



KASUTUSJUHEND

MIKROLAINEAHI



Lugege enne seadme paigaldamist need juhised hoolikalt läbi. See lihtsustab seadistamist ja tagab seadme õige ja turvalise paigalduse. Hoidke juhiseid ka peale paigaldamist seadme lähedal, et saaksite neid edaspidi viitena kasutada.

EESTI



MFL72073002
Rev.00_080223

www.lg.com

Autoriõigus © 2023 LG Electronics Inc. Kõik õigused kaitstud

SISUKORD

See kasutusjuhend võib sisaldada pilte või teksti, mis erinevad teie poolt ostetud mudelist.

Seda kasutusjuhendit revideerib tootja aeg-ajalt.

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE HILISEMAKS KASUTAMISEKS ALLES 3 OHT	3
ETTEVAATUST	8
HOOLITSEMINE KESKKONNA EEST	12

PAIGALDAMINE

Toote ülevaade	13
Paigaldusnõuded	14

KASUTAMINE

Juhtpaneel	16
Enne kasutamist	17
Kiirstart	18
Küpsetusrežiim	19
Köögitarvikute käsiraamat	24
Toiduvalmistamise käsiraamat	25

NUTIFUNKTSIOONID

LG ThinQ rakendus	27
Smart Diagnosis	27

VEA SELGITAMINE

KKK	28
Enne teenindusse helistamist	28

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA HOIDKE HILISEMAKS KASUTAMISEKS ALLES

Allpool toodud ohutusjuhised aitavad ära hoida ettenägematuid riske ja kahjustusi, mis võivad tekkida seadme mitteturvalisest või valest kasutamisest. Juhised on jaotatud teemadeks **HOIATUS** ja **ETTEVAATUST**, nagu edaspidi kirjeldatud.

Ohutusteated



See sümbol kuvatakse viitamaks asjaoludele ja toimingutele, mis võivad põhjustada ohtu. Ohu ennetamiseks tutvuge põhjalikult seda sümbolit käsitleva osaga ja järgige juhiseid.

HOIATUS



Viitab asjaolule, et juhiste eiramine võib põhjustada tõsiseid vigastusi või surma.

ETTEVAATUST



Viitab asjaolule, et juhiste eiramine võib põhjustada kergemaid vigastusi või kahjustada seadet.



See sümbol kuvatakse kuuma pinna eest hoiatamiseks. Põletusohu vältimiseks ärge puudutage kasutamise ajal pindu.

OHT

OHT

- Tulekahju, elektrilöögi või kehavigastuste vältimiseks järgige toote kasutamisel üldisi, sh alljärgnevaid ohutusnõudeid.

Tehniline ohutus

- Seda seadet tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete ja mentaalsete võimetega isikud, või

isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kasutamise kohta ainult siis, kui neile on tagatud järelevalve või antud juhised seadme turvalise kasutamise kohta ja nad saavad aru võimalikest ohtudest. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teha seadme puhastus- ja hooldustöid ilma järelevalve.

- Seda seadet ei tohi kasutada isikud (k.a lapsed), kellel on piiratud füüsilised, sensoorsed või mentaalsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised masina kasutamise kohta, kui puudub järelevalve või nende turvalisuse eest vastutav isik ei ole andnud neile juhiseid seadme kasutamise kohta. Lapsi tuleb valvata, et nad ei hakkaks seadmega mängima.
- Põletuste, elektrilöögi, tulekahju, vigastuste või mikrolaineenergiaga liigse kokkupuute ohu vähendamiseks mikrolaineahju kasutamisel tutvuge enne seadme kasutamist kõigi juhistega.
- Seade muutub kasutamise ajal kuumaks. Ahjus asuvate kütteelementide puudutamise vältimiseks tuleb olla ettevaatlik. Alla 8 aasta vanused lapsed tuleb hoida eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva jälgimise all.
- Ärge püüdke modifitseerida ega parandada ust, uksetihendeid, juhtpaneeli, turvalukkusid ega muid ahju osi, millega kaasneks mikrolaineenergia eest kaitsvate katete eemaldamine.
- Seadet tohib demonteerida, remontida või muuta ainult LG Electronicsi teeninduskeskuse kvalifitseeritud teeninduspersonal.
- Remonditöid, mis eeldavad mikrolaineenergia eest kaitsva katte eemaldamist, ei tohi teostada nende ohtlikkuse tõttu keegi muu kui pädevad isikud.
- Erinevalt muudest seadmetest on mikrolaineahi kõrgepinge all olev suure elektrivooluga seade. Vale kasutamine või remont võib põhjustada kahjulikku kokkupuudet liigse mikrolaineenergiaga või elektrilööke.
- Kui üks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada, kuni see on kompetentse isiku poolt remonditud.
- Ärge kasutage mikrolaineahju koorega munade küpsetamiseks. Koore sees võib tekkida rõhk, mis põhjustab selle lõhkemise.

- Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad plahvatada. Enne toidu valmistamist või sulatamist eemaldage toidult pakkekile. Pange tähele, et mõnel juhul tuleks toit kuumutamiseks või küpsetamiseks katta kilega.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkaabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Mikrolaineahju ei tohi asetada kappi. See on ette nähtud kasutamiseks eraldiseisva seadmena.
- Hoidke seade ja selle juhe alla 8aastaste laste käeulatuses eemal.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil juhtimise teel.
- Seadet ei tohi kasutada kaubandusliku tootlustamise sotstarbel. Seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja sarnastes rakendustes, näiteks:
 - personali kööginurgad poodides, kontorites ja muudes töökeskkondades;
 - talumajapidamistes;
 - hotellides, motellides ja muude majutuskohtades klientide poolt;
 - hommikusöögiga öömaja tüüpi keskkondades.
- Ärge paigaldage seadet sõidukitesse (nt matkaautodesse).
- Toidu plast- või pabermahutites soojendamisel jälgige süttimise võimaluse tõttu ahju.
- Lutipudelite ja beebide toidutopside sisu tuleb enne tarvitamist segada või raputada ja kontrollida nende temperatuuri, vältimaks põletusi.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid. Need võivad kuumeneda ja söestuda.
 - Enne seadme kasutamist eemaldage keeratavad metallkinnitused.
 - Ärge kasutage puitanumaid või keraamilisi anumaid, millel on metallist (nt kullast või hõbedast) detaile.

- Metallist toidu- ja joogianumad ei ole mikrolaineahjus kasutamiseks lubatud. Eelkõige metallesemed võivad põhjustada ahjus kaarlahenduse, mis võib lõppeda tõsiste kahjustustega.
- Mikrolaineahi on mõeldud toitude ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduskottide, susside, svammide, niiskete lappide ja muude sarnaste esemete soojendamine võib põhjustada vigastus- ja tuleohtu.
- Kui tuvastate suitsu tekkimise (või väljumise), lülitage seade välja või lahutage see vooluvõrgust ja hoidke uks suletud, et leegid summutada.
- Kasutage ainult antud selle ahju jaoks soovitatud temperatuuriandurit.
 - Sobimatut temperatuuriandurit kasutades ei saa olla kindel, et temperatuur on õige.
 - Antud mudeliga ei ole kaasas temperatuuriandurit.
- Vedelike, nt supptide, kastmete ja jookide kuumutamisel mikrolaineahjus:
 - vältige püstiste, kitsa kaelaga anumate kasutamist;
 - ärge vedelikku ülekuumutage;
 - segage vedelikku enne anuma asetamist ahju ja uuesti pärast poole kuumutusaja möödumist;
 - olge anuma käsitlemisel ettevaatlik;
jookide kuumutamine mikrolaineahjus võib põhjustada viivitusega äkilist keemist, seetõttu tuleb anuma käsitlemisel olla ettevaatlik;
 - Pärast kuumutamist laske sel veidi aega ahjus seista; segage või raputage seda veel kord ettevaatlikult ja kontrollige vedeliku temperatuuri enne joomist, vältimaks põletusi (eriti lutipudelite ja beebide toidutasside sisu);
- Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja eemaldada kõik toidujäägid. Kui ahju ei hoita puhtana, võib see põhjustada pindade kahjustamist, mis lühendab seadme tööiga ja võib põhjustada ohtlikke olukordi.
- Puhastamist ja hooldust ei tohi läbi viia lapsed, kui nad pole vähemalt 8aastased ja järelevalve all.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.

