



CMXG 22DW

CMXG 22DS

MIKROVIĻŅU KRĀSNS

LV

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA



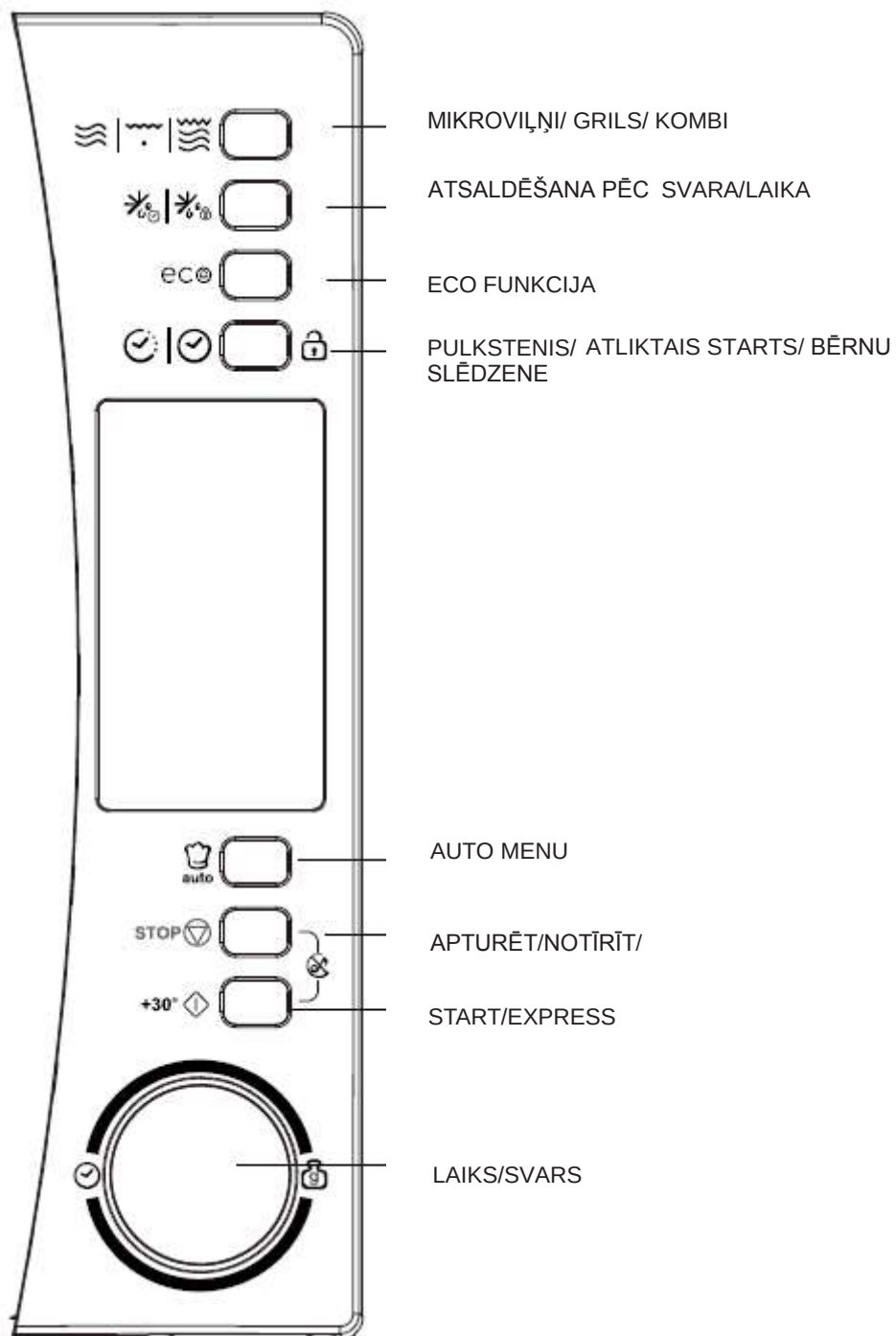
Mikroviļņu krāsns

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA
MODEĻI: CMXG 22DW, CMXG 22DS

**Pirms mikroviļņu krāsns lietošanas uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas, un
apejieties ar to saudzīgi.**

Ievērojot šīs instrukcijas, mikroviļņu krāsns darbosies labi daudzus gadus.

UZGLABĀJIET ŠO ROKASGRĀMATU DROŠĀ VIETĀ



PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO PĀRMĒRĪGAS MIKROVIĻŅU IEDARBĪBAS

- (a) Nemēģiniet darbināt šo mikroviļņu krāsni, kad tai ir atvērtas durvis, jo tādā gadījumā tās darbība var izraisīt bīstamu mikroviļņu iedarbību uz Jums. Ir svarīgi nesabojāt un neietekmēt drošības bloķēšanas ierīces.
- (b) Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp mikroviļņu krāsns priekšpusi un durvīm, kā arī neļaujiet netīrumiem vai mazgāšanas līdzekļa pārpalikumiem uzkrāties uz blīvējuma virsmas.
- (c) UZMANĪBU! Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, mikroviļņu krāsni nedrīkst darbināt, līdz tās nav salabojusi kompetenta persona.

PAPILDINĀJUMS

Ja iekārta netiek uzturēta pietiekami tīrā stāvoklī, var tikt sabojāta tās virsma, un tas var ietekmēt iekārtas darbmūžu, kā arī izraisīt bīstamu situāciju.

Tehniskie dati

Modelis:	CMXG 22DW, CMXG 22DS
Nominālais spriegums:	230 V ~ 50 Hz
Nominālais strāvas patēriņš (mikroviļņi):	1250 W
Nominālā izejas jauda (mikroviļņi):	800 W
Nominālais strāvas patēriņš (grils):	1000 W
Krāns ietilpība:	22l
Rotējošās virsmas diametrs:	Ø 245 mm
Ārējie izmēri (G x P x A)	461 x 365 x 290 mm
Neto svars:	Aptuveni 12.5 kg

SVARĪGAS DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

BRĪDINĀJUMS

Lai samazinātu elektriskās strāvas triecienu, uguns un traumu risku vai nepakļautu personas pārmērīgai mikroviļņu iedarbībai, ievērojiet pamata piesardzības pasākumus, ieskaitot šādus:

- Brīdinājums.** Šķidrumus un citu pārtiku nedrīkst sildīt slēgtos konteineros, jo tie var uzsprāgt.
- Brīdinājums.** Ir bīstami noņemt pārsegu, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu iedarbību, un to drīkst veikt tikai kompetentas personas.
- Brīdinājums.** Bērni var lietot šo mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tikai tādā gadījumā, ja tiem ir sniegtas atbilstošas instrukcijas, lai viņi varētu lietot to drošā veidā un saprastu nepareizas lietošanas briesmu risku.
- Brīdinājums.** Ja šī mikroviļņu krāsns tiek izmantota kombinētajā režīmā, tad paaugstinātas temperatūras dēļ bērni to var lietot tikai vecāku uzraudzībā. (tikai modeļiem ar grilu)
- Izmantojiet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.
- Mikroviļņu krāsns ir jātīra regulāri, un no tās ir jāiztīra jebkādi pārtikas nosēdumi.
- Izlasiet un ievērojiet norādījumus „PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO PĀRMĒRĪGAS MIKROVIĻŅU IEDARBĪBAS”.
- Kad sildāt pārtiku plastmasas vai papīra iepakojumā, uzraugiet mikroviļņu krāsni, vai tajā nerodas aizdegšanās iespējas.
- Ja rodas dūmi, izslēdziet iekārtu vai atvienojiet kontaktdakšu un atstājiet durvis aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.
- Nesildiet pārtiku ilgāk nekā tas ir nepieciešams.
- Nelietojiet mikroviļņu krāsns kameru uzglabāšanas nolūkiem. Neuzglabājiēt mikroviļņu krāsnī priekšmetus, piemēram, maizi, cepumus utt.
- Pirms papīra vai plastmasas konteineru/iekpojumu ievietošanas mikroviļņu krāsnī noņemiet no tiem aizdares stieples un metāla rokturus.
- Uztādiēt un novietojiet šo mikroviļņu krāsni tikai tā, kā tas ir noteikts šeit sniegtajās uztādiēšanas instrukcijās.
- Mikroviļņu krāsnīs nedrīkst sildīt olas čaumalās un cieti vārītas olas čaumalās, jo tās var uzsprāgt pat pēc uzsildīšanas mikroviļņu krāsnī.
- Izmantojiet šo iekārtu tikai tai paredzētiem mērķiem, kā aprakstīts rokasgrāmatā. Nelietojiet šajā iekārtā korozīvas ķīmikālijas vai to izgarojumus. Šī mikroviļņu krāsns ir speciāli izstrādāta sildīšanai. Tā nav paredzēta lietošanai rūpnieciskām vai laboratorijas vajadzībām.
- Ja ir bojāts strāvas padeves kabelis, tas ir jānomaina pie ražotāja, autorizētā servisā vai pie citām līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmu riska.
- Neuzglabājiēt un nelietojiet šo iekārtu ārpus telpām.
- Nelietojiet šo mikroviļņu krāsni ūdens tuvumā, mitrā pagrabā vai blakus peldbaseinam.
- Kad šī iekārta darbojas, tās pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta. Tās virsmas lietošanas laikā var kļūt karstas. Neļaujiet barošanas kabelim nokļūt pie uzkaršuajām virsmām un neaizsedziet jebkādas mikroviļņu krāsns atveres.
- Neļaujiet barošanas vadam karāties pāri galda vai letes malai.
- Neuzturot mikroviļņu krāsni tīru, var nolieoties tās virsma, kas var neatgriezeniski ietekmēt iekārtas darbmužu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.
- Lai izvairītos no apdegumiem, mazuļu barošanas pudeļu un ēdienu burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsakrata vai jāsamaisa, kā arī ir jāpārbauda tā temperatūra.
- Sildot dzērienus, var rasties aizkavēta izvirstošā vārīšanās, tāpēc esiet uzmanīgi, kad darbojaties ar to konteineriem.
- Šī iekārta nav paredzēta tādu personu (ieskaitot bērnus) lietošanai, kurām ir fiziski, maņas orgānu vai garīgi traucējumi vai kurām nav pietiekamas pieredzes un zināšanu, ja vien tās neveic to par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai nav saņēmušas instrukcijas par šīs iekārtas lietošanu no šādas personas.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar šo iekārtu.

