



EESTI

KASUTUSJUHEND

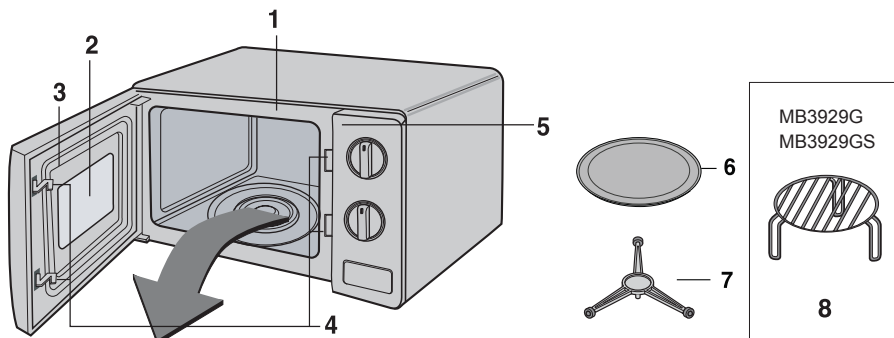
MIKROLAINE-/GRILLAHI

Palun lugege enne seadme kasutamist see kasutusjuhend hoolikalt läbi.

MS1929G/MS1929GS
MB3929G/MB3929GS

www.lg.com

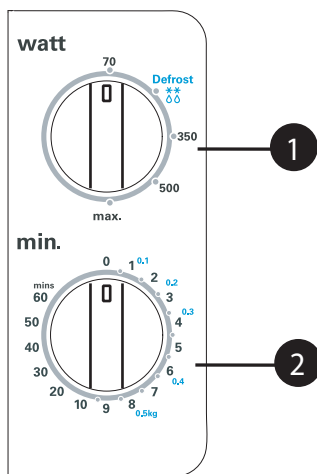
Ahju Osad



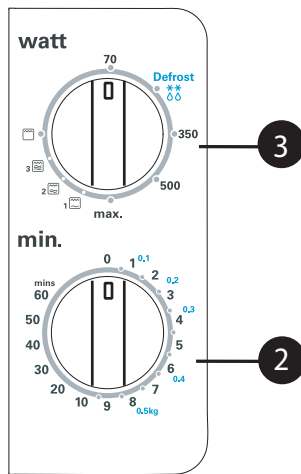
- 1. Esikülg
- 2. Vaateaken
- 3. Uksetihend
- 4. Turvalukk

- 5. Juhtpaneel
- 6. Klaasalus
- 7. Rullikutega alus
- 8. Grillialus

Juhtpaneel



MS1929G
MS1929GS



MB3929G
MB3929GS

1 Võimsuse valikunupp
Võimaldab valida soovitud võimsuse.

2 Taimer
Võimaldab valida soovitud küpsetusaja.

3 Funktsiooni ja võimsuse valikunupp

Ettevaatusabinõud tugeva mikrolaineenergiaga kokku puutumise vältimiseks.

Ahju ei saa kasutada avatud uksega, kuna ukse mehhanismi on ehitatud kaitselülitid. Need kaitselülitid lülitavad automaatselt välja mis tahes toiduvalmistustoimingu, kui üks avatakse; vastasel korral võib mikrolaineahju ukse avamisel toimuda kehavigastusi tekitav tugeva mikrolaineenergiaga kokku puutumine.

Mingil juhul ei tohi kaitselüliteid blokeerida ega muuta.

Ärge asetage ühtegi eset ahju esikülje ja ukse vahele ega laske toidul/ puhastusvahendil kontaktpindadele koguneda.

Ärge kasutage ahju, kui see on saanud kahjustada. Eriti oluline on, et ahjuuks sulgub korralikult ja kahjustada ei ole saanud: (1) uks (paindunud) (2) hinged ja kinnitusedetailid (murdunud või lõdvdad), (3) uksetihendid ja kontaktpinnad.

Teie ahju ei tohi reguleerida või remontida keegi peale kvalifitseeritud spetsialisti.

HOIATUS!

Kui kuumutate oma mikrolaineahjus vedelikke, nt suppe, kastmeid ja jooke, võib eelneva nähtava pulbitsemiseta esineda viivitusega purskelist keemist. See võib põhjustada kuuma vedeliku ootamatu ülekeemise. Selle vältimiseks tuleb rakendada järgmisi samme.

