

KASUTUSJUHEND MIKROLAINEAHI

PALUN LUGEGE ENNE SEADME KASUTAMIST SEE KASUTUSJUHEND
HOOLIKALT LÄBI.

MS2389BK/MS2389BKS/MS2389BKB

Ettevaatusabinõud

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 uks 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 lõdvad), (3) uksetihendid ja kontaktpinnad.

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

HOIATUS!

Palun kindlustage, et määrataks õiged küpsetusajad, kuna üleküpsetamine võib põhjustada TOIDU põlema süttimise ja sellest tuleneva ahju kahjustamise.

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.

HOIATUS!

Laske alati pärast mikrolaineahjus valmistamist toidul seista ja kontrollige enne tarvitamist selle temperatuuri. Eriti kehtib see laste toitmispudelite ja toidupurkide sisu kohta.

Mikrolaineahju tööpõhimõte

Mikrolained on energialiik, nagu raadio- ja televisioonilained ning harilik päevavalgus. Tavaliselt levivad mikrolained allikast eemale, liikudes läbi atmosfääri ja hajudes mõju avaldamata. Mikrolaineahjud aga on varustatud magnetroniga, mille funktsiooniks on mikrolaineenergia kasutusse rakendamine. Magnetrontorusse juhitud elektrienergiat kasutatakse mikrolaineenergia loomiseks.

Mikrolained sisenevad toiduvalmistusalasse ahjus olevate avade kaudu. Ahju põhjal on pöördalus või alus. Mikrolained ei pääse läbi ahju metallseinade, kuid need suudavad läbida selliseid materjale nagu klaas, portselan ja paber – nendest materjalidest on valmistatud ka mikrolaineahjus ohutult kasutatavad toidunõud.

Mikrolained ei kuumuta toiduvalmistusnõusid, kuigi need muutuvad lõpuks kuumaks toidult ülekanduva kuumuse toimel.

Väga ohutu seade

Teie mikrolaineahi on üks ohutuimaid kodumasinaid.
Kui uks avatakse, katkestab ahi automaatselt
mikrolainete genereerimise.

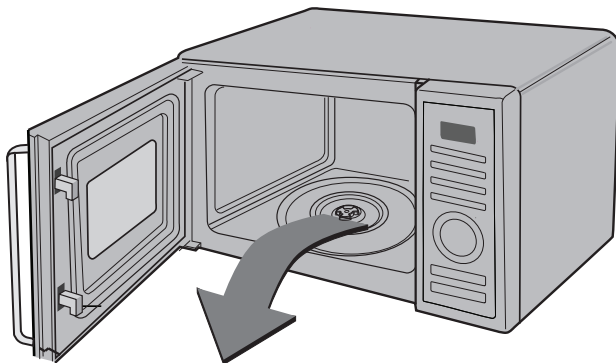
Mikrolaineenergia muundub toitu sisenedes täielikult
soojuseks, alles ei jää mingit “jäähenergiat”, mis võiks
teile toidu söömisel kahju teha.

Ettevaatusabinõud.....	34
Sisukord	35
Pakendist väljavõtmine ja paigaldamine	36-37
Kella seadistamine	38
Lapselukk	39
Mikrolainetega küpsetamine.....	40
Mikrolainete võimsuse tase	41
Küpsetusaja pikendamine ja lühendamine	42
Kiirkäivitus	43
Spetsiaalmenüü.....	44-46
Automaatne toiduvalmistamine	47-48
Automaatne Soojendaja	49-50
Lastele toidu valmistamine	51
Niiskust hoidev.....	52-54
Automaatne sulatamine.....	55-56
Kiirsulatus	57
Olulised ohutusjuhised	58-59
Mikrolainekindlad kööginõud	60
Toidu omadused ja mikrolaineahjus valmistamine	61-62
Küsimused ja vastused	63
Toiteühenduse teave / tehnilised üksikasjad	64

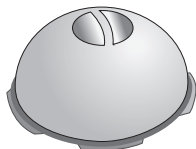
Pakendist väljavõtmine ja paigaldamine

Järgmisel kahel leheküljel toodud põhilisi samme järgides saate kiirelt kontrollida, kas teie ahi töötab probleemideta. Palun olge eriti hoolikas ahju paigaldamise asukohta puudutavate juhtnööride osas. Ahju pakendist eemaldamisel võtke kindlasti välja kõik lisatarvikud ja pakendusdetailid. Kontrollige, et teie ahi ei ole tarnimise käigus kahjustada saanud.

- 1** Võtke ahi pakendist välja ja asetage see siledale loodis pinnale.

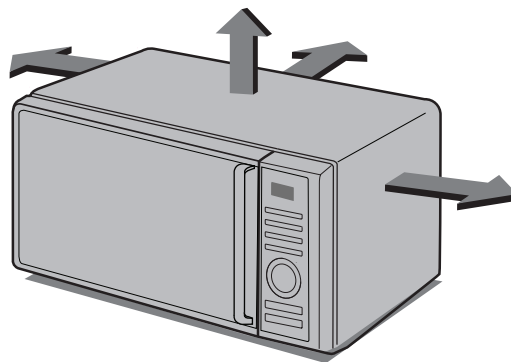


KLAASALUS
PÖÖRLEMISVÖRU



Niiskust hoidev

- 2** Paigutage ahi vabaltvalitud loodis pinnale, mille kõrgus on vähemalt 85 cm, kuid veenduge, et ülespoole jääb vähemalt 20 cm ja tahapoolse vähemalt 10 cm õhutusruumi. Allakukkumise vältimiseks peab ahju esikülj jääma aluse servast vähemalt 8 cm kaugusele. Väljutusava asub ahju ülemisel või külgmisel tahul. Väljutusava blokeerimine võib ahju kahjustada.

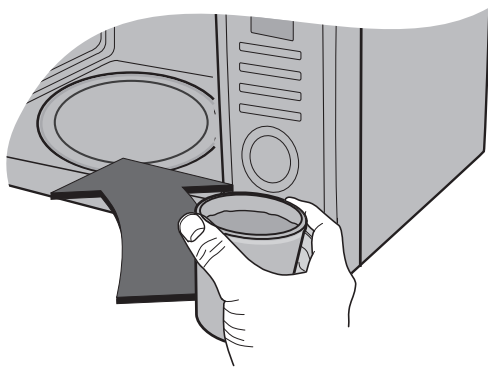


SEE AHI EI OLE MÕELDUD PROFESSIONAALSE TOITLUSTUSTEENUSE PAKKUMISEKS

- 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.**

- 4** Avage ahju uks, tõmmates **UKSE KÄEPIDEMEST**. Asetage **PÖÖRLEMISVÖRU** ahju ja **KLAASALUS** selle peale.

- 5** Täitke **mikrolainekindel anum** 300 ml (1/2 pindi) veega. Asetage see **KLAASALUSELE** ja sulgege ahju uks.
Kui teil on kahtlusi selles osas, mis liiki anumat kasutada, vaadake lk **60**.



- 6** Vajutage nuppu **PEATAMINE/ LÄHTESTAMINE** ja seejärel vajutage üks kord nuppu **ALUSTA**, et seada kuumutusaeg 30 sekundile.



- 7** **EKRAANIL** pöördloendatakse 30 sekundit. Kui loendamine jõuab nullini, kostub **HELISIGNAAL**. Avage ahju uks ja kontrollige vee temperatuuri. Kui teie ahi töötab, peaks vesi olema soe. **Olge anuma väljavõtmisel ettevaatlik, see võib olla kuum.**



NÜÜD ON TEIE AHI KASUTAMISEKS VALMIS

- 8** Põletuste vältimiseks tuleb laste toitmispudelite ja toidupurkide sisu segada või raputada ja selle temperatuuri enne tarvitamist kontrollida.

Kella seadistamine

Te saate valida 12-tunnise või 24-tunnise kuvarežiimi.

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas seada kellaaega näidule 14:35, kui kasutatakse 24-tunnist kuvarežiimi.

Veenduge, et olete ahju küljest eemaldanud kõik pakendusdetailid.



