

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

MG23K3614**



SAMSUNG

Saturs

Drošības norādījumi	3	Krāsns lietošana	11
Svarīgi drošības norādījumi	3	Kā mikroviļņu krāsns darbojas	11
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)	8	Krāsns pareizas darbības pārbaude	12
Uzstādīšana	8	Gatavošana/uzsildīšana	12
Papildpiederumi	8	Laika iestatīšana	13
Uzstādīšanas vieta	9	Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti	13
Rotējošā pamatne	9	Gatavošanas laika pielāgošana	14
Apkope	9	Gatavošanas pārtraukšana	14
Tīrīšana	9	Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija	14
Nomaiņa (remonts)	10	Režīma Atkausēšana (laiks) funkciju izmantošana	14
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu	10	Režīma Automātiskā atkausēšana (svars) funkciju izmantošana	15
Krāsns funkcijas	10	Grilēšana	16
Krāsns	10	Mikroviļņu un grila apvienošana	17
Vadības panelis	11	Trauku lietošanas norādes	17
		Ēdiena gatavošanas norādes	18
		Traucējummeklēšana	28
		Traucējummeklēšana	28
		Tehniskie dati	31

Drošības norādījumi

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.

BRĪDINĀJUMS: tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.

BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.

BRĪDINĀJUMS: bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par krāsns drošu lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājāsaimniecībā, un to nav paredzēts izmantot:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās līdzīgās darba telpās;
- saimniecības ēkās;
- klientu vajadzībām viesnīcās, moteļos un citās līdzīgās dzīvojamajās telpās;

- naktsmītnēm līdzīgās telpās.

Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Ja no ierīces parādās (izplatās) dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.

Lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelišu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.

Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

Drošības norādījumi

Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanas, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda virsmas (savrup stāvoši), un to nav paredzēts ievietot skapītī.

Ēdieniem un dzērieniem paredzēti metāliskie trauki nav piemēroti izmantošanai, gatavojot ar mikroviļņiem.

Jāievēro piesardzība, lai trauku izņemšanas laikā netiktu pārvietota rotējošā pamatne.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar iekārtu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamās apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Iekārtas tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības. Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaina jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.

Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.

Ja no krāsns izplatās neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.

Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktlīgzdai.

BRĪDINĀJUMS: lietojot ierīci apvienotajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.

Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

UZMANĪBU: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.

Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamās apdraudējumus. Bērniem nedrīkst atļaut rotaļāties ar iekārtu. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti. Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.



Drošības norādījumi

Vispārējā drošība

Jebkādu ierīces pārveidošanu vai remontu drīkst veikt tikai kvalificēts darbinieks. Nesildiet mikroviļņu krāsnī pārtikas produktus vai šķidrums slēgtos traukos. Netīriet krāsni, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju. Neuzstādi krāsni tuvu sildītājam vai uzliesmojošam materiālam, mitrās, taukainās vai putekļainās vietās, kā arī vietās, kas pakļautas tiešai saules staru vai ūdens iedarbībai, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas. Šo krāsni ir pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem. Regulāri ar sausu drāniņu notīriet no strāvas kontaktdakšas termināļiem un kontaktpunktiem visus svešķermeņus. Neraujiet, pārlietu nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā. Ja radusies gāzes noplūde (propāna gāzes, dabasgāzes u.c.), nekavējoties izvēdiniet telpu. Nepieskarieties strāvas vadam. Nepieskarieties strāvas vadam ar mitrām rokām. Neizslēdziet krāsni, atvienojot strāvas kontaktdakšu krāsns darbības laikā. Neievietojiet tajā pirkstus vai svešķermeņus. Ja krāsnī ir iekļuvuši kādi svešķermeņi, atvienojiet strāvas vadu un sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nepakļaujiet krāsni pārlietam spiedienam un triecienam. Nenovietojiet krāsni virs trausliem priekšmetiem. Pārliedziniet, ka sienas kontaktlīdždas spriegums, frekvence un strāvas specifiskācija atbilst izstrādājuma specifiskācijām. Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktlīdždā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapterus, pagarinātājus vai elektroenerģijas transformatorus. Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem. Pārliedziniet, ka strāvas vads atrodas starp ap krāsni novietotajiem priekšmetiem vai aiz krāsns. Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, strāvas vadu vai vaļīgu sienas kontaktlīdždu. Ja radušies strāvas kontaktdakšas vai strāvas vada bojājumi, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Neizleji un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns. Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durtiņām. Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdus. Neievietojiet krāsnī uzliesmojošos materiālus. Tā kā alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karstajām daļām, esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols.

Bērni var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus. Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni.

Brīdinājums par mikroviļņiem

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc vienmēr uzmanieties, ņemot ārā trauku. Vienmēr pēc krāsns izslēgšanas ļaujiet šķidrumam nostāvēties vismaz 20 sekundes. Ja nepieciešams, sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu. Vienmēr samaisiet šķidrumu pēc sildīšanas.

Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs pirmās palīdzības instrukcijas:

1. Applaucēto ķermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm.
2. Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu.
3. Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.

Lai izvairītos no paliktņa vai restišu bojājumiem, neievietojiet paliktņi vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai.

Neizmantojiet krāsni kā taukvāres katlu, jo tajā ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas var izraisīt pēkšņu karstās eļļas pārvārīšanos.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā

Izmantojiet tikai lietošanai mikroviļņu krāsnīs piemērotus piederumus. Neizmantojiet metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus utt.

Noņemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirksteļošanu.

Neizmantojiet krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.

Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.

Nenovietojiet strāvas vadu un strāvas kontaktdakšu ūdens vai karstuma avotu tuvumā.

Lai izvairītos no eksplozijas riska, nesildiet krāsnī olas ar čaumalu vai veselas, cieti novārtas olas. Nesildiet hermētiskus vai vakuuma iepakojuma traukus, riekstus čaumalās, tomātus utt.

Nepārklājiet ventilācijas atveres ar audumu vai papīru. Tas var izraisīt ugunsgrēku. Krāsns var pārkarst un automātiski izslēgties, un palikt izslēgta, līdz tā ir pietiekami atdzisusi.

Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimds.

Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.

Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.



Nedarbiniet tukšu krāsni. Drošībai krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsni vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja krāsns ir iedarbināta nejauši.

Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”.)

