

MG23F301T**
MG23F302T**

Mikrolaineahi

Omaniku juhend ja toiduvalmistamisjuhised

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Käesolev juhend on valmistatud 100 % ümbertöödeldud paberist.

kujutle võimalusi

Täname, et ostsite selle Samsungi toote.
Täielikuma teenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil

www.samsung.com/register
















SAMSUNG

KUIDAS KÄESOLEVAT JUHENDIT KASUTADA

Olete ostnud SAMSUNGi mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta:

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

SÜMBOLITE JA IKOONIDE LEGEND

	HOIATUS	Ebaõige ja hoolimatu kasutamine võib kaasa tuua tõsiseid kehavigastusi või surma.	
	ETTEVAATUST	Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua kergemaid kehavigastusi või vara kahjustumist.	
	Hoiatus; tuleoht		Hoiatus; tuline pind
	Hoiatus; elekter		Hoiatus; plahvatusohtlik materjal
	ÄRGE üritage.		ÄRGE puutuge.
	ÄRGE võtke lahti.		Järgige juhiseid täpselt.
	Eemaldage toitepistik seinakontaktist.		Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade oleks maandatud.
	Abi saamiseks helistage teenindusse.		Märkus
	Tähtis		

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES.

Veenduge, et neid ohutusjuhiseid alati järgitaks.

Enne ahju kasutamist veenduge, et järgiksite alltoodud juhiseid.

HOIATUS (ainult mikrolainefunktsioon)

- HOIATUS.** Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle ära 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.
- Seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks.

★ **HOIATUS.** 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja väimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.

★ 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 soojenduskohtide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohtu.

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

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

★ **HOIATUS.** 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.

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

☐ Seadet ei tohi paigaldada autodesse, järelhaagistesse ega muudesse sõidukitesse.

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

★ Veenduge, et lapsed seadmega ei mängiks.

✍ Kui toitejuhe on katki, peab selle ohutuse tagamiseks asendama tootja, selle hooldusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isik.

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

☐ Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

★ 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 10 minutit kuumutada vett.

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

★ Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.

☐ See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

⚠ **HOIATUS** (ainult ahjufunktsioon – valikuline)

☐ **HOIATUS.** kui seade töötab kombineeritud režiimil, siis 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.** Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

☐ Aurupuhastit ei tohi kasutada.

☒ **HOIATUS.** Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.

★ **HOIATUS.** Seade ja selle juurde kuuluvad tarvikud lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoolikalt tuleb jälgida, et kütteelemente ei puudutataks. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

★ 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed teostada seadme puhastust ja hooldust.

☒ Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.

☒ Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

☒ Seadme töötamisel võib selle ukse välispind kuumeneda.

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

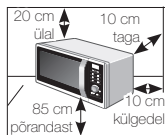
☒ Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemide kaudu.

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 töötlemiseks, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed. B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks kodus majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

MIKROLAINEAHJU PAIGALDAMINE

Paigutage ahi tasasele pinnale, põrandast 85 cm kõrgemale. Pind peaks olema piisavalt tugev, et ahju raskusele vastu pidada.

1. Ahju paigaldamisel veenduge, et ahju taha ja külgedele jääks vähemalt 10 cm (4 tolli) vaba ruumi ning ahju kohale vähemalt 20 cm (8 tolli) vaba ruumi.



2. Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid.
 3. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, kas pöördalus pöörleb vabalt. (ainult pöördalusega mudeli puhul)
 4. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.
- ☑ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab ohu vältimiseks selle välja vahetama tootja, tema hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik. Isikliku ohutuse tagamiseks ühendage kaabel sobivasse maandatud vahelduvvooluga pistikupesasse.
 - ☑ Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja või niiskesse kohta, näiteks tavalise ahju

või radiaatori lähedusse. Järgige täpselt ahju elektritoite kohta käivaid andmeid; kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema samasugune nagu ahjuga kaasas olev toitejuhe. Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige ahju sisemus ja uksetihendid niiske lapiga puhtaks.

MIKROLAINEAHJU PUHASTAMINE

Järgmisi mikrolaineahju osi tuleb puhastada regulaarselt, et vältida rasva- ja toidujäätmete kihi moodustumist:

- Sise- ja välispinnad
- Uks ja uksetihendid
- Pöördalus ja pöördtugi (ainult pöördalusega mudelid)

- ☑ **ALATI** jälgige, et uksetihendid oleksid puhtad ja et uks sulguks korralikult.
- ☑ Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

1. Puhastage ahju välispindu pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage.
2. Eemaldage ahju sisepindadelt kõik


pritsmed ja plekid seebivees niisutatud lapiga. Loputage ja kuivatage.

3. Kinnijäänud toiduosakeste ja halva lõhna eemaldamiseks asetage ahju tassitais lahjendatud sidrunimahla ja kuumutage maksimaalsel võimsusel kümme minutit.

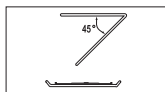
4. Peske nõudepesumasinakindlat taldrikut vastavalt vajadusele.

 **ÄRGE** laske vett ventilatsioonivõlvikesse tilkuda. **ÄRGE KUNAGI** kasutage mis tahes abrasiivseid tooteid ega kemikaale. Eriti tähelepanelik olge uksetihendite puhastamisel ning jälgige, et toiduosakesed:

- Ei koguneks
- Ei takistaks ukse korralikku sulgumist

 **Puhastage** mikrolaineahju sisemust kohe pärast iga kasutust õrna pesulahusega, kuid laske vigastuste vältimiseks mikrolaineahjul eelnevalt maha jahtuda.

Ahjuõõnsuse ülemise osa puhastamisel tuleks kütteelementi 45 ° võrra allapoole keerata ja alles siis puhastada. (Ainult pöördkuumutiga mudelid)




MIKROLAINEAHJU HOIDMINE JA PARANDAMINE

Mikrolaineahju hoidmisel või teenindusse viimisel tuleks meeles pidada järgmist. Ahju ei tohi kasutada, kui üks või uksetihendid on kahjustatud:

- Katkine hing
- Kahjustunud tihendid
- Väändunud või kõverdunud korpus

Parandustöid tohib läbi viia ainult kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik.

 **ÄRGE KUNAGI** eemaldage ahju küljest väliskorpust. Kui ahi on rikkis ja vajab parandamist või kui teil on kahtlusi selle seisukorra osas:

- Eemaldage pistik seinakontaktist
- Pöörduge lähimasse müügijärgsesse teeninduskeskusesse

 Kui soovite ahju ajutiselt hoiupaika panna, valige selleks kuiv ja tolmuvaba koht.

Põhjus: tolm ja niiskus võivad ahju töötavaid osi oluliselt kahjustada.

 See mikrolaineahi pole ette nähtud kommertskasutuseks.

☞ Ohutuse eesmärgil ei tohi lambipirni ise välja vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud teeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

! HOIATUS					
	Seadet tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja.	✓	✓	✓	✓
	Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.	✓	✓	✓	✓
	Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid.	✓	✓	✓	✓
	Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.	✓	✓	✓	✓
	See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.	✓	✓	✓	✓
	Eemaldage seinakontaktidelt ja pistikutelt kuiva lapiga regulaarselt tolm, vesi või praht.	✓	✓	✓	✓
	Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.	✓	✓	✓	✓
	Gaasilekke korral (propaan, LP-gaas jne.) õhutage ruum kohe; ärge toitepistikut puudutage.	✓	✓	✓	✓
	Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega.	✓	✓	✓	✓
	Ärge lülitage seadet välja toitepistikut eemaldades ajal, mil seade töötab.	✓	✓	✓	✓

	Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
	Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge.	✓	✓	✓	✓
	Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, näiteks kraanikausi või klaasist esemete, kohale.	✓	✓		
	Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, aurupuhastit või kõrgsurvepuhastit.	✓	✓	✓	✓
	Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad.	✓	✓		✓
	Lükake toitepistik kindlalt seinakontakti. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot.	✓	✓	✓	
	Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha.	✓	✓	✓	
	Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
	Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.	✓	✓		
	Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.	✓	✓	✓	
	Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, näiteks putukatõrjevahendeid.	✓	✓		
	Ärge hoidke ahju peal süttivaid vahendeid. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.	✓		✓	✓



