

Mikrolaineahi

Kasutusjuhend

MC28A5137**



SAMSUNG

Sisukord

Ohutussuunised	3
Tähtsad ohutusjuhised	3
Üldine ohutus	6
Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud	7
Piiratud garantii	7
Tooterühma määratlus	7
Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)	7
Installimine	8
Lisatarvikud	8
Paigalduskoht	8
Pöördalus	8
Hooldus	9
Puhastamine	9
Asendamine (parandamine)	9
Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks	9
Mikrolaineahju omadused	10
Mikrolaineahi	10
Juhtpaneel	10
Mikrolaineahju kasutamine	11
Kuidas mikrolaineahi töötab	11
Ahju töökorras oleku kontrollimine	11
Aja seadistamine	12
Küpsetamine/taaskuumutamine	12
Võimsustasemed ja ajaerinevused	13
Küpsetusaja reguleerimine	13
Küpsetamise peatamine	14
Energiasäästurežiimi seadistamine	14
Slim Fry küpsetusfunktsioonide kasutamine	14
Anduriga küpsetamise funktsioonide kasutamine	16
Automaatanduriga küpsetamise juhised	17
Nõud ja kaas anduriga küpsetamiseks	17
Oluline	18
Tervisliku küpsetamise funktsioonide kasutamine	18

Taina kergitamise / jogurti funktsioonide kasutamine	20
Kiirsulatuse funktsioonide kasutamine	21
Automaatne ülessoojendamine/küpsetamine funktsioonide kasutamine	23
Krõbedaks küpsetamise taldriku kasutamine	24
Konvektsioon	26
Grillimine	26
Lisatarvikute valimine	27
Aurutuspotiga küpsetamise juhend (ainult MC28A5137K* mudelid)	27
Mikrolaineahju ja grilli kombineerimine	29
Mikrolainete ja konvektsiooni kombineerimine	29
Piiksude väljalülitamine	30
Lapseluku funktsioonide kasutamine	30
Pöördaluse sisse-/väljalülitamise funktsioonide kasutamine	31
Kööginõude juhised	31
Toiduvalmistamise juhised	32
Mikrolained	32
Toit	32
Ülessoojendamine	35
Vedelike soojendamine	35
Imikutoidu soojendamine	35
Sulatamine	37
Grill	38
Mikrolained + Grill	38
Konvektsioon	39
Mikrolaineahi + konvektsioon	39
Näpunäited ja nipid	41
Veaotsing ja teabekood	41
Veaotsing	41
Teabekoodid	44
Tehnilised andmed	44

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES.

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

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

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

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

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

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

Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

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

See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks.

Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimisvõi tulekahjuohu.

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

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

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

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

Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada. Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinna (avapinna) ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

Mikrolaineküpsetuse puhul ei tohi kasutada toidu ja jookide jaoks metallnõusid.

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

Seadet ei tohi puhastada aurupuhasti abil.

Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.

Seadet ei tohi paigaldada autodesse, haagissuvilatesse ega muudesse sõidukitesse.

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

Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi teostada puhastus- ja hooldustoiminguid ilma järelevalveta.

Kui toitejuhe on katki, tuleb see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindaja, teenindustöötaja või sarnast kvalifikatsiooni omava spetsialisti poolt.

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

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

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

Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt oleks ligipääsetav.

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

HOIATUS! Juurdepääsetavad osad võivad kasutamise ajal kuumeneda. Väikeseid lapsi tuleb seadmest eemal hoida.

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

Aurupuhastit ei tohi kasutada.

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

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

HOIATUS! Seade ja selle juurdepääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal.

Jälgige hoolikalt, et te kütteelemente ei puudutaks.

Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

ETTEVAATUST! Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta.

Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima.

Seadme töötamisel võib selle uks või välispind kuumeneda.

Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

Pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda.

Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseivate kaugjuhtimissüsteemidega.

Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seoses seadme ohutu kasutamisega juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.

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

Ohutussuunised

Üldine ohutus

Kõiki muudatusi või parandusi võivad teha ainult kvalifitseeritud isikud.

Ärge kuumutage toite ega vedelikke mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.

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

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

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

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

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

Gaasilekke (propan, veeldatud naftagaas jne) korral õhutage kohe ruumi.

Ärge puudutage toitejuhet. Ärge puudutage toitejuhet märgade kätega.

Ärge lülitage ahju töötamise ajal välja, tõmmates toitejuhtmest.

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

Ärge ahju liiga tugevasti vajutage ega suruge.

Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide kohale.

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

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

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

Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Katkiste toitepistikute või -juhtmete puhul võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega.

Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.

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

Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, nt putukatõrjevahendeid.

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

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

Mikrolaineahju hoiatus

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

Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, tehke järgmist.

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

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

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

Mikrolaineahju ettevaatusabinõud

Kasutage ainult mikrolaineikindlaid nõusid. Ärge kasutage metallnõusid, kuld- või hõbeäärega lauanõusid, praevardaid vms. Eemaldage kinnitusklambrid. Tekkida võib kaarleek.

Ärge kasutage ahju paberite või riiete kuivatamiseks.

Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega. Hoidke toitejuhe ja toitepistik vee- ning soojusallikatest eemal. Plahvatusohtu vältimiseks ärge kuumutage ahjus koortega või kõvaks keedetud mune. Ärge kuumutage õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud anumaid, pähkleid, tomateid jne. Ärge katke ventilatsiooniavad riide või paberiga.

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

Kasutage nõude ahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.

Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 sekundit pärast kuumutamise lõppu seista.

Et vältida kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevärre kaugusel.

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

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

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

Ärge kasutage seda seadet muudel otstarvetel peale toidu valmistamise.

Rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohtu.

Seadet on lubatud kasutada ainult antud juhendis kirjeldatud kasutusviisil.

Ärge asetage sellesse seadmesse ega sellele seadmele söövitavaid kemikaale või aursid.

Seda tüüpi ahi on loodud spetsiifiliselt toidu soojendamiseks, valmistamiseks või kuivatamiseks.

See ei ole loodud tööstuslikuks ega laboratoorseks kasutamiseks.

Mikrolaineahju kasutamise ettevaatusabinõud

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

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

Piiratud garantii

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

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

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

Kuna käesolevad kasutusjuhised hõlmavad mitmeid erinevaid mudeleid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodetest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi või muresid, võtke ühendust Samsungi kohaliku teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet veebisaidilt www.samsung.com.

Kasutage seda ahju ainult toidu soojendamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.

Ärge soojendage teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid. Tootja ei vastuta ahju vales kasutamisest tingitud kahjude eest.

Ahju pinna rikkumise ja ohtlike olukordade vältimiseks hoidke ahi alati puhtana ning heas seisukorras.

Tooterühma määratlus

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

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

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



(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasringlusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnaohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.

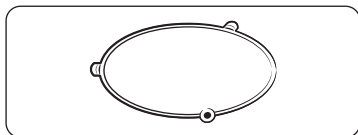
Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnahoiu ja tootega seotud regulatiivsete kohustuste kohta, nt REACH, leiate veebilehelt www.samsung.com

Installimine

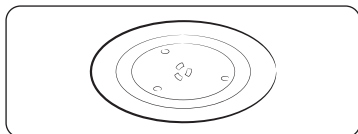
Lisatarvikud

Olenevalt ostetud mudelist varustati teid mitmete tarvikutega, mida saate kasutada eri viisidel.



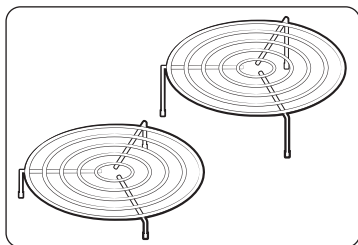
01 Rullikutega rõngas, asetada mikrolaineahju keskele.

Otstarve: Rullikutega rõngas toetab pöördalust.



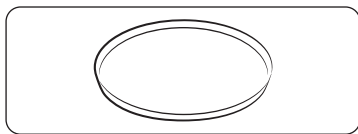
02 Pöördalus, asetada rullikutega rõngale, nii et keskoht paikneb ühendusdetailil.

Otstarve: Pöördalus toimib peamise küpsetuspinnana; selle saab puhastamiseks hõlpsasti eemaldada.



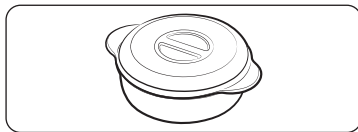
03 Ülemine rest, alumine rest, asetada pöördalusele.

Otstarve: Metallist reste saab kasutada kahe roa korraga küpsetamiseks. Väikse nõu võib asetada pöördalusele ja teise nõu restile. Metallist reste saab kasutada grilli, konvektsiooniga ja kombineeritud küpsetamisega.



04 Krõbedaks küpsetamise taldrik, vt lk 24.

Otstarve: Krõbedaks küpsetamise taldrikut kasutatakse toidu paremaks pruunistamiseks mikrolaineahju- või grillimisrežiimis. See aitab hoida kondiitritooted ja pitsaaigna krõbedana.



05 Aurutuspott, vt lk 27 - 28.

(ainult MC28A5137K* mudelitel)

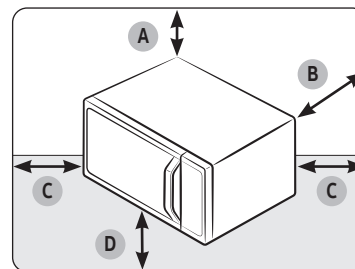
Otstarve: Plastist aurutuspott erisliku aurutamise funktsiooni jaoks.

⚠ ETTEVAATUST!

- **ÄRGE** kasutage mikrolaineahju ilma pöördaluse ratta ja pöördaluseta.
- **ÄRGE** kasutage aurutuspotti **Grill, Konvektsioon ja Kombineeritud** toiduvalmistamise režiimil.

Töörežiim	Mikrolaine	GRILL/KONVEKTSIOON	KOMBINEERITUD
 (Aurutuspott)	0	X	X

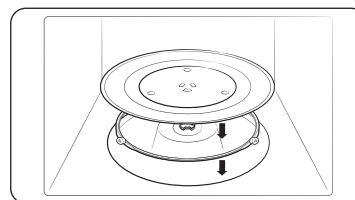
Paigalduskoht



- A. 20 cm kohal
- B. 10 cm taga
- C. 10 cm küljel
- D. 85 cm põrandast

- Valige ühtlane lame pind põrandast umbes 85 cm kõrgusel. Pind peab toetama mikrolaineahju kaalu.
- Tagage piisav ventilatsiooniruum, vähemalt 10 cm tagumisest seinast ja mõlemal küljel, ning 20 cm kohal.
- Ärge paigaldage mikrolaineahju kuumadesse või niisketesse tingimustesse, näiteks muude mikrolaineahjude või radiaatorite lähedusse.
- Pidage kinni selle mikrolaineahju elektritoite spetsifikatsioonidest. Kasutage vajadusel ainult heakskiidetud pikendusjuhtmeid.
- Enne mikrolaineahju esmakordset kasutamist pühkige selle sisemust ja uksetihendit niiske lapiga.

Pöördalus



Eemaldage mikrolaineahju sisemusest kõik pakkematerjalid. Paigaldage rullikutega rõngas ja pöördalus. Kontrollige, et pöördalus saab vabalt pöörlelda.

Puhastamine

Puhastage mikrolaineahju regulaarselt, et takistada mustuse ladestumist mikrolaineahju välis- või sisepinnale. Pöörake lisaks erilist tähelepanu uksele, uksetihendile ning pöördalusele ja rullikutega rõngale (ainult kohalduvad mudelid).

Kui uks ei avane ega sulgu sujuvalt, kontrollige kõigepealt, kas uksetihenditele on ladestunud mustus.

Kasutage seebivees immutatud pehmet lappi, et puhastada mikrolaineahju nii seest kui ka väljast. Loputage ja kuivatage põhjalikult.

Kangekaelse mustuse ja halbade lõhnade eemaldamiseks mikrolaineahju sisemusest.

1. Pange tühja mikrolaineahju pöördaluse keskele topsitais lahjendatud sidrunimahla.
2. Kuumutage mikrolaineahju 10 minutit max võimsusel.
3. Kui tsüklil on lõppenud, oodake, kuni mikrolaineahi maha jahtub. Seejärel avage uks ja puhastage küpsetuskamber.

⚠ ETTEVAATUST!

- Hoidke uks ja uksetihend puhtana ning veenduge, et uks avaneb ja sulgub sujuvalt. Vastasel juhul võib mikrolaineahju kasutusiga lüheneda.
- Olge ettevaatlik, et mikrolaineahju ventilatsiooniavadesse ei valguks vett.
- Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid aineid ega kemikaale.
- Pärast igat mikrolaineahju kasutamist kasutage õrnatoimelist puhastusvahendit, et puhastada küpsetuskambrit pärast mikrolaineahju mahajahtumist.

Asendamine (parandamine)

⚠ HOIATUS!

Mikrolaineahjus pole kasutaja poolt eemaldatavaid detaile. Ärge üritage mikrolaineahju ise asendada ega remontida.

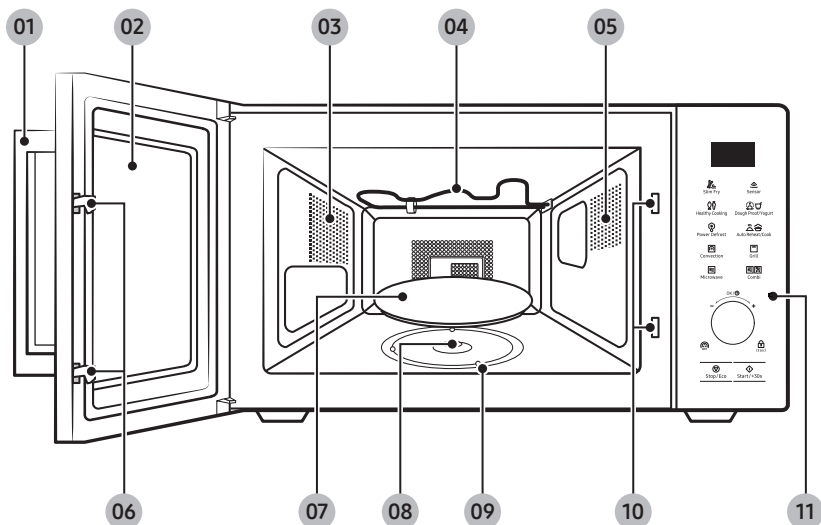
- Kui esineb probleem hingede, tihendi ja/või uksega, võtke tehnilise abi saamiseks ühendust kvalifitseeritud tehniku või kohaliku Samsungi teeninduskeskusega.
- Kui soovite lambipirni asendada, võtke ühendust kohaliku Samsungi teeninduskeskusega. Ärge asendage seda ise.
- Kui esineb probleem mikrolaineahju välise korpusega, eemaldage kõigepealt toitepistik vooluvõrgust ja võtke seejärel ühendust kohaliku Samsungi teeninduskeskusega.

Hooldusmeetmed pikaajaliseks mittekasutamiseks

Kui te ei kasuta mikrolaineahju pika ajaperioodi jooksul, eemaldage toitepistik vooluvõrgust ja liigutage mikrolaineahi kuiva tolmuvabasse kohta. Mikrolaineahju sisemusse kogunenud tolm ja niiskus võivad mõjutada mikrolaineahju toimimist.