Kui teie ahi esimest korda vooluvõrku ühendatakse või vooluvarustus elektrikatkestuse järel taastub, kuvatakse ekraanil "24H"; teil tuleb kellaaeg uuesti seadistada.

Kui kellal (või ekraanil) kuvatakse kummalisi sümboleid, ühendage ahi elektripistikupesast lahti ja taasühendage see kella lähtestamiseks.

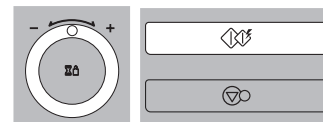
Veenduge, et olete ahju paigaldanud õigesti, selle juhendi varasemas osas kirjeldatud viisil.

Ning ekraanile kuvatakse "24H".

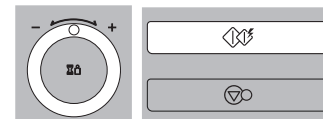
(Kui soovite kasutada 12-tunnist kuvarežiimi vajutage uuesti nuppu **KELL**. Kui soovite pärast kella seadistamist valikut muuta, peate seadme toitevõrgust lahti ühendama ja taasühendama.)

24H

Pöörake **VALIKUKETAST**, kuni ekraanile kuvatakse näit "14: ".
Vajutage nuppu **ALUSTA**.



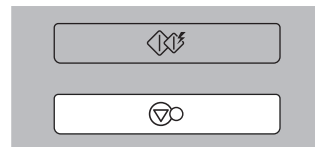
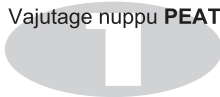
Pöörake **VALIKUKETAST**, kuni ekraanile kuvatakse näit "14:35".
Vajutage nuppu **ALUSTA**.
Kell hakkab tööle.





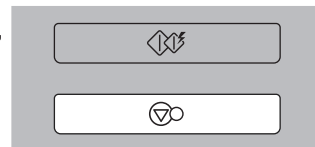
Teie ahjul on ohutusfunktsioon, mis hoiab ära ahju tahtmatu sisselülitamise. Kui lapselukk on rakendatud, ei ole võimalik ühtegi funktsiooni kasutada ja toitu valmistada. Sellegipoolest saab teie laps ahju ukse avada.

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



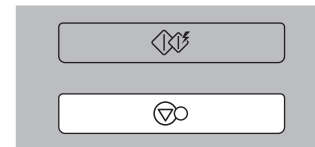
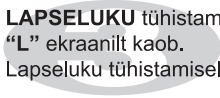
Vajutage ja hoidke all nuppu **PEATA/LÄHTESTA**, kuni ekraanile ilmub “L” ja kostub helisignaali.

LAPSELUKK on nüüd rakendatud.



LAPSELUKU tühistamiseks hoidke all nuppu **PEATA/LÄHTESTA**, kuni “L” ekraanilt kaob.

Lapseluku tühistamisel kuulete **HELISIGNAALI**.



Mikrolainetega küpsetamine

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas valmistada toitu võimusel 640 W (80%) 5 minutit ja 30 sekundit.

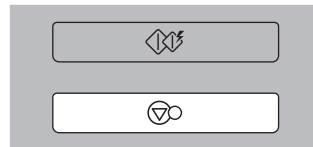


Teie ahjul on viis mikrolainete
võimuse seadistust.

Võimsuse tase	%	Väljundvõimsus
MAKSIMAALNE	100%	800W (max)
SUUR	80%	640W
KESKMINE	60%	480W
SULATAMINE (MADAL)	40%	320W (**)
MINIMAALNE	20%	160W

Veenduge, et olete ahju paigaldanud õigesti, selle juhendi
varasemas osas kirjeldatud viisil.

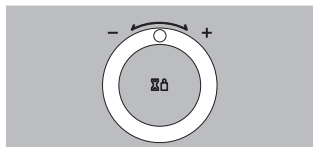
Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



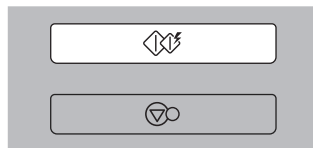
Vajutage kakas korda nuppu **Mikrolainetega**, et valida
võimusel 640 W (80%) .



Pöörake **VALIKUKETAST**, kuni ekraanile kuvatakse näit "5:30".



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



Teie mikrolaineahjul on maksimaalse paindlikkuse ja toiduvalmistamise protsessi kontrollimise võimaldamiseks 5 võimsuse taset. Allnähtavas tabelis on toodud näited toitude ja vastavate soovitatavate võimuse tasemete kohta, mida selle mikrolaineahju puhul kasutada.

Mikrolainete võimsuse tase

VÕIMSUSE TASE	KASUTAMINE	VÕIMSUSE TASE (%)	VÄLJUNDVÕIMSUS
MAKSIMAALNE	* Vee keetmine * Hakkliha pruunistamine * Linnulihatükkide, kala või juurviljade küpsetamine * Õrnade lihaviilude küpsetamine	100%	800 W (max)
SUUR	* Ülessoojendamine (vedelikud) * Liha ja linnuliha praadimine * Seente ja karploomade küpsetamine * Juustu ja muna sisaldavate toitude valmistamine	80%	640W
KESKMINE	* Ülessoojendamine (kartulipuder, taldrikul olevad road, poolfabrikaadid) * Munade valmistamine * Keedukreemi valmistamine * Riisi või supi valmistamine	60%	480W
SULATAMINE (MADAL)	* Kõik sulatamistoimingud * Või ja šokolaadi sulatamine * Vähem õrnade lihaviilude küpsetamine	40%	320W (**)
MINIMAALNE	* Või ja juustu pehmemaks muutmine * Jäätise pehmemaks muutmine * Pärmitaina kergitamine	20%	160W



Küpsetusaja pikendamine ja lühendamine

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas režiimi AUTOMAATNE KÜPSETAMINE eelhäälestatud programmides kuumutamisaega pikendada või lühendada.

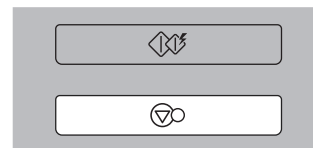


Kui leiate, et toit on programmi AUTOMAATNE KÜPSETAMINE kasutamisel üleküpsenud või toores, võite nuppu vajutades kuumutamisaega pikendada või lühendada.

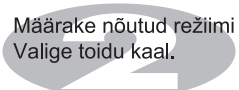
Kui küpsetate ilma automaاتفunktsioonita, saate nuppu vajutades kuumutamisaega igal hetkel pikendada.

Kuumutamisprotsessi peatamine pole vajalik.

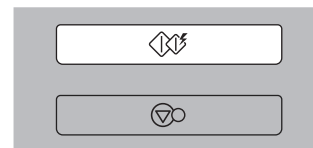
Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



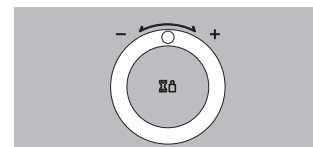
Määrake nõutud režiimi **AUTOMAATNE KÜPSETAMINE** programm.
Valige toidu kaal.



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



Toidu valmistamise ajal saate kuumutusaega pikendada või lühendada pöörates **VALIKUKETAST**.

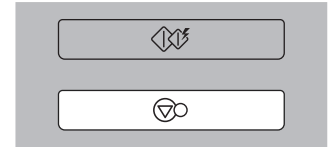


Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas seada ahi 2-minutilisele suure võimsusega kuumutamisele.

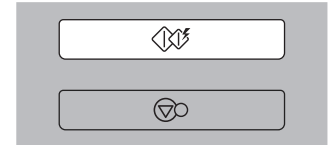


KIIRKÄIVITUSE funktsiooni kasutades saate teostada 30-sekundiliste ajavahemikega **SUUREL** võimusel kuumutamist, vajutades nuppu **KIIRKÄIVITUS**.

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



Vajutage nuppu **KIIRKÄIVITUS** neli korda, et valida 2 minutit **SUUREL** võimsusel kuumutamist. Ahi alustab tööd enne, kui jõuate neli korda vajutada.