- Seade muutub kasutamise ajal kuumaks. Ahjus asuvate kütteelementide puudutamise vältimiseks tuleb olla ettevaatlik.
- Lubage lastel ahju ilma järelevalveta kasutada ainult juhul, kui andud on piisavad juhised, et laps suudaks ahju ohutul viisil kasutada ja mõistaks ebaõige kasutamisega seotud ohte.

Paigaldamine

- Veenduge, et pistikupesa oleks korralikult maandatud ning et voolujuhtme maanduspolt ei oleks kahjustatud ega pistikust eemaldatud. Küsige lisateavet maanduse kohta LG Electronicsi teeninduskeskusest.
- Seade peab olema maandatud. Vooluvõrguga ühendatavad juhtmetel on järgmised värvikoodid:
 - SININE: neutraalne
 - PRUUN: pinge all
 - ROHELINE ja KOLLANE: maandatud
- Kuna selle seadme juhtmete värvid ei pruugi vastata teie pistiku klemmide värvimärgistele, toimige järgmiselt.
 - Juhe, mis on SININE, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega N või värvitud MUSTAKS.
 - Juhe, mis on PRUUN, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega L või värvitud PUNASEKS.
 - Juhe, mis on ROHELINE ja KOLLANE või ROHELINE, tuleb ühendada klemmi külge, mis on tähistatud tähega G või maanduse sümboliga.



Maanduse sümbol

- See seade sisaldab funktsionaalse otstarbega maandusühendust.
- Kui voolujuhe on kahjustada saanud, tuleb lasta see tootjal, teeninduse esindajal, või vastava kvalifikatsiooniga isikul ohu ärahoidmiseks välja vahetada. Vale kasutamine võib põhjustada tõsisid elektrikahjustusi.
- Seadet varustatakse voolutoitega pikendusjuhtme või teiseldatava elektripistikupesa kaudu, pikendusjuhe või teiseldatav

elektripistikupesa tuleb paigutada nii, et see oleks kaitstud veepritsmete ja niiskuse sissetungimise eest.

- Kui toitejuhe on kahjustatud või pistikupesa logiseb, ärge toitejuhet kasutage ja võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Kasutamine

- Lastel ei tohi lubada tarvikutega mängida või rippuda ahju uksekäepideme või muude osade küljes.
- Kui seadet kasutatakse kombineeritud režiimil, tohivad lapsed seadet kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all, kuna töötemperatuurid on väga kõrged.
- Ärge kunagi kasutage seadet, kui see on tühi. Töötamise ajal peab seadmes alati olema toit või vesi, et neelata mikrolaineenergiat.
- Ärge kasutage seadet, kui see on kahjustada saanud. Eriti oluline on, et ahjuuks sulguks korralikult ja et ei oleks järgmisi kahjustusi: 1) uks on paindunud, 2) hinged ja sulgurid on katki või lahti, 3) ukse tihendid ja tihenduspinna on kahjustatud. See võib põhjustada kahjulikku kokkupuudet liigse mikrolaineenergiaga.
- Ärge kasutage seadet niiskuse eemaldamiseks (nt mikrolaineahju kasutamine märgade ajalehtede, riiete, mänguasjade, elektriseadmete, lemmiklooma või lapse kuivatamiseks). See võib põhjustada tõsist kahju, nagu tulekahju, põletus või äkksurm elektrilöögi tõttu.
- Kasutage iga töörežiimi puhul kindlasti sobivaid tarvikuid. Vale kasutamine võib kahjustada ahju ja tarvikuid, või võib tekitada sädemeid ja tulekahju.

ETTEVAATUST

ETTEVAATUST

- Vigastuste ohu, seadme talitlushäirete, toote või muu vara kahjustada saamise ohu vähendamiseks järgige üldiseid ohutusnõudeid, sh järgmist:
-

Paigaldamine

- Paigaldage seade vastavalt käesolevas juhendis toodud paigaldusnõuetele.
- Seadme juhusliku ümberkukkumise vältimiseks jätke ahju ukse ette vähemalt 8 cm vaba ruumi.
- Pöördalus peab seadme kasutamisel alati omal kohal olema.
- Ahju ülaosal, põhjal või küljel olevat väljundava ei tohi blokeerida.
- Ärge hoidke mingeid esemeid (nt köögirätikuid, salvrätikuid jne) seadme esipaneeli ja ukse vahel.
- Termokatkesti soovimatu lähtestamise põhjustatud ohtude vältimiseks ei tohi see seade saada toidet välise lülitusseadme, näiteks taimeri kaudu ega olla ühendatud voluringi, mida elektriülevõtte korrapäraselt sisse ja välja lülitab.

Kasutamine

- Ärge puudutage seadet (sh ahju ust, väliskappi, tagakappi, ahju õõnsust, tarvikuid ja nõusid) grillrežiimis, konvektsioonrežiimis ja automaatse küpsetamise ajal. Seadme töötamise ajal võib ligipääsetavate pindade temperatuur olla kõrge. Kui te ei kanna pakse köögikindaid, võite saada põletada.
- Ärge asetage seadmele esemeid (raamatud, karbid, veepudelid, vaasid jms). Seade võib ülekuumeneda või süttida või esemed võivad seadmelt maha kukkuda, põhjustades vigastusi.
- Ärge kasutage seadet avatud uksega. See võib põhjustada kahjulikku kokkupuudet liigse mikrolaineenergiaga.
- Määrake küpsetusajad õigesti. Väikesed toidukogused vajavad lühemat küpsetus- või kuumutamisaega. Üleküpsetamine võib põhjustada toidu süttimist ja seadme kahjustamist.
- Ärge kasutage ringlussevõetud pabertooteid. Need võivad sisaldada mustust, mis võib küpsetamisel põhjustada sädemeid või süttimist.
- Ärge küpsetage toitu, mis on mähitud pabersalvrätti või ajalehte, välja arvatud juhul, kui teie kokaraamatus on valmistatava toidu kohta vastavad juhised antud.
- Ärge kasutage küpsetamisel pabersalvrätikute asemel ajalehti.

- Ärge kasutage seadet ajalehtede või riiete kuivatamiseks. Need võivad süttida.
- Ärge küpsetage koorega mune. Koorega mune ja terveid kõvaks keedetud mune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada isegi pärast mikrolaineahjus kuumutamise lõppu. Muna sees tekib rõhk ja see lõhkeb.
- Ärge üritage oma seadmes toitu rasvas praadida. See võib põhjustada kuuma vedeliku järsku ülekeemist.
- Enne küpsetamist torgake kartulite, õunte või muude selliste puu- või köögiviljade koor läbi. Need võivad muidu lõhkeda.
- Kui tuvastate suitsu tekkimise (või väljumise), lülitage seade välja või lahutage see vooluvõrgust ja hoidke uks suletud, et leegid summutada.
- Järgige hoolikalt popkorni tootja juhiseid toote kuumutamise kohta.
 - Ärge kunagi kasutage popkorni tegemiseks pruuni paberikotti.
 - Ärge üritage järelejäänud maisiterasid plõksuma panna.
 - Ärge jätke seadet järelevalveta, sellal kui mais plõksub.
 - Kui mais ei hakka plõksuma soovitatud kuumutusaja möödudes, lõpetage kuumutamine.
 - Üleküpsetamine võib põhjustada maisi süttimist.
- Ühenduse võib luua, kasutades olemasolevat pistikupesast või lisades kohakindla paigaldusega juhtmetele lüliti, vastavalt juhtmeühenduste loomise reeglitele. Vale pistiku või lüliti kasutamine võib põhjustada elektrilööke või tulekahju.
- Kõik õhutusavad peavad toiduvalmistamise ajal olema takistustevabad. Kui õhutusavad on seadme töötamise ajal kaetud, võib seade ülekuumeneda.

Hooldamine

- Kui kasutajapoolse hoolduse ajal on tarvis võtta kasutusele ettevaatusabinõusid, esitatakse vastavad üksikasjad.
- Ärge loputage nõusid, plaate või reste, asetades neid kohe pärast küpsetamist vette.

- Enne puhastamist eemaldage toitejuhe ja laske seadmel maha jahtuda.
- Pärast toiduvalmistamist toidu ja tarvikute ahjust eemaldamisel kasutage alati kindaid, kuna ahi ja tarvikud on väga kuumad.
- Enne seadmest eemaldamist laske pöördalusel maha jahtuda.
- Ärge laske seadme tihenditele koguneda toidu või puhastusvahendite jääke.
- Hoidke seadme sise- ja välispind puhtad.