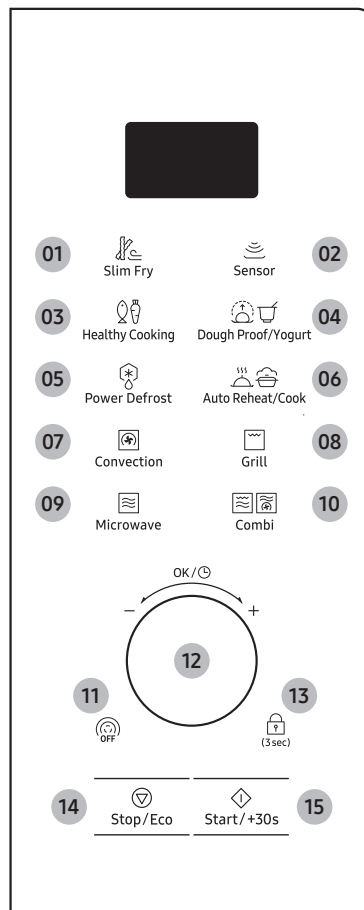
Mikrolaineahju omadused

Mikrolaineahi



- | | | | | | |
|----|--------------------|----|---------------|----|--------------------|
| 01 | Uksekaepide | 02 | Uks | 03 | Ventilatsiooniavad |
| 04 | Kütteelement | 05 | Tuli | 06 | Uksesulgurid |
| 07 | Pöördalus | 08 | Ühendusdetail | 09 | Rullikutega rõngas |
| 10 | Kaitselukustusavad | 11 | Juhtpaneel | | |

Juhtpaneel



- | | | | |
|----|---|----|--|
| 01 | Slim Fry | 02 | Sensor (Andur) |
| 03 | Healthy Cooking (Tervislik küpsetamine) | 04 | Dough Proof/Yogurt (Taina kergitamine / jogurt) |
| 05 | Power Defrost (Kiirsulatus) | 06 | Auto Reheat/Cook (Automaatne ülessoojendamine / küpsetamine) |
| 07 | Convection (Konvektsioon) | 08 | Grill |
| 09 | Microwave (Mikrolaineahi) | 10 | Combi (Kombineeritud) |
| 11 | Pöördaluse sisse-/väljalülitamine | 12 | Multifunktsionaalne valikulüliti |
| 13 | Lapselukk | 14 | Stop/Eco (Stopp/ökorežiim) |
| 15 | Start/+30s | | |

Mikrolaineahju kasutamine

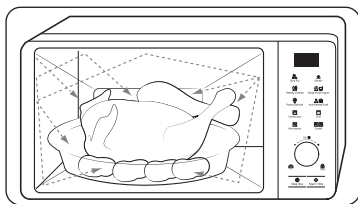
Kuidas mikrolaineahi töötab

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetilised lained; vabanenud energia võimaldab toidu küpsetamist ja ülessoojendamist nii kuju kui ka värvi muutmata.

Saate kasutada mikrolaineahju:

- Sulatamiseks
- Ülessoojendamiseks
- Küpsetamiseks

Küpsetamise põhimõte.



1. Magnetroni tekitatud mikrolained peegelduvad ahjukambris ja need jagunevad ühtlaselt, kui toit pöörleb pöördalusel. Toitu küpsetatakse seega ühtlaselt.
2. Toit imab mikrolaineid sügavuseni umbes 2,5 cm (1 toll). Küpsemine jätkub siis, kui soojus hajub toidus.
3. Küpsemisajad varieeruvad, sõltuvalt kasutatavast anumast ja toidu omadustest:
 - Kogus ja tihedus
 - Veesisaldus
 - Algtemperatuur (külmutatud või mitte)

MÄRKUS

Kuna toidu keskaika küpsetatakse soojuse jahtumisega, jätkub küpsemine ka pärast toidu mikrolaineahjust väljavõtmist. Retseptides ja käesolevas brošüüris esitatud seisuajagaid tuleb seega järgida, et tagada:

- Toidu ühtlane küpsetamine kuni keskaigani.
- Sama temperatuur kogu toidu ulatuses.

Ahju töökorras oleku kontrollimine

Järgmine lihtne protseduur võimaldab teil kontrollida, kas teie mikrolaineahi töötab alati korrektselt. Kõhkluste korral vaadake osa pealkirjaga **Veaoitsing ja teabekood** lehekülgedel **41 - 44**.

MÄRKUS

Mikrolaineahi peab olema ühendatud sobiva seinapistikupesaga. Pöördalus peab olema mikrolaineahjus paigas. Kui kasutatakse muud võimsustaset kui maksimaalne (100% - 900 W), võtab vee keemamine rohkem aega.

Avage mikrolaineahju uks, tõmmates ukse paremal pool olevast käepidemest.

Asetage pöördalusele klaasitäis vett. Sulgege uks.



Vajutage nuppu **Start/+30s** ja seadke ajaks 4 või 5 minutit, vajutades nuppu **Start/+30s** vajalik arv kordi.

Tulemus: Mikrolaineahi kuumutab vett 4 või 5 minutit. Vesi peaks seejärel keema.

Mikrolaineahju kasutamine

Aja seadistamine

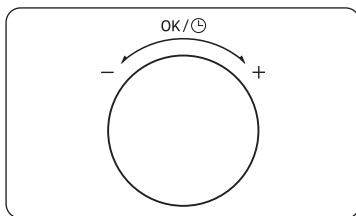
Toite olemasolu korral kuvatakse ekraanil automaatselt „88:88“ ja seejärel „12:00“.

Seadke praegune kellaaeg. Aega saab kuvada kas 24-tunni või 12-tunni näiduga. Peate kellaaega seadistama:

- Kui paigaldate mikrolaineahju esimest korda
- Pärast elektrikatkestust

MÄRKUS

Ärge unustage kellaaega uuesti seada, kui lülitate suve- või talveajale.



1. Vajutage **multifunktsionaalset valikulülitit**.
2. Keerake kellaaja kuvatüübi seadmiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.
 - 12 H või 24 H
3. Vajutage seadistamise lõpuleviimiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.
4. Keerake tunni seadmiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.
5. Vajutage **multifunktsionaalset valikulülitit**.
6. Keerake minuti seadmiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.
7. Kui kuvatakse õiget kellaaega, vajutage kella käivitamiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.
Tulemus: Aega kuvatakse alati, kui te mikrolaineahju ei kasuta.

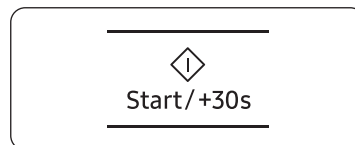
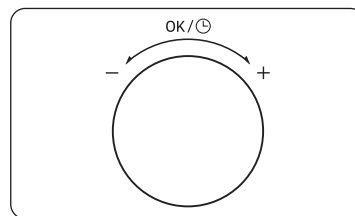
Küpsetamine/taaskuumutamine

Järgmine protseduur kirjeldab toidu küpsetamist või ülessoojendamist.

MÄRKUS

Kontrollige ALATI küpsetussätteid, enne kui jätate mikrolaineahju järelevalveta.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks. Ärge kunagi lülitage sisse tühja mikrolaineahju.



1. Vajutage nuppu **Microwave (Mikrolaineahi)**.
Tulemus: Kuvatakse järgmisi näite:
 (Mikrolainerežiim)
2. Keerake **multifunktsionaalset valikulülitit**, kuni kuvatakse sobiv võimsustase võimsustaset. Siis vajutage võimsustaseme määramiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.
 - Kui te ei määra 5 sekundi jooksul võimsustaset, lülitub see automaatselt küpsetusaja seadmise etapile.
3. Seadke küpsetusaeg, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**.
Tulemus: Kuvatakse küpsetusaega.
4. Vajutage nuppu **Start/+30s**.
Tulemus: Mikrolaineahju tuli süttib ja pöördalus hakkab pöörlema. Küpsetamine algab ja kui see on lõppenud.
 - Mikrolaineahi annab neli korda märku piiksu ja märgutulega End (Lõpp). Seejärel kõlab mikrolaineahjus piiks üks kord minutis.

Võimsustasemed ja ajaerinevused

Võimsustaseme funktsioon võimaldab teil kohandada hajunud energia kogust ja seega vajalikku aega toidu küpsetamiseks ja ülessoojendamiseks, sõltuvalt selle tüübist ja kogusest.

Saate valida kuue võimsustaseme vahel.

Võimsustase	Protsent (%)	Väljundvõimsus (W)
KÕRGE	100	900
KESKMI KUNI KÕRGE	67	600
KESKMI	50	450
KESKMI KUNI MADAL	33	300
SULATAMINE	20	180
MADAL	11	100

Retseptides ja käesolevas brošüüris esitatud küpsetusajad vastavad esitatud konkreetsele võimsustasemele.

Kui valite...	Seejärel tuleb küpsetusaega...
Kõrgem võimsustase	Lühendada
Madalam võimsustase	Pikendada

Küpsetusaja reguleerimine

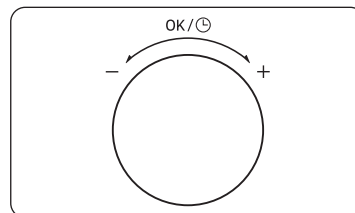
Saate küpsetusaega pikendada, vajutades iga lisatava 30 sekundi kohta ühe korra nuppu **Start/+30s**.

- Kontrollige küpsetamise edenemist igal ajal, avades lihtsalt ukse.
- Pikendage järelejäänud küpsetusaega.



Toidu küpsetusaja pikendamiseks küpsetamise ajal vajutage iga lisatava 30 sekundi kohta ühe korra nuppu **Start/+30s**.

- Näide: Kolme minuti lisamiseks vajutage nuppu **Start/+30s** kuus korda.



Keerake küpsetusaja kohandamiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.

- Küpsetusaja pikendamiseks pöörake paremale ja küpsetusaja lühendamiseks pöörake vasakule.

Mikrolaineahju kasutamine

Küpsetamise peatamine

Saate küpsetamise igal ajal peatada, et saaksite:

- Toitu kontrollida.
- Toitu ümber pöörata või segada.
- Selle seisma jätta.

Küpsetamise peatamiseks...	Seejärel...
Ajutiselt	Avage uks ja vajutage üks kord nuppu Stop/Eco (Stopp/ökorežiim) . Tulemus: Küpsetamine peatub. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uuesti uks ja vajutage nuppu Start/+30s .
Täielikult	Vajutage üks kord nuppu Stop/Eco (Stopp/ökorežiim) . Tulemus: Küpsetamine peatub. Kui soovite küpsetussätteid tühistada, vajutage uuesti nuppu Stop/Eco (Stopp/ökorežiim) .

Energiasäästurežiimi seadistamine

Mikrolaineahjul on energiasäästurežiim.



- Vajutage nuppu **Stop/Eco (Stopp/ökorežiim)**.
Tulemus: Ekraan väljas.
- Energiasäästurežiimist väljumiseks avage uks või vajutage nuppu **Stop/Eco (Stopp/ökorežiim)**, seejärel kuvatakse ekraanil kellaeg.
Mikrolaineahi on kasutusvalmis.

MÄRKUS

Automaatne energiasäästufunktsioon

Kui seadmes on pooleli seadistustoiming või see töötab ajutiselt peatatud olekus ning te ei vali ühtegi funktsiooni, siis funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell.

Mikrolaineahju lamp kustub 5 minuti jooksul pärast ukse avamist.

Slim Fry küpsetusfunktsioonide kasutamine

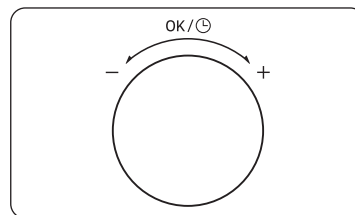
12 **Slim Fry** küpsetamise funktsioonil on eelprogrammeeritud küpsetusajad.

Te ei pea seadma ei küpsetusaegasid ega võimsustaset.

Saate reguleerida Slim Fry toiduvalmistamise kategooriat, vajutades **Slim Fry** nuppu

MÄRKUS

Kasutage ALATI mikrolainekindlaid ja mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid küpsetusnõusid. Klaasist või keraamilised nõud sobivad täiuslikult, kuna need lasevad mikrolainetel ühtlaselt toitu tungida. Kasutage mikrolaineahjus olevate anumate puudutamiseks ALATI ahjukindaid, kuna anumad on väga kuumad.



1. Vajutage nuppu **Slim Fry**.

2. Valige toidu kategooria, keerates **Multifunktsionaalne valikulüliti**, ja vajutage **Multifunktsionaalne valikulüliti**.

- 1) Kartulid/köögiviljad
- 2) Mereannid
- 3) Kana

3. Valige valmistatava toidu tüüp, keerates **Multifunktsionaalne valikulüliti**. Vaadake järgmisel leheküljel esitatud tabelit erinevate eelprogrammeeritud sätete kirjelduse jaoks.

4. Valige portsjoni suurus, keerates **Multifunktsionaalne valikulüliti**.

- Portsjoni suurus erineb sõltuvalt menüüst ja mõned menüüd ei paku portsjoni suurust.
- Saate selle sammu vahele jätta menüü puhul, mis ei hõlma portsjoni suurust.

5. Vajutage nuppu **Start/+30s**.

Tulemus: Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.

- Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksub ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksub seejärel üks kord minutis.



Slim Fry juhend

Järgmises tabelis on kirjas 12 **Slim Fry** automaatset praadimisprogrammi. See sisaldab selle koguseid ja asjakohaseid juhiseid.

Sellega tuleb kasutada vähem õli kui fritüüriga praadimisel, saades samas maitsva tulemuse. Programmid töötavad konvektsooni, ülemise küttekeha ja mikrolaine energia kombinatsioonina.

1. Kartulid/köögiviljad

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1-1 Külmutatud friikartulid	300 – 350 450 – 500	Jaotage külmutatud friikartulid ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik madalale restile. Pöörake pärast piiksu kõlamist ümber. Jätkamiseks vajutage nuppu start. (Kui te ümber ei pööra, siis jätkab mikrolaineahi töötamist.) Laske 1 – 2 minutit seista.
1-2 Külmutatud kartulikroketid	200 – 250 300 – 350	Jaotage kartulikroketid ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik madalale restile. Laske 1 – 2 minutit seista.
1-3 Kodused friikartulid	300 – 350 450 – 500	Kasutage tugevaid kuni keskmise tugevusega kartuleid ja peske neid. Koorige kartulid ja lõigake 10 x 10 mm. paksusega pulkadeks. Leotage külmalt vees (30 minutit). Kuivatage rätikuga, kaaluge ja pintseldage 5 g oliiviõliga. Jaotage kodused friikartulid ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik madalale restile. Pöörake pärast piiksu kõlamist ümber. Jätkamiseks vajutage nuppu start. (Kui te ümber ei pööra, siis jätkab mikrolaineahi töötamist.) Laske 1 – 2 minutit seista.
1-4 Kartulisektorid	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Peske tavalise suurusega kartulid ja lõigake need sektoriteks. Pintseldage oliiviõli ja võrtsidega. Asetage need lõigatud küljega krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik kõrgele restile. Laske 1 – 3 minutit seista.
1-5 Külmutatud sibularõngad	100 – 150 200 – 250	Asetage külmutatud paneeritud sibularõngad või külmutatud paneeritud kalmaarirõngad ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik madalale restile. Laske 1 – 2 minutit seista.
1-6 Viilutatud suvikõrvitsad	100 – 150 200 – 250	Loputage ja viilutage suvikõrvitsad. Pintseldage 5 g oliiviõliga ja lisage võrtsid. Asetage viilud ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule ja asetage taldrik kõrgele restile. Pöörake pärast piiksu kõlamist ümber. Jätkamiseks vajutage nuppu start. (Kui te ümber ei pööra, siis jätkab mikrolaineahi töötamist.) Laske 1 – 2 minutit seista.

2. Mereannid

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
2-1 Külmutatud krevetid	200–250 300–350	Jaotage külmutatud paneeritud krevetid ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik madalale restile. Laske 1–2 minutit seista.
2-2 Kalakotletid	200–250 300–350	Jaotage paneeritud kalakotletid ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik madalale restile. Laske 1–2 minutit seista.
2-3 Külmutatud kalmaar	100–150 200–250	Jaotage paneeritud kalmaarirõngad ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik madalale restile. Laske 1–2 minutit seista.

3. Kana

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
3-1 Külmutatud kanagitsad	200–250 300–350	Jaota külmutatud kanagitsad ühtlaselt krõbedaks küpsetamise taldrikule. Asetage taldrik madalale restile. Pöörake pärast piiksu kõlamist ümber. Jätkamiseks vajutage nuppu start. (Kui te ümber ei pööra, siis jätkab mikrolaineahi töötamist.) Laske 1–2 minutit seista.
3-2 Kanakoivad	200–250 300–350 400–450	Kaaluge koivad ja pintseldage õli ja võrtsidega. Asetage need ühtlaselt kõrgele restile. Pöörake pärast piiksu ümber, mikrolaineahi peatab protsessi. Jätkamiseks vajutage nuppu start. Laske 1–3 minutit seista.
3-3 Kanatiivad	200–250 300–350	Kaaluge kanatiibu ja pintseldage õli ning võrtsidega. Asetage need ühtlaselt kõrgele restile. Pöörake pärast piiksu ümber, mikrolaineahi peatab protsessi. Jätkamiseks vajutage nuppu start. Laske 1–2 minutit seista.