Ievērojiet piesardzību, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārlicai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

- Nedarbiniet krāsni ar atvērtām durtiņām. Nemēģiniet sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus). Neievietojiet nekādus priekšmetus bloķēšanas drošības atverēs.
- Nenovietojiet nekādus priekšmetus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mīkstu sausu drānu.
- Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta. Izmantojiet to tikai pēc tam, kad to ir salabojis kvalificēts servisa tehniķis.

Svarīgi: krāsns durtiņām ir pareizi jāaizveras. Durtiņas nedrīkst būt ieliekas, tām nedrīkst būt salauztas vai vaļīgas eņģes, kā arī durtiņu blīves un blīvju virsmas nedrīkst būt bojātas.

- Jebkādas pielāgošanas vai remonta darbības drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis.

Ierobežota garantija

Samsung pieprasis remonta samaksu par piederuma nomaļņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces vai piederumu bojājumi notikuši klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

- iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;
- salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

Izmantojiet šo krāsni tikai tai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamus apstākļus un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību krāsns uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.

Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir radušies kādi jautājumi vai šaubas, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.

Izmantojiet šo krāsni tikai ēdiena sildīšanai. To paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza krāsns izmantošana.

Lai izvairītos no krāsns virsmas nolietošanās un bīstamām situācijām, vienmēr uzturiet krāsns virsmu tīru.

Produktu grupas definīcija

Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, kā arī EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.

B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.



Drošības norādījumi

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



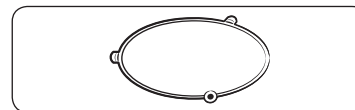
(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)
Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu. Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājāsaimniecībām jāsaazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību. Iestādēm un uzņēmumiem jāsaazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung vides saistībām, piem., REACH regulu, EEIA direktīvu un baterijām, apmeklējiet vietni: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

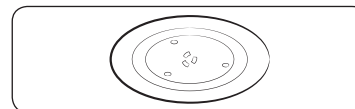
Uzstādīšana

Papildpiederumi

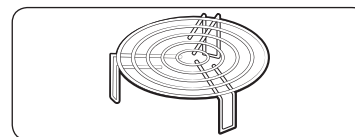
Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki papildpiederumi ar dažādu pielietojumu.



01 Rotējošais riņķis jānovieto krāsns centrālajā daļā. Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



02 Rotējošā pamatne jānovieto uz rotējošā riņķa ar centrālo daļu pie savienotāja. Rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.



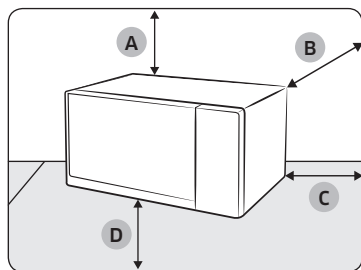
03 Grilēšanas restītes jānovieto uz rotējošās pamatnes. metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.

⚠ UZMANĪBU

NELIETOJIET mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.



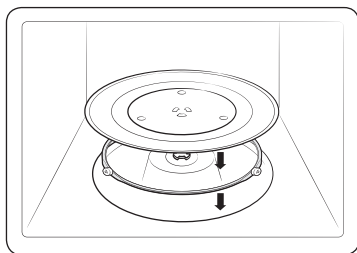
Uzstādīšanas vieta



- A. 20 cm virspusē
- B. 10 cm aizmugurē
- C. 10 cm sānos
- D. 85 cm no grīdas

- Izvēlieties uzstādīšanai plakānu, līdzenu virsmu aptuveni 85 cm augstumā no grīdas. Virsmai ir jāspēj balstīt krāsns svaru.
- Atbilstoši ventilācijai jānodrošina brīva vieta vismaz 10 cm no aizmugurējās sienas un abiem sāniem, un 20 cm virs ierīces.
- Neuzstādiet krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus citām mikroviļņu krāsnīm vai radiatoriem.
- Ievērojiet krāsns strāvas padeves specifikācijas. Ja nepieciešams, izmantojiet tikai pārbaudītus strāvas pagarinātājus.
- Pirms pirmās lietošanas izslaukiet krāsns iekšpusi un durvīņu blīves ar mitru drānu.

Rotējošā pamatne



Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārliedzinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.

Apkope

Tīrīšana

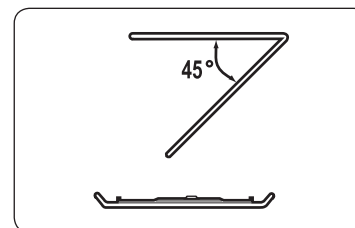
Regulāri tīriet krāsni, lai novērstu netīrumu uzkrāšanos uz krāsns vai tās iekšienē. Tāpat pievērsiet īpašu uzmanību durvīņām, durvīņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai atbilstošiem modeļiem).

Ja durvīņas neatveras vai neaizveras bez aizķeršanās, vispirms pārbaudiet, vai durvīņu blīvēs nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet ziepjūdeni samitrinātu mikstu drānu, lai tīrītu gan krāsns iekšpusi, gan ārpusi. Noslaukiet un rūpīgi nožāvējiet.

Lai likvidētu grūti tīrāmus traipus un nepatīkamas smakas no krāsns iekšienes

1. Tukšā krāsnī rotējošās pamatnes centrālajā daļā novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu.
2. Karsējiet krāsni 10 minūtes ar maksimālo jaudu.
3. Kad cikls būs noslēdzies, uzgaidiet, līdz krāsns atdziest. Tad atveriet durvīņas un iztīriet gatavošanas kameru.

Lai iztīrītu iekšpusi modeļiem ar nolokāmo sildītāju



Lai notīrītu gatavošanas kameras augšējo daļu, atlokiet augšējo sildelementu 45° leņķī, kā norādīts attēlā. Tas palīdzēs notīrīt krāsns augšējo daļu. Kad esat beidzis, atlokiet sildelementu tā sākotnējā pozīcijā.

⚠ UZMANĪBU

- Uzturiet durvīņas un durvīņu blīvējumu tīru, un pārliedzinieties, ka durvīņas atveras un aizveras bez aizķeršanās. Pretējā gadījumā krāsns kalpošanas laiks var saīsināties.
- Esiet piesardzīgs un neielejiet ūdeni ventilācijas atverēs.
- Nelietojiet tīrīšanai jebkādas abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras krāsns izmantošanas reizes izmantojiet maigu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, pirms tam ļaujot krāsnij atdzist.