26. Šo mikroviļņu krāsni nedrīkst novietot skapī, ja vien tā nav speciāli pārbaudīta lietošanai skapī.
27. Šīs iekārtas nav paredzētas darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
28. Kad šī iekārta darbojas, durvis un ārējā virsma var kļūt karstas.
29. Iekārtas aizmugurējā virsma ir jānovieto pie sienas.

Lai samazinātu personu traumu risku iezemējuma uzstādīšana

BĪSTAMI!

Elektriskā trieciena briesmas
Pieskaršanās kādai no iekšējām
sastāvdaļām var izraisīt
nopietnas traumas vai nāvi.
Neizjauciet šo iekārtu.

Šai iekārtai ir jābūt iezemētai. Ja gadījumā rodas
īssavienojums, iezemēšana samazina elektriskās strāvas
trieciena risku, pateicoties elektriskās strāvas novadīšanas
vadam. Šī iekārta aprīkota ar kabeli, kuram ir iezemējuma
vads un kontaktdakša ar iezemēšanas tapu. Kontaktdakša ir
jāpievieno kontaktligzdai, kas ir pareizi uzstādīta un
iezemēta.

BRĪDINĀJUMS

Elektriskā trieciena briesmas
Nepareiza iezemēšana var
izraisīt elektrisko triecienu.
Nepievienojiet iekārtu
kontaktligzdai, pirms tā nav
pareizi uzstādīta un iezemēta.

Ja iezemēšanas instrukcijas nav pilnībā izprastas vai pastāv
šaubas par to, vai iekārta ir pareizi iezemēta, konsultējaties
ar kvalificētu elektriķi vai servisa darbinieku. Ja ir
nepieciešams izmantot pagarinātāju, izmantojiet tikai
pagarinātāju ar 3 vadu kabeli.

TĪRĪŠANA

Noteikti atvienojiet iekārtu no
barošanas avota.

1. Pēc izmantošanas iztīriet mikroviļņu
krāsni ar mazliet mitru drānu.
2. Piederumus tīrie parastajā veidā
ziepjainā ūdenī.
3. Durvju rāmi un blīvējumu, kā arī ap
tām esošās daļas, ja tie ir netīri, ir
uzmanīgi jānotīra ar mitru drānu.
4. Nelietojiet stipras abrazīvus tīrīšanas
līdzekļus vai asus metāla skrāpjus lai
attīrītu cepeškrāsns durvju stiklu, jo
tie var saskrāpēt virsmu, kas var
izraisīt stila plaisāšanu.
5. Tīrīšanas Padoms – krāsns sienu
vieglākai tīrīšanai: ielieciet pusi citrona
bļodā, pievienojiet 300ml ūdeni un
iestatiet siltumu uz 100% mikroviļņu
jaudu 10 minūtes. Noslaukiet
cepeškrāsni tīru ar mīkstu, sausu drānu.

1. Iekārtai ir īss strāvas padeves kabelis, lai samazinātu
risku, ka tas sapinas vai aptinas ap garāku kabeli.
2. Ja tiek izmantots garš kabelis vai pagarinātājs:
 - 1) Kabeļa vai pagarinātāja elektriskajiem parametriem
ir jābūt vismaz tādiem pašiem kā iekārtas elektriskajiem
parametriem.
 - 2) Pagarinātājam ir jābūt 3 vadu kabelim ar
iezemēšanas iespējām.
 - 3) Garais kabelis ir jānovieto tā, lai tas nebūtu pāri
letes vai galda malai, kur to var izraut bērni vai tas varētu
nejauši sapīties.

VIRTUVES PIEDERUMI

UZMANĪBU!

Personisko traumu briesmas

Jebkādu šīs iekārtas apkopi vai remontu, kas ir saistīts ar pārsega noņemšanu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu iedarbību, var veikt tikai kompetentas personas, un tā ir bīstama ikvienam, kas nav pietiekami apmācīts.

Skatiet instrukcijas sadaļā „Materiāli, kurus var lietot mikroviļņu krāsnī vai kurus nevajadzētu izmantot tajā” Eksistē noteikti virtuves piederumi, kas nav no metāla, kurus nav droši izmantot mikroviļņu krāsnī. Ja Jums ir šaubas, varat pārbaudīt attiecīgo virtuves piederumu, izpildot zemāk aprakstīto procedūru.

Virtuves piederuma pārbaude:

1. Ielejiet mikroviļņu drošā konteinerā 1 glāzi auksta ūdens (250 ml) un ievietojiet tajā pārbaudāmo virtuves piederumu.
2. Sildiet ar maksimālu jaudu 1 minūti.
3. Uzmanīgi pataustiet virtuves piederumu. Ja tukšais virtuves piederums ir silts, nelietojiet to mikroviļņu krāsnī.
4. Nesildiet ilgāk par 1 minūti.

Materiāli, kurus var lietot mikroviļņu krāsnī

Virtuves piederumi

Piezīmes

Alumīnija folija	Tika pārklāšanai. Var izmantot mazus gludus gabalus, lai apsegtu gaļu un novērstu tās piedegšanu. Ja folija ir pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienās, var sākties dzirksteļošana. Folijai ir jāatrodas vismaz 2,5 cm attālumā no mikroviļņu krāsns sienām.
Cepešpanna	Ievērojiet ražotāja instrukcijas. Cepešpannas apakšējai daļai ir jāatrodas vismaz 5 mm virs rotējošās virsmas. Nepareiza lietošana var izraisīt rotējošās virsmas saplīšanu.
Galda trauki	Tikai tādi, ar kuriem var gatavot mikroviļņos. Ievērojiet ražotāja instrukcijas. Nelietojiet ieplīsušus vai apdauzītus traukus.
Stikla burkas	Vienmēr noņemiet vāciņu. Izmantojiet tikai ēdiena nelielai uzsildīšanai. Lielākā daļa stikla burku nav izturīgas pret karstumu un var saplīst.
Stikla trauki	Tikai tādi stikla trauki, kas ir izturīgi pret siltumu un paredzētu lietošanai mikroviļņu krāsnī. Pārliedziniet, vai tiem nav metāliskas apmales. Nelietojiet ieplīsušus vai apdauzītus traukus.
Maisi gatavošanai krāsnī	Ievērojiet ražotāja instrukcijas. Neaizveriet tos ar metāla aizdariem. Izveidojiet tajos caurumus, lai izplūstu tvaiks.
Papīra šķīvji un glāzes	Izmantojiet tikai neilgai sildīšanai/gatavošanai. Neatstājiet mikroviļņu krāsnī bez uzraudzības gatavošanas laikā.
Papīra dvieļi	Izmantojiet ēdiena apsegšanai, lai tas nepiedegu un tiktu uzsūkta tauki. Izmantojiet tos tikai neilgai gatavošanai un neatstājiet bez uzraudzības.
Pergamenta papīrs	Izmantojiet to ēdiena apsegšanai, lai novērstu izšļakstīšanos, vai ietīšanai, lai tvaicētu ēdienu.
Plastmasas izstrādājumi	Tikai tādi, ar kuriem var gatavot mikroviļņos. Ievērojiet ražotāja instrukcijas. Tiem ir jābūt apzīmētiem ar uzrakstu „Mikroviļņu izturīgs”. Daži plastmasas konteineru kļūst mīksti, kad tajos sakarst ēdiens. „Vārīšanas maisiem” un cieši noslēgtiem plastmasas maisiem ir jābūt iešķeltiem, caurdurtiem vai ar atverēm, kā norādīts uz iepakojuma.
Plastikāta ietinamais	Tikai tādi, ar kuriem var gatavot mikroviļņos. Izmantojiet, lai apsegtu ēdienu gatavošanas laikā un saglabātu mitrumu. Neļaujiet plastikāta ietinamajam pieskarties ēdienam.
Termometri	Tikai tādi, ar kuriem var gatavot mikroviļņos (gaļas un virsmas temperatūras termometri).
Vaskpapīrs	Izmantojiet apsegšanai, lai novērstu izšļakstīšanos un saglabātu mitrumu.