Mikrolaineahju kasutamine

Anduriga küpsetamise funktsioonide kasutamine

8 **anduriga küpsetamise** funktsioonil on eelprogrammeeritud küpsetusajad.

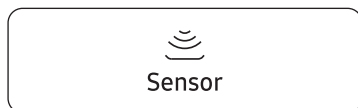
Te ei pea seadma küpsetusaegasid ega võimsustaset.

Saate anduriga küpsetamise kategooriat kohandada, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**.

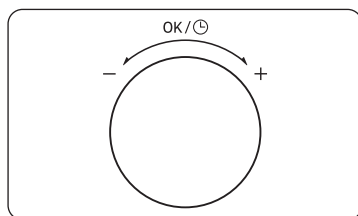
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

MÄRKUS

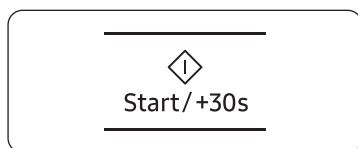
Kasutage ainult mikrolainekindlaid nõusid.



1. Vajutage nuppu **Sensor (Andur)**.



2. Valige valmistatava toidu tüüp, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**. Vaadake järgmisel leheküljel esitatud tabelit erinevate eelprogrammeeritud sätete kirjelduse jaoks.



3. Vajutage nuppu **Start/+30s**.

Tulemus: Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.

- Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksub ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksub seejärel üks kord minutis.

MÄRKUS

- Kasutage ainult mikrolainekindlaid anumaid.
- Kui sisemine temperatuur ületab 60 °C, töötab jahutusventilaator 3 minutit. Te ei saa nuppu **Sensor (Andur)** ajutiselt kasutada, kuni mikrolaineahi jahtub maha soovitud temperatuurini anduri ohutu režiimi tarbeks.

Anduriga küpsetamise juhend

Järgmises tabelis on esitatud 8 **anduriga küpsetamise** programmi. See sisaldab selle soovituslikku kaaluvahemikku pärast küpsetamist ja asjakohaseid juhiseid. Programmi alguses kuvatakse ekraanil anduri perioodi. Pärast seda ajaperioodi kalkuleeritakse automaatselt küpsetusaeg ja võimsustase ning kuvatakse järelejäänud küpsetusaega. Küpsetamisprotsessi juhitate teie mugavuse tarbeks andurisüsteemiga.

MÄRKUS

Kasutage väljavõtmisel ahjukindaid!

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1 Joogid	150 – 250	Valage (toatemperatuuril) vedelik keraamilisse topsi või tassi. Soojendage katmata kujul. Asetage pöördaluse keskele. Jätke need mikrolaineahju seisma. Segage jookke enne ja pärast seismist. Olge topsi väljavõttes ettevaatlik (vt vedelike ohutussuunised). Laske 1 – 2 minutit seista.
2 Brokoliõisikud	200 – 500	Loputage ja puhastage värsked köögiviljad, näiteks brokoli, ja valmistage õisikud. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Lisage 30 – 45 ml vett (2 – 3 spl). Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib brokolile, nagu ka viilutatud kabatšokile, baklažaanile, kõrvitsale või paprikale. Laske 1 – 2 minutit seista.
3 Viilutatud porgandid	200 – 500	Loputage ja puhastage värsked köögiviljad, näiteks porgandid, ning lõigake ühtlasteks ümmargusteks viiludeks. Asetage need kaanega klaaskaussi. Lisage 30 – 45 ml vett (2 – 3 spl). Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib viilutatud porgandite, nagu ka lillkapsaõisikute ja nuikapsa jaoks. Laske 1 – 2 minutit seista.

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
4 Lillkapsaõisikud	200 – 500	Loputage ja puhastage värsked köögiviljad, näiteks lillkapsas, ja valmistage õisikud. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Lisage 30 – 45 ml vett (2 – 3 spl). Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. See programm sobib brokolile, nagu ka viilutatud kabatšokile, baklažaanile, kõrvitsale või paprikale. Laske 1 – 2 minutit seista.
5 Mundris kartulid	200 – 800	Loputage ja puhastage kartulid, igaüks 200 g. Pintseldage oliiviõliga ja tehke koorde noaga augud. Asetage ringikujuliselt pöördalusele. Laske 2 – 3 minutit seista.
6 Pasta keetmine	100 – 300	Kasutage suurt klaasist ahjunõud koos kaanega. Lisage neljakordne kogus kuuma keevat vett, näpuotsaga soola ja segage korralikult. Küpsetage katmata. Segage enne seismajätmist ja nõrutage pärast põhjalikult. Laske 1 – 3 minutit seista.
7 Miniraviolid	200 – 400	Pange miniraviolid sügavale keraamilisele taldrikule. Asetage taldrik pöördaluse keskele. Katke plastkaanega. Laske 2 – 3 minutit seista.
8 Kanatükid	200 – 500	Pintseldage jahutatud kanatükke õli ja vürtsidega. Asetage kana, nahk allpool, alumisele restile. Pöörake ümber, kohe kui mikrolaineahi piiksub. Vajutage protsessi jätkamiseks „Start“. Laske 2 – 3 minutit seista.

Automaatanduriga küpsetamise juhised

Automaatandur võimaldab teil toitu automaatselt küpsetada, tuvastades küpsetamise ajal toidu poolt tekitatavate gaaside hulga.

- Toidu küpsetamise käigus tekivad paljud erinevad gaasid. Automaatandur määrab kindlaks sobiva aja ja võimsustaseme, tuvastades nende toitude tekitatavad gaasid, kõrvaldades vajaduse küpsetusaja ja võimsustaseme seadmiseks.
- Kui katate anuma anduriga küpsetamise ajaks kaane või toidukilega, tuvastab automaatandur tekitatud gaasid, kui anum on auruga kattunud.
- Lühidalt enne küpsetamise lõppu algab järelejäanud küpsetusaja mahaloendus. See on hea aeg toidu ümberpööramiseks või segamiseks ühtlase küpsemise tarbeks, kui see on vajalik.
- Enne automaatanduriga küpsetamist võib toitu maitsestada ürtide, vürtside või pruunistuskastmetega. Hoiatuseks olgu öeldud, et sool või suhkur võib põhjustada toidule põletuslaike, nii et need koostisosad tuleks lisada pärast küpsetamist.

Nõud ja kaas anduriga küpsetamiseks

- Selle funktsiooniga heade küpsetustulemuste saamiseks järgige käesoleva raamatu tabelites esitatud juhiseid sobivate anumate ja kaante valimise kohta.
- Kasutage alati mikrolainekindlaid anumaid ning katke need nende kaante või toidukilega. Toidukile kasutamisel keerake üks nurk tagasi, et aur saaks sobival kiirusel välja pääseda.
- Katke alati kasutatava nõu jaoks ette nähtud kaanega. Kui nõul ei ole oma kaant, kasutage toidukilet.
- Täitke anumad vähemalt poole peale.
- Segamist või ümberpööramist vajavaid toitusid tuleks segada või ümber pöörata anduriga küpsetamise tsükli lõpupoole, kui ekraanil on alanud aja mahaloendus.

Mikrolaineahju kasutamine

Oluline

- Pärast mikrolaineahju paigaldamist ja selle pistikupessa ühendamist ärge tõmmake elektripistikut välja. Gaasiandur vajab stabiliseerumiseks aega, et see saaks rahuldavalt küpsetada.
- Ei ole soovitatav kasutada automaatanduriga küpsetamise funktsiooni pideva küpsetamise käigus, st üks küpsetustoiming kohe teise järel.
- Paigaldage mikrolaineahi hea ventilatsiooniga kohta, et tagada nõuetekohane jahutus ja õhuvool ning anduri vigadeta töötamine.
- Kehvade tulemuste vältimiseks ärge kasutage automaatandurit, kui ruumi ümbritseva õhu temperatuur on liiga kõrge või liiga madal.
- Ärge kasutage mikrolaineahju puhastamiseks lenduvat puhastusvahendit. Sellest puhastusvahendist tekkiv gaas võib andurit mõjutada.
- Vältige mikrolaineahju paigutamist rohkelt niiskust või gaasi eraldavate seadmete lähedusse, kuna see segab automaatse anduri nõuetekohast toimimist.
- Hoidke mikrolaineahju sisemus alati puhtana. Pühkige kogu mahaläinud toitu niiske lapiga. See mikrolaineahi on ette nähtud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.

Tervisliku küpsetamise funktsioonide kasutamine

15 **Healthy Cooking (Tervislik küpsetamine)** funktsioonil on eelprogrammeeritud küpsetusajad.

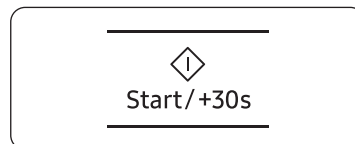
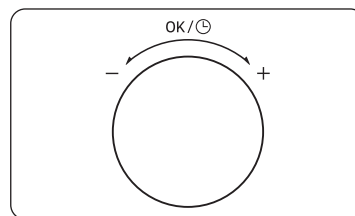
Te ei pea seadma küpsetusaegasid ega võimsustaset.

Kohandage portsjoni suurus, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**.

MÄRKUS

Kasutage ainult mikrolainekindlaid anumaid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.



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

2. Valige toidu kategooria, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**, ja vajutage **multifunktsionaalset valikulülitit**.

- 1) Teravili/pasta
- 2) Köögiviljad
- 3) Linnuliha/kala

3. Valige valmistatava toidu tüüp, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**. Vaadake järgmisel leheküljel esitatud tabelit erinevate eelprogrammeeritud sätete kirjelduse jaoks. Siis vajutage toidutüübi valimiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.

4. Valige portsjoni suurus, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**.

5. Vajutage nuppu **Start/+30s**.

Tulemus: Toitu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.

- Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksub ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksub seejärel üks kord minutis.

Tervisliku küpsetamise juhend

Järgmises tabelis on esitatud kogused ja asjakohased juhised 15 **Healthy Cooking (Tervislik küpsetamise)** programmi jaoks. See koosneb teraviljast/pastast(3), köögiviljadest(6) ja linnulihast/kalast(6).

MÄRKUS

Kasutage toidu väljavõtmisel ahjukindaid.

1. Teravili/pasta

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1-1 Pruun riis	150 – 200 200 – 250	Kasutage suurt klaasist ahjunõud koos kaanega. Lisage kahekordne kogus külma vett. Küpsetage kaetult. Segage enne seismajätmist ning lisage soola ja ürte. Laske 5 – 10 minutit seista.
1-2 Kinoa	150 – 200 200 – 250	Kasutage suurt klaasist ahjunõud koos kaanega. Lisage kahekordne kogus külma vett. Küpsetage kaetult. Segage enne seismajätmist ning lisage soola ja ürte. Laske 1 – 3 minutit seista.
1-3 Makaronid	100 – 150 200 – 250	Kasutage suurt klaasist ahjunõud koos kaanega. Lisage neljakordne kogus kuumat keevat vett, näpuotsaga soola ja segage korralikult. Küpsetage katmata. Segage enne seismajätmist ja nõrutage pärast põhjalikult. Laske 1 – 3 minutit seista.

2. Köögiviljad

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
2-1 Rohelised oad	200 – 250 300 – 350	Loputage ja puhastage rohelised oad. Asetage need ühtlaselt kaanega klaaskaussi. Lisage 30 ml (2 spl) vett, kui küpsetate 200 – 250 g ja lisage 45 ml (3 spl), kui küpsetate 300 – 350 g. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1 – 2 minutit seista.
2-2 Spinat	100 – 150 200 – 250	Loputage ja puhastage spinat. Asetage kaanega klaaskaussi. Ärge lisage vett. Asetage kauss pöördaluse keskele. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Laske 1 – 2 minutit seista.
2-3 Kooritud kartulid	300 – 350 400 – 450 500 – 550	Peske ja koorige kartulid, lõigake pooleks ning asetage kaanega klaaskaussi. Lisage 15 – 30 ml vett (1 – 2 spl). Segage pärast küpsetamist. Suuremate koguste küpsetamisel segage üks kord küpsetamise ajal. Laske 3 – 5 minutit seista.
2-4 Kartuligratään	400 – 450 800 – 850	Pange värske kartuligratään Pyrex-klaasist nõusse. Asetage nõu alumisele restile. Laske 2 – 3 minutit seista.
2-5 Grillitud baklažaanid	100 – 150 200 – 250	Loputage ja viilutage baklažaanid. Pintseldage õli ja vürtsidega. Asetage viilud ühtlaselt ülemisele restile. Pöörake pärast piiksu kõlamist ümber. Vajutage jätkamiseks nuppu „Start“ (mikrolaineahi jätkab töötamist, kui te ei pööra ümber). Laske 1 – 2 minutit seista.
2-6 Grillitud tomatid	400 – 450 600 – 650	Loputage ja puhastage tomatid. Lõigake need pooleks ja asetage mikrolainekindlasse ahjunõusse. Raputage peale riivitud juustu. Asetage nõu ülemisele restile. Laske 1 – 2 minutit seista.

Mikrolaineahju kasutamine

3. Linnuliha/kala

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
3-1 Kana rinnaliha	300 – 350 400 – 450	Loputage kana rinnaliha ja asetage see keraamilisele taldrikule. Katke mikrolainekindla toidukilega ja tehke kilesse augud. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
3-2 Kalkuni rinnaliha	300 – 350 400 – 450	Loputage kalkuni rinnaliha ja asetage sügavasse klaasist ahjunõusse. Katke mikrolainekindla toidukilega ja tehke kilesse augud. Asetage nõu pöördalusele. Laske 2 minutit seista.
3-3 Grillitud kana rinnaliha	300 – 350 400 – 450	Loputage kana rinnaliha, marineerige ja asetage ülemisele restile. Pöörake ümber, kohe kui kõlab piiks. Laske 2 minutit seista.
3-4 Grillitud kalafilee	200 – 300 400 – 500	Asetage kalafilee ühtlaselt ülemisele restile. Pöörake ümber, kohe kui kõlab piiks. Laske 1 – 2 minutit seista.
3-5 Grillitud lõhelõigud	200 – 250 300 – 350	Asetage kalalõigud ühtlaselt ülemisele restile. Pöörake ümber, kohe kui kõlab piiks. Laske 2 minutit seista.
3-6 Rõstitud kala	200 – 300 400 – 500	Pintseldage terve kala (forell või kuld-merikoger) nahka õliga ning lisage ürte ja vürtse. Asetage kalad kõrvuti, pea ja saba kohakuti, ülemisele restile. Pöörake ümber, kohe kui kõlab piiks. Laske 3 minutit seista.

Taina kergitamise / jogurti funktsioonide kasutamine

5 **Dough Proof/Yogurt (Taina kergitamise / jogurti) funktsioonil** on eelprogrammeeritud küpsetusajad.

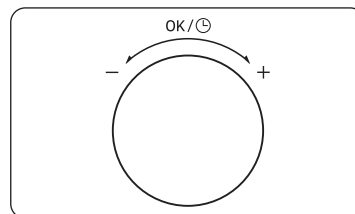
Te ei pea seadma küpsetusaegsid ega võimsustaset.

Saate Taina kergitamise / jogurti kategooriat kohandada, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit** pärast nupu **Dough Proof/Yogurt (Taina kergitamise / jogurt)** vajutamist.

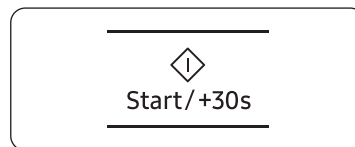
Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.



Dough Proof/Yogurt



OK / ⏻



Start/+30s

1. Vajutage nuppu **Dough Proof/Yogurt (Taina kergitamise / jogurt)**.

2. Valige Taina kergitamine või Jogurt ja vajutage **multifunktsionaalset valikulülitit**.

- 1) Taina kergitamine
- 2) Jogurt

3. Valige valmistatava toidu tüüp, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**.
Peate valima numbrit, mida soovite kasutada, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**.
Vaadake järgmisel leheküljel esitatud tabelit erinevate eelprogrammeeritud sätete kirjelduse jaoks. Siis vajutage toidutüübi valimiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.