<input checked="" type="checkbox"/>	Hoidke lapsed ukse avamise ja sulgemise ajal sellest eemal, sest nad võivad end selle vastu ära lüüa või sõrmed ukse vahele jätta.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	HOIATUS. Jooke mikrolaineahjus kuumutades võivad need äkiliselt keema tõusta, seetõttu tuleb nõu käsitlemisel olla ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST. <ul style="list-style-type: none"> Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit. Katke koht puhta, kuiva sidemega. Ärge kandke kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid. 	✓	✓	✓	✓

⚠ ETTEVAATUST					
<input checked="" type="checkbox"/>	Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolaineahju jaoks ette nähtud; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeääriga lauanõusid, suhkrutange, kahvleid vms. Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklaambrid. Põhjus: Tekkivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ärge kasutage mikrolaineahju paberi või riete kuivatamiseks.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkleid, tomateid jms.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. Kuna kuum õhk püüab seadmest väljuda, võivad need süttida. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 minutit pärast kuumutamise lõppu seista.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Vältimaks kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.			✓	
<input type="checkbox"/>	Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Alati, kui mikrolaineahi on kogemata sisse lülitatud, on soovitatav mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Paigaldage ahi vastavalt selles juhendis toodud vahekaugustele. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.	✓	✓	✓	





ETTEVAATUSABINÕUD, ET VÄLTIDA KOKKUPUUDET LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA (AINULT MIKROLAINEFUNKTSIOONI PUHUL)

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- (a) Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega, püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) ega turvaluku avadesse midagi sisestada.
- (b) ÄRGE pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist niiske lapiga ning seejärel kuivatage pehme kuiva lapiga.
- (c) ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahjutehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulgub õigesti ja järgmistel osadel pole kahjustusi:
 - (1) uks (kõveras)
 - (2) uksehinged (katki või logisevad)
 - (3) uksetihendid ja tihendite pinnad
- (d) Oskusteta isikud ei tohi ahju reguleerida ega parandada; seda võib teha ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

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

- (a) Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepide, välispaneel või juhtpaneel.
 - (b) Katkine või puuduv alus, juhtrullik, ajam või traatrest.
- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbel ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Kasutusjuhendis toodud hoiatused ja ohutusjuhised ei pruugi kajastada kõiki võimalikke olukordi ja tingimusi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.

- Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudelid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodetest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatusühised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet aadressil www.samsung.com.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, mis võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.



ÕIGE VIIS TOOTE KASUTUSELT KÕRVALDAMISEKS (ELEKTRILISTE JA ELEKTROONILISTE SEADMETE JÄÄTMED)

(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Sellel tähistusel 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 taaskringlusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjal 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.


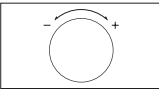
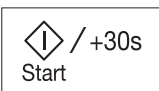


SISUKORD


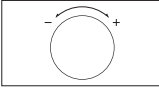

Kiirjuhend	11
Ahi.....	12
Esipaneel.....	12
Tarvikud.....	13
Aja seadistamine	14
Mikrolaineahju tööpõhimõtted	14
Ahju korraliku töö kontrollimine.....	15
Küpsetamine/Soojendamine	15
Võimsustasemed	16
Lõhnaeemaldusfunktsioon	16
Küpsetusaja reguleerimine	16
Küpsetamise katkestamine	16
Energiasäästurežiimi seadistamine	16
Tervisliku toiduvalmistamise funktsioonide kasutamine	17
Tervisliku toiduvalmistamise programmide kasutamine: köögi- ja teraviljad	17
Tervisliku toiduvalmistamise programmide kasutamine: linnu- ja kalaliha	18
Auruga küpsetamise juhend (ainult mudelid MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*)....	19
Krõbestusosaluse kasutamine (ainult mudelid MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*)....	21
Käsitsi krõbeda küpsetuse programmid.....	21
Automaatse sulatuse kasutamine	22
Automaatsulatuse programmide kasutamine	23
Minu taldriku funktsiooni kasutamine	23
Minu taldriku programmide kasutamine	23
Tarvikute valimine.....	24
Grillimine.....	24
Mikrolaine ja grilli kombineerimine	24
Helisignaali väljalülitamine	25
Mikrolaineahju turvalukustus	25
Ahjunõude juhised.....	26
Küpsetusjuhised.....	27
Mida teha, kui teil on seadme töö suhtes kahtlusi	35
Tehnilised andmed.....	35

KIIRJUHEND


Kui soovite toitu valmistada, toimige järgmiselt.

1. Pange toit ahju.
Valige võimsus, vajutades üks või mitu korda **mikrolainenuppu** (☰).
2. Valige toiduvalmistamise aeg, keerates **valimisketast** vajaduse järgi.
3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏪).
Tulemus Küpsetamine algab. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

Kui soovite toitu kiiresti automaatselt sulatada, toimige järgmiselt.

1. Asetage külmutatud toit ahju.
Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda nuppu **kiirsulatuse nuppu** (☾☾).
2. Valige kaal, keerates **valimisketast** vajaduse järgi.
3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏪).

Kui soovite lisada 30 sekundit.

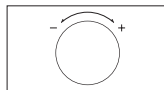
- Jätke toit ahju.
Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks või mitu korda **+30s**.

Kui soovite toitu grillida.

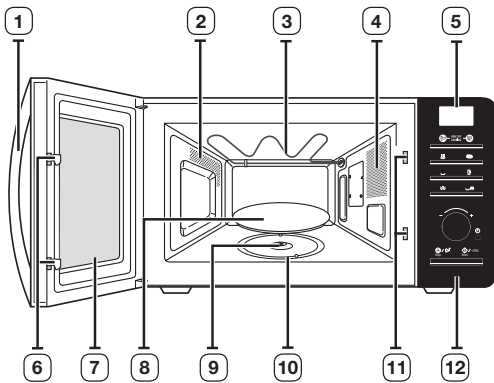
1. Vajutage **grillinuppu** (↯).



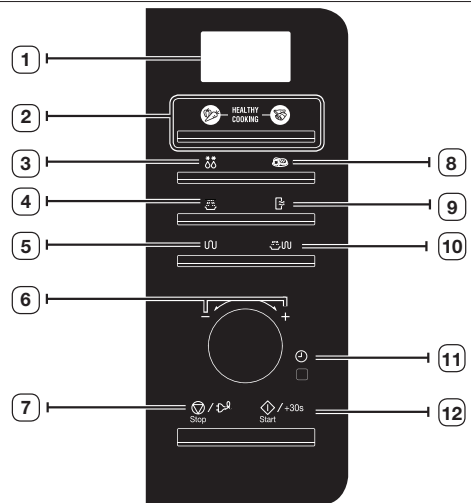
2. Valige toiduvalmistamise aeg, keerates **valimisketast** vajaduse järgi.



3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (↲).

**AHI**

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1. UKSEÄEPIDE | 7. UKS |
| 2. VENTILATSIOONIAVAD | 8. PÖÖRDALUS |
| 3. GRILL | 9. AJAM |
| 4. VALGUSTUS | 10. PÖÖRDTUGI |
| 5. EKRAAN | 11. TURVALUKU AVAD |
| 6. UKSE SULGURID | 12. ESIPANEEL |

ESIPANEEL

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. EKRAAN | 7. STOPP-/
ENERGIASÄÄSTUNUPP |
| 2. NUPP TERVISLIK
TOIDUVALMISTAMINE | 8. MINU TALDRIKU NUPP |
| 3. KIIRSULATUSNUPP | 9. LÖHNAEEMALDUSE NUPP |
| 4. MIKROLAINENUPP | 10. MIKROLAINE- + GRILLINUPP |
| 5. GRILLINUPP | 11. KELLA SEADISTAMISE NUPP |
| 6. VALIMISKETAS
(KAAL/PORTSJON/AEG) | 12. NUPP START/+30s |

TARVIKUD

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

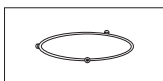
- 1. Ajam**, mis on paigutatud ahju põhjas asuvale mootorivõllile.