Materiāli, kurus var lietot mikroviļņu krāsnī

Virtuves piederumi	Piezīmes
Alumīnija paplāte	Var izraisīt dzirksteļošanu. Pārvietojiet pārtiku uz mikroviļņu drošu trauku.
Kartona kārbas pārtikai ar metāla rokturiem	Var izraisīt dzirksteļošanu. Pārvietojiet pārtiku uz mikroviļņu drošu trauku.
Metāla piederumi vai piederumi ar metāla apmalēm	Metāls neļauj mikroviļņiem nokļūt pie pārtikas. Metāla apmales var izraisīt dzirksteļošanu.
Metāla aizdares stieples	Var izraisīt dzirksteļošanu un ugunsgrēku mikroviļņu krāsnī.
Papīra maisi	Var izraisīt ugunsgrēku mikroviļņu krāsnī.
Putuplasta izstrādājumi	Putuplasts, kad tiek pakļauts augstai temperatūrai, var izkust vai sabojāt šķidrumu tā iekšpusē.
Koka izstrādājumi	Koks, ja tiek izmantots mikroviļņu krāsnī, izžūst un var sadalīties vai saplaisāt.

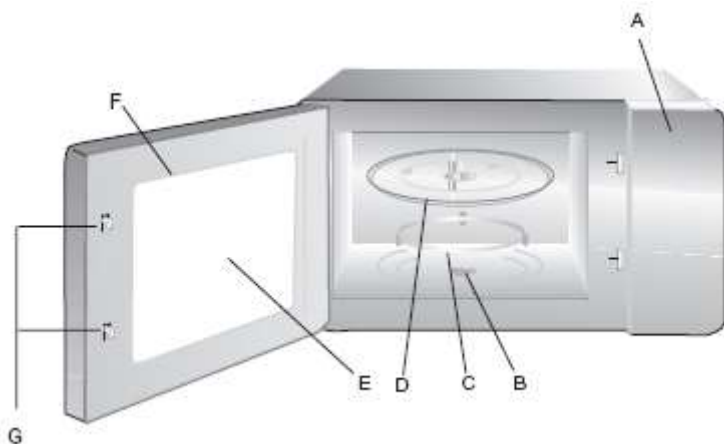
MIKROVIĻŅU KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

Mikroviļņu krāsns detaļu un piederumu nosaukumi

Izņemiet mikroviļņu krāsnī un visus materiālus no iepakojuma un mikroviļņu krāsns kameras.

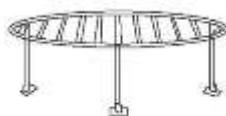
Šīs mikroviļņu krāsns komplektā ir iekļauti šādi piederumi:

Stikla paplāte	1
Rotējošās virsmas gredzenveida ierīce	1
Lietotāja rokasgrāmata	1



- A) Vadības panelis
- B) Rotējošās virsmas vārpsta
- C) Rotējošās virsmas gredzenveida ierīce
- D) Stikla paplāte
- E) Novērošanas logs
- F) Durvju bloks
- G) Drošības bloķēšanas sistēma

Brīdinājums. Nelietojiet grila režģi mikroviļņu sildīšanas režīmā! Vienmēr izņemiet to, pirms izmantojat mikroviļņus!



Grila režģis (tikai modeļiem ar grilu)

Rotējošās virsmas uzstādīšana



- Nekad nenovietojiet paplāti ar apakšējo virsmu uz augšu. Nekas nedrīkst ierobežot stikla paplātes kustību.
- Gan stikla paplāte, gan rotējošās virsmas gredzenveida ierīce ir vienmēr jāizmanto gatavošanas laikā.
- Lai pagatavotu ēdiena, viss ēdiens un pārtikas konteineri ir vienmēr jānovieto uz stikla paplātes.
- Ja stikla paplāte vai rotējošās virsmas gredzenveida ierīce saplaisā vai saplīst, sazinieties ar tuvāko autorizēto servisa centru.

Uzstādīšana uz galda virsmas

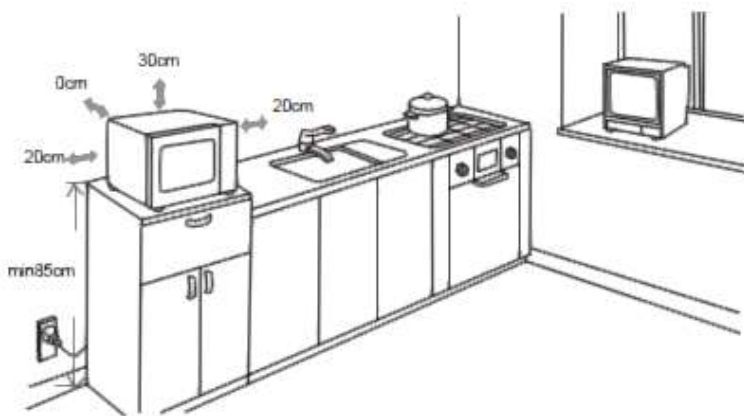
Noņemiet visus iepakojamos materiālus un izņemiet piederumus. Izpētiet mikroviļņu krāsni, vai tai nav nekādu bojājumu, piemēram, buktes vai salauztas durvis. Neuzstādiet mikroviļņu krāsni, ja tā ir bojāta.

Korpuss: noņemiet visas aizsargplēves no mikroviļņu krāsns korpusa virsmas.

Nenoņemiet gaiši brūno vizlas pārsegu, kas ir piestiprināts mikroviļņu krāsns kamerā, lai aizsargātu magnetronu.

Uzstādīšana

- Izvēlieties horizontālu virsmu, kas nodrošina pietiekami daudz vietas gaisa ieplūdes un/vai izplūdes atverēm.



- Aizsprostojot gaisa ieplūdes un vai izplūdes atveres, mikroviļņu krāsns var tikt sabojāts.

- Novietojiet mikroviļņu krāsni pēc iespējas tālāk no radio un televizoriem. Mikroviļņu krāsns darbība var izraisīt traucējumus radio vai televizora uztveramībā.

- Pievienojiet mikroviļņu krāsni standarta mājas kontaktligzdai. Pārļiecinieties, vai spriegums un frekvence ir tādi paši kā spriegums un frekvence tehnisko datu uzlīmē.

Starp mikroviļņu krāsni un blakus esošajām sienām ir jāatstāj vismaz 85 cm liela atstarpe. Vienai pusei ir jāpaliek atklātai.

- Atstājiet vismaz 30 cm lielu atstarpi virs mikroviļņu krāsns.
- Nenoņemiet kājiņas no mikroviļņu krāsns apakšas.

BRĪDINĀJUMS. Neuzstādiet mikroviļņu krāsni virs plīts virsmas degļa vai citas siltumu veidojošas iekārtas. Ja mikroviļņu krāsns tiek uzstādīts blakus vai virs siltuma avota, tā var tikt sabojāta un garantija nebūs spēkā.

Darbības laikā pieejamā virsma var būt karsta.



EKSPLOATĀCIJAS INSTRUKCIJAS

Šī mikroviļņu krāsns izmanto modernu elektroniskās vadības ierīci, lai pielāgotu gatavošanas parametrus, kas atbilstu Jūsu vajadzībām labāka ēdiena pagatavošanai.