Puhastamine

Hoidke ahi seest ja väljast puhas. Olge eriti hoolikas, et mitte lasta sisemisele uksepaneelile ja esikülje raamile toitu ja rasva koguneda. Puhastage ahju kord nädalas või vajadusel sagedamini.

- Sellised abrasiivsed puhastusvahendid, terasvillapadjad, karedad pesulapid, mõned paberrätikud jne võivad kahjustada juhtpaneeli ning ahju sise- ja välispinda.

Sisemuse puhastamine

Kasutage ukse pindade puhastamiseks niisket lappi ning pühkige ära ukse ja raami vahele jäänud puru. Eemaldage rasvased pritsmed seebise lapiga, seejärel loputage ja kuivatage.

- Pühkige pritsmed kohe märja paberrätikuga ära, eriti pärast kana või peekoni küpsetamist.
- Kui aur koguneb ahjuukse sise- või välispinnale, pühkige paneelid pehme lapiga üle.

Välispindade puhastamine

Puhastage ahju välispinda seebi ja veega, seejärel puhta veega ning kuivatage pehme lapi või pabersalvrätikuga.

- Ärge laske veel tungida ventilatsioonivadessa, et vältida ahju sees olevate tööosade kahjustamist.
- Uks ja selle tihendid tuleb hoida puhtad. Kasutage ainult sooja seebivett, loputage ja kuivatage hoolikalt.
- Pühkige metalloosi sageli niiske lapiga.

Juhtpaneeli puhastamine

Avage uks, et vältida ahju juhuslikku käivitumist. Pühkige üle niiske lapiga ning kohe seejärel kuiva lapiga. Pärast puhastamist vajutage **STOPP** või **STOPP/KUSTUTA**.

Tarvikute puhastamine

Peske klaasalust ja pöörlevat ketast pehmes vahuses vees. Väga märdunud aladel kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit ja küürimiskäsna. Kuivatage enne kasutamist täielikult.

- Klaasalus ja pöörlev ketas on nõudepesumasinakindlad.

HOOLITSEMINE KESKKONNA EEST

Vana seadme hävitamine



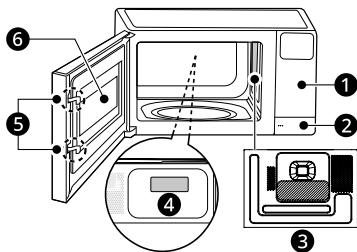
- Läbikriipsutatud ristiga prügikasti sümbol tähendab, et elektri- ja elektroonikaseadmete (WEEE) jäätmed tuleb kõrvaldada olmeprügist eraldi.
- Vanad elektriseadmed võivad sisaldada ohtlikke koostisosi, seega aitab prügi nõuetekohane hävitamine vältida võimalikku negatiivset mõju loodusele ja inimeste tervisele. Teie kasutatud seade võib sisaldada taaskasutatavaid osi, millega saab parandada teisi seadmeid ning muid väärtuslikke materjale, mida saab taaskasutada, et säilitada piiratud ressursse.
- Saate viia oma seadme kas kauplusse, kust see on ostetud või võtta ühendust kohaliku prügiveo ettevõttega, et saada lisainfot oma lähima WEEE jäätmete kogumiskoha kohta. Kõige ajakohasemat infot oma riigi kohta vaadake www.lg.com/global/recycling

PAIGALDAMINE

Toote ülevaade

Seadme osad võivad olenevalt mudelist mõnevõrra erineda.

Eestvaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ukse avamise nupp*¹
- 3 Vilguleht
- 4 Ühtse tehnilise kirjelduse märgis
- 5 Turvaukse lukustussüsteem
- 6 Aken

*1 See funktsioon on saadaval ainult mõnedel mudelitel.

⚠ OHT

- Ärge kasutage ahju, kui see on tühi või selles ei ole klaasalust. Kui ahju ei kasutata, siis oleks kõige parem jätta klaas vett. Kui ahi kogemata käivitatakse, siis vesi neelab ohutult kogu mikrolaineenergia.

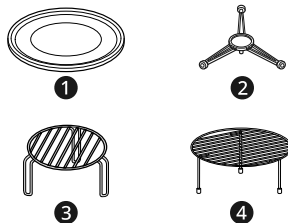
⚠ ETTEVAATUST

- Vigastuste või varalise kahju vältimiseks ärge kasutage ahjus fajanss- või metallnõusid ega metallist servadega nõusid.

TÄHELEPANU

- Ärge eemaldage ahju õõnsusest vilgukivist lehte. See on seal selleks, et kaitsta mikrolaineahju komponente toidupritsmete eest.

Lisatarvikud



- 1 Klaasalus
- 2 Pöörlev ketas
- 3 Rest (mudeli MH603**** puhul)
- 4 Rest (mudeli MH703**** puhul)

⚠ ETTEVAATUST

- Ärge kasutage mikrolaineahju ilma klaasaluse ja pöörleva kettata.

Tehnilised andmed

Toiteallikas ja energiatarve võivad olenevalt ostetud mudelist erineda. Üksikasju vaadake siltidelt.

Mudel MH603****

- **Mikrolaine väljundvõimsus:** max 700 W*¹
- **Sagedus:** 2450 MHz*²
- **Mõõtmed (L x K x S):** 454 mm x 262 mm x 344 mm
- **Toiteallikas:** 230 V~ 50 Hz
- **Energiatarve:** mikrolained 1050 W, grill 570 W, kombineeritud grill 1150 W

Mudel MH703****

- **Mikrolaine väljundvõimsus:** max 900 W*1
- **Sagedus:** 2450 MHz*2
- **Mõõtmed (L x K x S):** 508 mm x 290 mm x 416 mm
- **Toiteallikas:** 230 V~ 50 Hz
- **Energiatarve:** mikrolained 1350 W, grill 1025 W, kombineeritud grill 1400 W

*1 IEC 60705 ÜHTSETE TEHNILISTE KIRJELDUSTE STANDARD. Tehnilisi andmeid võidakse ette teatamata muuta.

*2 Mikrolainesagedus: 2450 MHz +/- 50 MHz (2. grupp / B-klass)

2. grupi seade: 2. grupp hõlmab kõiki ISM RF seadmeid, milles genereeritakse raadiosageduslikku energiat vahemikus 9 kHz kuni 400GHz, ning kasutatakse või kasutatakse ainult elektromagnetkiirguse kujul, induktiivse ja/või mahtuvusliku ühendusviisi jaoks, materjali töötlemise või ülevaatus-/analüüsimise eesmärgil.

B-klassi seade sobib kasutamiseks kodumajapidamistes ja asutustes, mis on ühendatud otse madalpingevõrguga, mis varustab majapidamiseks mõeldud hooneid.

TÄHELEPANU

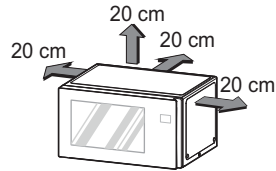
- Kui töötate pikka aega 100% ja 80% võimsusel, vähendatakse väljundvõimsust järk-järgult, et vältida seadme elektrilist ülekuumenemist.

Paigaldusnõuded

Paigaldamiskoht

- 1 Asetage mikrolaineahi tasasele pinnale, mille kõrgus on rohkem kui 85 cm.
 - Ahju esikülj peaks olema vähemalt 8 cm kaugusel aluspinna servast, vältimaks seadme kukkumist.

- 2 Korraliku ventilatsiooni tagamiseks jätke ahju ümber ruumi vähemalt 20 cm ülevalt, 20 cm külgedelt ja 20 cm tagant.
 - Vaba õhuvool ahju ümber on tähtis.
 - Väljundava asub ahju all või küljel. Kui kasutate mikrolaineahju kinnises ruumis või kapis, võib õhuvool toote jahutamiseks olla vilets. Selle tagajärg võib olla väiksem jõudlus ja kasutusiga.



- 3 Asetage pöörlev ketas ahju sisse ning pange selle peale klaasalus.
- 4 Lükake toitejuhtme pistik stepslisse.
 - Ärge väljundava kinni katke, kuna see võib ahju kahjustada.
 - Veenduge et samasse pistikupesasse poleks ühendatud ühtegi teist seadet peale mikrolaineahju.
 - Kui ahi ei tööta korralikult, lahutage see pistikupesast ja seejärel ühendage uuesti.