Eesmärk: ajam paneb pöörlema pöördaluse.



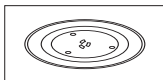
- 2. Pöördtugi** tuleb paigutada ahju põhja keskele.

Eesmärk: pöördtugi toetab pöördalust.



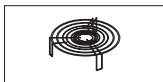
- 3. Pöördalus** tuleb paigutada pöördtoele nii, et selle keskosa sobituks ajamile.

Eesmärk: pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada.



- 4. Grillrest** tuleb asetada pöördalusele.

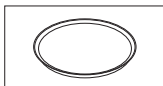
Eesmärk: Metallresti saab kasutada nii grillimisel kui ka kombineeritud küpsetamisel.



- 5. Krõbestamisalus**, vt lk 21–22.

(ainult mudelid MG23F301TC*,MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*)

Eesmärk: krõbestamisalust kasutatakse toidu paremini pruunistamiseks mikrolainefunktsiooni või grilli kombineeritud toiduvalmistamisrežiimides. See aitab hoida leht- ja pitsaaigna krõbedana.

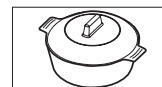


- ÄRGE** kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ega pöördaluseta.

- 6. Aurutaja**, vt lk 19–21.


(ainult mudelid MG23F301TF*, MG23F301TJ*,MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

Eesmärk: plastist aurutaja on mõeldud kasutamiseks aurutusfunktsiooniga.



- ÄRGE** kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ega pöördaluseta.

- ÄRGE** kasutage aurutajaga **grilli-** (㉟) või **kombineeritud** (㉟㉟) režiimi.

Režiim	ML (㉟)	GRILL (㉟)	KOMBINEERITUD (㉟㉟)
 (Aurutaja)	O	X	X

AJA SEADISTAMINE

Teie mikrolaineahjul on sisseehitatud kell. Sisselülitamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „:0“, „88:88“ või „12:00“.

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

- Mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel
- Pärast voolukatkestust

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

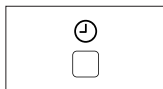
Automaatne energiasäästufunktsioon

Kui seade on kahe seadistuse vahel või töötab ajutiselt peatatud olekus ja te ei vali ühtegi funktsiooni, siis funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell. Kui ahju uks on olnud kauem kui viis minutit lahti, siis ahju tuli kustub.

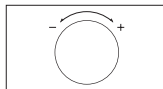
1. Kellaaja kuvamiseks...

24-tunnises vormingus
12-tunnises vormingus

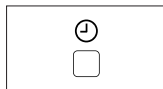
Vajutage üks või kaks korda **kellanuppu** (⏸).



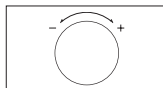
2. Keerake **valimisketast** ja määrake tunnid.



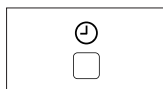
3. Vajutage **kellanuppu** (⏸).



4. Keerake **valimisketast** ja määrake minutid.



5. Vajutage **kellanuppu** (⏸).



MIKROLAINEAHJU TÖÖPÕHIMÕTTED

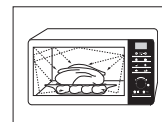
Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Vabastatud energia võimaldab valmistada ja soojendada toitu nii, et selle vorm ega värv ei muutu.

Mikrolaineahju saate kasutada:

- sulatamiseks (kätsiti ja automaatselt)
- küpsetamiseks
- soojendamiseks

Toiduvalmistamise põhimõte

1. Magnetroni tekitatud mikrolained jaotuvad ühtlaselt, kuna toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu küpseb toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm 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)



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 järgmine:

- toidu ühtlane küpsemine kuni keskosani
- sama temperatuur kogu toidus

AHJU KORRALIKU TÖÖ KONTROLLIMINE

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

Avage ahju uks, tõmmates selle paremas servas asuvat käepidet. Asetage pöördalusele klaas veega. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage **mikrolainenuppu** (☰).

Tulemus Kuvatakse 800 W (maksimaalne küpsetusvõimsus) tähis.




2. Seadke ajaks 4–5 minutit, keerates valimisketast, ja vajutage nuppu **Start/+30s** (↕).

Tulemus Ahju valgustus süttib ja pöördalus hakkab pöörlema.

- 1) Toiduvalmistamine algab. Selle lõppedes piiksub ahi neli korda.
- 2) Lõpu meeldetuletussignaali piiksub 3 korda (üks kord minutis).
- 3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.



 Ahi tuleb ühendada sobivasse elektrikontakti. Pöördalus peab olema ahjus omal kohal. Kui kasutate muud kui maksimaalset võimsustaset, kulub vee keemaminekuks kauem aega.

KÜPSETAMINE/SOOJENDAMINE

Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks. Kui te ahju juurest lahkute, kontrollige ALATI ahju küpsetusseadeid. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele. Seejärel sulgege uks.

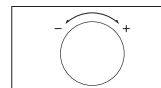
1. Vajutage **mikrolainenuppu** (☰).

Tulemus Kuvatakse 800 W (maksimaalne küpsetusvõimsus) tähis. Valige sobiv võimsus, vajutades uuesti **mikrolainenuppu** (☰), kuni kuvatakse sobiv vattide arv. Vaadake võimsustasemetabelit.



2. Valige toiduvalmistamise aeg, keerates **valimisketast**.

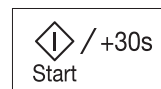
Tulemus Kuvatakse toiduvalmistamise aeg.




3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (↕).

Tulemus Ahju valgustus süttib ja pöördalus hakkab pöörlema.

- 1) Toiduvalmistamine algab. Selle lõppedes piiksub ahi neli korda.
- 2) Lõpu meeldetuletussignaali piiksub 3 korda (üks kord minutis).
- 3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.



 **Kunagi** ei tohi mikrolaineahju tühjalt sisse lülitada.

 Juhul kui soovite toitu lühiajaliselt maksimaalse võimsuse juures (800 W) kuumutada, vajutage nuppu **+30s**. Samale nupule vajutades saate küpsetusaega 30 sekundi kaupa pikendada. Ahi käivitub koheselt.



VÖIMSUSTASEMED

Valige sobiv võimsustase alltoodud valikute seast.

Võimsustase	Väljund	
	MIKROLAINE	GRILL
KÕRGE	800 W	-
KESKISELT KÕRGE	600 W	-
KESKINE	450 W	-
KESKISELT MADAL	300 W	-
SULATAMINE (☉)	180 W	-
MADAL/SOOJASHOIDMINE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINEERITUD I (☉☉)	600 W	1100 W
KOMBINEERITUD II (☉☉)	450 W	1100 W
KOMBINEERITUD III (☉☉)	300 W	1100 W

- Kui valite kõrgema võimsustaseme, peate küpsetusaega lühendama.
- Kui valite madalama võimsustaseme, peate küpsetusaega pikendama.

LÕHNAEEMALDUSFUNKTSIOON

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

Kui olete puhastamise lõpetanud, vajutage **lõhnaeemalduse** nuppu (☹). Kostab neli piiksu.



- Lõhnaeemalduse ajaks on määratud 5 minutit. See suureneb 30 sekundi võrra iga kord, kui vajutate nuppu **+30s**.
- Maksimaalne lõhnaeemaldusaeg on 15 minutit.

KÜPSETUSAJA REGULEERIMINE

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

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



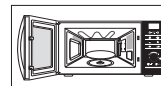
KÜPSETAMISE KATKESTAMINE

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

1. Ajutiseks peatamiseks toimige järgmiselt.

1) Avage uks.

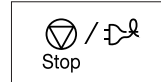
Tulemus Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage uuesti nuppu (☹).