Apkope

Nomaiņa (remonts)

⚠ BRĪDINĀJUMS

Šajā krāsnī nav nevienas rezerves daļas, kuras nomaiņu var veikt pats lietotājs. Nemēģiniet pašrocīgi veikt rezerves daļu nomaiņu vai krāsns remontu.

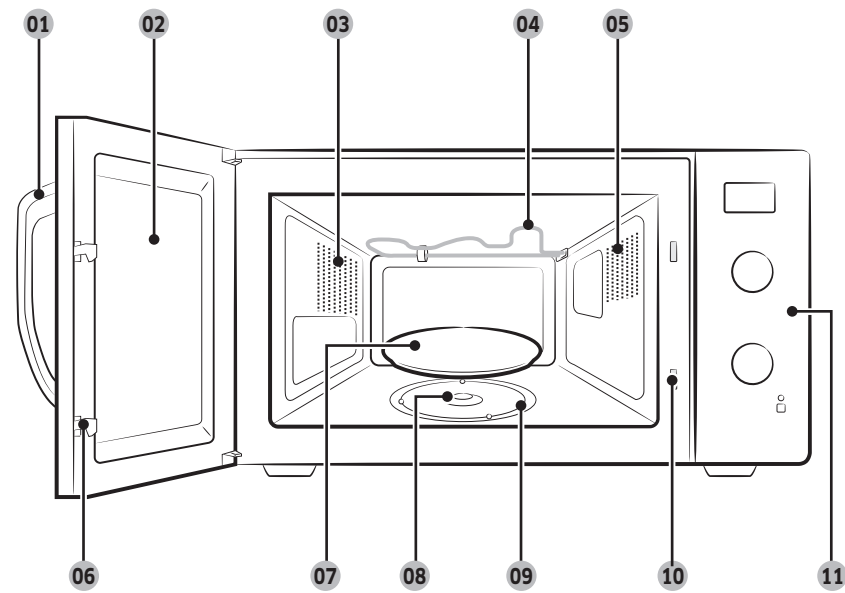
- Ja esat saskāries ar eņģu, blīvējuma un/vai durtiņu darbības problēmām, sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu vai vietējo Samsung tehniskās apkopes centru, lai saņemtu tehnisku palīdzību.
- Ja jūs vēlaties nomainīt spuldzīti, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nemēģiniet to nomainīt pašrocīgi.
- Ja esat saskāries ar krāsns ārējā korpusa problēmām, vispirms atvienojiet strāvas vadu no strāvas avota un tad sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.

Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

- Ja jūs neplānojat izmantot krāsni ilgstošu laika periodu, atvienojiet strāvas vadu un tad pārvietojiet krāsni uz sausu vietu bez putekļiem. Putekļu un mitruma uzkrāšanās krāsns iekšienē var ietekmēt tās veiktspēju.

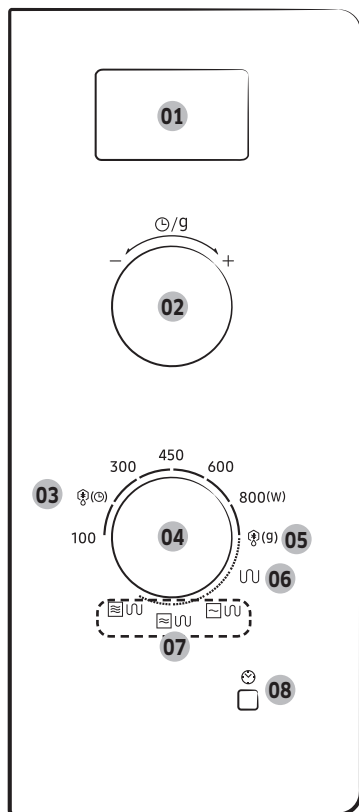
Krāsns funkcijas

Krāsns



- | | | |
|--------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 01 Durtiņu rokturis | 02 Durtiņas | 03 Ventilācijas atveres |
| 04 Sildelements | 05 Apgaismojums | 06 Durtiņu fiksatori |
| 07 Rotējošā pamatne | 08 Savienotājs | 09 Rotējošais riņķis |
| 10 Bloķēšanas drošības atveres | 11 Vadības panelis | |

Vadības panelis



- 01 Displejs
- 02 Laika/svara svira
- 03 Atkausēšana (laiks)
- 04 Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira
- 05 Automātiskā atkausēšana (svars)
- 06 Grils
- 07 Apvienotais režīms (mikroviļņi + grils)
- 08 Pulksteņa iestatīšanas poga

Krāsns lietošana

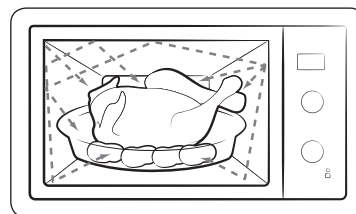
Kā mikroviļņu krāsns darbojas

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.

Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu
- Uzsildītu
- Gatavotu

Gatavošanas princips.



1. Krāsns iekšienē esošā magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.
2. Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.
3. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:
 - Apjoma un blīvuma
 - Ūdens saturs
 - Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

⚠ UZMANĪBU

Tā kā ēdiena centrālā daļa tiek pagatavota, izplatoties siltumam, gatavošana turpinās arī pēc tam, kad ēdiens tiek izņemts no krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā.
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru.

Krāsns lietošana

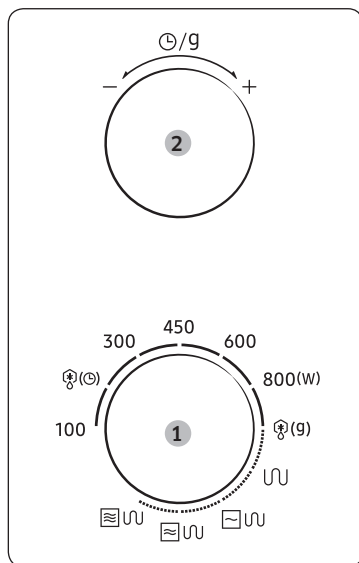
Krāsns pareizas darbības pārbaude

Sekojošā vienkāršā procedūra ļauj vienmēr pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi. Ja jums radušās kādas šaubas, skatiet sadaļu ar nosaukumu "Traucējummeklēšana", kas atrodama no 28 līdz 30 lpp.