KIIRKÄIVITUSE režiimis toidu valmistamisel saate pikendada kuumutamise aega maksimaalselt, vajutades korduvalt nuppu **KIIRKÄIVITUS**.



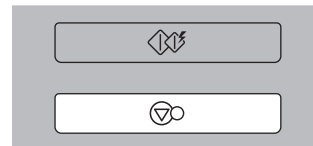
Spetsiaalmenüü

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas valmistada 0,3 kg tatrapuder.

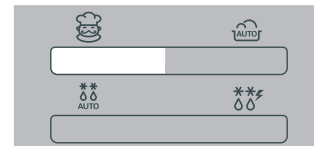


Spetsiaalmenüü võimaldab teil hõlpsalt küpsetada enamikku lemmikroogadest, valides toidu tüübi ja sisestades toidu kaalu.

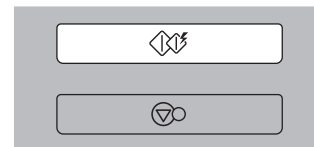
Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



Vajutage nuppu **TATRAPUDER**.
Ahi alustab automaatselt tööd.



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



Kategooria	Kogus	Kööginõu	Juhised
Tatrapuder (rc-1)	0.3kg	Mikrolainekindel kauss (Toit: toatemperatuuril)	1. Peske ja nõrutage 300 g tatart. Lisage suurde ja sügavasse kaussi 600 ml vett ja soola ning laske 15 minutit seista. 2. Pange toit ahju. Valige menüü ja vajutage alustamise nuppu. 3. Pärast küpsetamist laske 25 minutit seista.
Kodused nuudlid (rc-2)	1 portsjon	Mikrolainekindel kaanega kauss (Toit: toatemperatuuril)	Koostisosad Kanatükid - 500 g (kana selja-, kaela- või rinnatükid) Vesi - 1000ml Kodused nuudlid - 70g 1. Soola maitse järgi. Peske kanatükid, pange need suurde kaussi ja lisage 400 ml vett, katke kaanega. Pange toit ahju. Valige menüü ja vajutage alustamise nuppu. 2. Helisignaali kostumisel avage uks ja eemaldage pinnale kogunenud vaht. Lisage puljongi saamiseks vett ja soola, katke kaanega. Vajutage küpsetamise jätkamiseks alustamise nuppu. 3. Teise helisignaali kostumisel avage uks. Lisage nuudlid ja segage, võttes kaane peal ära. Vajutage küpsetamise jätkamiseks alustamise nuppu. 4. Pärast toidu valmimist võtke see ahjust välja, valage supitaldrikutesse ning serveerige.

Kategooria	Kogus	Kööginõu	Juhised												
Seeneguljašš (rc-3)	4 portsjonit	Mikrolainekindel kaanega kauss (Toit: toatemperatuuril)	Koostisained: <table><tr><td>Seened</td><td>- 500 g Tomatipüreed</td><td>-1 supilusikatäit</td></tr><tr><td>Pehmemaitseline pipar</td><td>- 1 tk Jahu</td><td>-1 supilusikatäit</td></tr><tr><td>Sibul</td><td>- 2 tk Hapukoor</td><td>-0,5 tassit</td></tr><tr><td>Taimeõli</td><td>- 2 teelusikatäit Vesi</td><td>-0,5 tassit</td></tr></table> Soola ja pipart vastavalt maitsele 1. Viilutage seened ja pipar, lõikuge sibul väikesteks tükkideks. 2. Segage need õliga ja pange suurde kaussi, jätke katmata. Pange toit ahju. Valige menüü ja vajutage alustamise nuppu. 3. Helisignaali kostumisel avage uks ja võtke kauss välja. Segage juurde jahu, püree, vesi, hapukoor ja maitseained. Katke kaanega. Vajutage küpsetamise jätkamiseks alustamise nuppu. 4. Pärast toidu valmimist võtke see ahjust välja ja laske seista.	Seened	- 500 g Tomatipüreed	-1 supilusikatäit	Pehmemaitseline pipar	- 1 tk Jahu	-1 supilusikatäit	Sibul	- 2 tk Hapukoor	-0,5 tassit	Taimeõli	- 2 teelusikatäit Vesi	-0,5 tassit
Seened	- 500 g Tomatipüreed	-1 supilusikatäit													
Pehmemaitseline pipar	- 1 tk Jahu	-1 supilusikatäit													
Sibul	- 2 tk Hapukoor	-0,5 tassit													
Taimeõli	- 2 teelusikatäit Vesi	-0,5 tassit													

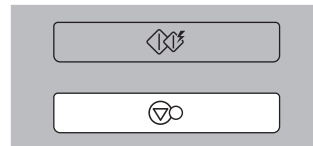
Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas valmistada 0.6 kg Koorega kartulid.

Automaatne toiduvalmistamine

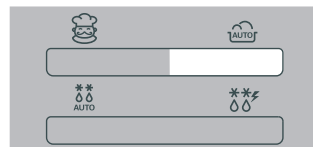
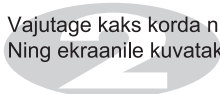


Automaatse toiduvalmistamise funktsioon võimaldab teil hõlpsalt küpsetada enamikku lemmikroogadest, valides toidu tüübi ja sisestades toidu kaalu.

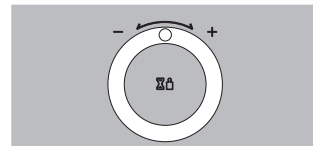
Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



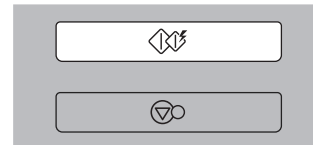
Vajutage kaks korda nuppu **Automaatne toiduvalmistamine**.
Ning ekraanile kuvatakse "Ac-2".



Pöörake **VALIKUKETAST**, kuni ekraanile kuvatakse näit "0,6 kg".



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



<i>Funktsioon</i>	<i>Kategooria</i>	<i>Piirkaal</i>	<i>Kööginõu</i>	<i>Toidu temp.</i>	<i>Juhised</i>
Auto Cook (Automaatne küpsetamine)	Omlett (Ac -1)	4 Munad	Mikrolainekindel kauss	Toatemp.	Omlett „Armunate hommikusöök” Koostisained: Munad – 4 muna Piim – 4 supilusikat Jahu – 1 supilusikas Või (panni määrimiseks) Puupulgad – 2 tükki Täidis: Sink või vorst – 2 viilu Juust – 2 viilu Maitseroheline: till, petersell, porrulauk Soola ja pipart vastavalt maitsele. 1. Klappige munad vispliga lahti. Lisage jahu ja piim. Lisage hakitud maitseroheline. Määrige pannid (soovitavalt kandilise kujuga) põhi ja küljed võiga. Valage omlett pannile. Katke kileümbrisega ja jätke ühtlustamiseks nurka õhutusava. 2. Asetage ettevalmistatud toit ahju. 3. Valige menüü ja vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta). 4. Pärast küpsetamist hoidke ahjus kaetult 3–5 minutit. Lõigake omlett kaheks. Asetage kummalegi ometipoolle lõik juustu ja sinki (vorsti), pöörake omlett ümber ja kinnitage puupulgaga. - Küpsetage ahjus maksimumvõimsusel 30 sekundit või kuni juust on sulanud.
	Koorega kartulid (Ac -2)	0.2 ~ 1.0kg	Klaasrestil	Toatemp.	1. Valige 180–220 g keskmise suurusega kartuleid. Peske ja kuivatage kartulid. Torgake kartuleid mitu korda kahvliga. 2. Asetage kartulid ahju. 3. Pärast küpsetamist hoidke alumiiniumfooliumiga kaetult 5 minutit.
	Värsked köögiviljad (Ac -3)	0.2 ~ 0.8kg	Mikrolainekindel kauss	Toatemp.	1. Asetage köögiviljad mikrolainekindlasse kaussi. Lisage vett vastavalt köögiviljade kogusele. ** 0,2–0,4 kg: 2 supilusikat vett ** 0,5–0,8 kg: 4 supilusikat vett 2. Katke kileümbrisega. Asetage toit ahju. 3. Pärast küpsetamist raputage 3–4 sekundit. Hoidke kaetuna 3 minutit.