1. Pulksteņa iestatīšana

Kad mikroviļņu krāsnij tiek ieslēgta barošana, displejā tiek parādīts „0:00” un vienreiz atskan skaņas signāls.

1) Nospiediet „”, mirgos stundu cipari.



2) Pagrieziet „”, lai pielāgotu stundu ciparus. Ievadāmajam laikam ir jābūt starp 0-23.



3) Nospiediet pogu „” un sāk mirgot minūšu cipari.



4) Pagrieziet „”, lai pielāgotu minūšu ciparus. Ievadāmajam laikam ir jābūt starp 0-59.



5) Nospiediet „”, lai pabeigtu iestatīšanu, mirgos “:.”.



Piezīme. 1) Ja pulkstenis nav iestatīts, tas nedarbojas, ja tiek ieslēgts.

2) Ja pulksteņa iestatīšanas laikā nospiežat pogu „**STOP** ”, mikroviļņu krāsns automātiski atgriežas iepriekšējā stāvoklī.

2. Gatavošana ar mikroviļņiem

Nospiediet pogu „” vienu reizi, parādīsies uzraksts “P100”. Pagrieziet „”, lai izvēlētos funkciju. Nospiediet pogu „**+30**” ”, lai apstiprinātu jaudu. Pagrieziet „”, lai pielāgotu gatavošanas laiku. Nospiediet pogu „**+30**” ”, lai sāktu gatavošanu.

Piemērs; Ja Jūs vēlaties gatavot 20 minūtes ar 80% jaudu, Jūs varat darboties sekojoši:

1) Vienreiz nospiediet pogu „”, un **displejā sāk mirgot uzraksts „P100”**, iedegsies indikators “”



2) Pagrieziet pogu „”, lai izvēlētos 80% jaudu displejā sāk mirgot uzraksts „P80”.



3) Pagrieziet „”, lai pielāgotu minūšu ciparus „20;00”. Max laika ilgums ir 95 min.



4) Nospiediet pogu „**+30**” ”, lai sāktu gatavošanu, iedegsies “:.” Un mirgos indikators “”. Pēc gatavošanas beigām atskanēs pieckārtējs skaņas signāls

PIEZĪME. Laika regulēšanas soļi ar regulēšanas slēdzi ir šādi:

0—1	min	:	5 sekundes
1—5	min	:	10 sekundes
5—10	min	:	30 sekundes
10—30	min	:	1 minūte
30—95	min	:	5 minūtes

Mikroviļņu jaudas tabula

Mikroviļņu jauda	100%	80%	50%	30%	10%
------------------	------	-----	-----	-----	-----

3. Gatavošana ar grilu



- 2 reizes nospiediet pogu „”, un displejā sāk mirgot uzraksts „G” un grila funkcija ir izvēlēta.
- Pagrieziet „”, lai pielāgotu gatavošanas laiku. (Maksimālais gatavošanas laiks ir 95 minūtes.)
- Nospiediet pogu „+30” ”, lai sāktu gatavošanu. Sāk mirgot „” un iedegas „:”.

4. Gatavošana kombinētajā režīmā

- 2 reizes nospiediet pogu „”, un displejā sāk mirgot uzraksts „c-1” vai „c-2”.
- Nospiediet pogu „+30” ”, lai apstiprinātu jaudu
- Pagrieziet „”, lai pielāgotu gatavošanas laiku. (Maksimālais gatavošanas laiks ir 95 minūtes)
- Nospiediet pogu „+30” ”, lai sāktu gatavošanu. Gatavošanas indikatori sāk mirgot un iedegas „:”.

Piezīme. Kombinētā režīma instrukcijas

Instrukcijas	Displejs	Mikroviļņi	Grils
1		55%	45%
2		36%	64%

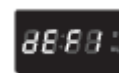
5. Ātrā pagatavošana

- Gaidstāves režīmā nospiediet pogu „+30” ”, lai gatavotu 30 sekundes ar 100% lielu jaudu. Katru reizi nospiežot to pašu pogu, laiks tiek paildzināts par 30 sekundēm. Maksimālais gatavošanas laiks ir 95 minūtes.
- Gaidstāves režīmā pagrieziet „”, pa kreisi lai tieši izvēlētos gatavošanas laiku, tad nospiediet pogu „+30” ”, lai gatavotu ar 100% lielu jaudu

Piezīme. Šī programma var tikt iestatīta kā pirmā gatavošanai vairākos posmos

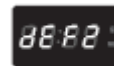
6. Atsaldēšana noteiktā laikā

- Nospiediet vienreiz pogu „|” un displejā tiek parādīts uzraksts „dEF1”.
- Pagrieziet „”, lai izvēlētos gatavošanas laiku. Vienlaicīgi iedegas indikators „” un „”. Maksimālais laika iestatījums ir 95 minūtes. Noklusētais jaudas līmenis ir P30 tas nav korigējams.
- Nospiediet pogu „+30” ”, lai sāktu atsaldēšanu. Sāk mirgot indikatori „” un „”.



7. Atsaldēšana pēc svara

- 1) Vienreiz nospiediet pogu „|” un displejā tiek parādīts uzraksts „dEF2”.



- 2) Pagrieziet „”, lai izvēlētos pārtikas svaru. Vienlaicīgi iedegas indikators „g”, Svaram ir jābūt diapazonā 100-2000g.



- 3) Nospiediet pogu „+30” ”, lai sāktu atsaldēšanu.

Sāk mirgot indikators „” un „”. Indikators „g” nodziest.

8. Automātiskie iestatījumi

- 1) Gaidstāves režīmā nospiediet , vai pagrieziet „” lai izvēlētos vajadzīgo izvēlni . Displejā parādīsies „A-1”, „A-2”.....”A-10”.
- 2) Nospiediet pogu „+30” ”, lai apstiprinātu vajadzīgo automātisko iestatījumu.
- 3) Atkārtoti grieziet „”, lai izvēlētos iestatījumus no b-1 līdz b-4.
- 4) Nospiediet pogu „+30” ”, lai sāktu gatavošanu. Kad gatavošana beigusies , atskanēs pieckārtējs skaņas signāls. Ja pirms tam pulkstenis ir bijis iestatīts, displejā parādīsies pašreizējais laiks, pretējā gadījumā displejā degs nulles.

Piemērs; Ja Jūs vēlaties gatavot pastu, Jūs varat darboties sekojoši:

- 1) 7 reizes nospiediet pogu „ auto”, displejā būs „A-07” un būs izvēlēta pastas izvēlne. Sāk mirgot indikatori „” un „”.
- 2) Nospiediet pogu „+30” ”, lai apstiprinātu vajadzīgo automātisko iestatījumu.
- 3) Pagrieziet „”, un apstāties pie “b-4”.
- 4) Nospiediet pogu „+30” ”, lai sāktu gatavošanu. Kad gatavošana beigusies , atskanēs pieckārtējs skaņas signāls, iekārta atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

9. Gatavošana vairākos posmos

Gatavošanai var iestatīt maksimums divus posmus. Ja viens no posmiem ir atsaldēšana, tad tā ir jāiestata kā pirmais posms. Pēc katra posma atskan skaņas signāls un sākas nākamais posms.

Piezīme. Automātisko izvēlni nevar būt iestatīta kā viena no vairākposmu līmeņiem.

Piemērs. Ja vēlaties atsaldēt 500g pārtikas ar 80% mikroviļņu jaudu 5 minūtes, darbības ir šādas:

- 1) Divreiz nospiediet pogu „|”, displejā tiek parādīts uzraksts „dEF2”..



- 2) Pagrieziet „”, lai izvēlētos pārtikas svaru. Apstāties pie skaitļa 500.

- 3) Vienreiz nospiediet pogu „|”, lai izvēlētos 80% mikroviļņu jaudas.



- 4) Pagrieziet „”, lai iestatītu gatavošanas laiku 5 minūtes.



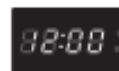
- 5) Nospiediet pogu „+30” ”, lai sāktu gatavošanu.

Piezīme: kad pirmais etaps ir pabeigts, pirms otrā etapa atskan skaņas signāls. Kad gatavošana beigusies , atskanēs pieckārtējs skaņas signāls, iekārta atgriezīsies gaidīšanas režīmā.

10. Atliktā starta funkcija

- 1) Vispirms iestatiet pulksteni (sk. sadaļu Pulksteņa iestatīšana)
- 2) Iestatiet gatavošanas programmu. Var uzstādīt ne vairāk kā divus posmus. Atkausēšanas programmu nevajadzētu izvēlēties.
- 3) Nospiediet pogu „”. Tiek parādīts pašreizējais laiks. Sāk mirgot stundu cipari.