PIEZĪME

Krāsni jābūt pievienotai atbilstošai kontaktligzdai. Rotējošajai pamatnei jābūt ievietotai krāsni. Ja netiek izmantots maksimālais jaudas līmenis (100 % - 800 W), ūdens uzvārīšanai nepieciešams ilgāks laiks.

Atveriet krāsns durvītas, pavelkot aiz roktura durvītu labajā pusē. Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni. Aizveriet durvītas.



1. Uztādiat maksimālo jaudas līmeni, pagriežot **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira**.

2. Iestatiet laiku uz 4-5 minūtēm, pagriežot **Laika/svara svira** (⏻/g).

Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

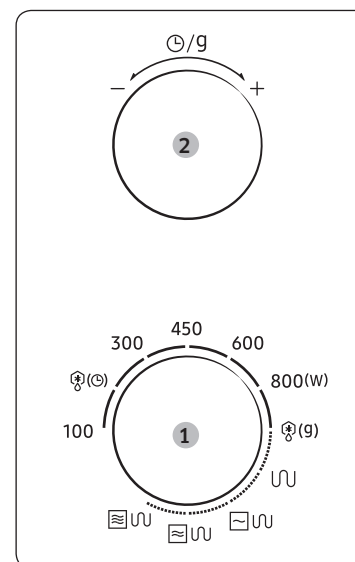
Gatavošana/uzsildīšana

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.

⚠ UZMANĪBU

Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus. Nekad neieslēdziet tukšu mikroviļņu krāsni.

Atveriet durvītas. Ievietojiet ēdianu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durvītas.



1. Uztādiat maksimālo jaudas līmeni, pagriežot **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira**.

(Maksimālā jauda: 800 W)

2. Iestatiet laiku, pagriežot **Laika/svara svira** (⏻/g).

Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

PIEZĪME

Gatavošanas laikā varat mainīt jaudas līmeni, pagriežot **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira**.

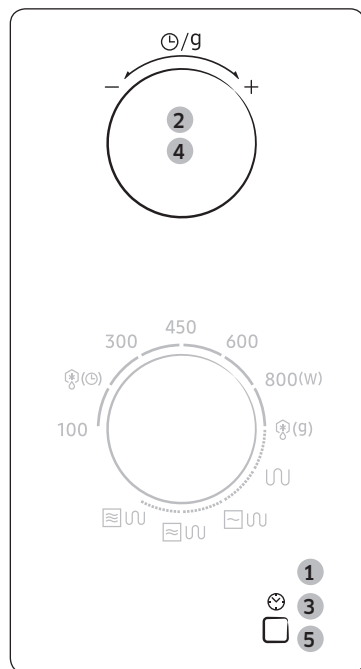
Laika iestatīšana

Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „88:88” un tad „12:00”. Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var rādīt 24 st. vai 12 st. formātā. Pulkstenis jāiestata:

- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

PIEZĪME

Atcerieties atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras vai ziemas laiku.



1. Lai rādītu laiku...
24 st. formātā
12 st. formātā
Vienu vai divas reizes nospiediet **Pulksteņa iestatīšanas poga** (🕒).
2. Pagrieziet **Laika/svara svira** (🕒/g), lai iestatītu stundu.
3. Nospiediet **Pulksteņa iestatīšanas poga** (🕒).
4. Pagrieziet **Laika/svara svira** (🕒/g), lai iestatītu minūtes.
5. Nospiediet **Pulksteņa iestatīšanas poga** (🕒).
Laiks tiek rādīts vienmēr, kad nelietojat mikroviļņu krāsni.

Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti

Jaudas līmeņa izvēles funkcija ļauj jums pielāgot ēdiena absorbētās enerģijas apjomu, tādējādi pielāgojot laiku, kāds nepieciešams, lai pagatavotu vai uzsildītu ēdienu, balstoties uz tā veidu un apjomu.

Jaudas līmenis	Izvade	
	MKV	GRILS
AUGSTS	800 W	-
VIDĒJI AUGSTS	600 W	-
VIDĒJS	450 W	-
VIDĒJI ZEMS	300 W	-
ATKAUSĒŠANA (LAIKS)	180 W	-
ATKAUSĒŠANA (SVARS)	180 W	-
ZEMS/SILTUMA SAGLABĀŠANA	100 W	-
GRILS	-	1100 W
MKV ZEMS + GRILS	300 W	1100 W
MKV VIDĒJS + GRILS	450 W	1100 W
MKV AUGSTS + GRILS	600 W	1100 W

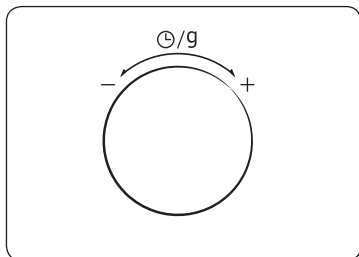
Receptēs un šajā bukletā norādītie gatavošanas laika iestatījumi atbilst konkrētajam norādītajam jaudas līmenim.

Ja izvēlēsieties...	Tad gatavošanas laiks...
Augstāku jaudas līmeni	Jāsaīsina
Zemāku jaudas līmeni	Jāpagarina

Krāsns lietošana

Krāsns lietošana

Gatavošanas laika pielāgošana



Pielāgojiet atlikušo gatavošanas laiku, pagriežot **Laika/svara svira** (⌚/g).

Lai gatavojot palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku, pagriežiet sviru pa labi vai pa kreisi.

Gatavošanas pārtraukšana

Jūs varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai:

- Pārbaudītu ēdienu
- Apgrieztu ēdienu uz otru pusi vai samaisītu to
- Ļautu ēdienam nostāvēties

Lai pārtrauktu gatavošanu...	Tad...
Īslaicīgi	<ul style="list-style-type: none">• Atveriet durvītas. Gatavošana tiek pārtraukta. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz aizveriet durvis, un tā atsāksies automātiski.
Pavisam	<ul style="list-style-type: none">• Pagriežiet Laika/svara svira (⌚/g) pa kreisi. Gatavošana tiks apturēta, un tiks parādīts "pašreizējais laiks".

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

Ja netiek atlasīta neviena funkcija ierīces iestatīšanas procesa vai īslaicīgas apturēšanas aktivizācijas laikā, funkcija tiek atcelta un pulkstenis tiks rādīts pēc 25 minūtēm.

Krāsns lampa tiks izslēgta pēc 5 minūtēm arī tad, ja durvītas ir atvērtas.