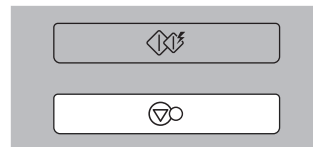
Järgnevalt näitan teile, kuidas soojendada 0,3 kg kaste.

Automaatne SOOJENDAJA

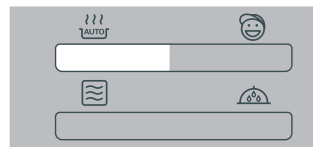
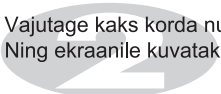


Automaatne soojendaja võimaldab teil lihtsalt küpsetada enamikke teie lemmiktoitudest, valides toidutüübi ja sisestades toidu kaalu.

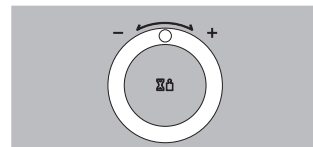
Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



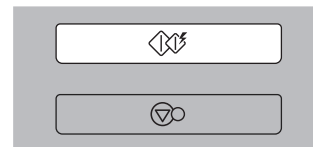
Vajutage kaks korda nuppu **Automaatne Soojendaja**.
Ning ekraanile kuvatakse "rh-2".



Pöörake **VALIKUKETAST**, kuni ekraanile kuvatakse näit "0,3 kg".



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



<i>Kategooria</i>	<i>Piirkaal</i>	<i>Kööginõu</i>	<i>Toidu temp.</i>	<i>Juhised</i>
Jahtunud pitsa (rh-1)	0,2~0,4kg	Klaasalusel	jahutatud	See funktsioon on mõeldud järelejäänud jahtunud pitsa soojendamiseks. Asetage jahtunud pitsa alumisele raamile metallaluse kohal. Pärast küpsetamist võtke toit kohe välja. Laske 2–3 minutit seista.
Kaste (rh-2)	0,2~0,8kg	Mikrolaineahjukindlasse kaussi	toatemperatuuril	Toatemperatuuril Valage kaste mikrolaineahjukindlasse kaussi. Katke kaane või killega. Pärast kuumutamist segage. Laske 2 minutit kaane all seista. Ja segage uuesti.
Jahtunud toit (rh-3)	0,3~0,6kg	Klaasalusel	jahutatud	Tehke vardaga pinnale augud. Asetage toit klaasist pöördalusele. Pärast küpsetamist laske 2–3 minutit seista, enne kui serveerite. - Segatav, nt: spaghetti bolognese, loomalihahautis. - Mittesegatav, nt: lasanje, vormiroog. Märkus: Kotis/kottides oleva toidu puhul tehke liha- ja riisi-/pastakottidesse augud. - Kui kuulete piiksu, siis segage segatavaid toite. - Mittesegatavaid toite ei ole piiksu kostudes vaja segada.

Lastele toidu valmistamine



Vajutage **Stop/Clear** (Peata/tühjenda).

Vajutage nuppu **Children cook** (Lastele toidu valmistamine), et valida programm **Hot Sandwich** (Kuum võileib).
Ahi käivitub automaatselt.



Juhised lastele toidu valmistamiseks

Selle funktsiooni abil saate lastele kiiresti võileibu valmistada.

KATEGOORIA	KAAL	KÕÖGINÕU	JUHISED
Kuum võileib	3 viilu	Paberrätik (Toit: toatemp.)	Koostisained: Leib/sai – 3 viilu Kartul – 1 kartul Juust – 50 g Või – 25 g Soola ja maitserohelist vastavalt maitsele Eeltöö: 1. Torgake kartulit mitu korda. Küpsetage maksimumvõimsusel 5–6 minutit. 2. Riivige juust ja kooritud kartul keskmise suurusega tükkideks. Lisage kartulile soola. 3. Küpsetage võileivad vastavalt järgmisele skeemile: leib/sai, või, riivitud kartul, juust. 4. Asetage võileivad paberrätikul ahju. 5. Valige menüü ja vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta).

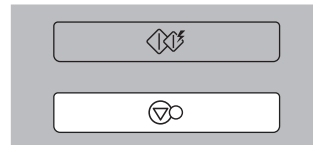
Niiskust hoidev

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas valmistada 0,3 kg Hakkliha.

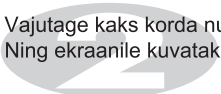


Niiskust hoidev funktsioon võimaldab teil hõpsalt küpsetada enamikku lemmikroogadest, valides toidu tüübi ja sisestades toidu kaalu.

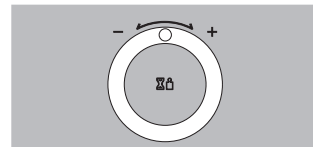
Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



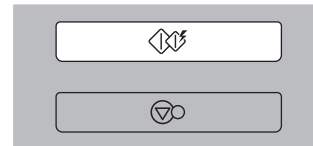
Vajutage kaks korda nuppu **Niiskust hoidev**.
Ning ekraanile kuvatakse "Hc-2".



Pöörake **VALIKUKETAST**, kuni ekraanile kuvatakse näit "0,3 kg".



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



KATEGOORIA	KAAL	KÕÖGINÕU	JUHISED
Kala (Hc-1)	0.2~0.6kg	Niiskust hoidev (Toit: toatemp.)	Koostisained: Filee, lõigud, terve kala - Rasvane kala: makrell, lõhe - Valge kala: tursk, kilttursk, kotkaskala Sidrunimahl Valmistamisviis: ➤ Asetage ühe kihina plaadile ja pange niiskusthoidvale alusele. Lisage 2 supilusikat sidrunimahla. ➤ Lisage läbi resti 30 ml vett. ➤ Katke rest kinni. Asetage toit ahju, valige menüü ja vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta). ➤ Pärast küpsetamist laske 3 minutit seista.
Hakkliha (Hc-2)	0.2~0.4kg	Niiskust hoidev (Toit: külmutatud)	Koostisained: Hakkliha 500 g Seeni 100 g Võid 25 g Soola, pipart Valmistamisviis: ➤ Peske ja hakkige seened, segage hakkliha, seened ning muud koostisained. ➤ Tehke pätsike 100 g segust. ➤ Asetage plaadile ja niiskusehoidjasse. Lisage läbi resti 30 ml vett, valige menüü ja vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta). ➤ Pärast küpsetamist laske 3 minutit seista. Ettevaatust! Liha küpsetusvedelik on tuline, olge ettevaatlik.
Köögiviljad (Hc-3)	0.2~0.4kg	Niiskust hoidev (Toit: toatemp.)	Koostisained: Porgandid, viilutatud (põhikoostis) Brokoli, lillkapsas (soovi korral) Valmistamisviis: ➤ Lõigake köögiviljad väikesteks tükkideks. ➤ Asetage köögiviljad klaaskaussi ja pange see niiskusthoidvale alusele. Lisage läbi resti 30 g vett. ➤ Katke kinni niiskusthoidva kattega. Asetage toit ahju, valige menüü ja vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta). ➤ Pärast küpsetamist laske 3 minutit seista.