- 4) Pagrieziet „”, lai pielāgotu stundu ciparus. Ievadāmajam laikam ir jābūt starp 0-23.



- 5) Nospiediet pogu „” un sāk mirgot minūšu cipari.

- 6) Pagrieziet „”, lai pielāgotu minūšu ciparus. Ievadāmajam laikam ir jābūt starp 0-59.

- 7) Nospiediet „+30” ”, lai pabeigtu iestatīšanu, mirgos “:”, kad pienāks laiks divreiz atskanēs skaņas signāls, gatavošana sāksies automātiski.

Piezīme: 1) Vispirms jābūt iestatītam pulkstenim, pretējā gadījumā atliktā starta funkcija nedarbosies.

- 2) atliktā starta funkcija tika noteikta bez gatavošanas programmas, viss iestatījums tiks izmantots kā modinātājs. Tas nozīmē, ja iepriekš iestatītais laiks pienāk, piecas reizes atskanēs tikai skaņas signāls.

11. ECO funkcija

Gaidstāves režīmā nospiediet „” vai ja 1 minūti vai ja nav nekāda darbība, ekrāns tiks izslēgts. Šajā laikā, nospiediet jebkuru pogu, lai ieslēgtu ekrānu.

Piezīme: 1) Krāsns nevar ieiet ECO režīmā, ja durvis ir atvērtas.

- 2) Nospiediet jebkuru pogu vai atveriet durvis, lai ieslēgtu ekrānu ECO režīmā.
- 3) Ja ievadiet ECO režīmu kad ir iestatīta bērnu slēdzene, atiestatiet to bērnu slēdzene režīmā

12. Uzziņas funkcija

13. Gatavošanas laikā nospiediet pogu „” un 2-3 sekundes displejā tiek parādīta pašreizējā mikroviļņu jauda.
14. Pirmsiestatīšanas laikā nospiediet pogu „”, lai uzzinātu atliktā starta laiku. Tas tiek parādīts 2-3 sekundes, tad krāsns atgriezīsies laika rādīšanas režīmā.
15. Gatavošanas laikā nospiediet pogu „”, lai uzzinātu pašreizējo laiku. Tas tiek parādīts 2-3 sekundes.

16. Bloķēšanas funkcija bērniem

Bloķēšana: gaidstāves režīmā nospiediet un 3 sekundes turiet pogu „”. Tad atskan garš signāls, kas norāda, ka ir veikta pārslēgšanās uz bērnu bloķēšanas režīmu, displejā tiek parādīts „” un deg . Bloķēšanas režīma atslēgšana: bloķēšanas režīmā nospiediet un 3 sekundes turiet pogu „”. Tad atskan garš signāls, kas norāda, ka bloķēšana ir atslēgta un LED izlēdzas, kā arī vairs nedeg .

17. Klusuma režīms

Gaidstāves režīmā nospiediet „STOP” ”, un pēc tam nospiediet „+30” ” vienlaicīgi 3 sekundes, lai ievadītu klusuma režīmu. Visas pogas un zumbieri pārtrauks zvanīt klusuma režīmā. Lai aktivizēt

skaņu: gaidstāves režīmā, nospiediet "STOP " , un pēc tam "+ 30"  " vienlaicīgi 3 sekundes, lai izietu no klusuma režīma.

18. Ventilatora aizsardzības funkcija

Ja krāsns darbojas vairāk kā 5 minūtes, tā apstāsies uz 15 sekundēm, darbosies tikai ventilators

19. Magnetrona impulsa vadības caurules aizsardzības funkcija

Ja iekārta darbojas ar 100% mikroviļņu jaudu ilgāk par 30 minūtēm (ieskaitot 30 minūtes), mikroviļņu jauda tiek automātiski samazināta līdz 80%.

Šī funkcija darbojas vairāku posmu un citos režīmos.

20. Automātiskā enerģijas taupīšanas funkcija

Ja durvis ir atvērtas vairāk kā 10 minūtes, krāsns apgaismojums izslēdzas. Nospiediet jebkuru pogu pēc durvju aizvēršanas, laika atskaite turpināsies. Gaisma krāsnī ieslēgsies atkal.

21. Īss apraksts

- (1) Kad sākumā pagriežat regulēšanas pogu, vienu reizi atskan skaņas signāls.
- (2) Ja gatavošanas laikā tiek atvērtas durvis, ir jānospiež poga „+ 30”  ”.
- (3) Kad ir iestatīta gatavošanas programma, 5 minūtes nedrīkst nospiegt pogu „+ 30”  ”. Pretējā gadījumā tiek parādīts pašreizējais laiks un iestatījums tiek atcelts.
- (4) Ja poga tiek nospiesta pareizi, atskan skaņas signāls, ja nepareizi, nekas nenotiek.

Automātisko iestatījumu tabula

Iestatījums	Displejs	Svars (g)	Jauda
A - 01 Maize	b-1 Picas uzsildīšana	200	P100
	b-2 Maizes uzsildīšana	200	P100
	b-3 Pikants pīrāgs	400	P80+P0+P80
	b-4 Mīkla	500	P30
A – 02 KARTUPEĻI	b-1 Tvaiks	400	P100
	b-2 Cepti	500	C - 1
	b-3 Kartupeļu sacepums	500	C - 1
	b-4 Frī	200	P100
A – 03 GAĻA	b-1 Vista	800	P100
	b-2 Tītars	800	P100
	b-3 Cūkgaļa	450	P100
	b-4 Jēra vai vērša gaļa	800	C - 1
A – 04 ZIVS	b-1 Gliemji	200	P80
	b-2 Lasis	350	P80
	b-3 Tunča fileja	350	P80
	b-4 Jūras asaris	350	P80

A – 05 DĀRZENĪ	b-1 Brokoļi	400	P100
	b-2 Spināti	400	P100
	b-3 Burkāni	400	P100
	b-4 Fenhelis	200 - 400	P80+P0
A – 06 KARSTIE DZĒRIENI	b-1 Piens (1 tase/240ml)	1 tase	P100
	b-2 Kafija (1 tase/120ml)	1 tase	P100
	b-3 Tēja	1 tase	P100
	b-4 Karsta šokolāde	200	P70
A – 07 PASTA - RĪSS	b-1 Pasta (paka)	450	P80
	b-2 Rīss	1 tase	P100+P50
	b-3 Zupa (uzsildīta dārzeņu zupa)	250	P100
	b-4 Pasta	50(ar ūdeni 500ml)	P80
A – 08 KONDIČĒJAS IZSTRĀDĀJUMI	b-1 Biskvīts	200	P80+P80+P80
	b-2 Kūka	1 tase	P100
	b-3 Ievārījums	400	P100+P0
	b-4 Muffini	400	P100
A – 09 VESELĪGI ĒDIENI	b-1 Kaltēta pārtika	100	P80+P0
	b-2 Mājas jogurts	1 litrs	P30
	b-3 Rupja maluma pasta	150(ar ūdeni 500ml)	P100
	b-4 Pākšaugi	500	P100
A – 10 BĒRNU ĒDIENI	b-1 Tīra bērnu pārtika	150	P80+P0
	b-2 Buljons, zupa	200	P100+P0
	b-3 Sterilizācija	1 trauks	P100
	b-4 Bērnu piens	100 ml	P30

Problēmu novēršana

Normāla darbība	
Mikroviļņu krāsns rada traucējumus TV uztvērēja darbībā	Kad mikroviļņu krāsns darbojas var tikt ietekmēta radio un televizora uztveramība. Traucējumi ir līdzīgi mazu elektroiekārtu, piemēram, miksera, putekļsūcēja un elektriskā ventilatora, radītajiem traucējumiem. Tā ir normāla parādība.
Blāva mikroviļņu krāsns gaismā	Gatavojot ar mazas jaudas mikroviļņiem, mikroviļņu krāsns gaismā var kļūt blāva. Tā ir normāla parādība.
Uz durvīm uzkrājas tvaiks, no ventilācijas atverēm plūst ārā karsts gaiss	Gatavojot, no ēdiena var izdalīties tvaiks. Lielākā tā daļa izplūst pa ventilācijas atverēm. Taču daļa uzkrājas aukstā vietā, piemēram, uz mikroviļņu krāsns durvīm. Tā ir normāla parādība.
Mikroviļņu krāsns nejauši tika iedarbināts bez pārtikas tajā	Ir aizliegts darbināt šo iekārtu bez tajā ievietotas pārtikas. Tas ir ļoti bīstami.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Nevar ieslēgt mikroviļņu krāsni.	(1) Nav kārtīgi pievienots strāvas padeves kabelis.	Atvienojiet to. Tad pēc 10 sekundēm atkal pievienojiet.
	(2) Izdedzis drošinātājs vai izslēdzies automātiskais drošinātājs.	Nomainiet drošinātāju vai no jauna ieslēdziet automātisko drošinātāju (remonta darbus jāveic profesionāliem mūsu uzņēmuma darbiniekiem).
	(3) Problēma ar kontaktligzdu.	Pārbaudiet kontaktligzdu, izmantojot citas elektroiekārtas.
Mikroviļņu krāsns nesilda.	(4) Nav kārtīgi aizvērtas durvis.	Kārtīgi aizveriet durvis.
Stikla rotējošā virsma rada trokšņus, kad darbojas mikroviļņu krāsns.	(5) Netīra kustīgās daļas atbalsta virsma vai mikroviļņu krāsns kameras apakšējā daļa.	Skatiet sadaļu "Mikroviļņu krāsns apkope" par netīro daļu tīrīšanu.