- 1 Vältige kitsa ülaosaga ja püstiste külgedega anumate kasutamist.
- 2 Ärge kuumutage vedelikku üle.
- 3 Segage vedelikku enne anuma ahju panemist ja pärast poole kuumutustsükli möödumist.
- 4 Põletuste vältimiseks laske vedelikul lühikest aega ahjus seista, segage või raputage seda uuesti ettevaatlikult (eriti laste toitmispudelite ja toidupurkide sisu) ja kontrollige enne tarvitamist sisu temperatuuri (eriti laste toitmispudelite ja toidupurkide sisu).
Olge anuma käsitlemisel ettevaatlik.

Paigaldamine

1. Võtke ahi pakendist välja ja asetage see siledale loodis pinnale.
2. Paigutage ahi vabaltvalitud loodis pinnale, mille kõrgus on vähemalt 85 cm, kuid veenduge, et ülespoole jääb vähemalt 20 cm ja tahapoole vähemalt 10 cm õhutusruumi. Allakukkumise vältimiseks peab ahju esiküljel jääma aluse servast vähemalt 8 cm kaugusele. Väljutusava asub ahju ülemisel või külgmisel tahul. Väljutusava blokeerimine võib ahju kahjustada.
3. Ühendage oma ahi standardsesse kodusesse elektripistikupesasse. Kindlustage, et teie ahi on ainus sellesse pistikusse ühendatud seade. **Kui teie ahi ei tööta korralikult, ühendage see elektripistikupesast lahti ja seejärel tagasi pistikupesasse.**

MÄRKUS • See seade ei ole mõeldud professionaalse toitlustusteenuse pakkumiseks.



HOIATUS! SEE SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

Toitekaabli juhtmete värvused vastavad alltoodud süsteemile.

Sinine	- Nulljuhe
Pruun	- Pingestatud
Roheline ja kollane	- Maandus

Kui elektrikaabel on viga saanud, tuleb see ohu vältimiseks asendada tootja, tootja poolt volitatud teenusepakkuja või sarnase kvalifikatsiooniga isiku poolt.

Ettevaatusabinõud

- Ärge kasutage ahju tühjana. Ahju mittekasutamise korral on soovitatav jätta sinna klaas vett. Kui ahi kogemata sisse lülitatakse, kogub vesi kogu mikrolaineenergia endasse.
- Ärge kasutage ahju millegi kuivatamiseks. See võib endast kujutada tõsist ohtu. (Nt mikrolaineahju kasutamine märgade ajalehtede, riiete, mänguasjade, lemmikloomade või kaasaskantavate elektriseadmete vms kuivatamiseks.)
- Ärge valmistage toitu märga majapidamispaperisse mähituna, kui just valmistamisõpetuses pole antud toidu kohta selliseid juhiseid antud.
- Ärge kasutage keraamilisi nõusid, millel on metallsed (nt kuldsed või hõbedased) äärised. Eemaldage alati metallist kinnitustraadid.
- Ärge kasutage ümbertöödeldud paberist tooteid, kuna need võivad sisaldada võõrmaterjale, mis võivad toiduvalmistamisel põhjustada sädemete ja/või tulekahju teket.
- Ärge peske pöördalust selliselt, et panete selle vahetult pärast toiduvalmistamist vette. Nii võib see puruneda või kahjustusi saada.
- Väiksemate toidukoguste puhul on vajalik lühem valmistus- või kuumutusae. Kui kasutatakse tavalisi kuumutusaegu, võivad need üle kuumeneda ja kõrbeda.
- Enne küpsetamist tehke kartulite, õunte ja muude taoliste puu- või köögiviljade koortesse augud.
- Ärge valmistage mune koos koorega. Muna sees tekib suur rõhk ja muna lõhkeb. Ärge üritage ahju kasutades toitu sügavas õlis valmistada.
- Eemaldage enne valmistamist või sulatamist toidu ümbert kile või plastpakend. Sellegipoolest võtke arvesse, et mõnel juhul peab kuumutatav või küpsetatav toit olema kilega kaetud.
- Kui märkate suitsu, lülitage ahi viivitamatult välja või eraldage toitevõrgust ja hoidke ahjuuks suletuna, et lämmatada võimalikud leegid.
- Kui toitu kuumutatakse või valmistatakse ühekordseks kasutamiseks mõeldud plastikust, paberist või muust põlevast materjalist anumates, kontrollige ahju regulaarselt, kuna võib esineda anuma sulamist/söestumist.

⚠ HOIATUS! Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.