TÄHELEPANU

- Ärge paigutage ahju gaasi- või elektripliidi kohale.

Raadiosageduslikud häired

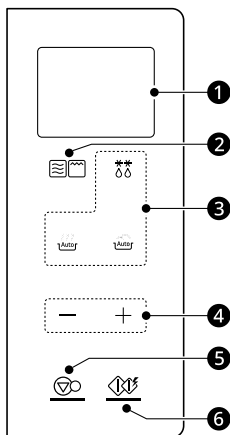
- Mikrolaineahju kasutamine, kui kasutate selliseid tooteid nagu raadio, teler, traadita kohtvõrk, Bluetooth, meditsiiniseadmed, juhtmeta seadmed jne.
- Kasutades sama sagedust kui mikrolaineahi, võib toode võtta nendest toodetest vastu häireid. Sellised häired ei viita mikrolaineahju või toote probleemile ega ole tegemist rikkega. Seetõttu on seadme kasutamine ohutu. Ka

meditsiiniseadmed võivad vastu võtta häireid, seega olge toote läheduses meditsiiniseadmeid kasutades ettevaatlik.

KASUTAMINE

Juhtpaneel

Juhtpaneeli funktsioonid



1 Ekraan

Näitab kellaega, küpsetusaja seadeid ja valitud küpsetusfunktsioone.

2 Küpsetusrežiim

Valige mikrolaineahju, grilli ja kombineeritud grilli režiimi küpsetusrežiim.

3 Automaatne küpsetusrežiim

Vajutage nuppe, et valida populaarsete toiduainete eelprogrammeeritud küpsetus- ja sulatusseaded.

** 00	Automaatne sulatamine
!!! Vaher	Automaatne ülessoojendamine
Auto	Automaatküpsetus

4 ROHKEM/VÄHEM

Määrake küpsetusaeg, võimsustase, kogus või kaal.

5 STOPP/KUSTUTA

Lülitage ahi välja või kustutage kogu sisestatud info.

- Juhtpaneeli lukustamiseks vajutage nuppu ja hoidke seda 3 sekundit all.

6 START/SISESTA

Vajutage seda nuppu ahju käivitamiseks, koguste sisestamiseks või küpsetamiseks 100% küpsetusvõimsusel 30 sekundit.

- Kui vajutate seda nuppu küpsetamise ajal, et pikendada küpsetusaega 30 sekundi võrra (kuni 99 minutit ja 59 sekundit).

Ekraani ikoon

Ikoon kuvatakse, kui funktsioon on valitud või kaal/võimsustase/temperatuur on nupuga **ROHKEM/VÄHEM** valitud.

Ikoon	Näit
	Mikrolaine
	Grill
	Kombineeritud grill
	Automaatküpsetus
	Automaatne sulatamine
	Alustage küpsetamist
	Kasutage nuppu „Rohkem“ või „Vähem“
	Valige võimsustasemed
	Valige kaal

TÄHELEPANU

- Iga kord klahvile vajutamisel kostub piiks. Meloodia annab märku taimeri või küpsetustsükli lõpust.
- Ahjul on sisseehitatud turvalukud, et vältida kokkupuudet liigse mikrolaineenergiaga. Ahi

lülitab ukse avamisel automaatselt kõik kühpsutamistoimingud välja.

Enne kasutamist

Mikrolaine võimsustasemed

See mikrolaineahi on varustatud 5 võimsustasemega, et tagada teile maksimaalne paindlikkus ja kontroll toiduvalmistamise üle. Vaadake tabelist erinevate toiduainete soovitatud võimsustasemeid.

- Kui töötate pikka aega 100% ja 80% võimsusel, vähendatakse väljundvõimsust järk-järgult, et vältida seadme elektrilist ülekuumenemist.

Võimsus tase	Kasutamine
Kõrge 700 W ^{*1} / 900 W ^{*2} (100%)	<ul style="list-style-type: none"> Vee keetmine. Hakkliha pruunistamine. Linnulihatükkide, kala, köögiviljade ja pehmete lihalõikude kühpsutamine.
560 W^{*1}/ 720 W^{*2} (80%)	<ul style="list-style-type: none"> Kõik ülessoojendamise toimingud. Liha ja linnuliha röstimine. Seente ja koorikloomade kühpsutamine. Juustu ja muna sisaldavate toitude kühpsutamine.
420 W^{*1}/ 540 W^{*2} (60%)	<ul style="list-style-type: none"> Kookide ja küpsiste kühpsutamine. Munarogade valmistamine. Keedukreemi valmistamine. Riisi, suppide valmistamine.
280 W^{*1}/ 360 W^{*2} (40%)	<ul style="list-style-type: none"> Kõik sulatamise toimingud. Või ja šokolaadi sulatamine. Vähem mahlakate lihalõikude kühpsutamine.

Võimsus tase	Kasutamine
140 W^{*1}/ 180 W^{*2} (20%)	<ul style="list-style-type: none"> Või ja kreemjuustu pehmemdamine. Jäätise pehmemaks sulatamine. Pärmitaina kergitamine.

*1 Mudeli MH603**** puhul

*2 Mudeli MH703**** puhul

Kella seadistus

Ahju esmakordsel vooluvõrku ühendamisel või kui toite taastumisel pärast voolukatkestust lülitub kell vaikimisi 12tunnise kella režiimile ja ekraanil kuvatakse 12H. Saate määrata kellaaja või lülitada 24tunnise kella režiimile.

- Vajutage **START/SISESTA**, et kinnitada 12H kellaaja kuvamine.
 - 24tunnise kella režiimile lülitumiseks vajutage **ROHKEM/VÄHEM**.
- Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud tund ja vajutage **START/SISESTA**.
- Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud minutid ja vajutage **START/SISESTA**.

TÄHELEPANU

- Kellarežiimi lähtestamiseks tuleb toitejuhe lahti ühendada ja uuesti ühendada.
- Kui te ei soovi kellaaja ekraanil kuvamist, vajutage pärast ahju ühendamist **STOPP/KUSTUTA**.
- Kui ahju ei kasutata, lülitub ekraan energia säästmiseks välja, välja arvatud juhul, kui ekraanil kuvamiseks on määratud kellaage.

Lapselukk

Kasutage seda ohutusfunktsiooni juhtpaneeli lukustamiseks ja ahju sisselülitamise vältimiseks ahju puhastamise ajal või laste takistamiseks, et nad ei kasutaks ahju ilma järelevalveta.

Lapseluku sisselülitamine

1 Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.

2 Vajutage nuppu **STOPP/KUSTUTA** ja hoidke seda all (umbes 3 sekundit), kuni ekraanile ilmub **Loc**.

Lapseluku tühistamine

Vajutage nuppu **STOPP/KUSTUTA** ja hoidke seda all (umbes 3 sekundit), kuni **Loc** ekraanilt kustub.

TÄHELEPANU

- Kui see on määratud, ilmub kellaeg uuesti ekraanile 1 sekundi pärast.
 - Kui ahi on lukus, kuvatakse ükskõik millise klahvi vajutamisel ekraanil **Loc**.
 - Tavapärase kasutuse juurde naasmiseks tehke ahi lukust lahti.
-

Kiirstart

Kiirstardi funktsioon

Kiirstardi funktsioon võimaldab teil seadistada 30sekundiliste intervallidena SUUREL võimsusel küpsetamist, puudutades nuppu **START/SISESTA**.

Küpsetamine 2 minutit suurel võimsusel

1 Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.

2 Vajutage neli korda **START/SISESTA**.

- Ahi alustab küpsetamist ja ekraanil hakatakse aega loendama.

TÄHELEPANU

- Ahi hakkab kohe 30 sekundit suurel võimsusel küpsetama.
 - Vajutage korduvalt **START/SISESTA**, et iga nupuvajutusega lisada küpsetusajale 30 sekundit.
 - Küpsetusaega on võimalik pikendada 99 minuti ja 59 sekundini.
-

Käsitsi küpsetamine

Kui te automaatseid toiduvalmistamise funktsioone ei kasuta, seadistatakse küpsetusaeg ja võimsustase käsitsi.

1 Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.

2 Vajutage **Küpsetusrežiim**, kuni kuvatakse kõrge võimsustase.

3 Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud võimsustase ja vajutage **START/SISESTA**.