4. Vajutage nuppu **Start/+30s**.

- Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksуб ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksуб seejärel üks kord minutis.

MÄRKUS

Pöördalus ei pöörle jogurti valmistamise ajal.

Taina kergitamise / jogurti juhend

Järgmises tabelis on esitatud automaatprogrammide kasutamine pärmitaina või omatehtud jogurti kergitamiseks.

1. Taina kergitamine

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1-1 Pitsatainas	300 – 500	Pange tainas sobiva suurusega kaussi ning asetage alumisele restile. Katke alumiiniumfooliumiga.
1-2 Koogitainas	500 – 800	Pange tainas sobiva suurusega kaussi ning asetage alumisele restile. Katke alumiiniumfooliumiga.
1-3 Saia-/leivatainas	600 – 900	Pange tainas sobiva suurusega kaussi ning asetage alumisele restile. Katke alumiiniumfooliumiga.

2. Jogurt

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
2-1 Väiksed topsid	500	Jaotage 150 g naturaalselt jogurtit võrdselt 5 keraamilisse topsi või väiksesse klaaspurki (igaüks 30 g). Lisage igasse topsi 100 ml piima. Kasutage pika säilivusajaga piima (toatemperatuuril; rasvasisaldus 3,5%). Katke iga tops toidukilega ja asetage topsid ringikujuliselt pöördalusele. Pärast lõppu hoidke 6 tundi külmkapis. Esimesel korral soovitame kasutada kuivatatud jogurtibakterite fermenti.
2-2 Suur kauss	500	Segage 150 g naturaalselt jogurtit 500 ml pika säilivusajaga piimaga (toatemperatuuril; rasvasisaldus 3,5 %). Valage ühtlaselt suurde klaaskaussi. Katke toidukilega ja asetage pöördalusele. Pärast lõppu hoidke 6 tundi külmkapis. Esimesel korral soovitame kasutada kuivatatud jogurtibakterite fermenti.

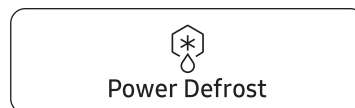
Kiirsulatuse funktsioonide kasutamine

5 **Power Defrost (Kiirsulatus)** funktsiooni võimaldavad teil sulatada liha, linnuliha, kala, saia/leiba, kooki ja puuvilju. Sulatusaeg ja võimsustase seatakse automaatselt. Valige lihtsalt programm ja kaal.

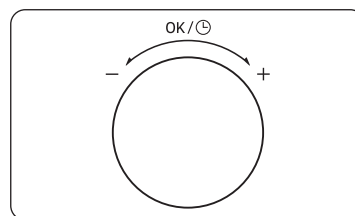
📖 MÄRKUS

Kasutage ainult mikrolainekindlaid anumaid.

Avage uks. Asetage külmutatud toit keraamilisel taldrikul pöördaluse keskele. Sulgege uks.



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



2. Valige valmistatava toidu tüüp, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**. Vaadake järgmisel leheküljel esitatud tabelit erinevate eelprogrammeeritud sätete kirjelduse jaoks. Siis vajutage toidutüübi valimiseks **multifunktsionaalset valikulülitit**.

3. Valige portsjoni suurus, keerates **multifunktsionaalset valikulülitit**.

Mikrolaineahju kasutamine

Start/+30s

4. Vajutage nuppu **Start/+30s**.

Tulemus:

- Sulatamine algab.
- Mikrolaineahi piiksub sulatamise jooksul, tuletamaks teile meelde, et peate toitu ümber pöörama.

5. Vajutage sulatamise lõpetamiseks uuesti nuppu

Start/+30s.

Tulemus: Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksub ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksub seejärel üks kord minutis.

Kiirsulatuse juhend

Järgmises tabelis on esitatud erinevad **Power Defrost (Kiirsulatus)** programmid, kogused ja asjakohased suunised. Eemaldage enne sulatamist kõik pakkematerjalid.

Asetage liha, linnuliha ja kala lamedale klaastaldrikule või keraamilisele taldrikule, seadke sai/leib, kook ja puuviljad köögipaberile.

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1 Liha	200 – 1500	Katke ääred alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber, kui mikrolaineahi piiksub. See programm sobib lambalihale, sealihale, steikidele, viiludele, hakkliale. Laske 20 – 90 minutit seista.
2 Linnuliha	200 – 1500	Katke jala- ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Pöörake linnuliha ümber, kui mikrolaineahi piiksub. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükkide jaoks. Laske 20 – 90 minutit seista.
3 Kala	200 – 1500	Katke terve kala saba alumiiniumfooliumiga. Pöörake kala ümber kui mikrolaineahi piiksub. See programm sobib nii tervete kalade kui ka kalafileede jaoks. Laske 20 – 80 minutit seista.

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
4 Leib/sai/kook	125 – 1000	Asetage sai/leib horisontaalselt köögipaberi lehele ja pöörake ümber, kohe kui mikrolaineahi piiksub. Asetage kook keraamilisele taldrikule ja pöörake võimalusel ümber, kohe kui mikrolaineahi piiksub. (Mikrolaineahi töötab edasi ja peatub, kui avate ukse.) See programm sobib igat tüüpi saia/leiva, nii viilutatud kui ka terve, jaoks, nagu ka kuklite ja baguette'ide jaoks. Asetage kuklid ringikujuliselt. See programm sobib igasuguste pärmitainast kookide, küpsiste, juustukoogi ja lehttaina jaoks. See ei sobi muretaina, puuvilja- ja kreemikookide ning šokolaadikattega koogi jaoks. Laske 10 – 60 minutit seista.
5 Puuvili	100 – 600	Laotage puuviljad ühtlaselt lamedale klaasnõule. See programm sobib igat tüüpi puuviljadele. Laske 5 – 20 minutit seista.

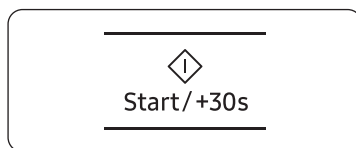
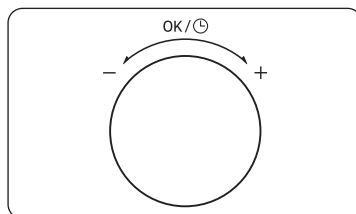
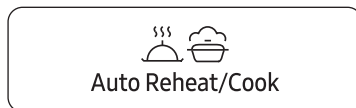
Automaatne ülessoojendamine/küpsetamine funktsioonide kasutamine

5 **Auto Reheat/Cook (Automaatne ülessoojendamine/küpsetamine)** funktsioonil on eelprogrammeeritud küpsetusajad. Te ei pea seadma küpsetusaegasid ega võimsustaset. Kohandage portsjoni suurust, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**.

MÄRKUS

Kasutage ainult mikrolainekindlaid anumaid.

Avage uks. Asetage toit pöördaluse keskele. Sulgege uks.



1. Vajutage nuppu **Auto Reheat/Cook (Automaatne ülessoojendamine/küpsetamine)**.
2. Keerake küpsetuskategooria valimiseks **multifunktsionaalset valikulülilit**. (Automaatne ülessoojendamine või Automaatne küpsetamine)
3. Valige automaatne ülessoojendamine, vajutades **multifunktsionaalset valikulülilit**.
4. Valige valmistatava toidu tüüp, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**.
Vaadake järgmisel leheküljel esitatud tabelit erinevate eelprogrammeeritud sätete kirjelduse jaoks.
Siis vajutage toidutüübi valimiseks **multifunktsionaalset valikulülilit**.
5. Valige portsjoni suurus, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**.
6. Vajutage nuppu **Start/+30s**.
Tulemus: Toidu küpsetatakse vastavalt valitud eelprogrammeeritud sättele.
 - Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksuh ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksuh seeläbi üks kord minutis.

Automaatne ülessoojendamine/küpsetamine juhend

Järgmises tabelis on esitatud kogused ja asjakohased juhised automaatseks ülessoojendamiseks ja küpsetamiseks.

MÄRKUS

Kasutage toidu väljavõtmisel ahjukindaid.

1. Automaatne ülessoojendamine

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
1-1 Valmisroog (jahutatud)	300 – 350 400 – 450	Asetage keraamilisele taldrikule ja katke mikrolainekindla toidukilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevate einete jaoks (nt liha koos kastme, köögiviljade ja lisandiga, nagu kartulid, riis või pasta). Laske 2 – 3 minutit seista.
1-2 Külmutatud pitsa	300 – 350 400 – 450	Asetage külmutatud pitsa alumisele restile.
1-3 Külmutatud lasanje	400 – 450 600 – 650	Asetage külmutatud lasanje sobiva suurusega mikrolaineahjus kasutamiseks sobivasse nõusse. Asetage nõu alumisele restile. Laske 3 – 4 minutit seista.

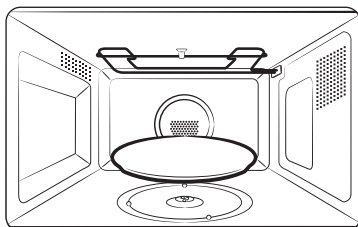
2. Automaatne küpsetamine

Kood/toit	Portsjoni suurus (g)	Juhised
2-1 Röstitud kana	1100 – 1150 1200 – 1250	Pintseldage jahutatud kana õli ja võrtsidega. Asetage, rinnaosa all, alumise resti keskele. Pöörake ümber, kohe kui mikrolaineahi piiksuh. Vajutage protsessi jätkamiseks „Start“. Laske 5 minutit seista.
2-2 Muffinid	250 – 300	Valage tainas 6 – 8 paberist või silikoonist muffinivormi (igaüks 45 g) ja asetage alumisele restile. Käivitage programm (mikrolaineahi eelsoojeneb). Pärast piiksu kolmest sisestage toiduga rest.

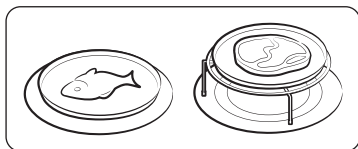
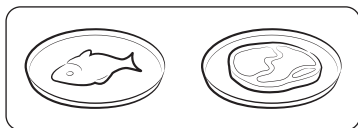
Mikrolaineahju kasutamine

Krõbedaks küpsetamise taldriku kasutamine

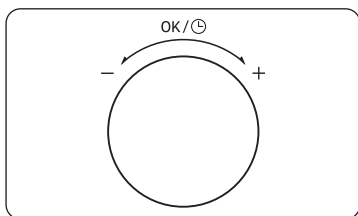
Krõbedaks küpsetamise taldrik võimaldab pruunistada toitu mitte ainult ülevalt koos grilliga, vaid ka toidu põhi muutub krõbedaks ja pruuniks krõbedaks küpsetamise taldriku kõrge temperatuuri tõttu. Mitmed toidud, mida saate krõbedaks küpsetamise taldrikul valmistada, leiате tabelist (vt järgmist lehekülge). Krõbedaks küpsetamise taldrikut saab kasutada ka peekoni, munade, vorstide jms jaoks.



1. Asetage krõbedaks küpsetamise taldrik otse pöördalusel ja eelsoojendage seda kõrgeima mikrolaine-grill-kombinatsiooniga [600 W + grill], järgides tabelis toodud aegu ja juhiseid.
2. Toiduvalmistamisel, näiteks peekonit ja mune tehes, pintseldage taldrikut õliga, et toitu korralikult pruunistada.



3. Asetage toit krõbedaks küpsetamise taldrikule.
4. Asetage krõbedaks küpsetamise taldrik mikrolaineahjus metallrestile (või pöördalusele).
5. Valige sobiv küpsetusaeg ja võimsus. (Vaadake küljel olevat tabelit)



⚠ ETTEVAATUST!

- Kasutage krõbedaks küpsetamise taldriku eemaldamisel alati pajakindaid, kuna see muutub väga kuumaks.
- Ärge asetage krõbedaks küpsetamise taldrikule esemeid, mis ei ole kuumakindlad.
- Ärge kunagi asetage krõbedaks küpsetamise taldrikut ahju ilma pöördaluseta.
- Pane tähele, et krõbedaks küpsetamise taldrik ei ole nõudepesumasinas pestav.
- Veenduge, et krõbedaks küpsetamise taldrik on asetatud keskele.
- Ärge kasutage krõbedaks küpsetamise taldrikut tühjalt.

📖 MÄRKUS

- Pange tähele, et krõbedaks küpsetamise taldrikul on teflonkiht, mis ei ole kriimustuskindel. Ärge kasutage otse krõbedaks küpsetamise taldrikul toidu lõikamiseks teravaid esemeid, nagu nuga.
- Puhastage krõbedaks küpsetamise taldrikut sooja vee ja pesuvahendiga ning loputage puhta veega.
- Ärge kasutage küürimisharja ega kõva käsna, muidu võib pealne kiht kahjustuda.

Soovitame koorikutaldrikut otse pöördalusel eelsoojendada.

Eelsoojendage koorikutaldrikut 600 W ja grillifunktsiooniga 3 – 4 minutit.

Järgige tabelis olevaid aegu ja juhiseid.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Peekon	4 viilu (80 g)	600 W + Grill	3 – 3½
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 3 minutit. Asetage viilud kõrvuti koorikutaldrikule. Asetage koorikutaldrik restile. Laske 3 minutit seista.		
Grillitud tomatid	200 g (2 tk)	450 W + Grill	2½ – 3
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 3 minutit. Lõigake tomatid pooleks. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringina koorikutaldrikule. Asetage koorikutaldrik restile. Laske 3 minutit seista.		
Burger (Külmutatud)	2 tk (125 g)	600 W + Grill	6 – 6½
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 3 minutit. Asetage külmutatud burger koorikutaldrikule. Asetage koorikutaldrik restile. Pöörake ümber 3 – 4 minuti pärast. Laske 3 minutit seista.		
Baguette'id (Külmutatud)	200 – 250 g (2 tk)	450 W + Grill	6 – 7
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 3 minutit. Asetage baguette'id koos kattega (nt tomati-juustu) taldrikule kõrvuti. Asetage koorikutaldrik restile. Laske 3 minutit seista.		
Pitsa (Külmutatud)	300 – 350 g	450 W + Grill	7½ – 8½
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 3 minutit. Asetage külmutatud pitsa koorikutaldrikule. Asetage koorikutaldrik pöördalusel. Laske 1 – 2 minutit seista.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)
Minipitsasuupisted (Külmutatud)	9 × 30 g (270 g)	300 W + Grill	9 – 10
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 3 minutit. Jaotage pitsasuupisted ühtlaselt koorikutaldrikule. Asetage taldrik pöördalusel. Laske 3 minutit seista.		
Pitsa (Jahutatud)	300 – 350 g	450 W + Grill	5½ – 6½
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 5 minutit. Asetage jahutatud pitsa koorikutaldrikule. Asetage koorikutaldrik pöördalusel. Laske 3 minutit seista.		
Kalapulgad (Külmutatud)	150 g (5 tk) 300 g (10 tk)	600 W + Grill	6 – 7 8 – 9
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 4 minutit. Pintseldage taldrikut 1 spl õliga. Asetage kalapulgad ringikujuliselt taldrikule. Pöörake ümber 3 min pärast (5 tk) või 5 min pärast (10 tk). Laske 3 minutit seista.		
Kananagitsad (Külmutatud)	125 g 250 g	600 W + Grill	4 – 5 6 – 7
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 4 minutit. Pintseldage taldrikut 1 spl õliga. Pange kananagitsad taldrikule. Asetage koorikutaldrik restile. Pöörake ümber 2 min pärast (125 g) või 4 min pärast (250 g). Laske 3 minutit seista.		
Küpsetatud kartulid	250 g 500 g	600 W + Grill	4 – 5 7 – 8
	Juhised Eelsoojendage koorikutaldrikut 3 minutit. Lõigake kartulid pooleks. Asetage need koorikutaldrikule, lõigatud külg allpool. Paigutage ringikujuliselt. Asetage taldrik restile. Laske 3 minutit seista.		

Mikrolaineahju kasutamine

Konvektsioon

Konvektsioonirežiim võimaldab teil toitu küpsetada samal viisil, nagu traditsioonilises mikrolaineahjus. Mikrolainerežiimi ei kasutata. Saate seada temperatuuri, vastavalt vajadusele, vahemikus 40 °C kuni 200 °C. Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.