⚠ HOIATUS! Lubage lastel ahju omal käel kasutada ainult juhul, kui neile on antud vajalikud juhtnõuad, mis võimaldavad neil ahju turvaliselt kasutada ja mõista ebaõige kasutamisega kaasnevat ohtu.

⚠ HOIATUS! Kui ahju uks või uksetihendid on saanud kahjustada, ei tohi ahju kasutada, kuni selle on parandanud vastava väljaõppe saanud spetsialist.

⚠ HOIATUS! Ärge üritage ahju ust, juhtpaneeli, kaitselüliteid või mis tahes muid ahju osasid muuta, reguleerida või parandada. On äärmiselt ohtlik teostada omal käel mis tahes hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse mõni kate, mis kaitseb kasutajat mikrolaineenergiaga kokkupuutumise eest. Parandustöid tohivad teostada ainult vastava väljaõppe saanud spetsialistid.

Küpsetusnõud

KÜPSETUSNÕUD

Nõusid tuleb kontrollida, veendumaks, et need sobivad kasutamiseks mikrolaineahjus. Järgnevas tabelis on toodud teie ahjus kasutamiseks sobivad nõud:

Küpsetusnõud		
Kuumuskindel klaas, klaaskeraamika	Jah	Jah
Keraamika, portselan	Jah (Mitte kasutada kuldsete või hõbedaste kaunistustega portselani.)	Jah
Metallist küpsetusnõud	Ei	Jah
Mittekuumuskindel klaas	Ei	Ei
Mikrolaine plastik	Jah	Ei
Kile	Jah	Ei
Paber (tops, taldrik, taskurätt)	Jah	Ei
Õled, viitsad ja puit	Ei	Ei

Mikrolaine

1. Enamik klaasist, klaaskeraamikast ja kuumuskindlast klaasist nõusid sobivad hästi. Metallkaunistustega nõusid ei tohi mikrolaineahjus kasutada.
2. Pabertaskurätikuid, taldrikuid, topse ja pappi võib kasutada mikrolaineahjus. Mitte kasutada taaskasutatud pabertooteid, kuna need võivad sisaldada võõrkehi, mis võivad küpsetamisel põhjustada sädemeid ja/või tulekahju. (Lugege nende toodete õige kasutamise kohta kokaraamatust.)
3. Plastaldrikuid, -topse, külmutuskotte ja kilet tohib kasutada mikrolaineahjus. Plastiku kasutamisel mikrolaineahjus lugege tootjapoolseid juhiseid või kokaraamatut. Metallnõusid ja metallkaunistustega nõusid ei tohi mikrolaineahjus kasutada.
4. Lisateabe saamiseks metalli kasutamiseks ahjus, lugege kokaraamatu sissejuhatust. Kui alumiiniumfooliumi, küpsetusvarraste või metalli sisaldavate nõude kasutamine on retseptis määratud, siis jätke metallobjekti ja ahju siseseina vahele vähemalt 2,5 cm ruumi. Kui esineb kaarleek (sädemed), siis eemaldage objekt koheselt.

Märkus:

Teavet küpsetusanumate, -toodete kasutamise kohta ja muud kasulikku leiate kokaraamatust.

Grill

Kasutada võib kuumuskindlaid klaasnõusid, keraamilisi ja metallist küpsetusnõusid. Pabertaskurätikuid, -rätikuid ja plastikut ei tohi kasutada.

Märkused:

- Nõude eemaldamisel klaasaluselt tuleks olla ettevaatlik, kuna need võivad olla kuumad.
- Kasutage ainult termomeetrit, mis on mõeldud kasutamiseks mikrolaineahjus.
- Veenduge, et klaasalus on ahju kasutamisel oma kohal.

Muud kasulikud juhised

Parimate tulemuste saamiseks ja meeldivaks küpsetamiseks lugege järgmisi nõuandeid.

Parimate tulemuste saamiseks:

1. Konkreetse toidu jaoks vajaliku küpsetusaja määramiseks alustage kasutades miinimumaega ja kontrollige aeg-ajalt olukorda. Lihtne on üle küpsetada, kuna mikrolaineahjud küpsetavad väga kiiresti.
2. Väikesed toidukogused või vähese veesisaldusega toidud võivad liiga pikaajalisel küpsetamisel kuivada ja kõvastuda.