4 Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud aeg ja vajutage **START/SISESTA**.

- Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kõlab helin ja ekraaniaknasse ilmub kiri **Lõpp**. Kiri **Lõpp** jääb ekraanile ja helin kordub iga minuti järel, kuni uks avatakse või vajutatakse ükskõik millist nuppu.

TÄHELEPANU

- Kui võimsustaset pole valitud, on ahi vaikimisi suure võimsuse režiimis.
-

Küpsetamine grilliga

See funktsioon võimaldab teil toitu kiiresti ilma eelsoojendamiseta pruunistada ja krõbedaks küpsetada.

- 1 Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
- 2 Vajutage **Küpsetusrežiim**, kuni kuvatakse **GrIL**, ning vajutage **START/SISESTA**.
- 3 Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud aeg ja vajutage **START/SISESTA**.

⚠ ETTEVAATUST

- Pärast toiduvalmistamist toidu ja tarvikute ahjust eemaldamisel kasutage alati kindaid, kuna ahi ja tarvikud on väga kuumad.

TÄHELEPANU

- Resti saab kasutada grilliga ja kombineeritud grilliga küpsetamise puhul. Asetage rest klaasalusele.



①



②

① Mudeli MH603**** puhul

② Mudeli MH703**** puhul

- Mikrolainete võimsustaseme kood
 - **Co-1:** 140 W, **Co-2:** 280 W, **Co-3:** 420 W (mudel MH603****)
 - **Co-1:** 180 W, **Co-2:** 360 W, **Co-3:** 540 W (mudel MH703****)

- 4 Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud aeg ja vajutage **START/SISESTA**.

- Küpsetamise ajal saate küpsetusaega reguleerida **ROHKEM/VÄHEM** abil.

⚠ ETTEVAATUST

- Pärast toiduvalmistamist toidu ja tarvikute ahjust eemaldamisel kasutage alati kindaid, kuna ahi ja tarvikud on väga kuumad.
- Resti saab kasutada grilliga ja kombineeritud grilliga küpsetamise puhul. Asetage rest klaasalusele.



①



②

① Mudeli MH603**** puhul

② Mudeli MH703**** puhul

Küpsetamine kombineeritud grilliga

See funktsioon võimaldab teil kiireks küpsetamiseks kombineerida mikrolainetega küpsetamise grilliga.

- 1 Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
- 2 Vajutage **Küpsetusrežiim**, kuni kuvatakse **Co-1**.
- 3 Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud mikrolainete võimsustaseme kood ja vajutage **START/SISESTA**.

Küpsetusrežiim

Sellel funktsioonil on eelprogrammeeritud seadistused teatavate toitude automaatseks küpsetamiseks.

Automaatne ülessoojendusrežiim

Selle funktsiooni abil soojendatakse üles üksikud eelnevalt valmistatud toidu portsjonid või taldrikule jäänud toidujäägid.

- 1 Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
- 2 Vajutage **Automaatne ülessoojendamine**, kuni kuvatakse soovitud menüükood.

- 3** Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud kaal ja vajutage **START/SISESTA**.

TÄHELEPANU

- Ärge kasutage mikrolaineahjus ringlussevõetud paberist tooteid. Mõnikord sisaldavad need lisandeid, mis põhjustavad kaarlahendust ja sädemeid.

Automaatne ülessoojendusmenüü

Soovitud koodi ja kaalu seadistamise kohta lugege altpoolt.

1 Jähutatud eine (0,3–0,6 kg)

- Algtemperatuur: külmutatud
- Torgake vardaga toidu pinnale auk.
- Asetage toit klaasalusele.
 - Segatavad toidud, nt spaghetti Bolognese, veiselihahautis
 - Mittesegatavad toidud, nt lasanje, hakklihavorm
- Seismisaeg: 2–3 minutit.

TÄHELEPANU

- Kot(tide) olev toit: torgake auk lihaportsjonisse ning riisi-/pastaportsjonitesse jms.
 - Segatavad toidud: segage toitu, kui kuulete piiksu.
 - Mittesegatavad toidud: piiksu kuulmisel ei ole segada vaja.

2 Külmutatud lasanje (0,4 kg)

- Algtemperatuur: sügavkülmutatud
- Torgake vardaga toidu pinnale auk.
- Asetage toit klaasalusele.
- Seismisaeg: 2–3 minutit.

TÄHELEPANU

- Kot(tide) olev toit: torgake auk lihaportsjonisse ning riisi-/pastaportsjonitesse jms.
 - Segatavad toidud: segage toitu, kui kuulete piiksu.

- Mittesegatavad toidud: piiksu kuulmisel ei ole segada vaja.

3 Külmutatud pitsa (1 tükk, umbes 340 g)

- Algtemperatuur: sügavkülmutatud
- Asetage toit klaasalusele.
- Seismisaeg: 2–3 minutit.

Automaatne küpsetusrežiim

Automaatne küpsetamine võimaldab teil valmistada lihtsalt enamikke lemmiktoite, valides toidu tüübi ja kaalu.

- 1** Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.

- 2** Vajutage **Automaatküpsetus**, kuni kuvatakse soovitud menüükood.

- 3** Vajutage **START/SISESTA**.

Automaatne küpsetusmenüü

Soovitud koodi ja kaalu seadistamise kohta lugege altpoolt.

1 Spaghetti bolognese (1,0 kg) Bolognese kastme koostisained

- 1 spl oliiviõli
- 1 sibul, hakitud
- 1 küüslauguküüs, purustatud
- 400 g veisehakkliha
- 100 g tomatipastat
- 2 hakitud tomatit
- 1 spl kuivatatud maitserohelist
- Maitse järgi soola ja pipart

Koostisained pasta jaoks

- 150 g pastat, küpsetatud vastavalt pakendil olevatele juhistele
- 1 spl parmesani

Juhised

- Algtemperatuur: toatemperatuur

- Kõögitarbed: mikrolaineahjukindel kauss
- Pange kõik bolognese kastme koostisained sügavasse kaussi ja segage hoolikalt läbi.
- Katke kilega, millesse torgake mõned augud.
- Segage vähemalt kaks korda küpsetamise käigus.
- Pärast valmistamist segage ja lisage bolognese kaste keedetud pasta hulka, garneerige enne serveerimist parmesani juustuga vm soovikohasega.

2 Spaghetti carbonara (0,4 kg) Carbonara kastme koostisained

- 100 g suitsupeekonit, hakitud
- 1 küüslauguküüs, purustatud
- 0,5 tassi koort
- 4 munakollast
- 100 g parmesani
- Maitse järgi soola ja pipart

Koostisained pasta jaoks

- 150 g pastat, küpsetatud vastavalt pakendil olevatele juhisteile
- 1 spl parmesani

Juhised

- Algtemperatuur: toatemperatuur
- Kõögitarbed: mikrolaineahjukindel kauss
- Praadige peekonit kergelt õliga määratud praepannil koos küüslauguga, kuni see on kergelt pruunistunud, ja nõrutage liigne rasv ära.
- Lisage sügavasse ja suurde kaussi praetud peekon, koor, munakollased, parmesan, sool ja pipar ning segage hoolikalt läbi.
- Katke kilega, millesse torgake mõned augud.
- Pärast valmistamist segage ja lisage carbonara kaste keedetud pasta hulka, garneerige enne serveerimist parmesani vm soovikohasega.

3 Täidetud tomatid (1,2 kg)

Koostisained

- 4 keskmist tomatit
- Maitse järgi soola ja pipart
- 400 g veisehakkliha
- 0,5 tassi riivsaia

- 2 küüslauguküünt, purustatud
- 1 spl Dijoni sinepit
- 1 spl kuivatatud maitserohelist
- 1 spl parmesani

Juhised

- Algtemperatuur: toatemperatuur
- Kõögitarbed: mikrolaineahjukindel anum
- Lõigake ära tomatite ülaosa ja eemaldage seemned, püüdes mitte läbi torgata viljaliha või koort. Seejärel raputage igale tomatile soola ja pipart.
- Pange ülejäänud koostisained kaussi ja segage hoolikalt läbi.
- Täitke tomatid hakklihaseguga ja pange äralõigatud ülaosa peale.
- Asetage täidetud tomatid nõusse ja katke kilega.