2) Vajutage nuppu **Stop** (☹).

Tulemus Küpsetamine katkeb. Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti nuppu (☹).

2. Lõplikuks peatamiseks: vajutage nuppu **Stopp** (☹).



Tulemus Küpsetamine peatub. Kui soovite küpsetusseadeid tühistada, vajutage uuesti nuppu **Peatamine** (☹).

- Kõiki seadeid võite tühistada ka enne küpsetamise alustamist, vajutades lihtsalt nuppu **Peatamine** (☹).

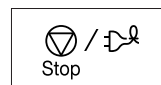
ENERGIASÄÄSTUREŽIIMI SEADISTAMINE

Ahjul on energiasäästurežiim. See programm säästab elektrienergiat ajal, mil ahju ei kasutata. Kui ahju ei kasutata, on tavaliseks olekuks ooterežiim ja kella kuvamine.

- Vajutage **energiasäästunuppu** (☹).

Tulemus Ekraan lülitub välja.

- Energiasäästurežiimist lahkumiseks avage uks või vajutage **energiasäästunuppu** (☹), seejärel kuvatakse ekraanil praegune kellaeg. Ahi on kasutamiseks valmis.



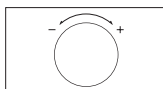
TERVISLIKU TOIDUVALMISTAMISE FUNKTSIOONIDE KASUTAMINE

Tervisliku toiduvalmistamise funktsioonil on 20 eelprogrammeeritud küpsetusaega. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valima ei pea. Saate valida portsjoni, keerates **valimisketast**. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda nuppu **Tervislik toiduvalmistamine** (🍴) või **Tervislik toiduvalmistamine** (🍴).



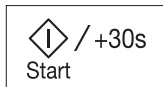
2. Valige portsjoni suurus, keerates **valimisketast**. (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)



3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏪).

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.



📄 Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.



TERVISLIKU TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMMIDE KASUTAMINE: KÖÖGI- JA TERAVILJAD

Selles tabelis on toodud 12 tervisliku dieettoidu automaatprogrammi köögiviljade või teraviljade valmistamiseks. Lisatud on kogused, ooteajad ja vastavad soovitused.

Programmid 1–10 töötavad ainult mikrolaineenergiaga. Programmid 11–12 töötavad mikrolaine- ja grillifunktsiooni kombineerides.




Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1	Brokoli	250 500	1-2	Loputage ja puhastage värske brokoli ning tükeldage õisikud. Asetage need ühtlaselt kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett, kui valmistate 250 g, ning 60–75 ml (4–5 spl), kui valmistate 500 g. Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist.
2	Porgandid	250	1-2	Loputage ja puhastage porgandid ja viilutage ühtlaselt. Asetage need ühtlaselt kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 250 g valmistamisel. Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist.
3	Rohelised herned	250	1-2	Loputage ja puhastage herned. Asetage need ühtlaselt kaanega klaasnõusse. Lisage 30 ml (2 spl) vett 250 g valmistamisel. Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist.
4	Spinat	150	1-2	Loputage ja puhastage spinat. Asetage see kaanega klaasnõusse. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega. Segage pärast küpsetamist.






Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
5	Maisitõlvik 	250 (1 tk)	1-2	Loputage ja puhastage maisitõlvikud ning asetage need ovaalsesse klaasnõusse. Katke mikrolaineahjukilega ja augustage see.
6	Kooritud kartulid 	250 500	2-3	Peske ja koorige kartulid ning lõigake need ühesuuruseks. Asetage need kaanega klaasnõusse. Lisage 45–60 ml vett (3–4 supilusikat). Asetage kauss pöördaluse keskele. Katke kaanega.
7	Pruun riis (blanšeeritud) 	125	5-10	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (¼ l). Katke kaanega. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed.
8	Täistera-makaronid 	125	1	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjunõud. Lisage ½ l keevat vett, veidi soola ja segage hoolikalt. Ärge kaant peale pange. Segage enne ja nõrutage pärast ooteaega hoolikalt.
9	Kinoa 	125	1-3	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Katke kaanega. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed.
10	Bulgur 	125	2-5	Kasutage suurt kaanega klaasist ahjunõud. Lisage topeltkogus külma vett (250 ml). Katke kaanega. Segage enne ooteaega ning lisage sool ja maitsetaimed.

Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
11	Köögivilja-gratään 	500	2-3	Asetage köögiviljad, näiteks keedetud kartuli viilud, suvikõrvitsaviilud ja tomatid, ning kaste sobiva suurusega kuumakindlasse klaasnõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu restile.
12	Grillitud tomatid 	400	1-2	Loputage ja puhastage tomatid, lõigake need pooleks ja asetage ahjunõusse. Puistake peale riivitud juustu. Asetage nõu restile.

TERVISLIKU TOIDUVALMISTAMISE PROGRAMMIDE KASUTAMINE: LINNU- JA KALALIHA

Selles tabelis on toodud kaheksa tervisliku dieettoidu automaatprogrammi linnu- ja kalaliha valmistamiseks ning kogused, ooteajad ja vastavad soovitused. Programmid 1-6 töötavad ainult mikrolaineenergiaga. Programmid 7-8 töötavad mikrolaine- ja grillifunktsiooni kombineerides.

Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1	Kanarind 	300 (2 tk)	2	Loputage tükid ja asetage need keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
2	Kalkunirind 	300 (2 tk)	2	Loputage tükid ja asetage need keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
3	Värske kalafilee 	300 (2 tk)	1-2	Loputage kala, asetage see keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.

Kood	Toit	Portsjon (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
4	Värsk lõhefilee 	300 (2 tk)	1-2	Loputage kala, asetage see keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
5	Värsked krevetid 	250	1-2	Loputage krevetid, asetage need keraamilisele taldrikule ja lisage 1 spl sidrunimahla. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
6	Värsk forell 	200 (1 kala)	2	Asetage kaks tervet värsket kala ahjukindlasse nõusse. Lisage näpuotsatäis soola, 1 spl sidrunimahla, soola ja ürte. Katke mikrolaineahjukilega. Augustage kile. Asetage nõu pöördalusele.
7	Grillitud kala 	200 (1 kala)	3	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 kalad ümber.
8	Grillitud lõhelõigud 	300 (2 lõiku)	2	Asetage kalalõigud ühtlaselt kõrgele restile. Piiksu kõlamisel keerake kalad ümber.

AURUGA KÜPSETAMISE JUHEND (AINULT MUDELID MG23F301TF*, MG23F301TJ*, MG23F302TF*, MG23F302TJ*)

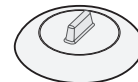
Aurutaja tööpõhimõte on toidu valmistamine auru abil ning see on mõeldud teie Samsungi mikrolaineahjus kiireks ja tervislikuks toiduvalmistamiseks. See tarvik sobib suurepäraselt riisi, pasta, köögiviljade jne ülikiireks valmistamiseks, säilitades samal ajal nende toiteväärtuse. Mikrolaineahju aurutuskomplekt koosneb kolmest esemest.



Kauss



Sisemine alusplaat



Kaas

Kõik osad peavad vastu temperatuurile vahemikus -20°C kuni 140°C . Sobib sügavkülmikus hoidmiseks. Võib kasutada nii eraldi kui ka üheskoos.

KASUTUSTINGIMUSED

- Ärge kasutage:
 - kõrge suhkru- või rasvasisaldusega toidu valmistamiseks;
 - grilli- või pöörleva kuumuse funktsiooniga ega pliidi peal.
- Enne esmakordset kasutamist peske kõik osad seebiveega põhjalikult puhtaks.
- Küpsetusaegade leidmiseks vaadake järgmisel leheküljel olevas tabelis toodud suuniseid.

HOOLDUS

- Teie aurutajat võib pesta nõudepesumasinas.
- Käsi peses kasutage kuuma vett ja nõudepesuvedelikku. Ärge kasutage abrasiivseid lappe.
- Mõned toidud (nt tomat) võivad plasti värvi muuta. See on normaalne. Tegemist ei ole tootmisveaga.