Režīma Atkausēšana (laiks) funkciju izmantošana

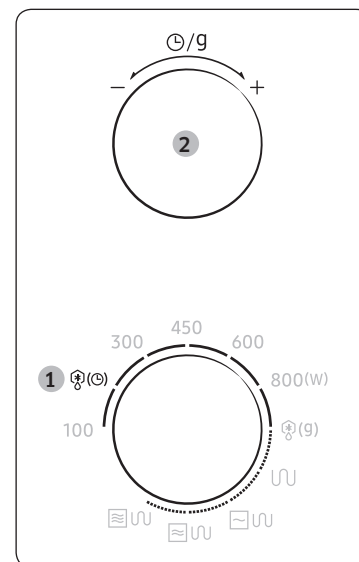
Režīma **Atkausēšana (laiks)** funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu un zivi.

⚠ UZMANĪBU

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Atveriet durvītas. Novietojiet saldēto produktu uz keramikas trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā.

Aizveriet durvītas.



1. Pagriežiet **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira** līdz pozīcijai **Atkausēšana (laiks)** (⌚).

2. Pagriežiet **Laika/svara svira** (⌚/g), lai atlasītu nepieciešamo laiku.

ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pikstieni.

2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).

3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

📖 PIEZĪME

Ja vēlaties manuāli atkausēt ēdienu, atlasiet **Atkausēšana (laiks)** funkciju ar 180 W jaudas līmeni. Plašāku informāciju par režīmu **Atkausēšana (laiks)** un atkausēšanas laiku skatiet 23 lpp.

Režīma Automātiskā atkausēšana (svars) funkciju izmantošana.

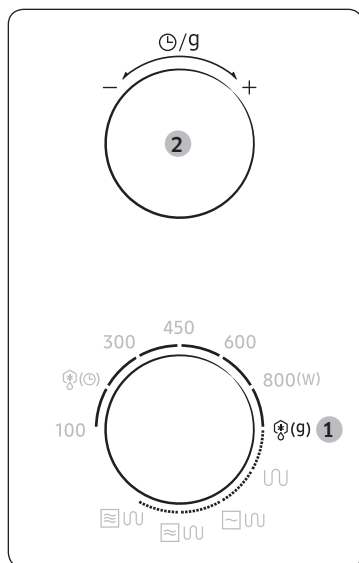
Režīms **Automātiskā atkausēšana (svars)** ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu un zivi.

⚠ UZMANĪBU

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Atveriet durtiņas. Novietojiet saldēto produktu uz keramikas trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā.

Aizveriet durtiņas.



1. Pagrieziet **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira** līdz pozīcijai **Automātiskā atkausēšana (svars)** (⊖/g).

2. Pagrieziet **Laika/svara svira** (⊖/g), lai atlasītu nepieciešamo svaru. Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.

2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).

3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Šajā tabulā norādītas dažādās režīma **Automātiskā atkausēšana (svars)** programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet gaļu, mājputnu gaļu vai zivi uz sekla stikla vai keramikas šķīvja.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
Gaļa	200-1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrīziet ēdienu, kad atskan pīkstiens. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
Mājputnu gaļa	200-1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrīziet ēdienu, kad atskan pīkstiens. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
Zivis	200-1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrīziet ēdienu, kad atskan pīkstiens. Ļaujiet nostāvēties 20-50 minūtes.



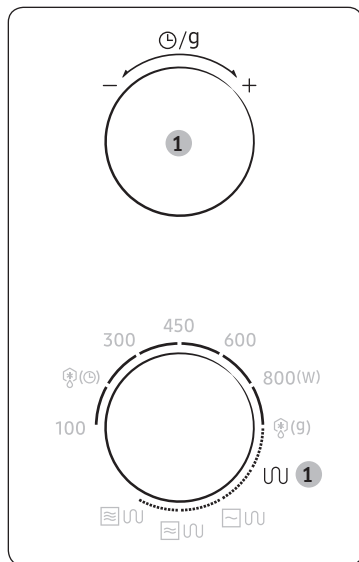
Krāsns lietošana

Grilēšana

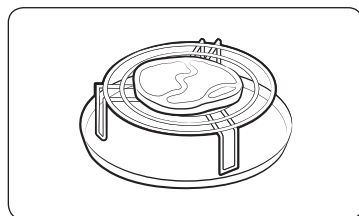
Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnāt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus.

⚠ UZMANĪBU

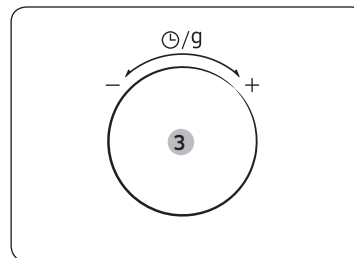
- VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties priekšmetiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.
- Labākus gatavošanas un grilēšanas rezultātus iespējams iegūt, izmantojot augstās restītes.



1. Uzkarsējiet grilu līdz nepieciešamajai temperatūrai, pagriežot **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira** līdz pozīcijai **Grils (g)**, un iestatiet uzkarsēšanas laiku, pagriežot **Laika/svara svira**. (g/g).



2. Atveriet durtiņas. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm un restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas.



3. Iestatiet laiku, pagriežot **Laika/svara svira** (g/g).

ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

📖 PIEZĪME

Neuztraucieties, ja krāsns izslēdzas grilēšanas laikā. Šī sistēma ir aprīkota ar īpašu funkciju, kas neļauj krāsnij pārkarst.



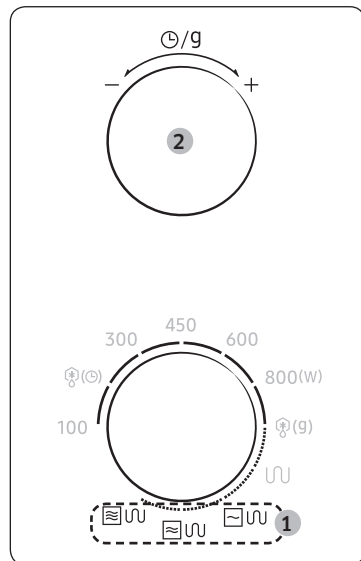
Mikroviļņu un grila apvienošana

Jūs varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

⚠ UZMANĪBU

- VIENMĒR izmantojiet traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.
- VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties priekšmetiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti. Jūs varat uzlabot gatavošanas un grilēšanas rezultātus, izmantojot augstās restītes.