- Kasutage mikrolaineahjus olevate anumate puudutamiseks alati ahjukindaid, kuna anumad on väga kuumad.
- Saavutate paremad küpsetus- ja pruunistustulemused, kui kasutate alumist resti.

Kontrollige, et kütteelement on horisontaalasendis. Avage uks, asetage anum alumisele restile ning asetage rest pöördalsele.



Convection

1. Vajutage nuppu **Convection (Konvektsioon)**.

Tulemus: Kuvatakse järgmisi näite:



(Konvektsioonirežiim)
180 °C (Temperatuur)

2. Seadke temperatuur, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**.

(Temperatuur: 40–200 °C, 10 °C intervall)

- Kui te ei määra 5 sekundi jooksul temperatuuri, lülitub see automaatselt küpsetusaja seadmise etapile.

3. Vajutage **multifunktsionaalset valikulülilit**.

4. Seadke küpsetusaeg, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**.

(Kui soovite mikrolaineahju eelsoojendada, valige „0“)

5. Vajutage nuppu **Start/+30s**.

Tulemus: Küpsetamine algab:

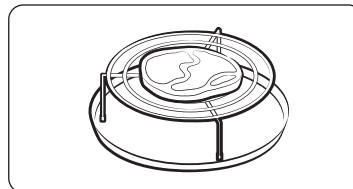
- Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksub ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksub seejärel üks kord minutis.

Start/+30s

Grillimine

Grill võimaldab teil toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata.

- Kasutage mikrolaineahjus olevate anumate puudutamiseks alati ahjukindaid, kuna anumad on väga kuumad.
- Saavutate paremad küpsetus- ja grillimistulemused, kui kasutate ülemist resti.



1. Avage uks ja asetage toit restile.



Grill

2. Vajutage nuppu **Grill**.

Tulemus: Kuvatakse järgmisi näite:

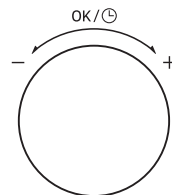


(Grillirežiim)

- Te ei saa määrata grilli temperatuuri.

3. Seadke grillimisaeg, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**.

- Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.



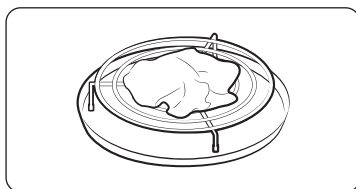
Start/+30s

4. Vajutage nuppu **Start/+30s**.

Tulemus: Grillimine käivitub.

- Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksub ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksub seejärel üks kord minutis.

Lisatarvikute valimine



Traditsiooniline konvekttsiooniga küpsetamine nõuab küpsetusnõusid. Peaksite siiski kasutama ainult küpsetusnõusid, mida kasutaksite oma tavalises mikrolaineahjus. Mikrolaineikindlad anumad ei sobi enamasti konvekttsiooniga küpsetamiseks; ärge kasutage plastist anumaid, taldrikuid, pabertopse, pabersalvrätte jne.

Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetamise režiimi (mikrolaine ja grill või konvekttsioon), kasutage anumaid, mis on mikrolaineikindlad ja sobivad mikrolaineahju kasutamiseks.

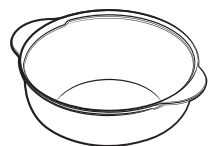
MÄRKUS

Lisateabe saamiseks sobivate küpsetusnõude ja -vahendite kohta vt jaotist **Kööginõude juhised** leheküljel 31.

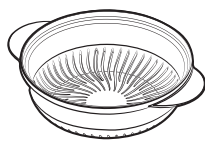
Aurutuspotiga küpsetamise juhend (ainult MC28A5137K* mudelid)

Aurutuspott põhineb auruga küpsetamise põhimõttel ning on loodud kiireks ja tervislikuks küpsetamiseks teie Samsungi mikrolaineahjus. See lisatarvik sobib ideaalselt riisi, pasta, köögiviljade jms valmistamiseks rekordajaga, säilitades samal ajal nende toiteväärtuse.

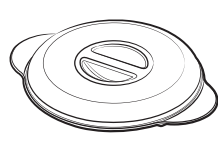
Mikrolaineahju Aurutuspoti komplekt koosneb kolmest osast:



Kauss



Sõel



Kaas

Kõik osad taluvad temperatuuri vahemikus -20 °C kuni 140 °C.

Sobib sügavkülmutikus hoiustamiseks. Võib kasutada ka eraldi või koos.

Kasutustingimused:

Ärge kasutage:

- kõrge suhkru- või rasvasisaldusega toitude valmistamiseks;
- grilli või pöörleva soojuse funktsiooniga või pliidiplaadil.
- Enne esmakordset kasutamist peske kõik osad korralikult seebivees.
- Küpsetamisaegade väljaselgitamiseks tutvuge järgmisel leheküljel olevas tabelis toodud juhistega.

Hooldus:

- Aurupotti saab pesta nõudepesumasinas.
- Käsitsi pesemisel kasutage kuuma vett ja nõudepesuvedelikku. Ärge kasutage abrasiivseid svamme.
- Mõned toidud (nt tomatid) võivad plasti värvi muuta. See on normaalne ja tegemist pole tootmisveaga.

Sulatamine:

Asetage külmutatud toit aurukaussi ilma kaaneta. Vedelik jääb poti põhja ega kahjusta toitu.

Toiduvalmistamine:

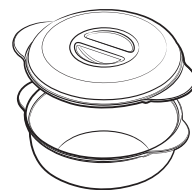
Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)	Käsitsemine
Suvikõrvitsad	300 g (1 - 2 tk)	900	5 - 6	Sõela ja kaanega kauss
	Juhised Loputage ja puhastage suvikõrvitsad. Pange kaussi 150 ml vett ja sisestage sõel. Pange artišokid sõelale. Lisage 1 spl sidrunimahla. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske 1 - 2 minutit järelküpseda.			
Brokoli	300 g	1. samm: 900 2. samm: 300	3 ½ - 4 2 - 2 ½	Sõela ja kaanega kauss
	Juhised Kaaluge brokkoli pärast pesemist. Lõigake sarnase suurusega tükkideks. (laius 3 cm, pikkus 4 cm, kõrgus 2 cm) Pange kaussi 150 ml vett ja sisestage sõel. Jaotage brokkoli (varre osad alla poole) hästi sõelale. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske 2 - 3 minutit järelküpseda.			

Mikrolaineahju kasutamine

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)	Käsitsemine
Külmutatud köögiviljad	300 g	1. samm: 600 2. samm: 300	6 - 6 ½ 3 - 3 ½	Sõela ja kaanega kauss
	Juhised Kaaluge külmutatud köögiviljad. Pange kaussi 150 ml vett ja sisestage sõel. Jaotage külmutatud köögiviljad ühtlaselt sõelale. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit järelküpseda.			
Riis	250 g	900	15 – 18	Kauss + kaas
	Juhised Pange riis aurukaussi. Lisage 500 ml külma vett. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske valgel riisil 5 minutit ja pruunil riisil 10 minutit järelküpseda.			
Kooritud kartulid	300 g	1. samm: 450 2. samm: 300	5 ½ - 6 6 - 6 ½	Sõela ja kaanega kauss
	Juhised Loputage ja puhastage kartulid. Koorige ja lõigake sarnase suurusega tükkideks (i28-30 g). Pange kaussi 150 ml vett ja sisestage sõel. Jaotage kartulid hästi sõelale. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit järelküpseda.			
Hautis (jahutatud)	400 g	600	5 ½ - 6 ½	Kauss + kaas
	Juhised Pange hautis aurukaussi. Katke kaanega. Enne järelküpseda laskmist segage korralikult. Pärast küpsetamist laske 1 – 2 minutit järelküpseda.			
Supp (jahutatud)	400 g	900	3 – 4	Kauss + kaas
	Juhised Pange hautis aurukaussi. Katke kaanega. Enne järelküpseda laskmist segage korralikult. Pärast küpsetamist laske 1 – 2 minutit järelküpseda.			
Külmutatud supp	400 g	900	8 – 10	Kauss + kaas
	Juhised Pange külmutatud supp aurukaussi. Katke kaanega. Enne järelküpseda laskmist segage korralikult. Pärast küpsetamist laske 1 – 2 minutit järelküpseda.			

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Küpsetusaeg (min)	Käsitsemine
Külmutatud pärmipirukas moositäidisega	150 g	600	1 ½ - 2 ½	Kauss + kaas
	Juhised Niisutage täidetud pirukaid pealt külma veega. Pange 1 – 2 külmutatud pirukat kõrvuti aurukaussi. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit järelküpseda.			
Külmutatud lõhe	300 g (2 tk)	1. samm: 600 2. samm: 300	3 - 3 ½ 12 ½ - 13	Sõela ja kaanega kauss
	Juhised Pange kaussi 150 ml vett ja sisestage sõel. Jaotage külmutatud lõhed ühtlaselt sõelale. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit järelküpseda.			
Puuviljakompott	300 g	1. samm: 900 2. samm: 300	2 ½ - 3 2 - 2 ½	Sõela ja kaanega kauss
	Juhised Kaaluge värsked puuviljad (nt õunad, pirnid, ploomid, aprikoosid, mangod või ananass) pärast koorimist, pesemist ja sarnase suurusega tükkideks või kuubikuteks lõikamist. Pange kaussi 150 ml vett ja sisestage sõel. Jaotage kartulid hästi sõelale. Lisage 1 - 2 spl suhkrut. Katke kaanega. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit järelküpseda.			

Aurutuspoti käsitsemine



Kauss + kaas



Sõela ja kaanega kauss

Ettevaatusabinõud:

- Aurutuspoti kaane avamisel olge eriti ettevaatlik, sest väljatulev aur võib olla väga kuum.
- Pärast küpsetamist kasutage käsitsemisel pajakindaid.

Mikrolaineahju ja grilli kombineerimine

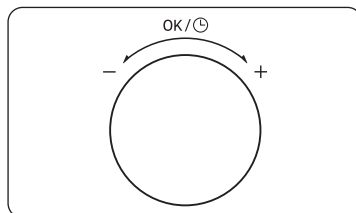
Saate lisaks kombineerida mikrolainetega küpsetamise grilliga, et kiiresti küpsetada ja samal ajal pruunistada.

MÄRKUS

- Kasutage ALATI mikrolainekindlaid ja mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid küpsetusnõusid. Klaasist või keraamilised nõud sobivad täiuslikult, kuna need lasevad mikrolainetel ühtlaselt toitu tungida.
- Kasutage mikrolaineahjus olevate anumate puudutamiseks ALATI ahjukindaid, kuna anumad on väga kuumad. Saavutate paremad küpsetus- ja grillimistulemused, kui kasutate ülemist resti.

Avage uks. Asetage toit restile, mis sobib kõige paremini valmistatava toidutüübi jaoks.

Asetage rest pöördalusele. Sulgege uks.



- Vajutage nuppu **Combi (Kombineeritud)**.

Tulemus: Kuvatakse järgmisi näite:

Cb -1 (Microwave (Mikrolaineahi) + Grill)

- Laske ekraanil kuvada Cb-1 ja seejärel vajutage **multifunktsionaalset valikulüliti**.

Tulemus: Kuvatakse järgmisi näite:

 (Microwave (Mikrolaineahi) + Grilli kombineeritud režiim)
600 W (väljundvõimsus)

- Valige sobiv võimsustase, keerates **multifunktsionaalset valikulüliti**, kuni kuvatakse vastav võimsustase (600, 450, 300 W). Siis vajutage võimsustaseme määramiseks **multifunktsionaalset valikulüliti**.
 - Te ei saa määrata grilli temperatuuri.
 - Kui te ei määra 5 sekundi jooksul temperatuuri, lülitub see automaatselt küpsetusaja seadmise etapile.
- Seadke küpsetusaeg, keerates **multifunktsionaalset valikulüliti**.
 - Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.



- Vajutage nuppu **Start/+30s**.

Tulemus:

- Kombineeritud küpsetamine algab.
- Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksub ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksub seejärel üks kord minutis.

Mikrolainete ja konvektsooni kombineerimine

Kombineeritud küpsetamine kasutab nii mikrolaineenergiat kui ka konvektsooni kuumutamist.

Eelsoojendamist ei ole vaja, kuna mikrolaineenergia on kohe saadaval.

Paljusid toitusid saab kombineeritud režiimil küpsetada, eelkõige:

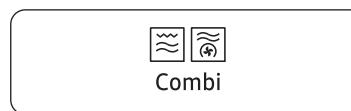
- Röstitud lihad ja linnuliha.
- Pirukad ja koogid.
- Muna- ja juusturoad.

MÄRKUS

- Kasutage ALATI mikrolainekindlaid ja mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid küpsetusnõusid. Klaasist või keraamilised nõud sobivad täiuslikult, kuna need lasevad mikrolainetel ühtlaselt toitu tungida.
- Kasutage mikrolaineahjus olevate anumate puudutamiseks ALATI ahjukindaid, kuna anumad on väga kuumad. Saavutate paremad küpsetus- ja pruunistustulemused, kui kasutate alumist resti.

Avage uks. Asetage toit pöördalusele või alumisele restile, mis tuleks seejärel asetada pöördalusele. Sulgege uks.

Kütteelement peab olema horisontaalasendis.

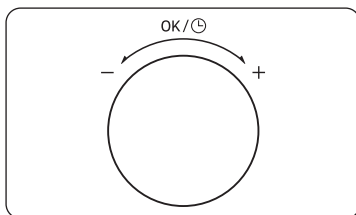


- Vajutage nuppu **Combi (Kombineeritud)**.

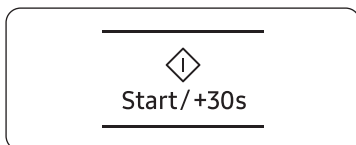
Tulemus: Kuvatakse järgmisi näite:

Cb -1 (Microwave (Mikrolaineahi) + Grill)

Mikrolaineahju kasutamine

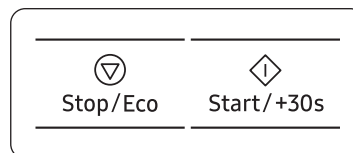


2. Laske ekraanil kuvada Cb-2 (Microwave (Mikrolaineahi) + Convection (Konvektsioon)), keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**, ja seejärel vajutage **multifunktsionaalset valikulülilit**.
3. Valige sobiv võimsustase, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**, kuni kuvatakse vastav võimsustase (600, 450, 300, 180, 100 W). Siis vajutage võimsustaseme määramiseks **multifunktsionaalset valikulülilit**.
 - Kui te ei määra 5 sekundi jooksul võimsustaset, lülitub see automaatselt küpsetusaja seadmise etapile. (Vaikimisi: 600 W)
4. Valige sobiv temperatuur, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit** (temperatuur: 200 ~ 40 °C). Siis vajutage võimsustaseme määramiseks **multifunktsionaalset valikulülilit**.
 - Kui te ei määra 5 sekundi jooksul temperatuuri, lülitub see automaatselt küpsetusaja seadmise etapile. (Vaikimisi: 180 °C)
5. Seadke küpsetusaeg, keerates **multifunktsionaalset valikulülilit**.
 - Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.
6. Vajutage nuppu **Start/+30s**.
Tulemus:
 - Kombineeritud küpsetamine algab.
 - Mikrolaineahi soojendatakse vajaliku temperatuurini ja seejärel jätkub mikrolainega küpsetamine küpsetusaja lõpuni.
 - Kui küpsetamine on lõppenud, mikrolaineahi piiksuh ja sellel vilgub 4 korda näit „End“ (Lõpp). Mikrolaineahi piiksuh seejärel üks kord minutis.



Piiksude väljalülitamine

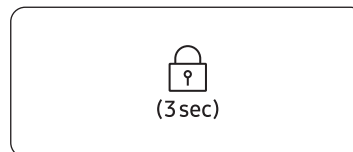
Saate piiksud mis tahes ajal välja lülitada.



1. Vajutage korraga ühe sekundi jooksul nuppu **Start/+30s** ja nuppu **Stop/Eco (Stopp/õkorežiim)**.
Tulemus: Mikrolaineahi ei piiksu funktsiooni lõpust märku andmiseks.
2. Piiksude uuesti sisselülitamiseks vajutage uuesti korraga ühe sekundi jooksul nuppu **Start/+30s** ja nuppu **Stop/Eco (Stopp/õkorežiim)**.
Tulemus: Mikrolaineahi töötab tavapäraselt.