4 Õunapirukas (1 pirukas)

Koostisained

- Küpsetatud kondiitritoode, küpsetatud 21 cm küpsetusnõul
- 50 g õunamoosi
- 1 õun, viilutatud

Juhised

- Algtemperatuur: toatemperatuur
- Kõögitarbed: 21 cm kuumakindel klaasnõu restil
- Asetage küpsetatud kondiitritoode madalale klaasnõule.
- Laotage kondiitritootele moos ja viilutatud õunad.
- Asetage toit restile.

5 Lasanje (1,2 kg)

Koostisained

- 6 lasanjeplaati, küpsetatud vastavalt pakendil olevatele juhisteile
- 1 kg liha- ja tomatikastet
- 40 g riivjuustu

Liha- ja tomatikastme koostisained

- 1 sellervars, hakitud
- 1 sibul, hakitud
- 1 küüslauguküüs, purustatud

- 800 g hästi küpseid tomateid, hakitud
- 1 võsu tüümiani
- 1 loorberileht
- 300 g veisehakkliha
- Maitse järgi soola ja pipart

Juhised

- Algtemperatuur: toatemperatuur
- Köögitarbed: 20 cm x 20 cm küpsetusnõu
- Asetage 2 lasanjeplaati kõrvuti küpsetusnõu põhja, kattes põhja. Laotage selle peale 1/3 liha- ja tomatikastet.
- Jätkake 2 lasanjeplaadi ja veel 1/3 liha- ja tomatikastmega ning seejärel lõpetage viimase 2 lasanjeplaadi ja ülejäänud liha- ja tomatikastmega.
- Raputage peale riivjuust.

Liha- ja tomatikastme juhised

- Küpsetage sellerit, sibulat ja küüslauku kergelt õlitatud praepannil kuni pehmenemiseni.
- Lisage tomatid, tüümian, loorberileht, sool ja pipar. Segage ja hautage 30 minutit.
- Küpsetage hakkliha teisel kergelt õlitatud praepannil 5 minutit pidevalt segades. Kallake tomatisegu lihale ja küpsetage 5 minutit.

6 Kreemjas juustusupp rannakarpidega (1,8 kg)

Koostisained

- 1 kartul, tükeldatud
- 0,5 sibul, hakitud
- 2 spl värsket maitserohelist, hakitud
- 1 sellervars, hakitud
- 800 g rannakarpe, puhtaks kraabitud ja „habe“ eemaldatud
- 0,5 tassi valget veine
- Maitse järgi soola ja pipart
- 600 g püreesuppi

Püreesupi koostisained

- 0,5 tassi võid
- 6 spl jahu
- 2 tassi piima
- 1 kuubik kanapuljongit

Juhised

- Algtemperatuur: toatemperatuur
- Köögitarbed: mikrolaineahjukindel kauss
- Lisage sügavasse ja suurde kaussi kartul, sibul, värsked maitseroheline, seller, rannakarbid, valge vein, sool ja pipar ning segage hoolikalt läbi.
- Katke kilega, millesse torgake mõned augud.
- Eemaldage kestad, lisage püreesupp ja segage hoolikalt läbi.

Püreesupi juhised

- Sulatage või praepannil, lisage jahu ja valmistage pasta.
- Lisage piim ja kanapuljongi kuubik ning küpsetage madalal temperatuuril kuni paksenemiseni.

7 Kreemjas spinatisupp (1,2 kg)

Koostisained

- 600 g köögiviljapüreed
- 1,5 tassi kanapuljongit
- 2 spl jahu
- 2 spl võid
- 1 tassi koort
- Maitse järgi muskaati, soola ja pipart

Köögiljapüree koostisained

- 400 g spinatit, hakitud
- 2 sibulat, hakitud
- 4 spl vett

Juhised

- Algtemperatuur: toatemperatuur
- Köögitarbed: mikrolaineahjukindel anum
- Lõigake baklažaanid ja tomatid 1,5 cm viiludeks ning maitsestage soola ja pipraga.
- Laotage baklažaanid ja tomatid kihiti anumasse ning katke tomatid juustuga.

Köögiljapüree juhised

- Asetage köögiviljad mikrolaineahjukindlasse kaussi. Lisage vesi ja katke kilega.
- Asetage toit ahju. Küpsetage 9–11 minutit mikrolainetega võimsusel 700 vatti.
- Pärast küpsetamist segage küpsetatud köögiviljad mikseri või köögikombaini abil kuni püree tekstuur on tükkideta ja ühtlane.

8 Risoto (1,2 kg)**Koostisained**

- 200 g risotoriisi
- 1,5 tassi vett või puljongit
- 0,5 tassi piima
- 200 g veiseliha, tükeldatud
- 2 muna
- 1 sibul, hakitud
- 50 g rohelist herneid
- 100 g riivjuustu
- Maitse järgi soola ja pipart

Juhised

- Algtemperatuur: toatemperatuur
- Kõõgitarbed: mikrolaineahjukindel kauss
- Pange kõik koostisained suurde sügavasse kaussi ja segage hoolikalt läbi.
- Katke killega, millesse torgake mõned augud.
- Segage vähemalt kaks korda küpsetamise käigus.

Automaatne sulatusrežiim

Ahjul on 4 eelseadistatud sulatustsükli. Sulatusfunktsioon tagab külmutatud toiduainete sulatusmeetodi. Sulatamise tabel näitab erinevate toiduainete soovitatud sulatustsükli. Sulatusfunktsioon annab teie mugavuse huvides tsükli ajal helisignaale, tuletades meelde, et te toitu kontrollikssite, ümber pööraksite, eraldaksite või ümber paigutaksite.

- 1** Vajutage **STOPP/KUSTUTA**.
- 2** Vajutage **Automaatne sulatamine**, kuni kuvatakse soovitud menüükood.
- 3** Valige **ROHKEM/VÄHEM** abil soovitud kaal ja vajutage **START/SISESTA**.
 - Ekraanil kuvatakse pöördloendur.

- 4** Piiksu ajal avage uks ja eemaldage tükid, mis on juba sulanud või pöörake toit ümber.

- 5** Sulatustsükli jätkumiseks vajutage **START/SISESTA**.

TÄHELEPANU

- Eemaldage kala, karbid, liha ja linnuliha ümbert paber või kile, millesse see on pakendatud. Vastasel juhul sulgeb pakend auru ja mahla toiduainete pinna lähedal, mis võib põhjustada toidu välispinna küpsemist.
- Asetage toit madalasse nõusse või mikrolaineahju röstimisrestile, millel on tilkumisalus.
- Ahjust eemaldamisel peaks toit olema veel keskelt veidi külmunud.
- Sulatusaja pikkus on erinev, olenevalt sellest, kui tugevalt on toit külmutatud.
- Pakendi kuju mõjutab toidu ülessulamise kiirust. Madal pakend sulab kiiremini kui suur plokk.
- Olenevalt toidu kujust saab korraga sulatada suuremal või vähemal hulgal toitu.

Automaatne sulatusmenüü

Soovitud koodi ja kaalu seadistamise kohta lugege altpoolt.

dEF1 LIHA (0,1–4,0 kg)

- Veiseliha: hakkliha, pähkeltüki viil, hautatud kuubikud, veise sisefilee steik, hautatud veiseliha, röstitud veiseribi, röstitud veise turjafilee, röstitud tagaselja filee, hakk-kotlet
- Lambaliha: tükid, rullpraad
- Sealih: karbonaad, viiner, ribi, kondita sealih, rullpraad, vorstid
- Vasikaliha: lõigud (0,5 kg, 20 mm paksused)
- Seismisaeg: 5–15 minutit.

dEF2 LINNULIHA (0,1–4,0 kg)

- Linnuliha: terve, tükeldatud, rinnak (kondita)
- Kanapoeg: terve
- Kalkun: rinnak
- Seismisaeg: 30–60 minutit.

dEF3 KALA (0,1–4,0 kg)

- Kala: filee, terved steigid
- Koorikloomad: krabiliha, homaarisabad, krevetid, kammkarbid
- Seismisaeg: 5–10 minutit.

dEF4 LEIB (0,1–0,5 kg)

- Viilutatud leib, kuklid, pikk sai jne.
- Eraldage viilud ja asetage paberrätikute vahele või lamedale taldrükule.
- Seismisaeg: 1–2 minutit.