Külmutatud toiduainete sulatamine:

1. Külmutatud toiduaineid võib sulatamiseks asetada otse ahju. (Eemaldage kindlasti kõik metallist pakkevahendid.)
2. Sulatage järgides käesolevad juhendis toodud sulatusjuhiste.
3. Kui mõned toidu osad sulavad kiiremini, siis katke need väikeste alumiiniumfooliumi tükkidega. See aitab sulatamist aeglustada või peatada.
4. Mõnda toiduainet ei tohiks enne küpsetamist täielikult sulatada. Näiteks kala küpseb nii kiiresti, et mõnikord on parem alustada küpsetamist, kui see on veel kergelt külmunud.

5. Sõltuvalt toidu algtemperatuurist võib olla vajalik suurendada või vähendada mõnes retseptis toodud küpsetusaega.

MÄRKUS:

Õhutusavast tuleb õhk võib küpsetamise ajal soojeneda.

Pruunistamine:

Mõningaid toiduaineid ei küpsetata mikrolaineahjus pruunistamiseks piisavalt kaua ja need vajavad lisavärvi.

Karbonaadi, liha- või kanatükkide puhul võib kasutada määrimiseks paprikat ja pruunistavaid aineid, nagu Worcestershire kaste.

10-15 minutit küpsetatav praeliha, linnuliha või sink pruunistuvad ilma lisanditeta.

Puhastamine ja hooldus

VEENDUGE, ET AHI ON ENNE PUHASTAMIST VÄLJA LÜLITATUD.

Hoidke ahju sisepinnad puhta ja kuivana. Üldiselt tuleks puhastada pärast iga kasutamist.

SISESEINAD

Eemaldage osakesed ja toidujäätmed ukse ja ahju vahelt niiske lapiga. See ala peaks olema eriti puhas, et uks saaks korralikult sulguda.

Eemaldage rasvajäägid seebise lapiga ja seejärel loputage ja kuivatage pind. Ärge kasutage abrasiivaineid, mis võivad ahju värvkatet kraapida ja kahjustada.

ÄRGE KUNAGI VALAGE VETT AHJU

RULLIKUTEGA ALUS

Rullikutega alus tuleks eemaldada ja puhastada kuumas seebives vähemalt kord nädalas, et vältida rataste blokeerumist rasva tõttu.

UKS

Uks ja uksetihendeid tuleb alati puhtana hoida.

Kasutage loputamiseks ainult sooja seebivett, seejärel loputage põhjalikult.

ÄRGE KASUTAGE ABRASIIVSEID MATERJALE, NAGU PUHASTUSPULBRID VÕI TERAS-VÕI PLASTIKLAPID.

Metallosi on lihtne korras hoida, kui neid sageli niiske lapiga pühkida.

VÄLISPIND

Puhastage pehme seebi ja sooja veega, loputage ja kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage abrasiivseid materjale.

Ärge valage vett õhuavadesse. Kui toitejuhe määrdub, pühkige seda niiske lapiga.

Kasutamine

KÜPSETAMINE MIKROLAINEAHJUGA

Vt lk 12

1. Avage ahjuuks, asetage toit ahju klaasalusele ja sulgege ahjuuks.
2. Seadke võimsuse nupp (1, 3) soovitud võimsusele. On viis võimsustaset 70 vatist maksimumini. Võimsuse nupu võib seada neist mistahes asendisse.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Max (maksimum)• 500• 350• (88) Defrost (sulatus)• 70 |
|--|

3. Seadke taimer (2) soovitud küpsetusajale. Klaasalus hakkab pöörlema ja küpsetus algab. Küpsetusaja lõpus heliseb kell ja lamp kustub.

Märkus:

- Iga number skaalal tähendab ühte minutit. Täpse ajastuse tagamiseks on soovitatav keerata taimeri nupp kergelt üle soovitud aja ja seejärel tagasi vajalikku asendisse.
- Vajutage ukse avamisnuppu, et kontrollida ahju kasutamise ajal küpsetuse olukorda. Ukse avamine küpsetamise ajal lülitab ahju automaatselt välja ja seiskab taimeri. Kui küpsetamine peab jätkuma, siis sulgege uks, ahi lülitub sisse ja taimer jätkab tööd.
- Klaasalus võib pöörlelda kummaski suunas.

SULATUS KAALU JÄRGI

Vt lk 12.

Üks mikrolaineahju eeliseid on külmutatud toidu sulatamine. Sulatamine mikrolaineahju abil on palju kiirem kui külmkapis ja ohutum kui toatemperatuuril, kuna see ei lase kasvada kahjulikel bakteritel.