Lapseluku funktsioonide kasutamine

Teie mikrolaineahi on varustatud spetsiaalse lapseluku programmiga, mis võimaldab mikrolaineahju „lukustamist“, nii et lapsed või mikrolaineahju kasutamisega mitte kursis olevad inimesed ei saa seda kogemata kasutada.



1. Vajutage 3 sekundi jooksul nuppu **Lapselukk** (3 sec).
Tulemus:
 - Mikrolaineahi on lukus (ühtki funktsiooni ei saa valida).
 - Ekraanil kuvatakse näitu „L“.
2. Mikrolaineahju lukust avamiseks vajutage 3 sekundi jooksul nuppu **Lapselukk** (3 sec).
Tulemus: Mikrolaineahju saab tavapäraselt kasutada.

Pöördaluse sisse-/väljalülitamise funktsioonide kasutamine

Nupp **Pöördaluse sisse-/väljalülitamine** võimaldab teil kasutada suuri nõusid, mis täidavad kogu mikrolaineahju, peatades pöördaluse pöörlemise (ainult manuaalne küpsetusrežiim).

⚠ HOIATUS!

Ärge kunagi käitage pöördalust kui mikrolaineahjus pole toitu.

Põhjus: See võib põhjustada tulekahju või seadet kahjustada.

📖 MÄRKUS

Tulemused on sel juhul vähem rahuldavad, kuna küpsetamine on vähem ühtlane.

Soovitame pöörata nõud küpsetusprotsessi poole peal käsitsi.



1. Vajutage nuppu **Pöördaluse sisse-/väljalülitamine**.
Tulemus: Pöördalus ei pöörle.
2. Pöördaluse pöörlemise uuesti sisselülitamiseks vajutage uuesti nuppu **Pöördaluse sisse-/väljalülitamine**.
Tulemus: Pöördalus pöörleb.

📖 MÄRKUS

See nupp **Pöördaluse sisse-/väljalülitamine** on saadaval ainult küpsetamise ajal.

Kööginõude juhised

Toidu küpsetamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained saama toitu tungida, ilma et need tagasi peegeldataks või kasutatavasse nõusse imataks.

Küpsetusnõusid tuleb seega hoolikalt valida. Kui küpsetusnõu on märgitud mikrolainekindlaks, ei pea te muretsema.

Järgmises tabelis on loetletud erinevad küpsetusnõud ja on märgitud, kas ja kuidas võib neid mikrolaineahjus kasutada.

Küpsetusnõud	Mikrolaine-kindel	Kommentaariid
Alumiiniumfoolium	✓ ✗	Võib kasutada väikses koguses, et kaitsta piirkondi üleküpsemise vastu. Kaarlahendus võib tekkida, kui foolium on mikrolaineahju seinale liiga lähedal või kui kasutatakse liiga palju fooliumi.
Koorikutaldrik	✓	Ärge eelkuumutage kauem kui 8 minutit.
Portselan ja fajanss	✓	Portselan, savinõud, glasuuritud fajanss ja luuportselan sobivad enamasti, kui need ei ole metalläärega kaunistatud.
Ühekordselt kasutatavad polüesterpapist nõud	✓	Mõned külmutatud toidud on neisse nõudesse pakendatud.
Kiirtoidu pakendid		
• Polüstüreenitopsid	✓	Saab kasutada toidu soojendamiseks. Ülekuumenemine võib põhjustada polüstüreeni sulamist.
• Paberkotid või ajaleht	✗	Võivad süttida.
• Ringlussevõetud paber või metallääred	✗	Võivad põhjustada kaarlahendust.
Klaasnõud		
• Ahjus küpsetamiseks kasutatavad lauanõud	✓	Võib kasutada, kui ei ole metalläärega kaunistatud.
• Kristallnõud	✓	Saab kasutada toidu või vedelike soojendamiseks. Kristall võib äkitselt kuumutamisel puruneda või mõraneda.
• Klaaspurgid	✓	Tuleb eemaldada kaas. Sobivad ainult soojendamiseks.

Kööginõude juhised

Küpsetusnõud	Mikrolaine-kindel	Kommentaariid
Metallist - Nõud - Külmutuskottide klambrid	 	Võivad põhjustada kaarlahendust või tulekahju.
Paber - Taldrikud, topsid, salvrätid ja köögipaber - Taaskasutatud paber	 	Lühikesteks küpsetusaegadeks ja soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks. Võivad põhjustada kaarlahendust.
Plastist - Anumad - Toidukile - Külmutuskotid	 	Eriti, kui on kuumakindlast termoplastist. Muu plast võib kõrgetel temperatuuridel moonnuda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti. Saab kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks toiduga kokku puutuda. Olge kile eemaldamisel ettevaatlik, kuna eraldub kuum aur. Ainult, kui on keedetavad või mikrolaineahjukindlad. Ei tohiks olla õhutihedad. Tehke neisse vajadusel kahvliga augud.
Vahapaber või rasvakindel paber	✓	Saab kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

✓ : Soovitav ✓ x : Olge ettevaatlik x : Ohtlik

Toiduvalmistamise juhised

Mikrolained

Mikrolaineenergia tungib tegelikult toitu, tõmmatuna ligi ja imatuna selle rasva-, vee- ja suhkrusalduse poolt. Mikrolained põhjustavad toidu molekulide kiiret liikumist. Nende molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumise ja tekkiv soojus küpsetab toitu.

Toit

Küpsetusnõud mikrolainetega küpsetamiseks

Küpsetusnõud peavad võimaldama mikrolaineenergia läbitungimist maksimaalse tõhususe nimel. Mikrolained peegeldatakse metalli, näiteks roostevaba terase, alumiiniumi ja vase poolt, kuid need suudavad tungida läbi keraamika, klaasi, portselani ja plasti, nagu ka paberi ja puidu. Seega ei tohi toitu kunagi metallist anumates küpsetada.

Mikrolainega küpsetamiseks sobiv toit

Paljud toidud sobivad mikrolainetega küpsetamiseks, sh värsked ja külmutatud köögiviljad, puuviljad, pasta, riis, teraviljad, oad, kala ja liha. Mikrolaineahjus saab valmistada ka kastmeid, keedukreemi, suppe, aurutatud pudingeid, hoidiseid ja tšatneid. Üldiselt sobib mikrolainetega küpsetamine täiuslikult mis tahes toitude jaoks, mida valmistatakse tavapäraselt pliidiil. Näiteks või ja šokolaadi sulatamine (vt peatükki nõuannete, tehnikate ja vihjetega).

Küpsetamise ajaks kinnikatmine

Toidu küpsetamise ajaks kinnikatmine on väga oluline, kuna aurustunud vesi tõuseb auruna üles ja aitab küpsemisprotsessile kaasa. Toitu saab katta eri viisidel: nt keraamilise taldriku, plastkaane või mikrolainekindla toidukilega.

Seisuajad

Pärast küpsetamise lõppu on oluline seisuaeg, et toidu temperatuur saaks ühtlustuda.

Küpsetusjuhend külmutatud köögiviljade jaoks

Kasutage sobivat kaanega Pyrex-klaasist kaussi. Katke minimaalse aja kinnikaetult - vt tabel. Jätake küpsetamist soovitud tulemuse saamiseks.

Segage küpsetamise ajal kaks korda ja pärast küpsetamist üks kord. Pärast küpsetamist lisage soola, ürte või võid. Katke seisuajaks kinni.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Spinat	150	600	5 – 6
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Brokoli	300	600	8 – 9
	Juhised Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Herned	300	600	7 – 8
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Rohelised oad	300	600	7 ½ - 8 ½
	Juhised Lisage 30 ml (2 spl) külma vett. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Köögiviljasegu (Porgandid/herned/ mais)	300	600	7 – 8
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Köögiviljasegu (Hiinapärane)	300	600	7 ½ - 8 ½
	Juhised Lisage 15 ml (1 spl) külma vett. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		

Küpsetusjuhend värskete köögiviljade jaoks

Kasutage sobivat kaanega Pyrex-klaasist kaussi. Lisage iga 250 g kohta 30 – 45 ml külma vett (2 – 3 spl), kui ei soovitata muud veekogust – vt tabelit. Katke minimaalse aja kinnikaetult - vt tabel. Jätake küpsetamist soovitud tulemuse saamiseks. Segage üks kord küpsetamise ajal ja pärast küpsetamist. Pärast küpsetamist lisage soola, ürte või võid. Katke 3 minuti pikkuseks seisuajaks kinni.

MÄRKUS

Lõigake värsked köögiviljad ühtlase suurusega tükkideks. Mida väiksemaks need lõigatakse, seda kiiremini need küpsevad.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Brokoli	250 500	900	4 ½ – 5 7 – 8
	Juhised Valmistage ühtlase suurusega õisikud. Seadke varred keskele. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Rooskapsad	250	900	6 – 6 ½
	Juhised Lisage 60 – 75 ml vett (5 – 6 spl). Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Porgandid	250	900	4 ½ – 5
	Juhised Lõigake porgandid ühtlase suurusega viiludeks. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Lillkapsas	250 500	900	5 – 5 ½ 7 ½ – 8 ½
	Juhised Valmistage ühtlase suurusega õisikud. Lõigake suured õisikud pooleks. Seadke varred keskele. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Kabatšokid	250	900	4 – 4 ½
	Juhised Lõigake kabatšokid viiludeks. Lisage 30 ml (2 spl) vett või tükk võid. Küpsetage peaaegu pehmeks. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		

Toiduvalmistamise juhised

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Baklažaanid	250	900	3 ½ – 4
	Juhised Lõigake baklažaanid õhukesteks viiludeks ja piserdage 1 spl sidrunimahla. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Porrulaugud	250	900	4 – 4 ½
	Juhised Lõigake porrulaugud paksudeks viiludeks. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Seened	125	900	1 ½ – 2
	250		2 ½ – 3
	Juhised Valmistage ette terved väiksed või viilutatud seened. Ärge lisage vett. Piserdage sidrunimahla. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Sibulad	250	900	5 – 5 ½
	Juhised Lõigake sibulad viiludeks või pooleks. Lisage ainult 15 ml (1 spl) vett. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Paprika	250	900	4 ½ – 5
	Juhised Lõigake paprika õhukesteks viiludeks.		
Kartulid	250 500	900	4 – 5 7 – 8
	Juhised Kaaluge kooritud kartulid ja lõigake need sarnase suurusega poolteks või veeranditeks. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Nuikapsas	250	900	5 ½ – 6
	Juhised Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		

Riisi ja pasta keetmisjuhend

Riis: Kasutage suurt kaanega Pyrex-klaasist kaussi – riisi kogus kahekordistub keetmise käigus. Küpsetage kaetult. Pärast küpsemisaja lõppu segage enne seisuaga ja lisage soola või ürte ja võid. Märkus: riis ei pruugi olla küpsetusaja lõpuks kogu vett endasse imenud.

Pasta: Kasutage suurt kaanega Pyrex-klaasist kaussi. Lisage keevat vett, näpuotsaga soola ja segage korralikult. Küpsetage katmata. Segage aeg-ajalt keetmise ajal ja pärast keetmist. Katke seisuajaks kinni ja nõrutage pärast põhjalikult.

Toit	Portsjoni suurus (g)	Võimsus (W)	Aeg (min)
Valge riis (Aurutatud)	250	900	15 – 16
	375		17 ½ – 18 ½
	Juhised Lisage kahekordne kogus külma vett. Serveerige pärast 5 minutit seismist.		
Pruun riis (Aurutatud)	250	900	20 – 21
	375		22 – 23
	Juhised Lisage kahekordne kogus külma vett. Serveerige pärast 5 minutit seismist.		
Segatud riis (Riis + metsik riis)	250	900	16 – 17
	Juhised Lisage 500 ml külma vett. Serveerige pärast 5 minutit seismist.		
	250	900	17 – 18
Segatud teravili (Riis + teravili)	250	900	17 – 18
	Juhised Lisage 400 ml külma vett. Serveerige pärast 5 minutit seismist.		
Pasta	250	900	10 – 11
	Juhised Lisage 1000 ml kuuma vett. Serveerige pärast 5 minutit seismist.		

Ülessoojendamine

Teie mikrolaineahi soojendab toidu üles mürdosaga ajast, mis kulub selleks tavalistel mikrolaineahjudel. Kasutage juhendina järgmises tabelis olevaid võimsustasemeid ja ülessoojendamise aegasid. Tabelis olevad ajad võtavad arvesse vedelike toatemperatuuril umbes +18 kuni +20 °C või jahutatud toitu temperatuuril umbes +5 kuni +7 °C.

Seadmine ja katmine

Vältige suurte objektide, nagu suurte lihatükkide ülessoojendamist – need kipuvad üle küpsema ja kuivama, enne kui keskoht on tulikuum. Väikeste tükkide ülessoojendamine on tulemuslikum.

Võimsustasemed ja segamine

Osasid toite saab üles soojendada võimsusel 900 W, samas kui teisi tuleks üles soojendada võimsusel 600 W, 450 W või isegi 300 W.

Kontrollige tabelites olevaid juhiseid.

Üldiselt on parem toitu üles soojendada, kasutades madalamat võimsustaset, kui toit on õrn, kui seda on suur kogus, või kui see kuumeneb väga kiiresti (nt hakkliahapirukad).

Parimate tulemuste saamiseks segage toitu põhjalikult või pöörake see ülessoojendamise ajal ümber.

Võimalusel segage enne serveerimist uuesti.

Olge vedelike ja imikutoitude kuumutamisel eriti ettevaatlik. Vedelike plahvatusliku keemamineku ja võimalike põletuste vältimiseks segage enne kuumutamist, selle ajal ja pärast seda. Hoidke neid seisuaja jooksul mikrolaineahjus. Soovitame panna vedelikesse plastlusika või klaaspulga. Vältige toidu ülekuumenemist (ja seega riknemist). On eelistatav küpsetusaega alahinnata ja lisada vajadusel täiendavat küpsetusaega.

Kuumutus- ja seisuajad

Toidu esmakordsel ülessoojendamisel on abi kuluva aja ülesmääramisest tulevikus kasutamiseks.

Veenduge alati, et ülessoojendatud toit on üleni tulikuum.

Laske toidul pärast ülessoojendamist lühidalt seista – et lasta temperatuuril ühtlustuda.

Soovitav seisuage pärast ülessoojendamist on 2 – 4 minutit, kui tabelis ei ole soovitatud muud aega.

Olge vedelike ja imikutoitude kuumutamisel eriti ettevaatlik. Vaadake ka peatükki ettevaatusabinõudega.

Vedelike soojendamine

Laske pärast mikrolaineahju väljalülitamist alati vähemalt 20 sekundit seista, et temperatuur saaks ühtlustuda. Segage vajadusel kuumutamise ajal ja ALATI pärast kuumutamist. Plahvatusliku keemamineku ja võimalike põletuste vältimiseks peaksite panema jookidesse lusika või klaaspulga ning segama enne kuumutamist, selle ajal ja pärast seda.

Imikutoidu soojendamine

Imikutoit:

Tühjendage sügavale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage pärast ülessoojendamist korralikult!

Laske enne serveerimist 2 – 3 minutit seista. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri.

Soovitav serveerimistemperatuur: vahemikus 30 – 40 °C.

Imikutele ette nähtud piim:

Valage piim steriliseeritud klaaspudelisse. Soojendage katmata kujul. Ärge kunagi kuumutage beebipudelit nii, et sel on lutt peal, kuna ülekuumenenud pudel võib lõhkeda. Loksutage korralikult enne seisuage ja uuesti enne serveerimist! Kontrollige imikutele ette nähtud piima või toidu temperatuuri alati enne selle imikule andmist hoolikalt. Soovitav serveerimistemperatuur: u 37 °C.

Märkus:

Iseäranis imikutoitu tuleb enne serveerimist põletuste ärahoidmiseks hoolikalt kontrollida.

Kasutage ülessoojendamise suunistena järgmises tabelis olevaid võimsustasemeid ja aegasid.