Atveriet durtiņas. Novietojiet ēdienu uz gatavojamā ēdiena veidam piemērotākajām restītēm. Novietojiet restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas.



1. Pagrieziet **Regulējamas gatavošanas jaudas kontroles svira** līdz pozīcijai **Apvienotais režīms (mikroviļņi + grils)** (⊖/g ⊖/g ⊖/g ⊖/g).

2. Iestatiet laiku, pagrieziet **Laika/svara svira** (⊖/g).

- ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.
- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan 4 pīkstieni.
 - 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
 - 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

📖 PIEZĪME

Maksimālā mikroviļņu jauda apvienotajam mikroviļņu un grilēšanas režīmam ir 600 W.

Trauku lietošanas norādes

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķivis.

Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata.

Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Alumīnija folija	✓X	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienīnai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Cepšanas pamatne	✓	Sildīt ne ilgāk kā 8 minūtes.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzskodu iepakojums		
• Polistirola krūzītes	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārlika karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.
• Papīra maisiņi vai avižpapīrs	X	Vai aizdegties.
• Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	X	Var izraisīt dzirksteļošana.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.

Trauku lietošanas norādes

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
<ul style="list-style-type: none"> Plāna stikla trauki Stikla burkas 	✓	Var izmantot ēdiena vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkaršē. Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
Metāls <ul style="list-style-type: none"> Šķīvji Saldēšanas maisiņu stiprinājumi 	✗	Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
Papīrs <ul style="list-style-type: none"> Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi Otrreizējās pārstrādes papīrs 	✓	Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai.
Plastmasa <ul style="list-style-type: none"> Trauki Pārtikas plēve Saldēšanas maisiņi 	✓	Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Cītu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.
	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika.
	✓✗	Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurīdīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : ieteicams ✓✗ : lietot uzmanīgi ✗ : nedrošs

Ēdiena gatavošanas norādes

Mikroviļņi

Mikroviļņu enerģija iekļūst dziļi ēdiena iekšienē, jo to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs.

Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

Gatavošana

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:

Traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:

Mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērceš, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatniju. Principā mikroviļņu krāsnī ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skatiet sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Apkļāšana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdiena, jo iztvaikojošs ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvī, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks

Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.

Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Aplājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Spināti	150 g	600 W	4½-5½
	Norādes Pievienojiet 15 ml (1 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Brokoļi	300 g	600 W	9-10
	Norādes Pievienojiet 30 ml (2 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Zirņi	300 g	600 W	7½-8½
	Norādes Pievienojiet 15 ml (1 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Zaļie zirņi	300 g	600 W	8-9
	Norādes Pievienojiet 30 ml (2 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (burkāni/zirņi/ kukurūza)	300 g	600 W	7½-8½
	Norādes Pievienojiet 15 ml (1 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300 g	600 W	8-9
	Norādes Pievienojiet 15 ml (1 ēd. k.) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu Pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums, uz katriem 250 g pievienojiet 30-45 ml (2-3 ēd. k.) auksta ūdens – skatīt tabulu. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā – skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

PIEZĪME

Sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriezīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Brokoļi	250 g	800 W	4-4½
	500 g		7-7½
Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtējiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Briseles kāposti	250 g	800 W	5½-6½
	Norādes Pievienojiet 60-75 ml (4-5 ēd. k.) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Burkāni	250 g	800 W	4½-5
	Norādes Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Ziedkāposti	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtējiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			

Ēdiena gatavošanas norādes

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Kabači	250 g	800 W	3½-4
	Norādes Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēd. k.) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabačis ir nedaudz mīksts. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Baklažāni	250 g	800 W	3½-4
	Norādes Sagrieziet baklažānus nelielās šķēlītēs un apsmidziniet ar 1 ēd. k. citrona sulas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Puravi	250 g	800 W	4½-5
	Norādes Sagrieziet biežās šķēlēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sēnes	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
Norādes Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Sīpoli	250 g	800 W	5½-6
	Norādes Sagrieziet rīpiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēd. k.) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	Norādes Sagrieziet papriku nelielās šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kartupeļi	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
Norādes Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Kolrābis	250 g	800 W	5-5½
	Norādes Sagrieziet nelielos kubciņos. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

- Rīsi:** izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku ar vāku – gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu. Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu. Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.
- Makaroni:** izmantojiet lielu Pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800 W	16-17
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	800 W	21-22
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250 g	800 W	17-18
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie graudaugi (rīsi + graudaugi)	250 g	800 W	18-19
	Norādes Pievienojiet 400 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Makaroni	250 g	800 W	11-12
	Norādes Pievienojiet 1000 ml karsta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		

Uzsildīšana

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs. Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 līdz +7 °C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi, pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Jaudas līmeņi un apmaiššana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W jaudas līmeni, savukārt citus – izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W jaudas līmeni. Norādes skatiet tabulās. Principā pārtikas produktus, kas ir maigi, lielos apjomos vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus), ieteicams sildīt, izmantojot zemāku jaudas līmeni.

Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu). Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.

Vienmēr pārlicinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.

Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra. Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

Ēdiena gatavošanas norādes

Šķidrumu sildīšana

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 krūze)	800 W	1-1½
	250 ml (1 krūze)		1½-2
Norādes Ielejiet tasē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi/krūzi rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.			
Zupa (atdzesēta)	250 g	800 W	3-3½
	Norādes Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Sautējums (atdzesēts)	350 g	600 W	5½-6½
	Norādes Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600 W	4½-5½
	Norādes Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Pildīti makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600 W	5-6
	Norādes Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortellini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Maltīte uz šķīvja (atdzesēta)	350 g	600 W	5½-6½
	Norādes Novietojiet maltīti ar 2-3 atdzesētām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Bērnu pārtikas sildīšana

Bērnu pārtika:

izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet!

Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru.

Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30-40 °C.

Piens mazulim:

ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarš. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: aptuveni 37 °C.

Piezīme:

bērnu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus.

Uzsildīšanas norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus.

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā redzamos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks
Mazuļu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	600 W	30 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Mazuļu putra (graudaugi + piens + augļi)	190 g	600 W	20 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Piens mazulim	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		50 sek. līdz 1 min.
Norādes Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

Manuālā atkausēšana

Mikroviļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts. Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas ķidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārlicinātos, vai tas nekļūst silts.

Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var aplāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkuššanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

PIEZĪME

plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucēi izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Gaļa	Maltā liellopu gaļa 250 g 500 g	180 W	6½-7½
			10-12
Cūkgaļas steiki	250 g	180 W	7½-8½
			Norādes Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-25 minūtes.

Ēdiena gatavošanas norādes

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Mājputnu gaļa			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	180 W	14½-15½
Vesela vista	900 g	180 W	28-30
Norādes Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 15-40 minūtes.			
Zivis			
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	180 W	6-7 12-13
Norādes Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtējiet plānākās daļas zem biežākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-15 minūtes.			
Augļi			
Ogas	250 g	180 W	6-7
Norādes Izkārtējiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). Ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.			
Maize			
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	180 W	½-1 2-2½
Graudziņš/sendvičs	250 g	180 W	4½-5
Vācu maize (kviešu + rudzu milti)	500 g	180 W	8-10
Norādes Izkārtējiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra rotējošās pamatnes vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-20 minūtes.			

Grils

Grila sildelements atrodas krāsns atvērums griestos. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūnināti. Uzkarsējot grilu 3-5 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūnināti ātrāk.

Grilēšanai piemērotie trauki:

Tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:

Karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme:

Vienmēr, kad tiek izmantots tikai grila režīms, lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

Mikroviļņi + grils

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūnināti vienmērīgi. Šajā modeli ir pieejami trīs apvienotie režīmi:

600 W + grils, 450 W + grils un 300 W + grils.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu

Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Apvienotajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai apvienotajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biežām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusī puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

Svarīga piezīme:

Vienmēr, kad tiek izmantots apvienotais režīms (mikroviļņi + grils), pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.

Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

Saldēti produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab.	MV + grils	300 W + grils	Tikai grils
	4 gab.			1-2
Norādes Izkārtojiet maizītes apli uz restītēm. Grilējiet maizīšu otru pusi tik kraukšķīgu, cik vēlaties. Ļaujiet nostāvēties 2-5 minūtes.				
Franču maizes un garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes)	250-300 g (2 gab.)	450 W + grils	8-9	-
	Norādes Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Sacepums (dārzeni vai kartupeļi)	400 g	450 W + grils	13-14	-
	Norādes Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Makaronu ēdieni (kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	MV + grils	300 W + grils	Tikai grils
			18-19	1-2
Norādes Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.				
Vistas kotletītes	250 g	450 W + grils	5-5½	3-3½
	Norādes Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc pirmā laika.			
Krāsni cepti kartupeļi	250 g	450 W + grils	9-11	4-5
	Norādes Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm.			

Ēdiena gatavošanas norādes

Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

Uzkarsējiet grilu 3-4 minūtes, izmantojot grila funkciju.

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Graudziņu šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Tikai grils	6-8	4-5½
Norādes Novietojiet graudziņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm.				
Maizītes (jau ceptas)	2-4 gab.	Tikai grils	2-3	2-3
Norādes Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja.				
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	MV + grils	300 W + grils	Tikai grils
	400 g (4 gab.)		4½-5½ 7-8	2-3
Norādes Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtējiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm.				
Graudziņi havajiešu gaumē (ananāss, šķiņķis, siera šķēles)	2 gab. (300 g)	450 W + grils	3½-4	-
	Norādes Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Graudzīņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm. Novietojiet 2 graudzīņus vienu otram pretī tieši uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Cepti kartupeļi	250 g	600 W + grils	4½-5½	-
	500 g		8-9	
Norādes Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā.				
Vistu gabaliņi	450-500 g (2 gab.)	300 W + grils	10-12	12-13
	Norādes Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtējiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. 1 vistas gabaliņu novietojiet uz restiņu centrālās daļas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Jēra gaļas sitiņi / liellopa steiki (vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai grils	12-15	9-12
	Norādes Apsmērējiet jēra gaļas sitiņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtējiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	MV + grils	300 W + grils	Tikai grils
			7-8	6-7
Norādes Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izkārtējiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.				

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. solis (min.)	2. solis (min.)
Cepti āboli	1 ābols (apt. 200 g)	300 W + grils	4-4½	-
	2 āboli (apt. 400 g)		6-7	
Norādes Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē uzberiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja.				
Grilēta vista	1200 g	MV + grils	450 W + grils 22-24	300 W + grils 23-25
	Norādes Apviļājiet vistu eļļā un garšvielās. Ievietojiet vistu vispirms ar krūtiņu uz leju un pēc tam ar krūtiņu uz augšu stikla Pyrex traukā. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.			

Padomi un ieteikumi

Sacukurota medus kausēšana

Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 20-30 sekundes, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

Želatīna kausēšana

Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdenī uz 5 minūtēm. Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex bļodā. Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W. Pēc izkausēšanas apmaisiet.

Glazūras gatavošana (kūkai un cepumiem)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (aptuveni 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegta stikla Pyrex bļodā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 800 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

Ievārījuma gatavošana

Ievietojiet 600 g augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex bļodā ar vāciņu. Pievienojiet 300 g ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegta 10-12 minūtes, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

Pudiņa/mērces gatavošana

Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex bļodu ar vāciņu. Gatavojiet apsegta no 6½ līdz 7½ minūtēm, izmantojot 800 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

Mandeļu šķēlīšu apbrūnināšana

Izkārtojiet 30 g šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Apbrūniniet no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W, un apbrūnināšanas laikā vairākas reizes apmaisiet. Ļaujiet tām nostāvēties krāsni 2-3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus!