Oluline on meeles pidada, et sulatamine võtab kauem aega kui tavaline küpsetamine. Kontrollige toitu, pöörates seda vähemalt korra sulatamise ajal ümber.

1. Keerake võimsuse nupp (1, 3) sulatusrežiimile. (88)
2. Keerake taimeri nupp (2) päripäeva vastavalt toidu kaalule (kg).

MÄRKUS: Ahi alustab tööd taimerinupu keeramisel. Iga number skaalal tähendab ühte kg.

Kasutamine

MB3929G
MB3929GS

MB3929G
MB3929GS

KÜPSETAMINE GRILLAHEJUGA

Vt lk 12

1. Avage ahjuuks, asetage toit alusele ja sulgege ahjuuks.
2. Mudelite MB3929G/MB3929GS puhul keerake funktsiooni ja võimsuse nupp (Ⓜ) grilli režiimi (🔥).
3. Keerake taimer (⌚) soovitud küpsetusajale. Klaasalus alustab pöörlemist, küpsetamine algab ja lamp lülitub sisse. Küpsetusaja lõppedes heliseb kell ja lamp kustub.

- Kui soovite kontrollida küpsetuse seisukorda, siis lugege märkust peatükis KÜPSETAMINE MIKROLAINEAHJUGA.

- Ärge puudutage grilli kasutamisel vaateakent, kuna selle temperatuur võib tõusta kuni 100°C.

- Ärge lubage ka lastel vaateakent puudutada!

- Grilli kasutamisel esmakordselt pärast ahju ostmist võib täheldada suitsu. See kaob varsti.

Märkus:

- Grillimisaluse kasutamine on soovitatav, kuna küpsetusaeg ja –toime varieerub ainult klaasaluse kasutamisel oluliselt.
- Sellel mudelil on GRILL, seega pole eelkuumutamine vajalik.

KOMBINEERITUD KÜPSETAMINE / /

Vt lk 12

Ülaltoodud mudelitel on kombineeritud küpsetusrežiim, mis võimaldab küpsetada toitu samaaegselt grilli (🔥) ja mikrolaineahjuga (🔥/📡/📡).

Toidu küpsetamine selles režiimis toimub tavaliselt kiiremini kui kummaski režiimis eraldi.

1. Avage ahjuuks, asetage toit klaasalusele või grillialusele ja sulgege ahjuuks.
2. Keerake funktsiooni nupp (Ⓜ) režiimi COMBI (🔥/📡/📡) ja võimsuse nupp (Ⓜ) soovitud võimsusele.
3. Seadke taimer (⌚) soovitud küpsetusajale. Klaasalus hakkab pöörlema ja küpsetamine algab. Küpsetusaja lõpus heliseb kell ja lamp kustub.

Grill grillib toidu pinda ja **mikrolaine** küpsetab sisemust.

ETTEVAATUST: Pärast kasutamist keerake TAIMER asendisse 0 või ahi jätkab tööd.

Olge toidu eemaldamisel ettevaatlik, anum on kuum!

Küsimused ja vastused

Q Milles on viga, kui ahju valgustus ei tööta?

A Ahju tuli võib mitte töötada mitmel põhjusel. Elektripirn on läbi.
Uks ei ole suletud.

Q Kas mikrolaineenergia pääseb läbi ukseks oleva vaateakna?

A Ei. Metallvõrestikus olevad avad on mõeldud valguse läbilaskmiseks; mikrolaineenergia sealt läbi ei pääse.

Q Miks kostub helisignaali, kui puudutan juhtpaneelil olevat nuppu?

A Helisignaali eemärgiks on kindlustada, et seadistused on õigesti määratud.

Q Kas tühjalt töötamine kahjustab mikrolaineahju?

A Jah. Ärge kunagi laske ahjul tühjalt, ilma klaasaluseta töötada. Miskunad mõnikord katki lähevad? Munade küpsetamisel, praadimisel või keetmisel võib munakollane lõhkeda munakollasesse koguneva auru tõttu. Selle vältimiseks torgake munakollasesse enne kuumutamist augud. Ärge mingil juhul kuumutage mune koos koorega.

Q Miks on soovitatav toidul pärast mikrolaineahjus kuumutamist teatud aja jooksul seista lasta?

A Pärast mikrolaineahjus kuumutamise lõppemist jätkub seismise ajal toidu valmimine. Seismisel toimub toidu valmimisprotsessi lõppemine ja ühtlustumine. Seismise aeg sõltub toidu tihedusest.