Toiduvalmistamise juhised

Vedelike ja toidu ülessoojendamine

Kasutage ülessoojendamise suunistena selles tabelis olevaid võimsustasemeid ja aegasid.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Joogid (Kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tops) 300 ml (2 topsi) 450 ml (3 topsi) 600 ml (4 topsi)	900	1 – 1 ½ 2 – 2 ½ 3 – 3 ½ 3 ½ – 4
	Juhised Valage topsidesse ja soojendage katmata kujul. 1 tops keskel, 2 topsi vastastikku, 3 topsi ringikujuliselt. Hoidke seisuajal mikrolaineahjus ja segage korralikult. Serveerige pärast 1 – 2 minutit seismist.		
Supp (Jahutatud)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ – 3 3 – 3 ½ 3 ½ – 4 4 ½ – 5
	Juhised Valage sügavale keraamilisele taldrikule või sügavasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Segage pärast ülessoojendamist korralikult. Segage enne serveerimist uuesti. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Hautis (Jahutatud)	350 g	600	4 ½ – 5 ½
	Juhised Pange hautis sügavale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage ülessoojendamise käigus aeg-ajalt ning uuesti enne seisuaga ja serveerimist. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Pasta koos kastmega (Jahutatud)	350 g	600	3 ½ – 4 ½
	Juhised Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) lamedale keraamilisele taldrikule. Katke mikrolainekindla toidukilega. Segage enne serveerimist. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Täidetud pasta koos kastmega (Jahutatud)	350 g	600	4 – 5
	Juhised Pange täidetud pasta (nt raviolid, tortelliinid) sügavale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage ülessoojendamise käigus aeg-ajalt ning uuesti enne seisuaga ja serveerimist. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Valmiseine (Jahutatud)	350 g	600	4 ½ – 5
	450 g		5 ½ – 6 ½
	Juhised Asetage 2 – 3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolainekindla toidukilega. Serveerige pärast 3 minutit seismist.		
Serveerimisvalmis juustufondüü (Jahutatud)	400 g	600	6 – 7
	Juhised Pange serveerimisvalmis juustufondüü sobiva suurusega kaanega Pyrex-klaasist kaussi. Segage aeg-ajalt ülessoojendamise ajal ja pärast seda. Segage enne serveerimist korralikult. Serveerige pärast 1 – 2 minutit seismist.		

Imikutoidu ja piima ülessoojendamine

Kasutage ülessoojendamise suunistena selles tabelis olevaid võimsustasemeid ja aegasid.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg
Imikutoit (Köögiviljad + liha)	190 g	600	30 sek
	Juhised Tühjendage sügavale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage põhjalikult ja kontrollige hoolikalt temperatuuri. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Imikutele antav puder (Teravili + piim + puuvili)	190 g	600	20 sek
	Juhised Tühjendage sügavale keraamilisele taldrikule. Küpsetage kaetult. Segage pärast küpsetamist. Enne serveerimist segage põhjalikult ja kontrollige hoolikalt temperatuuri. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		
Imikutele ette nähtud piim	100 ml	300	30 – 40 sek
	200 ml		1 min kuni 1 min, 10 sek
	Juhised Segage või loksutage korralikult ja valage steriliseeritud klaaspudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Küpsetage katmata. Enne serveerimist loksutage tugevalt ja kontrollige hoolikalt temperatuuri. Serveerige pärast 2 – 3 minutit seismist.		

Sulatamine

Mikrolained on suurepärase viisi külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu lühikese ajaperioodi jooksul õrnalt. See võib olla suureks eeliseks, kui külla tulevad ootamatud külalised. Külmutatud linnuliha tuleb enne küpsetamist põhjalikult üles sulatada. Eemaldage mis tahes metallsulgurid ja võtke see pakendist välja, et sulanud vedelik saaks ära nõrguda. Asetage külmutatud toit ilma kaaneta nõusse. Pöörake poole peal ümber, nõrutage vedelik ja eemaldage esimesel võimalusel mis tahes rupsid. Kontrollige toitu aeg-ajalt, veendumaks, et see ei tundu soe. Kui külmutatud toidu väiksemad ja õhemad osad hakkavad soojenema, saab neid kaitsta, mähkides sulamise ajaks nende ümber väga väiksed alumiiniumfooliumi ribad. Kui linnuliha välispind hakkab soojenema, peatage sulatamine ja laske sel enne jätkamist 20 minutit seista. Jätke kala, liha ja linnuliha sulatamise lõpuleviimiseks seisma. Seisuaeg täielikuks sulatamiseks varieerub sõltuvalt sulatatud kogusest. Vaadake allpool esitatud tabelit.

MÄRKUS

Õhuke toit sulab jämedast toidust kiiremini ning väiksed kogused vajavad suurtest kogustest vähem aega. Pidage seda vihjet toidu külmutamisel ja sulatamisel meeles.

Külmutatud toidu temperatuuriga umbes -18 kuni -20 °C sulatamiseks kasutage juhendina järgmist tabelit.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Liha			
Hakkliha	250 g 500 g	180	6 – 7 8 – 13
Sealihaliõigud	250 g	180	7 – 8
Juhised Asetage liha pöördalusele. Katke õhemad servad alumiiniumfooliumiga. Pöörake pärast poole sulatusaja möödumist ümber! Serveerige pärast 15 – 30 minutit seismist.			

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus (W)	Aeg (min)
Linnuliha			
Kanatükid	500 g (2 tk)	180	14 – 15
Terve kana	1200 g	180	32 – 34
Juhised Esiteks asetage kanatükid kõigepealt nahaga külg allpool, terve kana kõigepealt rinnaosa allpool lamedale keraamilisele taldrikule. Katke õhemad osad nagu tiivad ja otsad alumiiniumfooliumiga. Pöörake pärast poole sulatusaja möödumist ümber! Serveerige pärast 15 – 60 minutit seismist.			
Kala			
Kalafileed	200 g	180	6 – 7
Terve kala	400 g	180	11 – 13
Juhised Asetage külmutatud kala lameda keraamilise taldriku keskele. Seadke õhemad osad paksemate osade alla. Katke fileede kitsad otsad ja terve kala saba alumiiniumfooliumiga. Pöörake pärast poole sulatusaja möödumist ümber! Serveerige pärast 10 – 25 minutit seismist.			
Puuviljad			
Marjad	300 g	180	6 – 7
Juhised Laotage puuviljad lamedale ümmargusele klaastaldrikule (suure diameetriga). Serveerige pärast 5 – 10 minutit seismist.			
Leib/sai			
Kuklid	2 tk 4 tk	180	1 – 1 ½ 2 ½ – 3
Röstsai/võileib	250 g	180	4 – 4 ½
Juhised Seadke kuklid ringikujuliselt või sai/leib horisontaalselt kõõgipaberile pöördaluse keskele. Pöörake pärast poole sulatusaja möödumist ümber! Serveerige pärast 5 – 20 minutit seismist.			

Toiduvalmistamise juhised

Grill

Grilli kütteelement asub küpsetuskambri lae all. See töötab, kui uks on suletud ja pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine aitab toitu ühtlasemalt pruunistada. Grilli eelkuumutamine 3 – 5 minuti jooksul aitab toitu kiiremini pruunistada.

Küpsetusnõud grillimiseks:

Peaks olema tulekindel ja võib sisaldada metalli. Ärge kasutage mis tahes tüüpi plastist küpsetusnõusid, kuna need võivad sulada.

Grillimiseks sobiv toit:

Lihaviilud, vorstid, steigid, hamburgerid, peekon ja suitsusingi viilud, õhukesed kalaportsjonid, võileivad ja igasuguste katetega röstsai.

Oluline märkus:

Kui kasutatakse ainult grillirežiimi, pidage meeles, et toit tuleb asetada ülemisele restile, kui ei soovitata muud juhust.

Mikrolained + Grill

See küpsetusrežiim kombineerib grillilt kiirguva kuumuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ja pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt. Selle mudeli puhul on saadaval kolm kombineeritud režiimi: 600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

Mikrolaine + grilliga küpsetamiseks sobivad küpsetusnõud:

Kasutage küpsetusnõusid, mida mikrolained suudavad läbida. Küpsetusnõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage kombineeritud režiimiga metallist küpsetusnõusid. Ärge kasutage mis tahes tüüpi plastist küpsetusnõusid, kuna need võivad sulada.

Mikrolaine + grilliga küpsetamiseks sobiv toit:

Kombineeritud režiimiga küpsetamiseks sobiv toit hõlmab kõiki küpsetatud toite, mis vajavad ülessoojendamist ja pruunistamist (nt küpsetatud pasta), nagu ka toite, mis vajavad lühikest küpsetusaega toidu pealispinna pruunistamiseks. Lisaks saab seda režiimi kasutada suurte toiduportsjonite puhul, millele tuleb pruunistatud ja krõbe pealispind kasuks (nt kanatükid, pöörates need küpsetamise poole pealt ümber). Vaadake lisateabe saamiseks grillimistabelit.

Oluline märkus:

Kui kasutatakse kombineeritud režiimi (mikrolaine + grill), tuleks toit asetada ülemisele restile, kui ei soovitata muud juhust. Vaadake järgmises tabelis olevaid suuniseid. Kui toitu tuleb mõlemalt poolt pruunistada, tuleb see ümber pöörata.

Grillimisjuhend värsket toidu jaoks

Eelsoojendage grilli grillifunktsiooniga 2 – 3 minutit. Kasutage grillimissuunistena selles tabelis olevaid võimsustasemeid ja aegasid. Kasutage väljavõtmisel ahjukindaid.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. samm (min)	2. samm (min)
Röstsaiaviilud	4 tk (igaüks 25 g)	Ainult grill	3 – 4	2 – 3
	Juhised Asetage röstsaiaviilud kõrvuti ülemisele restile.			
Grillitud tomatid	400 g (2 tk)	300 W + Grill	5 – 6	-
	Juhised Lõigake tomatid pooleks. Raputage peale veidi juustu. Asetage ringikujuliselt lamedasse Pyrex-klaasist nõusse. Asetage see ülemisele restile. Laske 2 – 3 minutit seista.			
Tomati ja juustuga röstsai	4 tk (300 g)	300 W + Grill	4 – 5	-
	Juhised Röstige kõigepealt saiaviilud. Asetage kattega röstsai ülemisele restile. Laske 2 – 3 minutit seista.			
Hawaii röstsai (Sink, ananass, juustuviilud)	4 tk (500 g)	300 W + Grill	5 – 6	-
	Juhised Röstige kõigepealt saiaviilud. Asetage kattega röstsai ülemisele restile. Laske 2 – 3 minutit seista.			
Küpsetatud kartulid	500 g	600 W + Grill	7 – 8	-
	Juhised Lõigake kartulid pooleks. Asetage need ringikujuliselt ülemisele restile, lõigatud külj grilli suunas.			
Kartuli-/köögiviljagratään (Jahutatud)	450 g	450 W + Grill	9 – 11	-
	Juhised Pange värsket gratään väiksesse Pyrex-klaasist nõusse. Asetage nõu ülemisele restile. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit seista.			

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. samm (min)	2. samm (min)
Küpsetatud õunad	2 õuna (u 400 g)	300 W + Grill	7 – 8	-
	Juhised Eemaldage õuntelt südamikud ja täitke õunad rosinatega ja moosiga. Raputage peale veidi mandlilaaste. Asetage õunad madalasse Pyrex-klaasist nõusse. Asetage nõu otse alumisele restile.			
Kanatükid	500 g (2 tk)	300 W + Grill	8 – 10	6 – 8
	Juhised Pintseldage kanatükke õli ja vürtsidega. Asetage need ringikujuliselt ülemisele restile. Pärast grillimist laske 2 – 3 minutit seista.			
Röstitud kana	1200 g	450 W + Grill	18 – 19	17
	Juhised Pintseldage kana õli ja vürtsidega. Asetage kana alumisele restile. Pärast grillimist laske 5 minutit seista.			
Röstitud kala	400 - 500 g	300 W + Grill	5 – 7	5 ½ - 6 ½
	Juhised Pintseldage terve kala nahka õliga ning lisage ürte ja vürtse. Asetage kaks kala kõrvuti (pea ja saba) ülemisele restile. Pärast grillimist laske 2 – 3 minutit seista.			

Konveksioon

Konveksiooniga küpsetamine on traditsiooniline ja tuntud meetod toidu küpsetamiseks traditsioonilises kuuma õhuga mikrolaineahjus.

Kütteelement ja ventilaator on tagumisel seinal, nii et kuum õhk ringleb. Seda režiimi toetab ülemine kütteelement.

Küpsetusnõud konveksiooniga küpsetamiseks:

Kasutada tohib kõiki tavalisi ahjukindlaid küpsetusnõusid, küpsetusvorme ja -plaate – kõike, mida kasutaksite traditsioonilises konveksiooniahjus.

Konveksiooniga küpsetamiseks sobiv toit:

Selle režiimiga tuleks valmistada kõik küpsised, individuaalsed skoonid, kuklid ja koogid, nagu ka rikkalikud puuviljakoogid, keedutainas ja sufleed.

Mikrolaineahi + konveksioon

See režiim kombineerib mikrolaineenergia kuuma õhuga, vähendades seega küpsetusaega ja andes toidule pruuni ja krõbeda pealispinna.

Konveksiooniga küpsetamine on traditsiooniline ja tuntud meetod toidu küpsetamiseks mikrolaineahjus, kus kuuma õhku ajab ringi tagaseinal olev ventilaator.

Mikrolainete + konveksiooniga küpsetamiseks sobivad küpsetusnõud:

Peab laskma mikrolaineid läbi. Peaksid olema mikrolaineahjukindlad (nagu klaas, savinõud või portselan ilma metalläärteta); sarnaselt peatükis „Mikrolaine + grill“ kirjeldatud küpsetusnõudele.

Mikrolaine + konveksiooniga küpsetamiseks sobiv toit:

Igat tüüpi lihad ja linnuliha, nagu ka vormiroad ja gratäänid, biskviitkoogid ja kerged puuviljakoogid, pirukad ja purukoogid, röstitud köögiviljad, skoonid ja saiad/leivad.

Toiduvalmistamise juhised

Konvektsoonijuhend värske ja külmutatud toidu jaoks

Eelsoojendage konvektsoon automaatse eelsoojendusfunktsiooniga soovitud temperatuurini. Kasutage konvektsooniga küpsetamise suunistena selles tabelis olevaid võimsustasemeid ja aegasid. Kasutage väljavõtmisel ahjukindaid.

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. samm (min)	2. samm (min)
Pitsa Külmutatud pitsa (Valmis küpsetatud)	300 – 400 g	1. samm 300 W + 200 °C 2. samm Grill	11 – 12	2 – 3
	Juhised Asetage pitsa alumisele restile. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit seista.			
Pasta Külmutatud lasanje	400 g	1. samm 450 W + 200 °C 2. samm Konv. 200 °C	15 – 16	5 – 6
	Juhised Pange sobiva suurusega Pyrex-klaasist anumasse või jätke originaalpakendisse (veenduge, et see sobib mikrolaineahjus ja ahjukuumusega kasutamiseks). Asetage külmutatud pastagrataän alumisele restile. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit seista.			
Liha Röstitud lambaliha (Keskmine)	1200 – 1300 g	600 W + 180 °C	20 – 23	10 – 13
	Juhised Pintseldage lambaliha õliga ning maitsestage seda pipra, soola ja paprikaga. Asetage see alumisele restile, kõigepealt rasvane külg allpool. Pärast küpsetamist mähkige alumiiniumfooliumisse ja laske 10 – 15 minutit seista.			
Röstitud kana	1000 – 1100 g	450 W + 200 °C	20 – 22	20
	Juhised Pintseldage kana õli ja vürtsidega. Asetage kana, rinnaosa allpool, seejärel rinnaosa ülevalpool, alumisele restile. Laske 5 minutit seista.			