KATEGOORIA	KAAL	KÕÖGINÕU	JUHISED
Omlett (Hc-4)	2 muna	Niiskust hoidev (Toit: toatemp.)	Koostisained: Munad – 4 muna Piim – 4 supilusikat Jahu – 1 supilusikas Või (panni määrimiseks) Puupulgad – 2 tükki Täidis: Sink või vorst – 2 viilu Juust – 2 viilu Maitseroheline: till, petersell, porrulauk Soola ja pipart vastavalt maitsele. Valmistamisviis: ➤ Kloppege munad vispliga lahti. Lisage jahu ja piim. Lisage hakitud maitseroheline. Määrige plaat võiga ja valage sellele omlett. Asetage plaat niiskusthoidvale alusele. ➤ Lisage läbi resti 30 g vett, asetage ettevalmistatud toit ahju. ➤ Valige menüü ja vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta). Pärast küpsetamist hoidke ahjus kaetult 3 minutit. - Lõigake omlett kaheks. Asetage kummalegi omletipoolle lõik juustu ja sinki (vorsti), pöörake omlett ümber ja kinnitage puupulgaga. - Asetage restile ja lisage läbi resti 30 g vett, seejärel küpsetage kaetult maksimumvõimsusel 1 minut või kuni juust on sulanud.
Puuviljad (Hc-5)	0.2~0.6kg	Niiskust hoidev (Toit: toatemp.)	Koostisained: Õunad – 1000 g Mesi – 125 g Täidis: Purustatud päHKlid (maapähklid, mandlid või kreeka päHKlid) Valmistamisviis: ➤ Eemaldage õuntelt südamikud. Lõigake õunad tükkideks ning lisage mesi ja purustatud päHKlid. ➤ Asetage õunad plaadile ja niiskusehoidjasse, lisage 30 g vett. ➤ Katke kinni, valige menüü ja vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta). ➤ Pärast küpsetamist hoidke ahjus kaetult 3 minutit.

Roogade temperatuur ja tihedus on erinev, seetõttu soovitame enne valmistamise juurde asumist toitu kontrollida. Pöörake erilist tähelepanu suurtele liha- ja kanatükkidele, mõned road tuleks enne küpsetamist täielikult üles sulatada. Kuid näiteks kala küpseb niivõrd kiiresti, et mõnikord on otstarbekas alustada küpsetamist juba siis, kui kala on veel pisut külmunud. Programm KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD sobib väikeste roogade, näiteks rullide või väikeste pätside ülessulatamiseks. Need vajavad teatud seisuajaga, et keskosa jõuaks üles sulada. Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas sulatada üles 1,4 kg külmutatud linnuliha.

Automaatne sulatamine



Teie ahjul on neli mikrolainete sulatamisseadet: **LIHA**, **LINNULIHA**, **KALA** ja **KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD**; igal sulatuskategoorial on erinev võimsuse määr.

Kategooria	Vajutage nuppu SULATAMINE
LIHA	1 korda
LINNULIHA	2 korda
KALA	3 korda
Külmutatud köögiviljad	4 korda

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.

Kaaluge toit, mida sulatama hakkate.

Eemaldage kindlasti kõik metallist kinnitused või pakendi osad; seejärel pange toit ahju ja sulgege ahjuuks.

Vajutage kakas korda nuppu **AUTOMAATNE SULATAMINE**, et valida **LINNULIHA**.

Ning ekraanile kuvatakse "dEF2".

Sisestage sulatatava külmutatud toidu kaal.

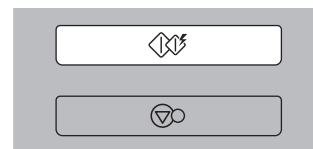
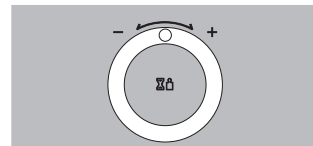
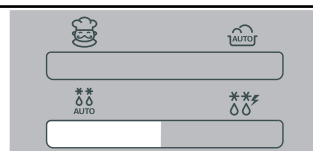
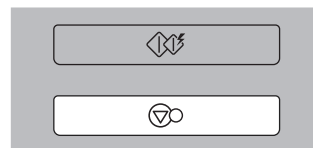
Pöörake **VALIKUKETAST**, kuni ekraanile kuvatakse näit "1,4kg".

Vajutage nuppu **ALUSTA**.

Sulatamise ajal kostub helisignaali, mille kõlamilisel avage ahjuuks, keerake toit ümber ja eraldage kokkukülmutunud osad ühtlase sulamise võimaldamiseks üksteise küljest. Eemaldage osad, mis on üles sulanud, või katke need sulamise aeglustamiseks kinni.

Pärast kontrollimist sulgege ahjuuks ja vajutage sulatamise jätkamiseks nuppu ALUSTA.

Teie ahi ei peata sulatamisprotsessi (isegi helisignaali kostumisel), kui ust ei avata.



Automaatse sulatamise juhend

- * Sulatatav toit peab olema sobivas mikrolainekindlas anumask ja see tuleb asetada lahtiselt klaasist pöördalusele.
- * Vajadusel katke väikesed liha või linnuliha kohad sirgete alumiiniumfooliumi tükkidega. See hoiab ära nende alade soojenemise sulatamise käigus. Kindlustage, et foolium ei satu ahju seintega kontakti.
- * Eemaldage toidu osad, nagu hakkliha tükid, karbonaad, vorstikesed ja peekoniviilud, esimesel võimalusel üksteise küljest.
- * **Helisignaali kostumisel võtke toit ahjust välja, pöörake see ümber ja pange seejärel mikrolaineahju tagasi. Ahjust väljavõtmisel eemaldage ka sulanud osad.**
Jätkake allesjäänud osade sulatamist.
- * Oodake, kuni toit on täielikult sulanud.

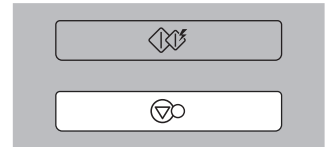
Kategooria	Piirkaal	Kööginõu	Toit
Liha Linnuliha Kala	0.1 ~ 4.0 kg	Mikrolaineahjus kasutatavad kööginõud (lame taldrik)	Liha Hakkliha, filee, hautise tükid, reietükk, hautatud liha, tagatükk, burgeriliha, sealihakarbonaad, lambalihakarbonaad, liharullid, vorstid, kotletid (2 cm) Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske seista 5–15 minutit. Linnuliha Terve kana, kanakoivad, rinnatükid, kalkuni rinnatükid (alla 2,0 kg) Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske seista 20–30 minutit. Kala Filee, lõigud, terve kala, mereannid Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske seista 10–20 minutit.
Külmutatud köögiviljad	0.1 ~ 2.0 kg	Mikrolainekindel kauss	Köögiviljasegud, väikesed porgandid vms. 1. Pange külmutatud toit mikrolainekindlasse kaussi. Pange ahju. 2. Seadke kaal õigeks ja vajutage alustamise nuppu. Helisignaali kostumisel avage uks ja segage. 3. Pärast sulatamist laske 5 minutit seista.



Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.

Kaaluge toit, mida sulatama hakkate.

Eemaldage kindlasti kõik metallist kinnitused või pakendi osad; seejärel pange toit ahju ja sulgege ahjuuks.



Vajutage nuppu **KIIRSULATUS**.

Ahi alustab automaatselt tööd.



KIIRSULATUS

- * Kiirsulatusfunktsiooni eeliseks on sulatamise automaatne seadistamine ja juhtimine, kuid sarnaselt tavapärasele sulatamisele tuleb ka selle funktsiooni kasutamisel toitu sulatamise käigus kontrollida.
- * Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage kala, karploomad, liha ja linnuliha kindlasti originaal- või plastpakendist.
- Vastasel korral hoiab pakend auru ja mahlu toidu lähedal, mille tagajärjel võib roa välispind hakata küpsema.
- * Asetage toit tilkmete püüdmiseks madalasse klaasist keedunõusse.
- * Ahjust välja võttes peaks toit olema keskosast siiski mõnevõrra külmunud.
- * Pärast sulatamist laske seista 10 minutit või kuni täieliku sulamiseni.

JÄRJESTUS		TOIT	MIN./MAKS. TOIT
1. LIHA	Loomaliha Lambaliha Vasikaliha	Hakkliha	0.5 kg

Olulised ohutusjuhised

Lugege hoolikalt läbi ja hoidke tuleviku tarbeks alles



HOIATUS!
Palun kindlustage, et määratakse õiged küpsetusajad, kuna üleküpsetamine võib põhjustada TULEKAHJU puhkemise ja sellest tuleneva AHJU KAHJUSTUMISE.