Köögitarvikute käsiraamat

Mikrolaineahjukindlad köögitarvikud

- **Ahjukindel klaas:** kuumakindlad klaasnõud on mikrolaineahjus ohutud. See hõlmab kõiki ahjukarastatud klaasist nõusid. Ärge kasutage siiski õrnu klaasnõusid, nagu jalata või jalaga veiniklaasid, kuna need võivad toidu soojenemisel puruneda.
- **Keraamika ja fajanss:** kasutage kausse, tasse, serveerimistaldrükuid, keraamilisi ja fajanssnõusid, keraamikat ja ilma metallääreta vaagnaid. Paljud neist materjalidest valmistatud anumad on mikrolaineahjus ohutud, kuid katsetage neid enne kasutamist.
- **Plastik**
 - **Plastikust säilituskarbid:** neid saab kasutada kiiresti soojendatavate toiduainete hoidmiseks. Neid ei tohi siiski kasutada toidu jaoks, mille valmistamine nõuab pikemat ahjus olekut, kuna kuum toit võib plastknõusid deformeerida või sulatada.
 - **Küpsetuskotid:** kui need on spetsiaalselt mõeldud toidu valmistamiseks, siis on küpsetuskotid mikrolaineahjus ohutud. Ärge unustage teha kotti sisselõige, et aur välja pääseks. Ärge kunagi kasutage mikrolaineahjus küpsetamiseks tavalisi kilekotte, kuna need sulavad üles ja purunevad.
 - **Plastist mikrolaineahjuriistad:** saadaval on erineva kuju ja suurusega mikrolaineahjutarvikuid. Võimalik, et saate

uude köögitehnikasse investeerimise asemel kasutada juba olemasolevaid esemeid.

- **Paber:** kasutage paberrätikuid, vahatatud paberit, pabersalvrätikuid ja pabertaldrükuid, millel pole metallist servi ega kaunistusi. Pabertaldrükuid ja -anumaid on mugav ja ohutu kasutada mikrolaineahjus eeldusel, et küpsetusaeg on lühike ning valmistatavad toidud on väikese rasva- ja niiskussisaldusega. Paberrätikud on väga kasulikud ka toitude pakkimiseks ja küpsetusplaatide vooderdamiseks, kui valmistate rasvaseid toite, näiteks peekonit. Vältige üldjuhul värvilisi paberitooted, kuna need võivad värvi anda. Mõned ringlussevõetud paberitooted võivad sisaldada lisandeid, mis võivad mikrolaineahjus kasutamisel tekitada kaarlahenduse või tulekahju.
- **Lauanõud:** paljud savist, fajansist ja keraamilised anumad on ühtlasi mikrolaineahjukindlad. Kahtluse korral tutvuge tootja dokumentidega või tehke mikrolainekatse. Ärge pange ahju värvitud kaunistusega taldrükuid, kuna värv võib sisaldada metalli ja tekitada kaarlahenduse.

Muud kui mikrolaineahjukindlad köögitarvikud

- **Metallanumad ja metallkaunistused**
 - Ärge kasutage mikrolaineahjus kunagi metallkattega nõusid.
 - Mikrolained ei suuda metalli tungida. Need peegelduvad ahjus olevatelt metallesemetelt tagasi, põhjustades kaarlahendust – ohtlikku nähtust, mis sarnaneb välgulöögile.
 - Metall kaitseb toitu mikrolaineenergia eest ja põhjustab ebahühtlast küpsemist. Vältige ka metallvardaid, termomeetreid, fooliumist aluseid, metallääristega või metallribaga sööginõusid, kastruleid jne. Metalläär segab normaalset küpsetamist ja võib ahju kahjustada.

Köögitarkivute katsetamine enne kasutust

Enamik kuumuskindlatest ja muust kui metallist köögitarkivutest on ahjus kasutamiseks ohutud. Mõned nõud võivad siiski sisaldada materjale, mis ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks. Järgige alltoodud juhiseid, et saada teada, kas köögitarkivikut tohib mikrolaineahjus kasutada.

1 Asetage kontrollitav anum ja klaasist veega täidetud mõõtetops kõrvuti ahju.

2 Kuumatage anumat ja klaasist mõõtetopsi 1 minuti jooksul SUUREL võimsusel.

- Kui vesi kuumeneb, kuid anum on puudutamisel külm, siis sobib see mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Kui vee temperatuur ei muutu, kuid anum muutub soojaks, ei ole selle mikrolaineahjus kasutamine ohutu.

⚠ ETTEVAATUST

- Mõned suure plii- või rauasisaldusega esemed ei sobi mikrolaineahjus toidu valmistamiseks.
- Nende tarkivute puhul tuleb kontrollida, kas need sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks.
- Tarkivute ahjust välja võtmisel olge alati ettevaatlik. Mõned nõud neelavad toidust kuumust ja võivad olla kuumad.

Toiduvalmistamise käsiraamat

Kokandusnõuanded

Jälgige toiduvalmistamise ajal tähelepanelikult mikrolaineahjus olevat toitu. Retseptides antud juhised maitse esiletõstmiseks, segamiseks jms on minimaalsed soovitatavad sammud. Kui tundub, et toit on küpsenud ebaühtlaselt, tehke probleemi lahendamiseks lihtsalt vajalikud kohandused.

- **Katmine:** katke mikrolaineahjus kasutamiseks taldrik kaane, küpsetuspaberi (mitte vahatatud

paberiga) või kilega. Kate lukustab kuumuse ja auru, mis aitab toidul kiiremini valmida.

- **Segamine:** segage äärtest keskosa suunas, kuna nõu välisküljel olev toit kuumeneb kiiremini.
- **Seismisaeg:** seismisaeg võimaldab toiduainetel küpsemise lõpetada ning aitab ka maitsetel seguneda ja maitsevarjunditel tekkida. Sageli lastakse toiduainetel pärast ahjust väljavõtmist 3–10 minutit seista.
- **Küpsetusaeg:** määrake küpsetusaeg vastavalt koostisosade temperatuurile. Jääkülmade koostisosade valmimine võtab tunduvalt kauem aega kui toatemperatuuril.
- **Pritsimine:** kuivusele kalduvad toiduained, nagu praed ja köögiviljad, tuleks enne küpsetamist veega üle piserdada või niiskuse säilitamiseks katta.
- **Paigutus:** paksema toidu ülemine osa valmib kiiremini kui alumine. Keerake toitu küpsetamise ajal mitu korda ümber.
- **Läbitorkimine:** torkige kesta, koore või membraaniga toiduained enne küpsetamist läbi, et need ei lõhkeks.

- Sellised toidud on näiteks munakollane ja -valge, merekarbid, austrid, kartulid ning muud terved köögi- ja puuviljad.

- **Toiduainete kuju:** mikrolained tungivad toidu sisse vaid umbes 2 cm sügavusel.

Mikrolaineenergia küpsetab ainult toidu välisserva; ülejäänud valmib siis, kui kuumus liigub sissepoole.

- Asetage selliste toiduainete, nagu liha, linnuliha või kala, paksemad osad nõu väliskülje poole, et need ühtlaselt küpseksid.

- Võimalusel vormige toidust õhukesed ümmargused rõngad.



- **Tihedus:** kerge, poorne toit nagu koogid ja saiad/leivad küpsevad kiiremini kui rasked, tihedad toidud nagu praed ja ühepajatoidud.
- **Kondid ja rasv:** kondid juhvivad soojust ja rasv küpseb kiiremini kui liha. Ettevaatust kondiste või rasvaste lihalõikudega!
- **Kogus:** suurema toidukoguse valmistamiseks kulub rohkem aega.
- **Kaitsmine:** üleküpsemise vältimiseks katke kandiliste nõude nurgad alumiiniumfooliumi ribadega. Ärge kasutage liiga palju fooliumi ja

26 KASUTAMINE

veenduge, et foolium oleks anuma ümber kindlalt. Kui foolium satub kühsetamise ajal ahju seintele liiga lähedale, võib see tekitada kaarlahenduse.

NUTIFUNKTSIOONID

LG ThinQ rakendus

See funktsioon on saadaval ainult ikooniga  või  mudelitel.

Rakendus **LG ThinQ** võimaldab teil nutitelefonil abil seadmega suhelda.

Rakenduse LG ThinQ omadused

Suhelge seadmega nutitelefonil abil, kasutades mugavaid nutifunktsioone.

Smart Diagnosis

Kui teil esineb seadme kasutamisel probleeme, aitab see nutika diagnostika funktsioon teil probleemi diagnoosida.