SULATAMINE

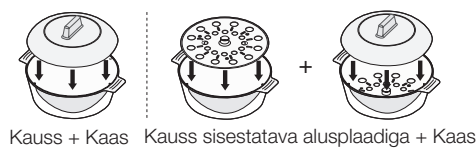
Asetage külmutatud toit kaaneta aurutamisnõusse. Vedelik jääb nõu põhjale kahjusta toitu.

KÜPSETAMINE



Toit	Portsjon	Võimsus-tasemed	Küpsetus-aeg (min)	Ooteaeg (min)	Käsitsemine
Artišokid	300 g (1-2 tk)	800 W	5-6	1-2	Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas
	Juhised Loputage ja puhastage artišokid. Asetage alus kaussi. Asetage artišokid alusele. Lisage üks spl sidrunimahla. Katke kaanega.				
Värske köögivilj	300 g	800 W	4-5	1-2	Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas
	Juhised Kaaluge köögivilj (nt brokoli, lillkapsas, porgandid, paprika) pärast pesemist, puhastamist ja ühtlase suurusega tükkideks lõikamist. Asetage alus kaussi. Laotage köögiviljad alusele. Lisage 2 spl vett. Katke kaanega.				
Külmutatud köögivilj	300 g	600 W	7-8	2-3	Kauss sisestatava alusplaadiga + Kaas
	Juhised Asetage külmutatud köögivilj aurutuskauksi. Asetage alus kaussi. Lisage 1 spl vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja ooteaega segage korralikult.				
Riis	250 g	800 W	15-18	5-10	Kauss + Kaas
	Juhised Asetage riis aurutuskauksi. Lisage 500 ml külma vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske valgel riisil 5 minutit ja pruunil riisil 10 minutit seista.				
Koorega küpsetatud kartulid	500 g	800 W	7-8	2-3	Kauss + Kaas
	Juhised Kaaluge ja loputage kartulid ning asetage need aurutuskauksi. Lisage 3 spl vett. Katke kaanega.				

Toit	Portsjon	Võimsus-tasemed	Küpsetus-aeg (min)	Ooteaeg (min)	Käsitsemine
Hautis (jahutatud)	400 g	600 W	5-6	1-2	Kauss + Kaas
	Juhised Asetage hautis aurutuskauksi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist.				
Supp (jahutatud)	400 g	800 W	3-4	1-2	Kauss + Kaas
	Juhised Valage aurutuskauksi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist.				
Külmutatud supp	400 g	800 W	8-10	2-3	Kauss + Kaas
	Juhised Asetage külmutatud supp aurutuskauksi. Katke kaanega. Segage korralikult enne seisma jätmist.				
Moosi-täidisega külmutatud pärm-ipurukas.	150 g	600 W	1-2	2-3	Kauss + Kaas
	Juhised Niisutage täidisega piruka pinda külma veega. Asetage 1-2 külmutatud pirukat teineteise kõrvale aurutuskauksi. Katke kaanega.				
Puuvilja-kompott	250 g	800 W	3-4	2-3	Kauss + Kaas
	Juhised Kaaluge värsked puuviljad (nt õunad, pirnid, ploomid, aprikoosid, mangod ja ananass) pärast koorimist, pesemist ja ühtlase suurusega tükkideks/kuubikuteks lõikamist. Asetage aurutuskauksi. Lisage 1-2 spl vett ja 1-2 spl suhkrut. Katke kaanega.				

Aurutaja käsitsemine



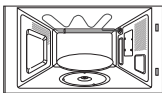
ETTEVAATUSABINÕUD

-  Olge auruti kaane avamisel äärmiselt ettevaatlik, kuna väljuv aur võib olla väga kuum.
-  Kasutage pärast toiduvalmistamist käsitlemiseks ahjukindaid.

KRÕBESTUSALUSE KASUTAMINE (AINULT MUDELID MG23F301TC*, MG23F301TJ*,MG23F302TC*, MG23F302TJ*)


Selle krõbestusalusega saate toitu pruunistada mitte üksnes ülaltpoolt, grilli abil, vaid tänu krõbestusaluse kõrgele temperatuurile saate krõbedaks ja pruuniks ka toidu alumise poole. Tabelist leiate loendi toitudest, mida sobib krõbestusalusel valmistada (vt järgmist lehekülge). Krõbestusalust saab kasutada peekoni, munade, vorstikeste jms valmistamiseks.


1. Asetage krõbestusalus otse pöördalusele ja eelsoojendage seda mikrolainefunktsiooni ja grilli kombinatsiooni kõrgeima võimsuse juures [600 W + grill (☞☞)], järgides tabelis toodud aegu ja suuniseid.




-  Krõbestusaluse väljavõtmisel kasutage alati pajakindaid, sest alus läheb väga kuumaks.

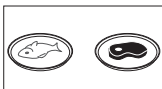
2. Kui küpsate peekonit ja mune, hõõruge plaati eelnevalt õliga, et toit saaks meeldiva kuldse välimuse.

-  Pidage meeles, et krõbestusaluse pind on valmistatud teflonist, mis ei talu kraapimist. Ärge kasutage krõbestusalusel nuga või muid teravaid esemeid.

-  Krõbestusaluse kriimustuste vältimiseks või sellelt toidu eemaldamiseks tuleks kasutada plastist tarvikuid.

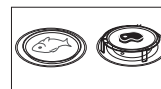
3. Asetage toit krõbestusalusele.

-  Ärge asetage krõbestusalusele mitte-kuumakindlaid anumaid, näiteks plastkausse.



-  Ärge kunagi pange krõbestusalust ahju ilma pöördaluseteta.


4. Asetage krõbestusalus mikrolaineahju metallrestile (või pöördalusele).



5. Valige sobiv küpsatusaeg ja võimsus. (Vaadake kõrvaolevat tabelit)

Krõbestusaluse puhastamine

Puhastage krõbestusalust sooja vee ja nõudepesuvahendiga ning loputage puhta veega.

-  Ärge kasutage küürimisharja või kõva švammi, sest need võivad aluse pinda kahjustada.







Pidage meeles

Krõbestusalus ei ole nõudepesumasinakindel.

KÄSITSI KRÕBEDA KÜPSETUSE PROGRAMMID


Soovitame krõbestusalust eelkuumutada otse pöördalusel. Eelkuumutage krõbestusalus, kasutades 3–5 minuti jooksul funktsiooni 600 W + grill (☞☞). Järgige tabelis toodud aegu ja juhiseid.

Toit	Portsjon	Võimsus	Eelkuumutusaeg (min)	Küpsetusaeg (min)
Peekon	4 viilu (80 g)	600 W + grill ☞☞	3	3½-4
Eelsoojendage krõbestusalus. Pange peekoniviilud krõbestusalusele üksteise kõrvale. Pange krõbestusalus restile.				
Grillitud tomatid	200 g (2 tk)	450 W + grill ☞☞	3	4½-5
Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Paigutage ringjalt krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.				
Burger (külmutatud)	2 tükki (125 g)	600 W + grill ☞☞	3	7-7½
Eelsoojendage krõbestusalus. Paigutage külmutatud burger krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile. 4-5 minuti pärast pöörake ümber.				