1. 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 mikrolaineenergia kokkupuutumise eest. Parandustöid tohivad teostada ainult vastava väljaõppe saanud spetsialistid.
2. Ärge kasutage ahju tühjana. Ahju mittekasutamise korral on soovitatav jätta sinna klaas vett. Kui ahi kogemata sisse lülitatakse, kogub vesi kogu mikrolaineenergia endasse.
3. Ärge kasutage ahju millegi kuivatamiseks. See võib endast kujutada tõsist ohtu. (Nt mikrolaineahju kasutamine märgade ajalehtede, riiete, mänguasjade, lemmikloomade või kaasaskantavate elektriseadmete vms kuivatamiseks.)
4. Ärge valmistage toitu märga majapidamispaberisse mähituna, kui just valmistamisõpetuses pole antud toidu kohta selliseid juhiseid antud.
5. Ärge kasutage toiduvalmistamisel majapidamispaberi asemel ajalehti. Ärge kasutage puidust anumaid. Need võivad kuumeneda ja mustaks muutuda.
6. Ärge kasutage keraamilisi nõusid, millel on metallsed (nt kuldseid või hõbedaseid) äärised. Eemaldage alati metallist kinnitustraadid. Metallesemed võivad ahjus toimida elektrikaartena ja põhjustada tõsist kahju.
7. Ärge kasutage ahju selliselt, et köögirätik, salvrätt või muu ese on ukse ja ahju eesmise serva vahel, kuna nii võite põhjustada mikrolaineenergia lekkimise.
8. Ärge kasutage ümbertöödeldud paberist tooteid, kuna need võivad sisaldada võõrmaterjale, mis võivad toiduvalmistamisel põhjustada sädemete ja/või tulekahju teket.
9. Ärge peske pöördalust selliselt, et panete selle vahetult pärast toiduvalmistamist vette. Nii võib see puruneda või kahjustusi saada.
10. Väiksemate toidukoguste puhul on vajalik lühem valmistus- või kuumutusaeg. Kui kasutatakse tavalisi kuumutusaegu, võivad need üle kuumeneda ja kõrbed.
11. Paigutage ahi kindlasti selliselt, et ukse eesmine serv jääb antud pinna servast vähemalt 8 cm kaugusele, nii vältite seadme allakukkumist.
12. Enne küpsetamist tehke kartulite, õunte ja muude taoliste puu- või köögiviljade koortesse augud.
13. Ärge valmistage mune koos koorega. Muna sees tekib suur rõhk ja muna lõhkeb.
14. Ärge üritage ahju kasutades toitu sügavas õlis valmistada.
15. Eemaldage enne valmistamist või sulatamist toidu ümbert kile või plastpakend. Sellegipoolest võtke arvesse, et mõnel juhul peab kuumutatav või küpsetatav toit olema kilega kaetud.
16. Kui ahju uks või uksetihendid on saanud kahjustada, ei tohi ahju kasutada, kuni selle on parandanud vastava väljaõppe saanud spetsialist.
17. Kui märkate suitsu, lülitage ahi viivitamatult välja või eraldage toitevõrgust ja hoidke ahjuuks suletuna, et lämmatada võimalikud leegid.
18. Kui toitu kuumutatakse või valmistatakse ühekordseks kasutamiseks mõeldud plastikust, paberist või muust põlevast materjalist anumates, kontrollige ahju regulaarselt, kuna võib esineda anuma sulamist/sõestumist.
19. Lubage lastel ahju omal käel kasutada ainult juhul, kui neile on antud vajalikud juhtnöörid, mis võimaldavad neil ahju turvaliselt kasutada ja mõista ebaõige kasutamisega kaasnevaid ohte.
20. Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.
21. Ärge kasutage mikrolaineahju, mille uksetihendid ja piirnevad osad ei toimi korralikult, kuni ahju on parandanud vastava väljaõppe saanud spetsialist.
22. Enne kasutamist veenduge, et kööginõud sobivad mikrolaineahjudes kasutamiseks.
23. Ärge puudutage pakse kindaid kandmata ahju ust, väliskülgi, tagakülge, sisepinda, lisatarvikuid ja nõusid, kui ahi on grillrežiimis, konvektsioonrežiimis või teostab automaatseid toiminguid, kuna nimetatud detailid muutuvad kuumaks.
Enne puhastamist veenduge, et need ei ole kuumad.

Olulised ohutusjuhised

Lugege hoolikalt läbi ja hoidke tuleviku tarbeks alles

- 24. Kasutage ainult kõõginõusid, mis sobivad mikrolaineahjudes kasutamiseks.
- 25. Plastik- või paberanumates oleva toidu kuumutamisel hoidke ahjul silma peal, kuna esineb süttimise oht.
- 26. Kui märkate suitsu, lülitage seade viivitamatult välja või eraldage toitevõrgust ja hoidke uks suletuna, et lämmatada võimalikud leegid.
- 27. Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib esineda viivitusega purskelist keemist, seetõttu tuleb anumate ettevaatlikult käsitseda.
- 28. Põletuste vältimiseks tuleb laste toitmispuudelite ja toidupurkide sisu segada või raputada ja selle temperatuuri enne tarvitamist kontrollida.
- 29. Koorega mune ja terveid kõvakskeedetud mune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada, isegi pärast mikrolainetega kuumutamise lõppemist.
- 30. Lisateave uksetihendite, sisepindade ja piirnevate osade kohta.
- 31. Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja eemaldada toidujäänused.
- 32. Kui ahju ei hoita puhtana, võib pindade seisukord halveneda ja väheneda seadme eluiga, samuti võib seadme kasutamine muutuda ohtlikuks.
- 33. Kasutage ainult temperatuuriandurit, mis on selle ahju jaoks sobiv (seadmete puhul, mis toetavad temperatuurianduri kasutamist).
- 34. Kui ahjul on kütteelemendid, muutub seade kasutamisel kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida ahjus olevate kütteelementide puudutamist.

- 35. Seade ei ole mõeldud järelevalveta kasutamiseks väikeste laste või ebakindlate inimeste poolt.
- 36. Mikrolaineahju peab kasutama avatud dekoratiivse uksega.
- 37. Ühendus saavutatakse ühendades pistiku kättesaadavas kohas asuvasse pesasse või kaasates juhtmestusreegleid arvesse võttes statsionaarsesse juhtmestikku lüliti.

-  **HOIATUS!** Kui uks või uksetihendid on saanud kahjustada, ei tohi ahju kasutada, kuni selle on parandanud vastava väljaõppe saanud isik.
-  **HOIATUS!** On äärmiselt ohtlik teostada omal käel mis tahes hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse mõni kate, mis kaitseb kasutajat mikrolaineenergiaga kokkupuutumise eest, kui tööde teostajal ei ole vastavat väljaõpet.
-  **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 kaasnevaid ohte.
-  **HOIATUS!** Kasutamise ajal võivad puudutatavad osad muutuda kuumaks. Seade peab asuma väikestele lastele kättesaamatus kohas. Ärge kasutage ahju uksekaasi puhastamiseks tugevatoimelisi pindkahjustavaid puhastusaineid või teravaid metallist svamme, kuna nii võite klaasi kahjustada või põhjustada selle purunemise.

Mikrolainekindlad

kööginõud

Ärge mingil juhul kasutage oma mikrolaineahjus metallist või metallosadega kööginõusid

Mikrolained ei suuda metallist läbi tungida.

Need pörkuvad mis tahes ahjus olevalt metallesemelt tagasi ja põhjustavad välku meenutatavat ohtlikku nähtust – elekrikaari. Suurem osa kuumuskindlaid mittemetallist sööginõusid on mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad.

Sellegipoolest võivad mõned neist sisaldada materjale, mis muudavad need mikrolaineahjus kasutamiseks sobimatuks. Kui teil on mõne kööginõu suhtes kahtlusi, on olemas lihtne viis teada saada, kas seda võib mikrolaineahjus kasutada. Pange kahtluse all olev kööginõu mikrolaineahju veega täidetud klaaskausi kõrvale. Kuumutage 1 minuti vältel võimsusel MAKSIMAALNE. Kui vesi muutub kuumaks, kuid kööginõu on katsudes jahe, võib seda mikrolaineahjus kasutada. Kui aga vee temperatuur ei muutu ja kööginõu soojeneb, neelduvad mikrolained antud kööginõus ja selle mikrolaineahjus kasutamine ei ole ohutu. Teil on köögis arvatavasti palju nõusid, mida saab mikrolaineahjus toidu valmistamiseks kasutada. Lihtsalt vaadake läbi järgmine kontroll-loend.