TÄHELEPANU



- Rakendus võib muutuda rakenduse täiustamise eesmärgil, ilma kasutajaid eelnevalt teavitamata.
- Omadused võivad mudeli kaupa erineda.

LG ThinQ rakenduse paigaldamine

Otsige nutitelesonis Google Play Store'ist või Apple App Store'ist rakendust **LG ThinQ**.

- Järgige allalaadimise juhiseid ja paigaldage rakendus.
- Seadme registreerimiseks käivitage **LG ThinQ** rakendus ja järgige rakenduse juhiseid.

Smart Diagnosis

See funktsioon on saadaval ainult ikooniga  või  mudelitel.

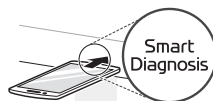
Kasutage seda funktsiooni, kui te vajate seadme talitlushäire või rikke korral meie klienditeeninduskeskuse täpset diagnoosi.

TÄHELEPANU

- Teenus võib mitte töötada põhjustel, mis ei ole seotud LGE hooletusega, näiteks väliste tegurite tõttu, nagu, kuid mitte ainult, WiFi levi puudumine, WiFi ühenduse katkemine, kohaliku rakenduste poe poliitika või rakenduse mittesaadavus.
- Funktsiooni võidakse eelnevalt teavitamata muuta ning see võib olla sõltuvalt teie asukohast erineval kujul.

Kuuldava diagnostika kasutamine probleemide diagnoosimiseks

- 1) Hoidke oma telefoni mikrofoni **Smart Diagnosis** logo kohal. Ärge puudutage ühtegi teist nuppu.



- 2) Vajutage nuppu **STOPP/KUSTUTA** ja hoidke seda 8 sekundit all kuni ekraanile ilmub **5**.
- 3) Pärast kolme piiksu kuulmist vabastage nupp **STOPP/KUSTUTA**.
- 4) Hoidke telefon kuni toonide edastamise lõpetamiseni paigal. Ekraanil kuvatakse aja mahaloendus. Pärast mahaloenduse lõppu ja toonide lõppemist kuvatakse diagnoosi rakenduses.

TÄHELEPANU

- Parimate tulemuste saavutamiseks ärge telefoni toonide edastamise ajal liigutage.

VEA SELGITAMINE

KKK

Korduma kippuvad küsimused

K. Mis on valesti, kui ahju valgustus ei põle?

V. Ahju valgustuse mittepõlemisel võib olla mitmeid põhjusi – kas lambipirn on läbi põlenud või elektriahel on rikkis.

K. Kas mikrolaine-energia tungib läbi ukse vaateava?

V. Ei. Avad on tehtud selleks, et valgust läbi lasta; nende kaudu ei pääse mikrolaineenergia välja.

K. Miks kostub piiks, kui puudutada juhtpaneeli nuppeid?

V. Piiks kostub, et kinnitada seadistuse nõuetekohast sisestust.

K. Kas see kahjustab mikrolainefunktsiooni, kui ahi töötab tühjalt?

V. Jah. Ärge laske kunagi ahjul tühjalt töötada.

K. Miks munad vahel lõhkevad?

V. Munade küpsetamisel, praadimisel või pošeerimisel võib munakollane membraani sisse koguneva auru tõttu paisuda. Selle vältimiseks torgake munakollane enne küpsetamist lihtsalt läbi. Ärge kunagi küpsetage mune mikrolaineahjus.

K. Miks soovitatakse toidul pärast küpsetusaja lõppemist seista lasta?

V. Pärast mikrolaineahjus küpsetamise lõppu jätkab toit küpsemist ka seismise ajal. Seismisaja jooksul toimub toidu ühtlane järelküpsemine. Seismisaja pikkus sõltub toidu tihedusest.

K. Miks ahi ei küpseta alati nii kiiresti kui valmistamise juhistes öeldud?

V.

- Uurige veel kord valmistamise juhiseid, et kontrollida, kas olete neid õigesti järginud, ja mõista, mis põhjustab küpsetusaja erinevust.
- Valmistusjuhendis märgitud küpsetusaeg ja -kuumus on valitud nii, et vältida üleküpsetamist, mis on selle ahju puhul kõige sagedasem probleem.
- Erinevused toidu suuruses, kujus, kaalus ja mõõtmetes nõuavad pikemat küpsetusaega.
- Hinnake oma äranägemisel küpsetusaega ning arvestage valmistusjuhendi soovitusi, et testida toidu valmimist, täpselt samamoodi kui teeksite tavapärase ahju puhul.

K. Miks ilmub ekraanile pärast küpsetusaja lõppu sõna „Jahutamine“ (Cool) või allesjäänud küpsetusaeg, millega kaasneb ventilaatori töömüra?

V. Pärast toiduvalmistamise lõppu võib ventilaator ahju jahutamiseks tööle hakata. Ekraanil kuvatakse „Jahutamine“. Kui avate ukse või vajutate üks kord **STOPP** või **STOPP/KUSTUTA** enne küpsetusaja lõppemist, kuvatakse ekraanil järelejäänud küpsetusaeg. Tegemist ei ole talitlushäirega.

Enne teenindusse helistamist

Kui mikrolaineahju kasutamisel ilmnevad järgmised sümptomid, kontrollige neid veel kord. Tegemist ei pruugi olla rikkega.

Kasutamine

Probleem	Võimalik põhjus ja lahendus
Mikrolaineahi ei käivitu	<p>Toitejuhe on lahti ühendatud, uks on avatud või küpsetusaeg on jäetud määramata.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ühendage toitejuhe. • Sulgege ahjuuks. • Määrake küpsetusaeg. <p>Sulavkaitse teie kodus võib olla läbi põlenud või automaatkaitse rakendunud. Või on seade ühendatud GFCI (lekkevoolu vooluringi katkestajaga) pistikupessa ja pistikupesa automaatkaitse on rakendunud.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontrollige peamist elektrikilpi ja asendage sulavkaitse või lähtestage automaatkaitse. <p>Ärge suurendage kaitsme nimisuurust. Kui probleem on vooluringi ülekoormus, laske seda korrigeerida kvalifitseeritud elektrikul.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lähtestage GFCI automaatkaitse. Probleemi püsimisel võtke ühendust elektrikuga.
Kaarlahendus või sädemed	<p>Köögitarvikud ei ole mikrolaineahjukindlad. Või on kasutatud tühja ahju.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kasutage mikrolaineahjukindlaid köögitarvikuid. Kahtluse korral katsetage köögitarvikuid enne nende kasutamist. • Ärge kasutage ahju tühjana.
Vale kellaage	<p>Elektrikatkestus.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lähtestage kellaage. Kellaaja lähtestamiseks vaadake kella seadistamist käsitlevat jaotist.
Ebaühtlaselt küpsenud toit	<p>Köögitarvikud ei ole mikrolaineahjukindlad. Või on tegemist valesti seadistatud küpsetusajaga.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Katsetage köögitarvikuid nende mikrolaineahjukindluse suhtes. • Ärge valmistage toitu ilma klaasaluseta. • Pöörake või segage toitu selle valmimise ajal. • Sulatage toit enne küpsetamist täielikult üles. • Kasutage õiget küpsetusaega ja võimsustaset.
Üleküpsetatud toit	<p>Valed küpsetusseadistused ja -meetodid.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Muutke küpsetusaega või võimsustaset.
Korralikult läbi küpsetamata toit	<p>Köögitarvikud ei ole mikrolaineahjukindlad. Või on tegemist valesti seadistatud küpsetusajaga.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Katsetage, kas köögitarvikud on mikrolaineahjukindlad. • Sulatage toit enne küpsetamist täielikult üles. • Muutke küpsetusaega või võimsustaset. • Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks ummistunud.

Probleem	Võimalik põhjus ja lahendus
Valesti sulatamine	<p data-bbox="325 158 1009 209">Köögitarvikud ei ole mikrolaineahjukindlad. Või on tegemist valesti seadistatud küpsetusajaga.</p> <ul data-bbox="325 220 874 322" style="list-style-type: none"><li data-bbox="325 220 874 245">• Katsetage, kas köögitarvikud on mikrolaineahjukindlad.<li data-bbox="325 256 636 282">• Muutke sulatusaega või kaalu.<li data-bbox="325 293 766 319">• Pöörake või segage toitu selle sulamise ajal.

Memo