Toit	Portsjon	Võimsus	Eelkuumutusaeg (min)	Küpsetusaeg (min)
Pikad saiad (külmutatud)	200-250 g (2 tk)	450 W + grill 	4	8-9
	< Soovitused >			
Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage üks sai aluse keskele, 2 saia teineteise kõrvale. Pange krõbestusalus restile.				
Pitsa (külmutatud)	300-350 g	600 W + grill 	4	9-10
	< Soovitused >			
Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage külmutatud pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.				
Ahjukartulid	250 g	600 W + grill 	3	5-6
	500 g			8-9
< Soovitused >				
Eelsoojendage krõbestusalus. Poolitage kartulid. Paigutage kartulid krõbestusalusele, poolitatud pind allapoole. Paigutage ringjalt. Pange nõu restile.				
Kalapulgad (külmutatud)	150 g (5 tk)	600 W + grill 	4	7-8
	300 g (10 tk)			9-10
< Soovitused >				
Eelsoojendage krõbestusalus. Pintseldage alusele 1 spl õli. Asetage kalapulgad ringjalt alusele. Pöörake ümber 4 min pärast (5 tk) või 6 min pärast (10 tk).				
Kananagitsad (külmutatud)	125 g	600 W + grill 	4	5-5½
	250 g			7½-8
< Soovitused >				
Eelsoojendage krõbestusalus. Määrige alus 1 spl Pange kanasuupisted alusele. Pange krõbestusalus restile. Pöörake ümber 3 min pärast (125 g) või 5 min pärast (250 g).				
Pitsa (jahutatud)	300-350 g	450 W + grill 	4	6½-7½
	< Soovitused >			
Eelsoojendage krõbestusalus. Asetage jahutatud pitsa krõbestusalusele. Pange krõbestusalus restile.				

AUTOMAATSE SULATUSE KASUTAMINE

Automaatse kiirsulatusfunktsiooni abil saate sulatada liha, linnuliha, kala ning leiba/kooke. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

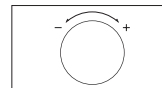
 Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid nõusid.

Kõigepealt asetage külmutatud toiduained pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda **kiirsulatusnuppu** (❄️). (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)




2. Valige toidu kaal, keerates **valimisketast**.



3. Vajutage nuppu **Start/+30s** (↔️).

Tulemus





- Sulatamine algab.
- Poole sulatamisaja möödudes piiksub ahi ja tuletub teile meelde, et toit tuleb ümber pöörata.
- Sulatamise lõpetamiseks vajutage uuesti nuppu (↔️).

 Toitu võite sulatada ka käsitsi. Selleks valige mikrolainefunktsiooniga küpsetamine/soojendamine võimsusega 180 W. Lisateavet leiate lk 15 jaotisest „Küpsetamine/Soojendamine”.



AUTOMAATSULATUSE PROGRAMMIDE KASUTAMINE


Selles tabelis on ära toodud erinevad automaatse kiirsulatusprogrammid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitusel. Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala, leib või kook keraamilisele taldrile.

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1. Liha 	200-1500	20-60	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealihha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks.
2. Linnuliha 	200-1500	20-60	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükide sulatamiseks.
3. Kala 	200-1500	20-50	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafilee sulatamiseks.
4. Leib/ Kook 	125-625	5-20	Asetage leib majapidamispaperile; keerake ümber, kui ahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrile ja kui võimalik, keerake ümber, kui ahi piiksub. (Ukse avamisel jääb ahi sisselülitatuks, kuid peatab töö.) See programm sobib igasuguse leiva ja saia (nii viilutatud kui ka terve pätsi) ning saiakeste või pika saia sulatamiseks. Paigutage saiakesed ringikujuliselt. See programm sobib igasuguste pärmitaignaküpsetiste, biskviidi, juustukoogi ja lehttaigna sulatamiseks. See ei sobi mure- või liivitaignaküpsetiste, puuvilja- ja kreemikookide või šokolaadikattega kookide sulatamiseks.

 Kui soovite toitu käsitsi sulatada, valige käsitsi sulatamise funktsioon koos 180 W võimsustasemega. Lisateavet käsitsi sulatamise ja sulatusaegade kohta leiate lk 31–32.

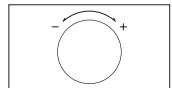
MINU TALDRIKU FUNKTSIOONI KASUTAMINE

Minu taldriku funktsioonil on kaks eelprogrammeeritud toiduvalmistamise aega. Küpsetusaegu ega võimsustasemeid valida ei pea. Saate valida portsjonite arvu, keerates valimisketast. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või mitu korda **minu taldriku** nuppu .



2. Valige portsjoni suurus, keerates **valimisketast**. (Vaadake kõrvalolevat tabelit.)



3. Vajutage nuppu .

Tulemus

Küpsetamine 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.




 Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.

MINU TALDRIKU PROGRAMMIDE KASUTAMINE

Selles tabelis on toodud minu taldriku funktsiooni erinevad automaatsoojenduse programmid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitusel. Need programmid töötavad ainult mikrolaineenergiaga.

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
1. Jahutatud valmistoidud 	300-350 400-450	2-3	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kolmest komponendist koosnevatele toitule (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga).

Tähis/Toit	Portsjoni suurus (g)	Ooteaeg (min)	Soovitused
2. Jahutatud taimetoit 	300-350 400-450	2-3	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib kahe koostisainega toitulele (nt spagetid kastmega või riis köögiviljadega).

TARVIKUTE VALIMINE

Kasutage mikrolaineahjule sobivaid nõusid; ärge kasutage plastkarpe või -nõusid, papptasse, paberrätikuid jms.

Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetamist (grill ja mikrolaine), siis kasutage ainult selliseid nõusid, mis on üheaegselt nii mikrolaine- kui ka ahjukindlad.

 Lisateavet sobivate nõude ja söögiriistade kohta leiate nõude juhendist leheküljel 26.



GRILLIMINE

Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata. Selle jaoks on mikrolaineahjul olemas grillirest.

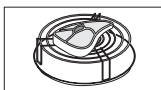
1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades **grillinuppu** (⌚), ja määrake eelsoojendusaaeg, keerates **valimisketast**.



2. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏪).

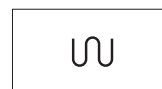


3. Avage uks ja asetage toit restile. Sulgege uks.

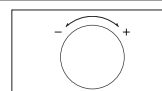


4. Vajutage **grillinuppu** (⌚).

Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:

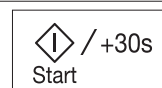


5. Valige grillimisaeg, keerates **valimisketast**. Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.




6. Vajutage nuppu **Start/+30s** (⏪).

Tulemus Grillimine algab. Kui see on lõppenud, juhtub järgnev.




- Ahi piiksus neli korda.
- Lõpu meeldetuletussignaal piiksus 3 korda (üks kord minutis).
- Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaage.


 Ärge muretsege, kui kütteelement grillimise ajal välja ja sisse lülitub. See on mõeldud ahju ülekuumenemise ärahoidmiseks.

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

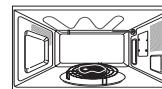
MIKROLAINE JA GRILLI KOMBINEERIMINE

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

 **ALATI** tuleb kasutada nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.

 **ALATI** kasutage pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.

1. Avage uks.
Asetage toit restile ja rest pöördalusele.
Sulgege uks.



2. Vajutage nuppu **Kombineeritud** (☒/☑).

Tulemus Kuvatakse järgmised tähised:

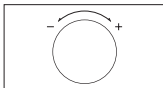
☒/☑ (mikrolaine- ja grillirežiim)
600 W (väljundvõimsus)



☑ Valige sobiv võimsustase, vajutades uuesti **kombineeritud funktsiooni** nuppu (☒/☑), kuni kuvatakse sobiv võimsus.

☑ Grilli puhul temperatuuri valida ei saa.

3. Valige toiduvalmistamise aeg, keerates **valimisketast**. Maksimaalne grillimisaaeg on 60 minutit.



4. Vajutage nuppu **Start/+30s** (☒/☑).

Tulemus Kombineeritud 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 kellaage.

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

HELISIGNAALI VÄLJALÜLITAMINE

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

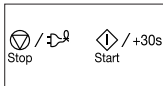
1. Vajutage kahe sekundi vältel nuppe (☒) ja (☑).

Tulemus

- Kuvatakse järgmine tähis.

OFF

- Ahi ei piiksu enam, kui te nuppu vajutate.



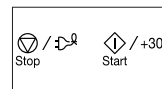
2. Helisignaali uuesti sisselülitamiseks vajutage uuesti kahe sekundi vältel nuppe (☒) ja (☑).

Tulemus

- Kuvatakse järgmine tähis.