KLIENTU ATBALSTA DIENESTS

Ja nevarat noteikt darbības anomālijas iemeslu: izslēdziet iekārtu (nedariet to agresīvi) un sazinieties ar klientu atbalsta dienestu. IZSTRĀDĀJUMA SĒRIJAS NUMURS. Kur to var atrast?

Ir svarīgi informēt palīdzības dienestu par sava izstrādājuma kodu un sērijas numuru (16 zīmju kods, kas sākas ar skaitli 3); to var atrast garantijas sertifikātā vai uz tehnisko datu plāksnes, kas atrodas uz iekārtas.

Tas palīdz izvairīties no liekiem tehniķu ceļojumiem un tādā veidā ievērojami ietaupīt attiecīgās izsaukumu izmaksas.



Šī iekārta ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem. Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šīs iekārtas, jūs palīdzēsiet novērst iespējamo negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā varētu izraisīt nepareiza apiešanās ar šo izstrādājumu. Marķējums uz šī izstrādājuma norāda, ka no tā nevar atbrīvoties kā no mājāsaimniecības atkritumiem. Tāpēc tas ir jānodod piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu savākšanas un pārstrādes vietā. Atbrīvošanās no tās ir jāveic saskaņā ar valsts vides aizsardzības noteikumiem par atbrīvošanos no atkritumiem.

Lai saņemtu plašāku informāciju par apiešanos ar šo izstrādājumu, tā atjaunošanu un atkārotu pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, mājāsaimniecības atkritumu savākšanas uzņēmumu vai veikalu, kurā to iegādājāties.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

MIKROVIĻŅI

Mikroviļņi patiesībā caurstaro pārtiku un tos piesaista un absorbē tajā esošais ūdens, tauki un cukurs.

Mikroviļņi liek pārtikā esošajām molekulām pārvietoties ātri. Šo molekulu ātrā kustība izraisa berzi un tādējādi rodošais siltums uzsilda pārtiku.

ĒDIENU GATAVOŠANA

Trauki ēdienu gatavošanai ar mikroviļņiem:

Lai iegūtu maksimālu efektivitāti, traukiem ir jāļauj mikroviļņiem plūst cauri tiem. Mikroviļņi var caurstarot keramiku, stiklu, porcelānu un plastmasu, kā arī papīru un koku, bet tos atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš. Tāpēc pārtiku nekad nevar gatavot metāla traukos.

Gatavošanai ar mikroviļņiem piemērota pārtika:

Daudz dažāda veida pārtika ir piemērota gatavošanai ar mikroviļņiem, tajā skaitā svaigi un saldēti dārzeņi, augļi, makaroni, rīsi, graudi, pupas, zivis un gaļa. Izmantojot mikroviļņu krāsni, var pagatavot arī mērces, krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, ievārījumus un pikantās mērces. Vispārīgi runājot, gatavošana mikroviļņos ir ideāla jebkuram ēdienam, kas parasti tiktu pagatavots uz plīts.

Aplāšana gatavošanas laikā

Pārtikas aplāšana gatavošanas laikā ir ļoti svarīga, jo ūdens iztvaiko kā tvaiki un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var aplāt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu kulinārijas plēvi.

Dzesēšanas laiks

Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, ir svarīgi ļaut tam kādu laiku pastāvēt, lai ļautu temperatūrai ēdienā samazināties un izlīdzināties.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Saldētu dārzeņu gatavošanas instrukcijas

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla bļodu ar vāku. Gatavojiet apsegtus minimālo laiku – skatiet tabulu. Turpiniet gatavot, lai iegūtu tādu rezultātu, kādu vēlaties.

Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienreiz – pēc pagatavošanas. Sāli, garšvielas vai sviestu pievienojiet pēc pagatavošanas. Apsedziet ēdienu dzesēšanas laikā.

Ēdiens	Porcija	Jauda	Laiks (min)	Dzesēšanas laiks (min)	Instrukcijas
Spināti	150 g	P80	5-6	2-3	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkarote) auksta ūdens.
Brokoļi	300 g	P80	8-9	2-3	Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.
Zirņi	300 g	P80	7-8	2-3	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkarote) auksta ūdens.
Zaļās pupiņas	300 g	P80	7½-8½	2-3	Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.
Dārzeņu maisījumi (burkāni/zirņi/kukurūza)	300 g	P80	7-8	2-3	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkarote) auksta ūdens.
Dārzeņu maisījumi (ķīniešu)	300 g	P80	7½-8½	2-3	Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkarote) auksta ūdens.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Svaigu dārzeņu gatavošanas instrukcijas

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla bļodu ar vāku. Pievienojiet 30-45 ml auksta ūdens (2-3 ēdamkarotes) katriem 250 g, ja vien nav ieteikts cits ūdens daudzums – skatiet tabulu. Gatavojiet apsegtus minimālo laiku – skatiet tabulu. Turpiniet gatavot, lai iegūtu tādu rezultātu, kādu vēlaties. Vienreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienreiz – pēc pagatavošanas. Sāli, garšvielas vai sviestu pievienojiet pēc pagatavošanas. Apsedziet ēdienu 3 minūšu ilgajā dzesēšanas laikā.

Padoms: sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda izmēra gabalos. Jo smalkāk tie ir sagriezti, jo ātrāk tos var pagatavot.

Visi svaigie dārzeņi ir jāgatavo, izmantojot pilnu mikroviļņu jaudu (P100).

Ēdiens	Porcija	Laiks (min)	Dzesēšanas laiks (min)	Instrukcijas
Brokoļi	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Sagatavojiet vienāda izmēra ziedņus. Kātus izvietojiet centrā.
Briseles kāposti	250 g	5-5½	3	Pievienojiet 60-75 ml (5-6 ēdamkarotes) ūdens.
Burkāni	250 g	3½-4	3	Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlēs.
Ziedkāposti	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Sagatavojiet vienāda izmēra ziedus. Lielākos ziedus pārgriezi uz pusi. Kātus izvietojiet centrā.
Kabači	250 g	3-3½	3	Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai vienu sviesta piku. Gatavojiet tik ilgi, līdz tie kļūst mazliet mīksti.
Baklažāni	250 g	2½-3	3	Sagrieziet baklažānus mazās šķēlēs un apslakiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas.
Puravi	250 g	3-3½	3	Sagrieziet puravus biezās šķēlēs.
Sēnes	250 g 500 g	1-1½ 2-2½	3	Sagatavojiet mazas veselas vai šķēlēs sagrieztas sēnes. Nepievienojiet nekādu ūdeni. Apklāiet ar citronu sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Nosusiniet pirms pasniegšanas.
Sīpoli	250 g	4-4½	3	Sagrieziet sīpolus šķēlēs vai uz pusēm. Pievienojiet 15 ml (1 ēdamkarote) ūdens.
Pipari	250 g	3½-4	3	Sagrieziet piparus mazās šķēlēs.
Kartupeļi	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet tos vienāda izmēra pusēs vai ceturtdaļās.
Kāļi	250 g	4½-5	3	Sagrieziet kāļus mazos kubiciņos.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Rīsu un makaronu gatavošanas instrukcijas

Rīsi: Izmantojiet lielu Pyrex stikla bļodu ar vāku – rīsi gatavošanas laikā divreiz palielina apjomu. Gatavojiet apsegtus. Kad pagatavošanas laiks ir beidzies, apmaisiet pirms atdzesēšanas un pievienojiet sālu vai garšvielas un sviestu. Piezīme. Rīsi var neuzsūkt visu ūdeni līdz gatavošanas laika beigām.