Q Ventilator töötab ühtlaselt, kui mikrolaineahi parajasti ei tööta. Kas tegemist on rikkega?

A Ei. "Automaatne jahutussüsteem" tingib ventilatori töötamise kasutusohutuse suurendamiseks, kui mikrolaineahju temperatuur on pärast toiduvalmistamise lõpetamist lubatust kõrgem.

Q Kas mikrolaineahjus on võimalik plaksumaisi valmistada?

A Jah, kui kasutate üht kahest alltoodust meetodist.

1. Spetsiaalselt mikrolaineahjudele mõeldud plaksumaisi valmistamise kööginõu.
2. Kaupluses müüdav eelpakendatud mikrolaineahju plaksumais, millel on toodud rahuldava lõpptulemuse saavutamiseks vajalikud kuumutusajad ja võimsused.

JÄRGIGE IGA TOOTJA TÄPSEID JUHTNÕORE VASTAVA TOOTE KASUTAMISE KOHTA. ÄRGE JÄTKE PLAKSUMAISI VALMISTAMISE AJAL AHJU JÄRELEVALVETA. KUI PLAKSUMAISI TERAD ETTENÄHTUD AJA JOOKSUL EI AVANE, KATKESTAGE KUUMUTAMINE. ÜLEKUUMUTAMINE VÕIB PÕHJUSTADA PLAKSUMAISI TERADE SÜTTIMISE.

ETTEVAATUST!

ÄRGE MINGIL JUHUL KASUTAGE PLAKSUMAISI VALMISTAMISEL PRUUNI PABERKOTTI. ÄRGE MINGIL JUHUL PROOVIGE JÄRELEJÄÄNUD TERASID UUESTI KUUMUTADA.

Q Miks mu ahi ei valmista alati toitu nii kiiresti, kui retseptis on kirjeldatud?

A Vaadake retsept uuesti üle ja veenduge, et olete juhiseid õigesti täitnud, ning selgitage välja, mis on valmimisajaga erinevuse põhjuseks.

Retseptides sisalduvad ajavahemikud ja kuumuse seadistused on hinnangulised, nende eesmärgiks on vältida mikrolaineahju tundma õppimisega kaasnevat kõige sagedasemat probleemi – üleküpsetamist. Toidu erinev suurus, kuju, kaal ja mõõtmed võivad põhjustada valmistamisaja pikenemist. Kasutage lisaks retseptides sisalduvate hinnangutele omaenda teadmisi, et kontrollida toidu seisukorda, samuti nagu tavalise ahju puhul.

Tehnilised andmed

	MS1929G/MS1929GS
Sisendvool:	230 V vahelduvvool, 50 Hz
Väljundvõimsus (IEC 60705 STANDARD):	700W
Mikrolainete sagedus:	2450 MHz
Välismõõdud (LxKxS mm):	455x252x320
Võimsustarve:	1000 W

	MB3929G/MB3929GS
Sisendvool:	230 V vahelduvvool, 50 Hz
Väljundvõimsus (IEC 60705 STANDARD):	700W
Mikrolainete sagedus:	2450 MHz
Välismõõdud (LxKxS mm):	455x252x320
Võimsustarve	
Mikrolaine:	1000 W
Grill:	600 W
Kombineeritult:	1150 W

- Näidatud mõõdud on ligikaudsed.
- Pideva tootearenduse tõttu võivad andmed ilma ette teatamata muutuda.

HOIATUS!

Seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lastele), kelle füüsilised, aistingu- või vaimsed võimed on piiratud, ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised. Sellisel juhul langeb vastutus seadme kasutamise jälgimise ja juhendamise eest isikule, kes vastutab mainitud isikute turvalisuse eest.

< Eesti >

Vana seadme kõrvaldamine

1. Kui tootele on kleebitud see mahakriipsutatud prügiurni sümbol, siis see tähendab, et tootele kehtib Euroopa direktiiv 2002/96/EÜ.
2. Kõik elektri- ja elektroonikatooted tuleb kõrvaldada eraldi tavajäätmetest spetsiaalsete ametlike kogumiskohtade kaudu.
3. Teie vana seadme nõuetekohane kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.
4. Detailsema teabe saamiseks teie vana seadme kõrvaldamise kohta pöörduge oma linnavõimude, prügiveoteenuse või kaupluse poole, kust te toote ostsite.