Söögitaldrikud

Paljud toidunõud on mikrolainekindlad.

Kahtluse korral tutvuge tootjapoolse dokumentatsiooniga või teostage mikrolainetest.

Klaasnõud

Kuumakindlad klaasnõud on mikrolainekindlad.

See hõlmab igat sorti ahjus kasutamiseks sobivaid klaaskööginõusid.

Sellegipoolest ärge kasutage õrnu klaasnõusid, nagu joogiklaasid või veinipokaalid, kuna need võivad sisu kuumenemisel puruneda.

Plastikust hoiukarbid

Neid saab kasutada kiiresti ülessoojendavate toitude hoidmiseks.

Sellegipoolest ei tohiks neid kasutada toitude puhul, mis peavad pikka aega ahjus kuumenema, kuna kuumad toidud sulatavad plastikkarbid pika aja jooksul üles või muudavad need kõveraks.

Paber

Pabertaldrikud ja anumad on mikrolaineahjus kasutamiseks mugavad ja ohutud, eeldusel, et kuumutusaeg on lühike ja toit ei sisalda väga palju rasva või niiskust. Majapidamispaber on samuti väga tarvilik, kui soovite toiduaineid selle sisse keerata või seda peekonitaolisi rasvaseid toiduaineid sisaldavate küpsetusaluste alla panna. Üldiselt vältige värvilisi pabernõusid, kuna värv võib vedelaks muutuda. Mõnedes ümbertöödeldud paberist valmistatud pabernõudes võib sisalduda võõrmaterjale, mis võivad mikrolaineahjus kasutamisel põhjustada elektrikaaride teket või materjali süttimist.

Küpsetuskotid

Kui tegemist on spetsiaalselt küpsetamiseks mõeldud kilekottidega, võib neid mikrolaineahjus kasutada. Siiski kindlustage, et koti seina tehtaks aurude väljumist võimaldav sisselõige. Mingil juhul ärge kasutage mikrolaineahjus tavalisi kilekotte, kuna need sulavad ja rebenevad.

Plastikust nõud mikrolaineahjus kasutamiseks

Saadaval on erineva kuju ja suurusega kööginõud mikrolaineahjus kasutamiseks. Suures osas saate te ilmselt kasutada juba olemasolevaid kööginõusid ja ei pea uut varustust soetama.

Savinõud, kivinõud ja keraamika

Nimetatud materjalidest valmistatud nõusid võib üldjuhul mikrolaineahjus kasutada, kuid kindluse mõttes tuleks neid eelnevalt testida.

ETTEVAATUST!

Mõned suure tina- või rauasisaldusega nõud ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.

Kööginõusid tuleks testida, et veenduda nende sobivuses mikrolaineahjus kasutamiseks.

Toidu omadused ja mikrolaineahjus valmistamine

Toiduvalmistusprotsessi jälgimine

Selles juhendis olevad retseptid on koostatud hoolikalt ja põhjalikult, kuid nende valmistamise edukus sõltub ka sellest, kui palju te toidule selle valmistamise ajal tähelepanu pöörate. Alati hoidke toidul valmistamise ajal pilk peal. Teie mikrolaineahjul on valgustus, mis süttib ahju tööle rakendamisel automaatselt, tänu sellele näete ahjus toimuvat ja saate kontrollida toidu valmistamise protsessi. Retseptides toodud juhiseid tõstmise, segamise ja muu sellise kohta tuleks käsitleda minimaalsete soovitatavate sammudena. Kui toit paistab ebaühtlaselt valmivat, teostage lihtsalt teie arvates probleemi lahendamiseks vajalikud toimingud.

Mikrolaineahju kuumutusaegu mõjutavad tegurid

Kuumutusaegu mõjutavad paljud tegurid. Retseptis kasutatavate koostisosade algsel temperatuuril on kuumutusaegadele suur mõju. Näiteks jääkülmast võist, piimast ja munadest tehtava koogi küpsetamine võtab oluliselt rohkem aega, kui toatemperatuuril olevatest koostisosades tehtava koogi küpsetamine. Kõik selles juhendis sisalduvad retseptid sisaldavad kuumutusaaja vahemikke. Tavaliselt jääb ajavahemiku madalama jaotise rakendamisel toit liiga tooreks ja teil võib tekkida tahtmine kuumutada oma toitu toodud maksimaalsest kestusest kauem. Selle juhendi läbiva idee kohaselt on retseptide kasutamisel parima tulemuse saavutamiseks kasulik jääda ettenähtud kuumutusvahemike piirsesse. Üleküpsetatud toit on pöördumatult rikitud. Mõnedes retseptides – eriti leibade, kookide ja keedukreemi puhul – on soovitatud toit ahjust välja võtta juba siis, kui see pole veel päris valmis. Tegu ei ole veaga. Seismise ajal (harilikult kaetuna) jätkub nende toitude valmistamine ka väljaspool ahju, kuna välimistes kihtides olev soojus liigub järk-järgult sissepoole. Kui toit jäetakse ahju täieliku valmistamiseni, küpsevad välimised kihid üle ja võivad isegi kõrbenuks muutuda. Aja jooksul omandate üha paremini erinevate toitude puhul kuumutamiseks ja seista laskmiseks vajalike ajavahemike hindamise oskuse.

Toidu tihedus

Kerge ja poorne toit, näiteks kook ja leib, küpsevad kiiremini kui rasked ja tihedad toidud, näiteks rostbiif ja pajaroad. Poorse toidu mikrolaineahjus valmistamisel peate jälgima hoolikalt, et välimised kihid ei muutuks kuivaks ja rabedaks.

Toidu kõrgus

Kõrge toidu, eriti praeliha, ülemine osa küpseb kiiremini kui alumine osa. Seetõttu on otstarbekas kõrget toitu valmistamise ajal ümber pöörata, vahel isegi mitu korda.

Toidu niiskussisaldus

Kuna mikrolainetest tekkinud kuumus kipub niiskust aurustama, tuleks suhteliselt kuivad toidud, nagu praeliha ja mõned juurviljad, enne valmistamist veega üle pihustada või kinni katta, et niiskussisaldust säilitada.

Kondid ja toidu rasvasisaldus

Kondid juhivad hästi kuumust ja rasv kuumeneb kiiremini kui liha. Rohkelt konte või rasva sisaldavate lihatükkide küpsetamisel peab olema hoolikas, et need ei küpseks ebaühtlaselt ega jääks tooreks.

Toidu hulk

Mikrolainete hulk teie ahjus jääb samaks sõltumata valmistatava toidu hulgast. Seega, mida rohkem toitu ahju panete, seda kauem kulub aega selle valmistamiseks. Kui retseptis toodud koguseid poole võrra vähendate, seadke kuumutusaeg vähemalt kolmandiku võrra lühemaks.

Toidu kuju

Mikrolained tungivad ainult 2 cm sügavusele toidu sisse, suuremõduliste toitude seesmine osa küpseb välimistest kihtidest sissepoole liikuva kuumuse mõjul. Ainult toidu välimine kiht küpseb mikrolaineenergia mõjul; ülejäänud osa valmib soojuse ülekandumise tõttu. Halvim võimalik toidu kuju mikrolaineahjus valmistamiseks on tihe kuup. Nurgad kõrbeavad ära tükk aega enne seda, kui keskmine osa isegi soojaks muutub. Ümmargused õhukesed toidud ja rõngakujulised toidud valmivad mikrolaineahjus edukalt.

Katmine

Kate hoiab kuumust ja auru toidu lähedal, mistõttu see valmib kiiremini. Kasutage kaant või mikrolaineahjus kasutatavat kilet, mille nurk on rebenemise ära hoidmiseks üles volditud.