☒

- Ahi töötab jälle koos helisignaaliga.



MIKROLAINEAHJU TURVALUKUSTUS

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

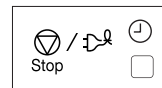
Ahju saab lukustada igal ajal.

1. Vajutage kahe sekundi vältel nuppe (☒) ja (☑).

Tulemus

- Ahi on lukustatud (ühtki funktsiooni valida ei saa).
- Ekraanil kuvatakse „L”.

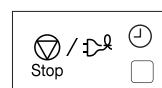
L



2. Ahju lukust avamiseks vajutage uuesti kahe sekundi vältel nuppe (☒) ja (☑).

Tulemus

- Ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.



AHJUNÕUDE JUHIS

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid "läbistama", ilma et nad kasutatavatele nõudelt tagasi peegelduksid või neisse neelduksid. Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega 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	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓ ✗	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.
Kiirtoidupakendid		
<ul style="list-style-type: none"> Polüstüreeni- ja -nõud 	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsel kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
<ul style="list-style-type: none"> Paberkotid või ajalehed 	✗	Võivad süttida.
<ul style="list-style-type: none"> Ümbertööteldud paber või metallääred 	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
<ul style="list-style-type: none"> Ahju- ja lauanõud 	✓	Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada.

Nõu	Mikrolaineahju kindel	Märkused
<ul style="list-style-type: none"> Peenemad klaasnõud 	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.
<ul style="list-style-type: none"> Klaaspurgid 	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall		
<ul style="list-style-type: none"> Nõud 	✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
<ul style="list-style-type: none"> Külmikukottide sulgurid 	✗	
Paber		
<ul style="list-style-type: none"> Taldrikud, tassid, salvärätid, köögipaber 	✓	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks.
<ul style="list-style-type: none"> Ümbertööteldud paber 	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Plast		
<ul style="list-style-type: none"> Hoiunõud 	✓	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti.
<ul style="list-style-type: none"> Toidukile 	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutada. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)!
<ul style="list-style-type: none"> Külmikukotid 	✓ ✗	Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajadusel torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

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

KÜPSETUSJUHI

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, näiteks 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.

Millised toidud sobivad mikrolaineküpsetuseks:

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, näiteks värskaid 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. Toitu võib katta mitmel moel: nt keraamilise taldriku, plastist kaane või mikrolaineahjus kasutatava toidukilega.

Ooteajad

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

Küpsetusjuhised külmutatud köögiviljale

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Küpsetage kaetult minimaalse aja jooksul – vt tabelit. Jätkake küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Spinat	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Brokoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.
Herned	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Hariik aeduba	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 30 ml (2 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (porgandid/herned/mais)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (hiina moodi)	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.

Juhised riisi ja pasta valmistamiseks

Riis Kasutage suurt kaanega kuumuskindlat klaasnõud – riis paisub valmimise ajal kaks korda. Katke kaanega. 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 kuumuskindlat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Küpsetage ilma kaaneta.
Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage pärast seda hoolikalt.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Valge riis (blanšeeritud)	250 g	800 W	16-17	5	Lisage 500 ml külma vett.
Pruun riis (blanšeeritud)	250 g	800 W	21-22	5	Lisage 500 ml külma vett.
Riisisegu (riis + vesiriis)	250 g	800 W	17-18	5	Lisage 500 ml külma vett.
Maisisegu (riis + teravilj)	250 g	800 W	18-19	5	Lisage 400 ml külma vett.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Lisage 1000 ml kuumat vett.

Küpsetusjuhised värskete köögiviljade

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

Vihje Lõigake värske köögivilja ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.
Kõiki värsked köögivilju tuleks küpsetada mikrolaine täisvõimsusel (800 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Brokoli	250 g 500 g	4-4½ 7-7½	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele.
Rooskapsas	250 g	5½-6½	3	Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett.
Porgandid	250 g	4½-5	3	Lõigake porgand ühesuurusteks tükkideks.
Lillkapsas	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele.
Suvikõrvits	250 g	3½-4	3	Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt.
Baklažaan	250 g	3½-4	3	Lõigake munataim väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahla.
Porrlauk	250 g	4½-5	3	Lõigake porrlauk paksudeks viiludeks.
Seened	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ärge vett lisage. Piserdage sidrunimahla. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist.
Sibulad	250 g	5½-6	3	Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett.
Paprika	250 g	4½-5	3	Lõigake paprika õhukesteks ribadeks.
Kartulid	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks.

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Nuikapsas	250 g	5-5½	3	Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks.

SOOJENDAMINE

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti.

Kasutage juhisenäitena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine

Vältige suurte tükkide, näiteks praetükkide, soojendamist – need võivad enne keskosa tulikuumaks soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivaks muutuda. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 800 W, kuid teiste soojendamisel tuleb kasutada väiksemat 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 pöörake see soojendamise ajal ümber – nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist.

Eriilist 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. Soovitatakse asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajadusel 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 tervenisti soe.

Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Soovitatakse ooteaeg pärast soojendamist on 2-4 minutit, kui tabelis pole

pakutud teistsuguseid aegu.

Eriilist 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. Vajadusel 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.

Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhisenäitena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Joogid (kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tass)	800 W	1-1½	1-2	Kallake tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördalusele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt.
	250 ml (1 kruus)		1½-2		
Supp (jahutatud)	250 g	800 W	3-3½	2-3	Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord.
Hautis (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	4½-5½	3	Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) madalale keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahjukilega. Segage enne serveerimist.
Täidetud pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	5-6	3	Pange täidetud pasta (nt raviolid, tortelliinid) sügava keraamilise taldriku peale. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.
Praad (jahutatud)	350 g	600 W	5½-6½	3	Pange 2-3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahju-kilega.

IMIKUTOIDU SOOJENDAMINE

IMIKUTOIT: Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt! Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri.

Soovitav serveerimistemperatuur: vahemikus 30–40 °C.

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

MÄRKUS: Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida.

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min)	Juhised
Imikutoit (kõõgivil + liha)	190 g	600 W	30 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min)	Juhised
Imikupuder (pudruteravili + piim + puuvili)	190 g	600 W	20 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.
Imiku piim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 50 s kuni 1 min	2-3	Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud pudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kaant peale pange. Raputage läbi ja jätke vähemalt 3 minutiks seisma. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.

KÄSITSI 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 klambriid ning võtke see pakendist välja, et külmutatud vedelik saaks ära voolata.

Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Pöörake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupsid 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 lihal enne jätkamist 20 minutit seista.

Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatava liha kogusest. Vaadake järgnevat tabelit.

Vihje

Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage seda toidu külmutamisel ning sulatamisel meeles.

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

Külmutatud toit tuleks sulatada, kasutades sulatamise võimsustaset (180 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Liha				
Veisehakkliha	250 g 500 g	6½-7½ 10-12	5-25	Asetage liha keraamilisele taldrikule. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Sealiha lõigud	250 g	7½-8½		
Linnuliha				
Kanatükid	500 g (2 tk)	14½- 15½	15-40	Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Terve kana	900 g	28-30		
Kala				
Kalafilee	250 g (2 tk) 400 g (4 tk)	6-7 12-13	5-15	Pange külmutatud kala keraamilisele taldrikule. Asetage õhemad osad paksemate osade alla. Katke servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Puuviljad				
Marjad	250 g	6-7	5-10	Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Sai				
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	(2 tk) (4 tk)	½-1 2-2½	5-20	Asetage kuklid ringina või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Röstsai/Võileib	250 g	4½-5		
Saksa must leib (nisu + rukkijahu)	500 g	8-10		

GRILL

Grilli kütteelement asub ahjuõõnsuse lae all. See töötab, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli 3-4 minutit eelkuumutamine pruunistab toidu 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 suitsusingi viilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused röstsaiaid.

Tähtis:

Kui grillirežiim on kasutusel, veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõnsuse laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Pidage meeles, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti öeldud.