Makaroni: Izmantojiet lielu Pyrex stikla bļodu. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsnu sāls un labi samaisiet. Gatavojiet neapsegtus. Laiku pa laikam apmaisiet gatavošanas laikā un pēc tās. Apsedziet tos dzesēšanas laikā un pēc tam kārtīgi nosusiniet.

Ēdiens	Porcija	Jauda	Laiks (min)	Dzesēšanas laiks (min)	Instrukcijas
Baltie rīsi (apvārīti)	250 g 500 g	P100	15-16 17½- 18½	5	Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Pievienojiet 750 ml auksta ūdens.
Brūnie rīsi (apvārīti)	250 g 500 g	P100	20-21 22-23	5	Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Pievienojiet 750 ml auksta ūdens.
Rīsu maisījums (rīsi + ūdens tuskarora)	250 g	P100	16-17	5	Pievienojiet 500 ml auksta ūdens.
Graudu maisījums (rīsi + graudi)	250 g	P100	17-18	5	Pievienojiet 400 ml auksta ūdens.
Makaroni	250 g	P100	10-11	5	Pievienojiet 1000 ml karsta ūdens.

ATKĀRTOTA UZSILDE

Mikroviļņu krāsns atkārtoti uzsilda ēdienu ļoti neilgā laikā salīdzinot ar to laiku, kas ir nepieciešams uz parastajām plīti.

Izmantojiet kā norādes tālāk esošajā tabulā parādītos jaudas līmeņus un atkārtotās uzsildes laikus. Tabulā ir parādīti laiki šķidrumiem ar istabas temperatūru aptuveni no +18 līdz +20°C vai atdzesētiem ēdieniem ar temperatūru aptuveni no +5 līdz +7°C.

Sagatavošana un apsegšana

Izvairieties no atkārtotas lielu gabalu uzsildes, piemēram, veselus šķiņķus – tie parasti piedeg un izžūst pirms centrs kļūst pietiekami karsts. Daudz labāk ir atkārtoti uzsildīt mazus gabalus.

Jaudas līmeņi un apmaisīšana

Dažus ēdienus var atkārtoti uzsildīt, izmantojot maksimālu jaudu, kamēr citus ir atkārtoti jāuzsilda, izmantojot mazāku jaudu.

Lai saņemtu norādījumus, skatiet tabulas. Vispār ir labāk atkārtoti uzsildīt ēdienu, izmantojot mazāku jaudas līmeni, ja ēdiens ir smalkos gabalos un lielā daudzumā vai arī ja tas ļoti ātri uzsilst (piemēram, groziņš ar gaļas pildījumu).

Lai iegūtu vislabākos rezultātus, atkārtotas uzsildes laikā labi apmaisiet ēdienu vai apgrieziet to otrādi. Ja iespējams, apmaisiet vēlreiz pirms pasniegšanas.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Esiet īpaši uzmanīgi, kad uzsildāt šķidrumus vai bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu izvirstošu vārīšanos un iespējamus applaucējumus, apmaisiet tos pirms un pēc uzsildes, kā arī tās laikā. Dzesēšanas laikā atstājiet tos mikroviļņu krāsnī. Mēs iesakām ievietot šķidrumos plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārāk ilgas ēdienu sildīšanas (un to sabojāšanas tādā veidā). Ir ieteicams izmantot īsāku gatavošanas laiku un pēc tam papildus uzsildīt, ja nepieciešams.

Sildīšana un atdzesēšana

Kad pirmo reizi atkārtoti sildāt ēdienu, ir noderīgi pierakstīt nepieciešamo laiku uzziņai nākotnē. Vienmēr pārlicinieties, vai atkārtoti sildītais ēdiens ir viscaur pietiekami karsts.

Pēc atkārtotas uzsildes ļaujiet ēdienam pastāvēt neilgu brīdi, lai ļautu temperatūrai samazināties un izlīdzināties. Ieteicamais dzesēšanas laiks pēc atkārtotas uzsildes ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav ieteikts savādāk.

Esiet īpaši uzmanīgi, kad uzsildāt šķidrumus vai bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu par drošības pasākumiem.

ŠĶIDRUMU ATKĀRTOTA UZSILDE

Vienmēr ļaujiet tiem atdzist vismaz 20 sekundes pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas, lai ļautu temperatūrai samazināties un izlīdzināties. Ja nepieciešams, apmaisiet uzsildes laikā un VIENMĒR apmaisiet pēc uzsildes. Lai novērstu izvirstošu vārīšanos un iespējamus applaucējumus, dzērienos ir jāievieto karote vai stikla nūjiņa un jāapmaisa tie pirms un pēc uzsildes, kā arī tās laikā.

BĒRNU PĀRTIKAS ATKĀRTOTA UZSILDE

BĒRNU PĀRTIKA:

Izberiet to dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Labi samaisiet pēc atkārtotās uzsildes! Ļaujiet tai pastāvēt 2-3 minūtes pirms pasniegšanas. Apmaisiet vēlreiz un pārbaudiet temperatūru.

Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: no 30 līdz 40°C.

PIENS BĒRNIEM:

Ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelē. Sildiet neapsegta. Nekad nesildiet mazuļa pudelīti ar zīdekli, jo pudelīte var uzsprāgt, ja uzsilst par daudz. Labi sakratiet pirms dzesēšanas un vēlreiz pirms pasniegšanas! Vienmēr rūpīgi pārbaudiet, bērna piena vai pārtikas temperatūru pirms pasniegšanas bērnam. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: aptuveni 37 °C.

PIEZĪME.

Bērnu pārtika ir īpaši uzmanīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus. Izmantojiet tālāk esošajā tabulā parādītos jaudas līmeņus un laikus kā norādes atkārtotajai uzsildei.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Šķidrumu un ēdienu atkārtota uzsilde

Izmantojiet šajā tabulā parādītos jaudas līmeņus un laikus kā norādes atkārtotajai uzsildei.

Ēdiens	Porcija	Jauda	Laiks (min)	Dzesēšanas laiks (min)	Instrukcijas
Dzērieni (kafija, piens, tēja, ūdens istabas temperatūrā)	150 ml (1 krūze) 300 ml (2 krūzes) 450 ml (3 krūzes) 600 ml (4 krūzes)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Ielejiet keramikas krūzē un atkārtoti sildiet neapsegta. Novietojiet 1 krūzi centrā, 2 – pretējās malās, un 3 vai 4 – aplī. Pirms un pēc dzesēšanas laika kārtīgi apmaisiet, esiet uzmanīgi, kad izņemat tās no krāsns.
Zupa (atdzesēta)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Ielejiet dziļā keramikas šķīvī vai dziļā keramikas bļodā. Uzlieciet plastmasas vāku. Labi samaisiet pēc atkārtotās uzsildes. Apmaisiet vēlreiz pirms pasniegšanas.
Sautējums (atdzesēta)	350 g	P80	4½-5½	2-3	Ievietojiet sautējumu dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Laiku pa laiku apmaisiet atkārtotās uzsildes laikā un vēlreiz pirms dzesēšanas un pasniegšanas.
Makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	P80	3½-4½	3	Novietojiet makaronus (spageti vai olu makaronus) uz plakana keramikas šķīvja. Pārklājiet ar mikroviļņiem piemērotu kulinārijas plēvi. Apmaisiet pirms pasniegšanas.
Ravioli, tortelīnī utt. ar mērci (atdzesēti)	350 g	P80	4-5	3	Ievietojiet ravioli, tortelīnī vai citus līdzīgus produktus dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Laiku pa laiku apmaisiet atkārtotās uzsildes laikā un vēlreiz pirms dzesēšanas un pasniegšanas.
Ēdiens uz šķīvja (atdzesēts)	350 g 450 g 550 g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Novietojiet ēdienu no 2-3 atdzesētām sastāvdaļām uz keramiskā šķīvja. Pārklājiet ar mikroviļņiem piemērotu kulinārijas plēvi.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Bērnu pārtikas un piena atkārtota uzsilde

Izmantojiet šajā tabulā parādītos jaudas līmeņus un laikus kā norādes atkārtotajai uzsildei.