Pruunistamine

Liha ja linnuliha, mida küpsetatakse vähemalt viisteist minutit, pruunistuvad kergelt omas rasvas. Lühemat aega kuumutatava toidu võib hõrgu välimuse saavutamiseks määrda kokku pruunistava kastmega, näiteks worcestshire'i kastme, sojakastme või grillkastmega. Kuna pruunistavaid kastmeid lisatakse väikestes kogustes, ei muutu toidu algne maitse.

Rasvakindla paberiga katmine

Rasvakindl paber väldib efektiivselt rasva pritsimist ning aitab toidul kuumust hoida. Kuna selline kate pole aga nii tihe, kui kaas või kile, laseb see toidul pisut kuivada.

Paigutamine ja vahekaugus

Eraldiseisvatest osadest koosnevad toidud, näiteks ahjukartulid, väiksed koogid ja suupisted, kuumenevad ühtlasemalt, kui need paigutatakse ahju võrdsete vahekaugustega, soovitatavalt ringikujuliselt. Arge kunagi laduge toidu tükke üksteise peale.

Toidu omadused ja mikrolaineahjus valmistamine

Segamine

Segamine on üks tähtsamaid elemente mikrolaineahjus toidu valmistamisel. Tavalise toiduvalmistamise puhul segatakse toitu koostisosade segunemise soodustamiseks. Toidu valmistamisel mikrolaineahjus seevastu kannab segamine soojust ühtlasema jaotamise eesmärgi. Alati segage väliskihistidest alustades ja keskosa poole liikudes, kuna väljaspool paiknev toit kuumeneb esimesena.

Ümber keeramine

Suuri ja kõrgeid toite, näiteks praeliha ja terve kana, tuleks ümber keerata, et ülemine ja alumine osa ühtlaselt valmiks. Soovitatav on keerata ümber ka tükkideks lõigatud kana ja liha.

Toidu tihedam paigutamine serva poole

Kuna mikrolained neelduvad peamiselt seinte pool paiknevas toidus, on kasulik paigutada liha, linnuliha ja kala tihedamalt küpsetusaluse servapoolsele osale. Nii rakendatakse tihedamalt asetsevale toidule suurem osa mikrolaineenergiast ja toit valmib ühtlaselt.

Varjamine

Nelinurkse kujuga toidu nurkadele või servadele võib asetada alumiiniumfooliumi ribad (mis blokeerivad mikrolaineid), et hoida ära nende osade üleküpsemist. Ärge kunagi kasutage liiga palju fooliumi ja kindlustage, et see on toidu külge kinnitatud, vastasel korral võivad ahjus tekkida elektrikaared.

Tõstmine

Suure paksusega või tihedusega toite võib kõrgemale paigutada, et mikrolained jõuaksid toitude alumisse ja keskmisesse osasse.

Augustamine

Kesta, naha või pealiskihiga kaetud toidud võivad ahjus lõhkeda, kui nendesse eelnevalt auke ei torgata. Selliste toiduainete hulka kuuluvad munakollased ja -valged, merekarbid ja austrid ning terved kõogi- ja puuviljad.

Kontrollimine valmistamise ajal

Kuna toit valmib mikrolaineahjus väga kiirelt, on vaja seda sagedasti kontrollida. Mõned toidud jäetakse täieliku valmimiseni mikrolaineahju, kuid enamik toite, sealhulgas liha ja linnuliha, võetakse enne täielikku valmimist ahjust välja ja neil lastakse seistes lõpuni valmida. Toitude seesmine temperatuur tõuseb seismise ajal vahemikus 5 °F (3 °C) kuni 15 °F (8 °C).

Seismise aeg

Toitudel lastakse pärast ahjust väljavõtmist sageli 3 kuni 10 minutit seista. Tavaliselt lastakse toitudel kuumuse hajumise vältimiseks seista kaetult, välja arvatud juhul, kui need peavad olema oma olemuselt kuivad (näiteks mõned koogid ja küpsised). Seistes saavad toidud lõpuni valmida, samuti aitab see maitset ühtlustada ja arendada.

Ahju puhastamine

1. Hoidke ahju sisemus puhtana

Toidupritimed või mahaloksunud vedelikud jäävad ahju seinte külge ja tihendi ning ukse pinna vahele. Kõige otstarbekam on toiduosakesed pindadelt kohe niiske lapiga ära pühkida. Puru ja vedelikujäägid neelavad mikrolaineenergiat ja pikendavad kuumutusaegu. Pühkige niiske lapiga ära puru, mis on kukkunud ukse ja korpuse vahele. Ukse tiheda sulgumise kindlustamiseks on oluline see ala puhtana hoida. Eemaldage õlipritsed pesuvahendiga immutatud lapiga, seejärel loputage ja kuivatage. Ärge kasutage tugevatoimelisi või pinda kahjustavaid puhastusaineid. Klaasalust on võimalik pesta käitsi või nõudepesumasinas.

2. Hoidke ahju välispind puhtana

Puhastage ahju välispindu pesuvahendi ja veega, seejärel loputage puhta veega ning kuivatage pehme riidelapi või majapidamispaberiga. Ahju sisemuses olevate osade kahjustamise vältimiseks ei tohi veel lasta ventilatsioonivadest voolata. Juhtpaneeli puhastamisel avage uks, et hoida ära ahju tahtmatu sisselülitamine ja pühkige paneeli niiske riidelapiga ning seejärel koheselt kuiva riidelapiga. Pärast puhastamist vajutage nuppu PEATA/LÄHTESTA.

3. Kui ahju ukse siseküljele või väliskülje ümbrusesse koguneb aur, pühkige pinnad pehme riidelapiga puhtaks. See võib toimuda, kui mikrolaineahju kasutatakse kõrge õhuniiskuse tingimustes ning see ei anna mingil moel märku seadme töös esinevatest tõrgetest.

4. Uks ja uksetihendid tuleb hoida puhtana. Kasutage ainult sooja pesuvahendiga segatud vett, loputage ja kuivatage hoolikalt.
ÄRGE KASUTAGE PINDU KAHJUSTAVAID VAHENEID, NÄITEKS PUHASTUSPULBER VÕI PLASTSVAMM.

Metallosasid on kergem hooldada, kui neid pühitakse regulaarselt niiske riidelapiga.

5. Ärge kasutage aurpuhastust.

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. Miks munad 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 Ventilaator töötab ühtlaselt, kui mikrolaineahi parajasti ei tööta. Kas tegemist on rikkega?

A Ei. "Automaatne jahutussüsteem" tingib ventilaatori 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 JUHTNÖÖRE 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 valmimisaegade 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 mõõdmed võivad põhjustada valmistamisaja pikenemist. Kasutage lisaks retseptides sisalduvate hinnangutele omaenda teadmisi, et kontrollida toidu seisukorda, samuti nagu tavalise ahju puhul.

Toiteühenduse teave / tehnilised üksikasjad

HOIATUS!

MÄRKUS • See seade ei ole mõeldud professionaalse tootlusteenukse pakumiseks.

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.

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.

Tehnilised üksikasjad

	MS2389BK/MS2389BKS/MS2389BKB
Sisendvool	230 V / 50 Hz
Väljundvõimsus	800 W (hindamisstandard IEC60705)
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Välismõõtmed	485 mm (laius) X 280 mm (kõrgus) X 365 mm (sügavus)
Voolutarve	
Mikrolainerežiim	1200 vatti

<Eesti>

Vana seadme utiliseerimine

1. Kui tootel leidub selline läbikriipsutatud rataskonteineriga sümbol, tähendab see, et tootele kehtib Euroopa direktiivile 2002/96/EÜ.
2. Kõik elektri- ja elektroonikatooted tuleb utiliseerida majapidamisjäätmetest eraldi, kasutades selleks ettenähtud kogumisvõrku, mille struktuur on kindlaks määratud valitsuse või kohalike võimuorganite poolt.
3. Teie vana seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab hoida ära võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.
4. Vanade seadmete utiliseerimise kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust vastava kohaliku ameti, jäätmekäitlusteenukse pakkuja või kauplusega, kust toote soetasite.