Traucējummeklēšana

Traucējummeklēšana

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Vispārēja		
Pogas nevar normāli nospriest.	Pogas var būt iekērušies svešķermeņi.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
	Modeļiem ar skārienpogām: mitrums uz ierīces korpusa.	Noslaukiet mitrumu no ierīces korpusa.
	Aktivizēta bērnu drošības aizsardzības funkcija.	Deaktivizējiet bērnu drošības aizsardzības funkciju.
Krāsns nedarbojas.	Netiek piegādāta barošana.	Pārlicinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Durtiņas ir atvērtas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
Krāsns darbība tiek pārtraukta, kamēr tā vēl ir ieslēgta.	Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu uz otru pusi.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz aizveriet durvis, lai sāktu darbību.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	Krāsns ir darbojusies ilgstošu laika periodu.	Pēc ilgstošas gatavošanas perioda ļaujiet krāsnij atdzist.
	Nedarbojas dzesēšanas ventilators.	Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplātās kāda skaņa.
	Lietotājs mēģina darbināt krāsni bez tajā ievietota ēdiena.	Ievietojiet krāsni ēdienu.
	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas, lai nodrošinātu brīvu ventilāciju.	Ventilācijas nolūkā krāsns priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes/izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Vienai kontaktligzdai ir pievienotas vairākas strāvas kontaktdakšas.	Pievienojiet ierīces tā, lai krāsns kontaktdakša būtu iesprausta atsevišķā kontaktligzdā.
Ierīces darbības laikā atskan paukšķoša skaņa un krāsns nedarbojas.	Gatavojot ēdienu slēgtā traukā vai izmantojot trauku ar vāku, var rasties paukšķošas skaņas.	Neizmantojiet slēgtus traukus, jo tie, satura izplešanās rezultātā, gatavošanas laikā var uzsprāgt.
Izmantošanas laikā krāsns korpusis ir pārāk karsts.	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas, lai nodrošinātu brīvu ventilāciju.	Ventilācijas nolūkā krāsns priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes/izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Uz krāsns ir novietoti kādi priekšmeti.	Noņemiet no krāsns visus uz tās novietotos priekšmetus.
Durtiņas nav iespējams normāli atvērt.	Starp durtiņām un krāsns iekšpusi ir sakrājušās ēdiena paliekas.	Iztīriet krāsni un tad atveriet durtiņas.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi.	Iespējams, krāsns nedarbojas, krāsni ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsni mikroviļņu krāsni izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārlicinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsni ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Atkausēšanas funkcija nedarbojas.	Krāsni ir ievietos pārāk liels ēdiena daudzums.	Samaziniet krāsni ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz.
Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	Durtnas ilgu laiku ir bijušas atvērtas.	Krāsns iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eco (Eko) funkcija. Aizveriet durvis un no jauna tās atveriet.
	Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem.	Iztīriet krāsns iekšpusi un pārbaudiet vēlreiz.
Gatavošanas laikā atskan pīkstiens.	Ja tiek izmantota automātiskās gatavošanas funkcija, šis pīkstiens informē, ka ir pienācis laiks pagriezt ēdienu uz otru pusi atkausēšanas procesa laikā.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz aizveriet durvis, lai atsāktu darbību.
Krāsns ir šķība.	Krāsns ir novietota uz nelīdzenas virsmas.	Pārlicinieties, ka krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas.
Gatavošanas laikā parādās dzirksteles.	Cepšanas/atkausēšanas procesa laikā tiek izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Pievienojot barošanu, krāsns nekavējoties ieslēdzas.	Durtnas nav pilnībā aizvērtas.	Aizveriet durtnas un pārbaudiet vēlreiz.
No krāsns plūst elektriskā strāva.	Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta.	Pārlicinieties, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
<ol style="list-style-type: none"> No krāsns pil ūdens. Caur durtnu šķirbu izplatās tvaiks. Krāsns iekšienē ir uzkrājies ūdens. 	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas nav krāsns defekts.	Ļaujiet krāsni atdzist un tad noslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās.	Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās atkarībā no katras gatavošanas funkcijas izejas jaudas izmaiņām.	Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts. Tas nav krāsns defekts.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Lai nodrošinātu ventilāciju, krāsns dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.	Tas nav krāsns defekts.

Traucējummeklēšana

Problēma	Iemesls	Rīcība
Rotējošā pamatne		
Griešanās laikā rotējošā pamatne izbīdās no vietas vai pārtrauc griezties.	Pamatnei nav uzstādīts rotējošais riņķis vai tas nav uzstādīts pareizā vietā.	Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz.
Griešanās laikā rotējošā pamatne ieķeras.	Rotējošais riņķis nav uzstādīts pareizā vietā, uz pamatnes ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns sienīņām.	Pielāgojiet ēdiena apjomu un neizmantojiet pārāk lielus traukus.
Griešanās laikā rotējošā pamatne grab un rada trokšņus.	Krāsns apakšējā daļā ir sakrājušās ēdiena paliekas.	Notīriet jebkādas ēdiena paliekas, kas ir sakrājušās uz krāsns apakšējās daļas.
Grils		
Krāsns darbības laikā izplatās dūmi.	Pirmajā lietošanas reizē no sildelementiem var izplatīties dūmi.	Tas nav krāsns defekts un pēc 2-3 krāsns darbināšanas reizēm tam vajadzētu pazust.
	Uz sildelementiem ir nokļuvis ēdiens.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad notīriet ēdienu no sildelementiem.
	Ēdiens atrodas pārāk tuvu grilam.	Gatavošanas laikā novietojiet ēdienu atbilstošā attālumā no grila.
	Ēdiens nav pareizi sagatavots un/vai izkārtots.	Pārliedziniet, ka ēdiens ir pareizi sagatavots un izkārtots.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Tvaicēšana		
Gatavošanas ar tvaiku laikā dzirdama ūdens vārīšanās.	Ūdens tiek uzkaršēts, izmantojot tvaika sildītāju.	Tas nav krāsns defekts.
Beidzot gatavošanu ar tvaiku, dzirdama dīvaina skaņa.	Pēc gatavošanas ar tvaiku no tvaika sildītāja iekšienes tiek novadīts tajā esošais ūdens.	Tas nav krāsns defekts.
Tvaiks neizplatās krāsns iekšienē.	Nav uzstādīta ūdens padeves tvertne.	Pārliedziniet, ka ūdens padeves tvertne ir pareizi uzstādīta.
	Ūdens padeves tvertne nav ieliets ūdens.	Uzpildiet tvertni ar ūdeni un mēģiniet vēlreiz.

PIEZĪME

Ja ieteiktais risinājums nepalīdz, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

Tehniskie dati

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	MG23K3614**
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz AC
Strāvas patēriņš Maksimālā jauda Mikrovilņi Grīls (sildelements)	2300 W 1250 W 1100 W
Izejas jauda	100 W / 800 W - 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (P x A x D) Ierīce (ar rokturi) Krāsns atvērums	489 x 275 x 392 mm 330 x 211 x 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	Apmēram 13,0 kg

Piezīmēm

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEIETILPST zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

JAUTĀJUMI VAI KOMENTĀRI?

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/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
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DE68-04547U-00