Kasutage järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu juhisisena. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

### Paigutamine ja katmine

Vältige suurte toiduainete, nt suurte lihatükkide, soojendamist – need võivad enne keskosa soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivada. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

### Võimsustasemed ja segamine

Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 800 W, kuid mõne soojendamisel tuleb kasutada võimsust 600 W, 450 W või isegi 300 W.

Täpsemad andmed leiate tabelist.

Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapiirukad).

Segage toitu hoolikalt või keerake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamistest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajaduse korral aega veidi juurde lisada.

## Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel on kasulik vajaminev aeg tuleviku tarbeks üles märkida.

Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks läbinisti soe.

Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur ühtlustuks. Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2–4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

## Vedelike soojendamine

Pärast väljalülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajaduse korral segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

## Imikutoidu soojendamine

### Imikutoit

Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt! Jätke 2–3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri. Soovitatud serveerimistemperatuur: vahemikus 30–40 °C.

### Imikupiim

Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudeliile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatud serveerimistemperatuur: u 37 °C.

## Märkus:

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida. Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

## Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Joogid (Kohv, Tee, Vesi)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	800	1-1½ 1½-2
	<b>Juhised</b> Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/ kruus pöördalusele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt. Laske 1-2 minutit seista.		
Supp (Jahutatud)	250 g	800	3-3½
	<b>Juhised</b> Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule või kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Hautis (Jahutatud)	350 g	600	5½-6½
	<b>Juhised</b> Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Pasta kastmega (Jahutatud)	350 g	600	4½-5½
	<b>Juhised</b> Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) tasasele keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Täidetud pasta kastmega (Jahutatud)	350 g	600	5-6
	<b>Juhised</b> Pange täidetud pastatooted (nt ravioolid, tortelliinid) sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ning ka enne seisma jätmist ja serveerimist. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		
Valmistoit (Jahutatud)	350 g	600	5½-6½
	<b>Juhised</b> Pange 2-3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Enne serveerimist laske 3 minutit seista.		

# Küpsetusjuhhis

## Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (sek)
Imikutoit (Köögiviljad + Liha)	190 g	600	30
	<b>Juhised</b> Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Imikupuder (Teravili + Piim + Puuvili)	190 g	600	20
	<b>Juhised</b> Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.		
Imiku piim	100 ml	300	30-40
	200 ml		50-60
<b>Juhised</b> Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kasutage kaant. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri. Enne serveerimist laske 2-3 minutit seista.			

## sulatamine

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.

Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud.

Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.

Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Keerake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel. Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.

Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.

Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihale enne jätkamist 20 minutit seista.

Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma.

Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatitava liha kogusest. Vt järgnevat tabelit.

**Näpunäide!** Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage see toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

Umbes -18 kuni -20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhistena järgnevat tabelit.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Liha	Hakkliha	250	6½-7½
		500	10-12
	Sealihälõigud	250	7½-8½
<b>Juhised</b> Asetage liha pöördalusele. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Enne serveerimist laske 15-30 minutit seista.			

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)	
Linnuliha	Kanatükid	500 (2 tk)	180	14½-15½
	Terve kana	800	180	28-30
<b>Juhised</b> Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Enne serveerimist laske 15-60 minutit seista.				
Kala	Kalafilee	200	180	6-7
	Terve kala	400	180	12-13
<b>Juhised</b> Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke filee puhul kitsad otsad ja terve kala puhul saba alumiiniumfooliumiga. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Enne serveerimist laske 10-25 minutit seista.				
Puuviljad	Marjad	250	180	6-7
	<b>Juhised</b> Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga). Enne serveerimist laske 5-10 minutit seista.			
Sai	Kuklid	2 tk	180	½-1
	(igaüks u 50 g)	4 tk		2-2½
	Röstsai/Võileib	250	180	4½-5
	Leib (Nisu- ja Rukkijahu)	500	180	8-10
	<b>Juhised</b> Asetage kuklid ringjalt või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Keerake ümber pärast poolt sulatusaega. Enne serveerimist laske 5-20 minutit seista.			

## Grillimine

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli eelkuumutamisel 3-5 minutit pruunistub toit kiiremini.

### Ahjunõud grillimiseks

peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

### Grillimiseks sobilikud toidud

Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni- ja suitsusingiviilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused kattega röstsaiad.

### Tähtis!

Pidage meeles, et ainult grillirežiimi kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti.

# Küpsetusjuhhis

## Mikrolained + Grill

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt.

Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi: 600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

### Ahjunõud mikrolainete ja grilli kombinatsiooni kasutamisel

Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained suudavad läbida. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

### Mikrolainete ja grilli kombineerimisel sobivad toidud

Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitude puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta), ning toitude puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb keerata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

### Tähtis!

Kombineeritud režiimi (mikrolained + grill) kasutamisel tuleb toit asetada kõrgele restile, kui juhistes pole öeldud teisiti. Vt juhiseid järgnevas tabelis. Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber keerata.

## Grilli kasutamise juhised värskelt ja külmutatud toidu puhul

Eelsoojendage grill grillirežiimil 3 minutit.

Grillimisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

### ⚠ ETTEVAATUST

Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid.

Toit	Portsjoni suurus	Režiim	Küpsetusaeg (üks külg) (min)	Küpsetusaeg (teine külg) (min)
Röstviilud	4 tk (igaüks 25 g)	Ainult grill	6-8	4-5½
	<b>Juhised</b> Asetage röstsai viilud kõrgele restile üksteise kõrvale.			
Grillitud tomatid	200 g (2 tk) 400 g (4 tk)	Mikrolained + Grill	(300 W + Grill) 4½-5½ 7-8	(Ainult grill) 2-3
	<b>Juhised</b> Poolitage tomatid. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu kõrgele restile. Laske 2-3 minutit seista.			
Ahjukartulid	600 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	-
	<b>Juhised</b> Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt kõrgele restile, lõigatud pool grilli suunas.			

Toit	Portsjoni suurus	Režiim	Küpsetusaeg (üks külg) (min)	Küpsetusaeg (teine külg) (min)
Ahjuõunad	1 õun (u 200 g)	300 W + Grill	4-4½	-
	2 õuna (u 400 g)		6-7	
<b>Juhised</b> Puhastage õunad ning täitke need rosinatega ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad siledapõhjalisse kuumakindlasse klaasnõusse. Asetage nõu madalale restile.				
Kanatükid	450-500 g (2 tk)	300 W + Grill	10-12	12-13
	<b>Juhised</b> Pintseldage kanatükid õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt kõrgele restile. Pärast grillimist laske 2-3 minutit seista.			
Grillkana	1200 g	Mikrolained + Grill	(450 W + Grill)	(300 W + Grill)
			22-24	23-25
<b>Juhised</b> Pintseldage kana õli ja maitseainetega. Pange ahjukindlasse nõusse ja asetage pöördalusele. Laske pärast grillimist 5 minutit seista.				

## Näpunäited ja nipid

### Või sulatamine

Pange 50 g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30-40 sekundit 800 W juures, kuni või on sulanud.

### Šokolaadi sulatamine

Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3-5 minutit 450 W juures, kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!  
**Suhkrustunud mee sulatamine**  
Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 20-30 sekundit 300 W juures kuni mesi on sulanud.

### Želatiini sulatamine

Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kuumakindlasse klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Pärast sulatamist segage.

### Glasuuri/katte valmistamine (kookidele)

Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkruga ja 250 ml külma veega. Küpsetage kaaneta kuumakindlas klaasnõus 3½-4½ minutit 800 W juures, kuni glasuur/vaap on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

## Küpsetusjuhhis

### Moosi valmistamine

Pange 600 g puuvilju (võib erinevaid marju) sobiva suurusega kaanega kuumakindlasse klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetuna 10–12 minutit 800 W juures.

Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske 5 minutit seista.

### Pudingi valmistamine

Segage pudingipulber suhkruga ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhiseid ning segage korralikult. Kasutage sobiva suurusega kaanega kuumakindlat klaasnõud. Küpsetage kaetuna 6½–7½ minutit 800 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt.

### Mandlilaastude pruunistamine

Pange 30 g mandlilaastud ühtlase kihina keskmise suurusega keraamilisele taldrükule.

Pruunistage 3½–4½ minutit 600 W juures, segage korduvalt.

Laske ahjus 2–3 minutit seista. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

## Veaotsing

### Veaotsing

Kui leiate oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

Probleem	Põhjus	Toiming
Üldine		
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	Võõrkeha võib olla nuppude vahele kinni jäänud.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
	Puutetundlikud mudelid: välispinnal on niiskust.	Kuivatage välispind.
	Lapselukk on aktiveeritud.	Inaktiveerige lapselukk.
Kellaega ei kuvata.	Energiasäästufunktsioon on aktiveeritud.	Lülitage energiasäästufunktsioon välja.
Ahi ei tööta.	Seade ei saa toidet.	Veenduge, et seade oleks vooluvõrgus.
	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
	Luugi avamismehhanismil on võõrkeha.	Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti.
Ahi seiskub töötamise ajal.	Kasutaja on avanud ukse, et toit ümber keerata.	Pärast toidu ümberkeeramist vajutage toimingut käivitamiseks uuesti nuppu <b>START (KÄIVITUS)</b> .