Ēdiens	Porcija	Jauda	Laiks	Dzesēšanas laiks (min)	Instrukcijas
Bērnu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	P80	30 sek	2-3	ievietojiet to dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtus. Apmaisiet pēc pagatavošanas. Ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes. Kārtīgi apmaisiet pirms pasniegšanas un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.
Biezputra bērniem (graudi + piens + augļi)	190 g	P80	20 sek	2-3	ievietojiet to dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pēc pagatavošanas. Ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes. Kārtīgi apmaisiet pirms pasniegšanas un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.
Piens bērniem	100 ml 200 ml	P30	30-40 sek 1 min – 1 min 10 sek	2-3	Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet atdzesēties vismaz 3 minūtes. Kārtīgi apmaisiet pirms pasniegšanas un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

GRILS

Grila sildīšanas elements atrodas zem mikroviļņu krāsns kameras griestiem. Tas darbojas labi, kamēr durvis ir aizvērtas un griežas rotējošā virsma. Rotējošās virsmas griešanās ļauj ēdienam izcepties vienmērīgāk. Iepriekšēja grila uzsilde 4 minūtes ļaus ēdienam izcepties vēl ātrāk.

Trauki ēdiena gatavošanai ar grilu:

Tiem ir jābūt ugunsdrošiem un to sastāvā var būt metāls. Nelietojiet nekādus plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Gatavošanai ar grilu piemērots ēdiens:

Riņķiņas, desiņas, steiki, hamburgeri, speķis un šķiņķa šķēles, plāni zivju gabali, sviestmaizes un visu veidu grauzdēti ēdieni ar garnējumu.

SVARĪGA PIEZĪME:

Lūdzu, atcerieties, ka ēdiens ir jānovieto uz augsta režģa, ja vien nav ieteikta cita instrukcija.

MIKROVIĻŅI + GRILS

Šis ēdiena gatavošanas režīms apvieno no grila izstaroto siltumu ar ātrumu, ko sniedz gatavošanas mikroviļņos. Tas darbojas tikai tad, kad ir aizvērtas durvis un griežas rotējošā virsma. Rotējošās virsmas griešanās dēļ ēdiens apcepas vienmērīgi.

Trauki ēdiena gatavošanai mikroviļņu un grila režīmā

Lūdzu, izmantojiet traukus, kuriem var tikt cauri mikroviļņi. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Nelietojiet metāla traukus kombinētajā režīmā. Nelietojiet nekādus plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu piemērota pārtika:

Kombinētajā režīmā gatavošanai piemērots ēdiens ir visāda veida pagatavota pārtika, kuru ir nepieciešams atkārtoti uzsildīt un apcept (piemēram cepti ravioli), kā arī pārtika, kuras pagatavošanai ir nepieciešams neilgs laiks, lai to apceptu no ārpuses. Tāpat šo režīmu var arī izmantot biezu ēdiena porciju gatavošanai, kurus uzlabo apcepta un kraukšķīga virsma (piemēram, vistas gaļas gabali, gatavošanas vidū apgriežot tos otrādi). Lai saņemtu plašāku informāciju, lūdzu, skatiet grila tabulu.

Ja ēdienu ir jāapcep no abām pusēm, to ir jāapgriež otrādi.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Padomi svaigu produktu grilēšanai

Iepriekš uzsildiet ēdienu 4 minūtes, izmantojot grila funkciju.

Izmantojiet šajā tabulā parādītos jaudas līmeņus un laikus kā norādes ēdiena gatavošanai ar grilu.

Svaigi produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min)	2. pusēs laiks (min)	Instrukcijas
Grauzdētas maizes šķēles	4 gab. (katrs 25 g)	Tikai grils	3½ - 4½	3-4	Novietojiet grauzdējamās maizes šķēles vienu blakus otrai uz režģa.
Bulciņas (jau uzceptas)	2-4 gabali	Tikai grils	2½-3½	1½-2½	Bulciņas novietojiet aplī tieši uz rotējošās virsmas vispirms ar apakšpusi uz augšu.
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	C2	3½-4½ 5-6	-	Sagrieziet tomātus uz pusēm. Uz tiem uzlieciet mazliet siera. Izkārtējiet tos aplī uz plakana Pyrex stikla šķīvja. Novietojiet to uz režģa.
Grauzdētas tomātu, siera sviestmaizes	4 gab. (300 g)	C2	4-5	-	Vispirms apcepiet maizes šķēles. Novietojiet sviestmaizes ar garnējumu uz režģa. Ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.
Grauzdēta sviestmaize havajiešu gaumē (ananāss, šķiņķis, siera šķēles)	2 gab. (300 g) 4 gab. (600 g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Vispirms apcepiet maizes šķēles. Novietojiet sviestmaizes ar garnējumu uz režģa. Novietojiet divas sviestmaizes pretējās pusēs tieši uz režģa. Ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.
Cepti kartupeļi	250 g 500 g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Sagrieziet kartupeļus uz pusēm. Novietojiet tos aplī uz režģa ar nogrieztu pusi grila virzienā.
Kartupeļi/dārzeni <i>au gratin</i>	500 g	C1	9-11	-	Novietojiet svaigu <i>au gratin</i> uz maza grilēšanas Pyrex stikla šķīvja. Novietojiet šķīvi uz režģa. Pēc pagatavošanas ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.
Vistas gaļas gabali	450 g (2 gab.) 650 g (2-3 gab.) 850 g (4 gab.)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Apsmērējiet vistas gaļas gabalus ar eļļu un garšvielām. Novietojiet tos aplī ar kauliem uz centru. Vienu vistas gaļas gabalu novietojiet režģa centrā. Ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.
Cepta vista	900 g 1100 g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Apsmērējiet vistas gaļu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet vistu tieši uz rotējošās virsmas vispirms ar krūšu daļu uz leju un pēc tam ar krūšu daļu uz augšu. Pēc grilēšanas ļaujiet atdzesēties 5 minūtes.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Padomi svaigu produktu grilēšanai

Svaigi produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min)	2. puses laiks (min)	Instrukcijas
Jēra gaļas ribiņas (vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai grils	10-12	8-9	Apsmērējiet jēra gaļas ribiņas ar eļļu un garšvielām. Izvietojiet tos aplī uz režģa. Pēc grilēšanas ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.
Cūkgaļas steiks	250 g (2 gab.) 500 g (4 gab.)	Mikrov. + grils	C2 6-7 8-10	(Tikai grils) 5-6 7-8	Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Novietojiet tos aplī uz režģa. Pēc grilēšanas ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.
Cepta zivs	450 g 650 g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Apsmērējiet visas zivs ādu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet zivis vienu blakus otrai (galva pret asti) uz režģa.
Cepti āboli	2 āboli (ap 400 g) 4 āboli (ap 800 g)	C2	6-7 10-12	-	Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet tos ar rozīnēm un ievārījumu. Uz tiem uzberiet mazliet mandeļu skaidiņu. Novietojiet ābolus uz plakana Pyrex stikla šķīvja. Novietojiet šķīvi tieši uz rotējošās virsmas.

Ēdienu gatavošanas instrukcijas

Padomi saldētu produktu grilēšanai

Izmantojiet šajā tabulā parādītos jaudas līmeņus un laikus kā norādes ēdiena gatavošanai ar grilu.

Svaigi produkti	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min)	2. puses laiks (min)	Instrukcijas
Bulciņas (katra ap 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikrov. + grils	C2 1½-2 2½-3	Tikai grils 2-3 2-3	Novietojiet bulciņas tiešu uz rotējošās virsmas aplī ar apakšpusi uz augšu. Otro bulciņu pusi grilējiet līdz jums vajadzīgajam kraukšķīgumam. Ļaujiet atdzesēties 2-5 minūtes.
Bagetes/ ķiploksmaizītes	200-250 g (1 gab.)	Mikrov. + grils	C1 3½-4	Tikai grils 2-3	Novietojiet saldētu bageti uz režģa diagonāli uz cepamā papīra. Pēc grilēšanas ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.
<i>Au gratin</i> (dārzeņu vai kartupeļu)	400 g	C1	13-15	-	Novietojiet saldētu <i>au gratin</i> uz maza grilēšanas Pyrex stikla šķīvja. Novietojiet šķīvi uz režģa. Pēc pagatavošanas ļaujiet atdzesēties 23 minūtes.
Makaronu produkti (kanneloni, makaroni, lazaņa)	400 g	C1	14-16	-	Novietojiet saldētu makaronu produktu uz maza, plakana taisnstūrveida Pyrex stikla šķīvja. Novietojiet šķīvi tieši uz rotējošās virsmas. Pēc pagatavošanas ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.
<i>Zivs au gratin</i>	400 g	C1	16-18	-	Novietojiet saldētu zivi <i>au gratin</i> uz maza, plakana taisnstūrveida Pyrex stikla šķīvja. Novietojiet šķīvi tieši uz rotējošās virsmas. Pēc pagatavošanas ļaujiet atdzesēties 2-3 minūtes.