MIKROLAINE + 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 läbistavad. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolaine 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 küpsetamisega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb pöörata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis:

Kui kombineeritud režiim (mikrolaine + grill) on kasutusel, siis veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõne laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Jätke meelde, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti märgitud. Vastasel juhul peab selle asetama pöördalusele. Jälgige juhiseid järgnevas tabelis. Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber pöörata.

Grillijuhis külmutatud toitudele

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisenä.

Külmutatud toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	(2 tk) (4 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 1-1½ 2-2½	Ainult grill 1-2 1-2	Asetage kuklid ringjalt restile. Grillige kuklite teine pool soovitud krõbeduseni. Laske seista 2-5 minutit.
Pikad saiad + kate (tomatid, juust, sink, seened)	250-300 g (2 tk)	450 W + grill	8-9	-	Pange kaks külmutatud pikka saia kõrvuti restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Gratään (kõögiviljad või kartulid)	400 g	450 W + grill	13-14	-	Pange külmutatud gratään väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange nõu restile. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.
Pasta (kanneloonid, makaronid, lasanje)	400 g	Mikrolaine + grill	600 W + grill 14-15	Ainult grill 2-3	Pange külmutatud pasta väikesesse, ümmargusse kaanega klaasnõusse. Pange nõu pöördalusele. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.
Kanasuupisted	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Pange kanasuupisted restile. Pöörake peale esimese aja möödumist ümber.
Ahjukrõpsud	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Asetage ahjukrõpsud ühtlaselt restil olevale küpsetuspaberile.

Värskete toitude grillijuhis

Eelsoojendage grilli grillifunktsiooniga 3-4 minutit.

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisenä.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Röstviliud	(4 tk) (igaüks 25 g)	Ainult grill	6-8	4-5½	Pange röstviliud restile üksteise kõrvale.
Kuklid (küpsetatud)	2-4 tükki	Ainult grill	2-3	2-3	Asetage kuklid ringjalt, alumine pool üleval, otse pöördalusele.
Grillitud tomatid	200 g (2 tk) 400 g (4 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 4½-5½ 7-8	Ainult grill 2-3	Poolitage tomatid. Riputage peale veidi juustu. Asetage ringjalt kaanega klaasnõusse. Asetage nõu restile.
Hawaii röstsaia (ananass, sink, juustuviliud)	(2 tk) (300 g)	450 W + grill	3½-4	-	Röstige esmalt saia villid. Asetage kattega röstsaiaid restile. Pange kaks röstsaia vastakuti otse restile. Laske seista 2-3 minutit.
Ahjukartulid	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	-	Poolitage kartulid. Asetage need ringjalt restile, lõigatud pool grilli suunas.

Värske toit	Portsjon	Võimsus	Esimese poole aeg (min)	Teise poole aeg (min)	Juhised
Kanatükid	450-500 g (2 tk)	300 W + grill	10-12	12-13	Valmistage kanatükid õli ja maitseainetega ette. Asetage need ringjalt, luud suunatud sissepoole. Asetage üks kanatükk resti keskele. Laske seista 2-3 minutit.
Lamba-karbonaad/ biifsteek (poolküps)	400 g (4 tk)	Ainult grill	12-15	9-12	Katke lambalihalõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Sealha lõigud	250 g (2 tk)	Mikrolaine + grill	300 W + grill 7-8	Ainult grill 6-7	Katke sealihalõigud õli ja maitseainetega. Asetage need ringjalt restile. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.
Ahjuõunad	1 õun (umbes 200 g) 2 õuna (umbes 400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	-	Puhastage õunad ning täitke need rosinatega ja moosiga. Riputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad kaanega klaasnõusse. Pange nõu restile.
Grillkana	1200 g	600 W + grill	15-18	15-18	Pintseldage kana õli ja maitseainetega. Asetage esimene kanarind rinnaga allapoole ja teine rinnaga ülespoole kuumuskindlasse nõusse. Laske pärast grillimist viis minutit seista.

SPETSIAALSED NÄPUNÄITED

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 sekundit 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 kaanega klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Segage pärast sulatamist.

GLASUURI / KATTE VALMISTAMINE (KOOKIDELE)

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

MOOSI VALMISTAMINE

Pange 600 g puuvilju (võib ka erinevaid marju) sobiliku suurusega kaanega 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 seista 5 minutit.

PUDINGI VALMISTAMINE

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

MANDLILAASTUDE PRUUNISTAMINE

Pange 30 g mandlilaaste keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Segage korduvalt pruunistamisel 3½ kuni 4½ minutit 600 W juures. Laske ahjus seista 2-3 minutit. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

MIDA TEHA, KUI TEIL ON SEADME TÖÖ SUHTES KAHTLUSI

Kui leiате oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

See on normaalne.

- Ahjus on kondensatsioonivett.
- Õhuringlus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Valguspeegeldus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Uksest ja ventilatsioonivadest tuleb auru.

Ahi ei käivitu nupu (↕) vajutamisel.

- Kas uks on korralikult kinni?

Toit ei ole üldse küpsenud.

- Kas taimer on õigesti seadistatud ja/või nuppu (↕) on vajutatud?
- Kas uks on kinni?
- Võib-olla on elektrivarustus olnud liigselt koormatud ja seetõttu on kaitses välja lülitunud?

Toit on kas üle- või alaküpsetatud.

- Kas valmistatavale toidule valiti sobiv küpsetusaeg?
- Kas valitud on sobiv võimsustase?

Ahjus on näha sädemeid ja kostab praginat (kaarleek).

- Kas ahju on pandud metallservaga nõusid?
- Kas olete unustanud ahju kahvli või muu metallist eseme?
- Kas alumiiniumfoolium on ahju seintele liiga lähedal?

Tuli ei põle.

- Ohutuse eesmärgil ei tohiks te piri ise vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud teeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku piri vahetamine.

Ahi tekitab häireid televiisori või raadio töös.

- Ahju töötamise ajal võib täheldada kergeid häireid televiisori või raadio töös. See on normaalne. Probleemi lahendamiseks paigutage mikrolaineahi televiisoriga, raadiost ja antennidest kaugemale.
- Kui ahju mikroprotsessori töös esinevad häired, siis kuva võidakse lähtestada. Probleemi lahendamiseks eemaldage toitepistik seinakontaktist ja ühendage siis uuesti. Seadistage kell uuesti.

Esmakordsel kasutamisel võib eralduda suitsu ja halba lõhna.

- See on ajutine nähtus, mis on tingitud uute osade soojenemisest. Suits ja lõhn kaovad täielikult pärast ahju 10-minutilise töötamist. Lõhna kiiremini eemaldamiseks asetage mikrolaineahju sidruniviil või sidrunimahla ja pange ahi tööle.

☑ Kui ülaltoodud suunised ei aita probleemi lahendada, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGI klienditeeninduskeskusega. Pange käepärast järgmine teave.

- Mudeli- ja seerianumber, mis on tavaliselt trükitud ahju tagaküljele.
- Teie garantii üksikasjad
- Probleemi selge kirjeldus

Seejärel võtke ühendust kohaliku edasimüüja või SAMSUNGI müügijärgse teenindusega.

TEHNILISED ANDMED

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

Mudel	MG23F301T**, MG23F302T**
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz
Energiatarbimine	
Mikrolaine	1200 W
Ainult	1100 W
Kombineeritud režiim	2300 W
Väljundvõimsus	100 W / 800 W (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Jahutusmeetod	Jahutus-ventilatsioonimootor
Mõõtmed (L x K x S)	
Väliline	489 x 275 x 392 mm
Ahju õõnsus	330 x 211 x 324 mm
Maht	23 liitrit
Kaal	
Net	ca 13 kg



KÜSIMUSED VÕI MÄRKUSED

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID ADDRESSIL
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, normal tarff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-786)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) * lub +48 22 607-93-33 ** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com
SERBIA	+381 11 321 6899 (old number still active 0700 7267864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Kood: DE68-04182Q