Probleem	Põhjus	Toiming
Toide lülitub töötamise ajal välja.	Ahi on küpsetanud liiga kaua aega.	Laske ahjul pärast pikaajalist küpsetamist jahtuda.
	Jahutusventilaator ei tööta.	Kuulake jahutusventilaatori heli.
	Proovige ahju käitada, ilma et selles oleks toitu.	Pange toit ahju.
	Ahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Ahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Samas elektrikontaktis kasutatakse mitut pistikut.	Kasutage ahju jaoks eraldi elektrikontakti.
Töötamise ajal kostab paukuvat heli ja ahi ei tööta.	Hermeetiliselt suletud toidu valmistamine või kaanega nõu kasutamine võib põhjustada paukuvat heli.	Ärge kasutage hermeetiliselt suletud nõusid, kuna need võivad küpsetamise ajal sisu paisumise tõttu plahvatada.
Ahju välispind muutub töötamise ajal liiga kuumaks.	Ahju jaoks pole piisavalt ventileerimisruumi.	Ahju esi- ja tagaküljel on ventileerimiseks sisse- ja väljalaskeavad. Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
	Ahju peal on esemeid.	Eemaldage ahjult kõik esemed.
Luuki ei saa korralikult avada.	Toidujäägid on jäänud luugi ja ahju sisepinna vahele.	Puhastage ahi ja seejärel avage luuk.

Probleem	Põhjus	Toiming
Kuumutamine ja soojendusfunktsioon ei tööta korralikult.	Ahi ei pruugi töötada, kui valmistate korraga liiga suurt kogust toitu või kasutate sobimatuid nõusid.	Pange tassitais vett mikrolaineahjukindlasse nõusse ja käitage mikrolainerežiimi 1-2 minutit, et kontrollida, kas vesi kuumeneb. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage siledapõhjalist küpsetusnõud.
Sulatusfunktsioon ei tööta.	Valmistate korraga liiga suurt kogust toitu.	Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti.
Sisetuli valgustab nõrgalt või ei sütti.	Luuk on jäetud pikaks ajaks lahti.	Sisetuli võib energiasäästufunktsiooni kasutamise ajal automaatselt kustuda. Sulgege ja avage uks uuesti või vajutage nuppu <b>STOP/ECO (PEATAMINE/ ENERGIASÄÄST)</b> .
	Sisetuli on määrdunud.	Puhastage ahju sisemus ja kontrollige uuesti.
Küpsetamise ajal kõlab piiksumist.	Automaatse küpsetamise funktsiooni kasutamisel tähendab piiksumine, et sulatamise ajal on aeg toit ümber keerata.	Pärast toidu ümberkeeramist vajutage toimingut jätkamiseks uuesti nuppu <b>START (KÄIVITUS)</b> .
Ahi pole loodis.	Ahi on paigaldatud ebatasasele pinnale.	Paigaldage ahi kindlasti tasasele ja stabiilsele pinnale.
Küpsetamise ajal tekivad sädemed.	Ahju-/ sulatusfunktsioonide ajal kasutatakse metallnõusid.	Ärge kasutage metallnõusid.

# Veaotsing

Probleem	Põhjus	Toiming
Toite ühendamisel hakkab ahi kohe tööle.	Luuk pole korralikult suletud.	Sulgege luuk ja kontrollige uuesti.
Ahjult saab elektrit.	Toide või elektrikontakt pole korralikult maandatud.	Veenduge, et toide ja elektrikontakt oleks korralikult maandatud.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Vesi tilgub.</li> <li>Uksepraost väljub auru.</li> <li>Vesi jääb ahju.</li> </ol>	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See pole ahju talitlushäire.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.
Heledus ahjus on muutlik.	Heledus muutub olenevalt sellest, kuidas muutub väljundvõimsus funktsiooni kohaselt.	Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal pole talitlushäired. See pole ahju talitlushäire.
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab endiselt.	Ahju ventileerimiseks jätkab jahutusventilaator tööd umbes kolm minutit pärast küpsetamise lõpetamist.	See pole ahju talitlushäire.