Toit	Portsjoni suurus	Võimsus	1. samm (min)	2. samm (min)
Leib/sai Värsked kuklid	6 tk (350 g)	100 W + 180 °C	8 – 10	-
	Juhised Asetage kuklid ringikujuliselt alumisele restile. Laske 2 – 3 minutit seista.			
Küüslaugusai (Jahutatud, eelküpsetatud)	200 g (1 tk)	180 W + 200 °C	8 – 10	-
	Juhised Asetage jahutatud baguette küpsetuspaberil alumisele restile. Pärast küpsetamist laske 2 – 3 minutit seista.			
Kook Keeks (Värske tainas)	500 g	Ainult 180 °C	38 – 43	-
	Juhised Valage värske tainas väiksesse nelinurksesse mustast metallist küpsetusvormi (pikkus 25 cm). Asetage kook alumisele restile. Pärast küpsetamist laske 5 – 10 minutit seista.			
Koogikesed (Värske tainas)	10 x 28 g	Ainult 160 °C	26 – 28	-
	Juhised Valage värske tainas võrdselt pabervormidesse ja asetage küpsetusplaad alumisele restile. Pärast küpsetamist laske 5 minutit seista.			
Küpsised (Värske tainas)	200 – 250 g	Ainult 200 °C	15 – 20	-
	Juhised Asetage jahutatud küpsisetainas küpsetuspaberil alumisele restile.			
Külmutatud kook	1000 g	180 W + 180 °C	18 – 20	-
	Juhised Asetage külmutatud kook otse alumisele restile. Pärast sulatamist ja soojendamist laske 15 – 20 minutit seista.			

Näpunäited ja nipid

Või sulatamine

Pange 50 g võid väiksesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega.

Kuumutage 30 – 40 sekundit võimsusel 900 W, kuni või on sulanud.

Šokolaadi sulatamine

Pange 100 g šokolaadi väiksesse sügavasse klaasnõusse.

Kuumutage 3 – 5 minutit võimsusel 450 W, kuni šokolaad on sulanud.

Segage sulatamise ajal üks kuni kaks korda. Kasutage väljavõtmisel ahjukindaid!

Kristalliseerunud mee sulatamine

Pange 20 g kristalliseerunud mett väiksesse sügavasse klaasnõusse.

Kuumutage 20 – 30 sekundit võimsusel 300 W, kuni mesi on sulanud.

Želatiini sulatamine

Laotage kuivad želatiinilehed (10 g) 5 minutiks külma vette.

Asetage nõrutatud želatiin väiksesse Pyrex-klaasist kaussi.

Kuumutage 1 minut võimsusel 300 W. Segage pärast sulatamist.

Glasiiri valmistamine (koogi ja tordi jaoks)

Segage kiirglasiir (umbes 14 g) 40 g suhkruga ja 250 ml külma veega. Keetke katmata kujul Pyrex-klaasist kausis

3 ½ kuni 4 ½ minutit võimsusel 900 W, kuni glasiir on läbipaistev.

Segage küpsetamise ajal kaks korda.

Moosi keetmine

Pange 600 g puuvilju (nt marjasegu) sobiva suurusega kaanega Pyrex-klaasist kaussi.

Lisage 300 g moosisuhkrut ja segage korralikult.

Keetke kaetult 10 – 12 minutit võimsusel 900 W.

Segage keetmise ajal korduvalt. Tühjendage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske kaane all 5 minutit seista.

Pudingi keetmine

Segage pudingipulber suhkruga ja piimaga (500 ml), järgides tootja juhiseid, ning segage korralikult.

Kasutage sobiva suurusega kaanega Pyrex-klaasist kaussi.

Keetke kaetult 6 ½ kuni 7 ½ minutit võimsusel 900 W.

Segage keetmise ajal korduvalt korralikult.

Mandlilaastude pruunistamine

Laotage 30 g mandlilaaste ühtlaselt keskmise suurusega keraamilisele taldrikule.

Segage võimsusel 600 W 3 ½ kuni 4 ½ minutit kestva pruunistamise käigus korduvalt.

Laske 2 – 3 minutit mikrolaineahjus seista. Kasutage väljavõtmisel ahjukindaid!

Veaotsing ja teabekood

Veaotsing

Kui teil esineb mis tahes allpool loetletud probleem, proovige kasutada esitatud lahendusi.

Probleem	Põhjus	Toiming
Üldine		
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	Võõrkehaded võivad olla nuppude vahele kinni jäänud.	Eemaldage võõrkehaded ja proovige uuesti.
	Puutetundlike mudelite puhul: Välispind on niiske.	Pühkige välispind kuivaks.
	Lapselukk on aktiveeritud.	Inaktiveerige lapselukk.
Aega ei kuvata.	Eco (ökorežiim) (energiasäästu) funktsioon on määratud.	Lülitage Eco (ökorežiim) funktsioon välja.
Mikrolaineahi ei tööta.	Puudub elektritoide.	Veenduge, et elektritoide on olemas.
	Uks on lahti.	Sulgege uks ja proovige uuesti.
	Ukse avamise ohutusmehhanismid on võõrkehadega kaetud.	Eemaldage võõrkehaded ja proovige uuesti.
Mikrolaineahi peatub töötamise ajal.	Kasutaja on avanud ukse toidu ümberpööramiseks.	Pärast toidu ümberpöörastamist vajutage töölepanekuks uuesti nuppu Start/+30s .
Toide lülitub töötamise ajal välja.	Mikrolaineahi on küpsetanud pika ajaperioodi jooksul.	Pärast pika ajaperioodi jooksul küpsetamist laske mikrolaineahjul jahtuda.
	Jahutusventilaator ei tööta.	Kuulake jahutusventilaatori heli.
	Üritades mikrolaineahju kasutada ilma sees oleva toiduta.	Asetage toit mikrolaineahju.
	Mikrolaineahju jaoks ei ole piisavalt ventilatsiooniruumi.	Mikrolaineahju esi- ja tagaküljel on sissevõtu-/väljalaskeavad ventilatsiooni tarbeks. Hoidke toote paigaldusjuhendis esitatud vahekaugusi.
Töötamise ajal kõlab paukuv heli ja mikrolaineahi ei tööta.	Samas pistikupesas kasutatakse mitut toitepistikut.	Määrake mikrolaineahjuga kasutamiseks ainult üks pistikupesa.
	Suletud pakendis toidu küpsetamine või kaanega anuma kasutamine põhjustab paukuvaid helisid.	Ärge kasutage suletud anumaid, kuna need võivad küpsetamise käigus sisu paisumise tõttu lõhkeda.

Veaotsing ja teabekood

Probleem	Põhjus	Toiming
Mikrolaineahju välispind on töötamise ajal liiga kuum.	Mikrolaineahju jaoks ei ole piisavalt ventilatsiooniruumi.	Mikrolaineahju esi- ja tagaküljel on sissevõtu-/väljalaskeavad ventilatsiooni tarbeks. Hoidke toote paigaldusjuhendis esitatud vahekaugusi.
	Mikrolaineahju peal on esemed.	Eemaldage mikrolaineahju pealt kõik esemed.
Ust ei saa korralikult avada.	Toidujäägid on ukse ja mikrolaineahju sisemuse vahele kinni jäänud.	Puhastage mikrolaineahi ja seejärel avage uks.
Kuumutamise ja soojendusfunktsioon ei tööta korralikult.	Mikrolaineahi ei pruugi töötada, küpsetatakse liiga suures koguses toitu või kasutatakse sobimatuid küpsetusnõusid.	Asetage topsitais vett mikrolaineahju 1 – 2 minutit töötada, et kontrollida, kas vesi on kuumenenud. Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti. Kasutage lameda põhjaga küpsetusnõud.
Sulatusfunktsioon ei tööta.	Küpsetatakse liiga suures koguses toitu.	Vähendage toidu kogust ja käivitage funktsioon uuesti.
Sisevalgustus on hämar või ei sütti.	Uks on pikaks ajaks lahti jäetud.	Sisevalgustus võib Eco (ökorežiim) funktsiooni töötamise ajal automaatselt välja lülituda. Sulgege uks ja avage see uuesti, või vajutage nuppu Stop/Eco (Stopp/ökorežiim) .
	Sisevalgustus on võõrkehade kaetud.	Puhastage mikrolaineahju sisemus ja kontrollige uuesti.
Küpsetamise ajal kõlab piiksuv heli.	Kui kasutatakse Auto Cook (Automaatse küpsetamise) funktsiooni, tähendab see piiksuv heli, et toit tuleb sulatamise ajal ümber pöörata.	Pärast toidu ümberpööramist vajutage töölepanekuks uuesti nuppu Start/+30s .
Mikrolaineahi ei ole ühtlasele pinnale.	Mikrolaineahi on paigaldatud ebahetkelele pinnale.	Veenduge, et mikrolaineahi on paigaldatud ühtlasele stabiilsele pinnale.

Probleem	Põhjus	Toiming
Küpsetamise ajal esineb sädemeid.	Mikrolaineahju/sulatamise funktsioonide ajal kasutatakse metallist anumaid.	Ärge kasutage metallist anumaid.
Kui elektritoide on ühendatud, hakkab mikrolaineahi kohe tööle.	Uks ei ole korralikult suletud.	Sulgege uks ja kontrollige uuesti.
Mikrolaineahjust väljub elektrit.	Voolutoide või pistikupesa ei ole nõuetekohaselt maandatud.	Veenduge, et voolutoide ja pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud.
1. Tilgub vett. 2. Ukseprao vahelt eraldub auru. 3. Vesi jääb mikrolaineahju.	Sõltuvalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. Tegu ei ole mikrolaineahju rikkega.	Laske mikrolaineahjul jahtuda ning pühkige seejärel kuiva köögirätikuga.
Eredus mikrolaineahju sees varieerub.	Eredus muutub sõltuvalt väljundvõimsuse muutustest, vastavalt funktsioonile.	Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal ei ole rikked. Tegu ei ole mikrolaineahju rikkega.
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab edasi.	Mikrolaineahju ventileerimiseks töötab jahutusventilaator umbes 3 minutit pärast küpsetamise lõppu edasi.	Tegu ei ole mikrolaineahju rikkega.
Pöördalus		
Pöördalus liigub pöörlamise ajal paigast või peatub.	Rullikutega rõngas puudub või ei ole korralikult paigas.	Paigaldage rullikutega rõngas ja proovige uuesti.
Pöördalus lohistab pöörlamise ajal.	Rullikutega rõngas ei ole korralikult paigas, toidu kogus on liiga suur või anum on liiga suur ja puudutab mikrolaineahju sisemust.	Kohandage toidu kogust ja ärge kasutage liiga suuri anumaid.
Pöördalus lõgiseb pöörlamise ajal ja tekitab müra.	Toidujäägid on mikrolaineahju põhjas kinni.	Eemaldage kõik mikrolaineahju põhjas kinni olevad toidujäägid.

Probleem	Põhjus	Toiming
Grill		
Töötamise ajal väljub suitsu.	Mikrolaineahju esmakordse kasutamise ajal võib kütteelementidest väljuda suitsu.	See ei ole rike, ja kui kasutate mikrolaineahju 2 – 3 korda, peaks see lõppema.
	Kütteelementidel on toidujäägid.	Laske mikrolaineahjul jahtuda ja seejärel eemaldage kütteelementidelt toit.
	Toit on grillile liiga lähedal.	Pange toit küpsetamise ajaks sobivale kaugusele.
	Toit ei ole korrektselt ette valmistatud ja/või seatud.	Veenduge, et toit on korrektselt ette valmistatud ja seatud.
Mikrolaineahi		
Mikrolaineahi ei kuumuta.	Uks on lahti.	Sulgege uks ja proovige uuesti.
Eelsoojendamise ajal väljub suitsu.	Mikrolaineahju esmakordse kasutamise ajal võib kütteelementidest väljuda suitsu.	See ei ole rike, ja kui kasutate mikrolaineahju 2 – 3 korda, peaks see lõppema.
	Kütteelementidel on toidujäägid.	Laske mikrolaineahjul jahtuda ja seejärel eemaldage kütteelementidelt toit.
Mikrolaineahju kasutamisel on põlemis- või plastilõhn.	Kasutatakse plastist või mitte-kuumakindlaid küpsetusnõusid.	Kasutage kõrgete temperatuuride jaoks sobivaid klaasist küpsetusnõusid.
Mikrolaineahjust väljub halba lõhna.	Toidujäägid või plast on sulanud ja sisemusse kinni jäänud.	Kasutage aurufunktsiooni ja seejärel pühkige kuiva lapiga. Saate lõhna kiiremaks kõrvaldamiseks panna mikrolaineahju sidruniviilu ja ahju tööle panna.

Probleem	Põhjus	Toiming
Mikrolaineahi ei küpseta korralikult.	Mikrolaineahju ust avatakse küpsetamise käigus sageli.	Kui avate sageli ukse, langeb sisetemperatuur ja see võib mõjutada küpsetustulemusi.
	Mikrolaineahju juhtelemendid ei ole korrektselt seadistatud.	Seadistage mikrolaineahju juhtelemendid korrektselt ja proovige uuesti.
	Grill või muud tarvikud ei ole õigesti sisestatud.	Sisestage tarvikud õigesti.
	Kasutatakse valet tüüpi või vale suurusega küpsetusnõusid.	Kasutage sobivaid lameda põhjaga küpsetusnõusid.
Aur		
Kuulen auruga küpsetamise ajal vee keemist.	Vett kuumutatakse aurukuumuti abil.	Tegu ei ole mikrolaineahju rikkega.
Auruga küpsetamise lõpetamisel kostub ebaharilik heli.	Vesi eemaldatakse aurukuumutist, kui auruga küpsetamine on lõppenud.	Tegu ei ole mikrolaineahju rikkega.

Veaotsing ja teabekood

Teabekoodid

Kood	Toiming
SE	Puhastage klahvid ja kontrollige, et klahvi ümbritseval pinnal ei ole vett. Lülitage mikrolaineahi välja ja proovige uuesti seadistada. Kui see uuesti esineb, helistage oma kohalikku Samsungi klienditeeninduskeskuse.
E-12	Teade E-12 on gaasianduri lühis. Viga võib esineda suure niiskusesisalduse tõttu kambris, kui kasutate mikrolaineahju uuesti lühidalt pärast eelmise mikrolaineahju toimingu lõppu. Sellisel juhul, kuna esineb võimalus, et gaasiandur ei ole rikkis, lülitage mikrolaineahi välja ja proovige seda uuesti seadistada. Kui see viga esineb uuesti, helistage oma kohalikku Samsungi klienditeeninduskeskuse.
E-24	Enne mikrolaineahju ülekuumenemist ilmub ekraanile teade E-24 . Kui ilmub teade E-24 , vajutage klahvi Stop/Eco (Stopp/ökorežiim) lähtestusrežiimi kasutamiseks. Kui mikrolaineahi on maha jahtunud, üritage seda käitada. Kui teade E-24 ilmub uuesti, võtke ühendust oma kohaliku Samsungi klienditeeninduskeskusega.

MÄRKUS

Mis tahes koodide puhul, mis ei ole ülalpool loetletud, või kui pakutud lahendus ei lahenda probleemi, võtke ühendust oma kohaliku Samsungi klienditeeninduskeskusega.

Tehnilised andmed

Samsung püüab oma tooteid alati paremaks muuta. Nii disaini spetsifikatsioone kui ka neid kasutusjuhised võib seega ette teatamata muuta.

Mudel	MC28A5137**
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz AC
Energiatarve	
Maksimumvõimsus	2900 W
Mikrolaine	1400 W
Grill (kütteelement)	1500 W
Konveksioon (kütteelement)	Max 2100 W
Väljundvõimsus	100 W / 900 W – 6 taset (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Mõõtmed (L x K x S)	
Väliskülg (sh käepide)	517 x 310 x 475,6 mm
Ahju sisekamber	358 x 235,5 x 327 mm
Mahutavus	28 liitrit
Kaal	
Neto	Umbes 17,8 kg

* Toode sisaldab energiatõhususe klassi <G> valgusallikat.

Üldine energiatarve ooterežiimis (W) (Kõik võrgupordid on sisselülitatud olekus)		-
Toite halduse võrgu ooterežiimi mineku vaikeaeg (min)		-
Wi-Fi	Energiatarve võrgurežiimis (W)	-
	Toite halduse Wi-Fi ooterežiimi mineku vaikeaeg (min)	-
Ooterežiim (koos ekraaniga)	Energiatarve ooterežiimis (W)	0,8 W
	Toite halduse ooterežiimi mineku vaikeaeg (min)	20 min
Võrguühenduseta režiimis	Energiatarve võrguühenduseta režiimis (W)	0,5 W
	Toite halduse võrguühenduseta režiimi mineku vaikeaeg (min)	20 min

Andmed on määratud kooskõlas standardiga EN 50564 ja komisjoni määrusega (EL) 2023/826.

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

KAS TEIL ON KÜSIMUSI VÕI KOMMENTAARE?

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91175 0015	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