Probleem	Põhjus	Toiming
<b>Pöördalus</b>		
Pöördalus liigub pöörlemise ajal paigast või lõpetab pöörlemise.	Pöördtugi puudub või pole korralikult paigas.	Paigaldage pöördtugi ja proovige seejärel uuesti.
Pöördalus lohiseb pöörlemise ajal.	Pöördtugi pole korralikult paigas, alusel on liiga palju toitu või nõu on liiga suur ja puudutab mikrolaineahju sisekülgi.	Reguleerige toidu kogust ja ärge kasutage liiga suuri nõusid.
Pöördalus kõriseb pöörlemise ajal ja tekitab müra.	Ahju põhja on kinni jäänud toidujääke.	Eemaldage ahju põhjast kinnijäänud toidujäägid.
<b>Grillimine</b>		
Töötamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Ahju esmakordse kasutamise ajal võib kuumutuselementidest suitsu eralduda.	See pole talitlushäire ja peaks kaduma 2-3 minutilise ahjukasutuse järel.
	Kuumutuselementidel on toitu.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel eemaldage toidujäägid kuumutuselementidelt.
	Toit on grillile liiga lähedal.	Pange toit küpsetamise ajal piisavalt eemale.
	Toit pole korralikult ette valmistatud ja/või asetatud.	Veenduge, et toit oleks korralikult ette valmistatud ja asetatud.

Probleem	Põhjus	Toiming
<b>Ahi</b>		
Ahi ei kuumene.	Luuk on avatud.	Sulgege luuk ja proovige uuesti.
Eelsoojendamise ajal tuleb ahjust suitsu.	Ahju esmakordse kasutamise ajal võib kuumutuselementidest suitsu eralduda.	See pole talitlushäire ja peaks kaduma 2-3 minutilise ahjukasutuse järel.
	Kuumutuselementidel on toitu.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel eemaldage toidujäägid kuumutuselementidelt.
Ahju kasutamisel on tunda põlemis- või plastilõhna.	Kasutate plastist või mittekuumuskindlat nõud.	Kasutage kõrge temperatuuri jaoks kasutamiseks sobivaid klaasnõusid.
Ahjust tuleb halba lõhna.	Toidujäägid või plast on sulanud ja ahju sisepinnale kinni jäänud.	Kasutage aurufunktsiooni ja pühkige kuiva lapiga puhtaks. Lõhna kiiremaks eemaldamiseks võite panna ahju sidruniviilu ja ahju käivitada.

Probleem	Põhjus	Toiming
Ahi ei küpseta korralikult.	Ahju ust on küpsetamise ajal sageli avatud.	Kui avate ust liiga sageli, langeb ahju sisetemperatuur ja see võib küpsetustulemust mõjutada.
	Ahju juhtelemendid pole õigesti seadistatud.	Seadistage ahju juhtelemendid õigesti ja proovige uuesti.
	Grill või muud tarvikud pole õigesti sisestatud.	Sisestage tarvikud õigesti.
	Kasutate valet tüüpi või vale suurusega nõusid.	Kasutage sobivaid siledapõhjalisi nõusid.

## Veaotsing

### Teabekood

Kontrollkood	Põhjus	Toiming
C-10	Küpsetusandurit tuleb kontrollida.	Vajutage nuppu <b>STOP/ECO (PEATAMINE/ENERGIASÄÄST)</b> ja tehke toiming uuesti. Kui viga ilmneb uuesti, lülitage mikrolaineahi 30 sekundiks välja ja proovige uuesti seadistada.
C-20	Temperatuuriandurit tuleb kontrollida.	Kui viga ilmneb uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.
C-21	Temperatuuriandur tuvastas seadistusest kõrgema temperatuuri.	Lülitage mikrolaineahi välja, et toode jahutada, seejärel proovige uuesti seadistada. Kui viga ilmneb uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.
C-d0	Juhtnuppe vajutatakse üle 10 sekundi.	Puhastage nupud ja veenduge, et need pole märjad. Kui viga ilmneb uuesti, lülitage mikrolaineahi 30 sekundiks välja ja proovige uuesti seadistada. Kui viga ilmneb uuesti, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.

### MÄRKUS

Kui ülaltoodud juhised ei aita probleemi lahendada, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega.

## Tehnilised andmed

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.

Mudel	MG23J5133**
Toiteallikas	230 V, ~50 Hz
Energiatarve Mikrolained Grillimine Maksimaalne võimsus	1200 W 1100 W 2300 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Mõõtmed (L x K x S) Väline Ahju õõnsus	489 x 275 x 354 mm 330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Mass Neto	U 13,5 kg

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.  
KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>



DE68-04328V-00