

# Mikroviļņu krāsns

---

Lietotāja rokasgrāmata

MG23T5018C\*

---



**SAMSUNG**

# Saturs

<b>Drošības norādījumi</b>	<b>3</b>	<b>Mikroviļņu krāsns lietošana</b>	<b>12</b>
Svarīgi drošības norādījumi	3	Kā mikroviļņu krāsns darbojas	12
Vispārējā drošība	6	Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude	12
Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā	7	Gatavošana/uzsildīšana	13
Ierobežota garantija	8	Laika iestatišana	14
Produktu grupas definīcija	8	Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti	14
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz noliecotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)	8	Gatavošanas laika pielāgošana	15
<b>Uzstādīšana</b>	<b>9</b>	Gatavošanas pārtraukšana	15
Papildpiederumi	9	Enerģijas taupīšanas režīma iestatišana	16
Uzstādīšanas vieta	9	Režīma Ātrā atkausēšana izmantošana	16
Rotējošā pamatne	9	Funkcijas Grilēšana/apcepšana izmantošana	18
<b>Apkope</b>	<b>10</b>	Režīma Automātiskā gatavošana izmantošana	20
Tīrīšana	10	Grilēšana	27
Nomaiņa (remonts)	10	Mikroviļņu un grilēšanas apvienošana	27
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu	10	Cepšanas pamatnes izmantošana	28
<b>Mikroviļņu krāsns funkcijas</b>	<b>11</b>	Bērnu drošības funkcijas izmantošana	30
Mikroviļņu krāsns	11	Signalizācijas izslēgšana	30
Vadības panelis	11	<b>Trauku lietošanas norādes</b>	<b>31</b>
		<b>Ēdiena gatavošanas norādes</b>	<b>32</b>
		<b>Traucējummeklēšana un informācijas kodi</b>	<b>40</b>
		Traucējummeklēšana	40
		Informācijas kods	44
		<b>Tehniskie dati</b>	<b>44</b>

## 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.

Regulāri tīriet krāsni un satīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

## Drošības norādījumi

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanas, kas savukārt var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbmūžu un, iespējams, radīt 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.

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

Pirms krāsns pirmās lietošanas reizes krāsns 10 minūtes jādarbina ar tajā ievietotu trauku ar ūdeni, un tikai tad varat sākt izmantot krāsni.

Ja krāsns rada neparastu skaņu, izdala deguma smārdu vai dūmus, nekavējoties atvienojiet barošanas kabeļa spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas dienestu.

Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.

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

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

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

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu un 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 iespējamos 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 ar benzīnu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju. Neuzstādiet krāsni līdzās sildītājam vai ugunsdrošiem materiāliem, mitrās, eļļainās vai puteļļainās vietās, kā arī vietās, kas pakļautas tiešai saules gaismas vai ūdens iedarbībai, un vietās, kur var rasties gāzes noplūde, kā arī uz nelīdzenas virsmas. Šī krāsns ir pareizi jāiezemē saskaņā ar vietējiem un valsts normatīviem. 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 barošanas kabeļa spraudni krāsns darbības laikā. Neievietojiet tajā pirkstus vai svešķermeņus. Ja krāsnī ir iekļuvuši svešķermeņi, atvienojiet barošanas kabeli un sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu. Nepakļaujiet krāsni pārmērīgam spiedienam un triecieniem. Nenovietojiet krāsni uz trausliem priekšmetiem. Pārliedzinieties, ka sienas kontaktlīdždas spriegums, frekvence un strāvas specifiskācijas atbilst izstrādājuma specifiskācijām. Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktlīdždā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapterus, pagarinātājus vai elektroenerģijas transformatorus. Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem. Pārliedzinieties, ka barošanas kabelis atrodas starp novietotajiem priekšmetiem vai aiz krāsns. Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, strāvas vadu vai valģu sienas kontaktlīdždu. Ja radušies strāvas kontaktdakšas vai strāvas vada bojājumi, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nelejiet un nesmidziniet ūdeni uz krāsns. Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns, tās iekšpusē un uz krāsns durtiņām. Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.

Neglabājiet krāsnī ugunsdrošus materiālus. Tā kā alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karstajām daļām, esiet īpaši uzmanīgi, 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 restīšu bojājumiem, neievietojiet paliktņi vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās ir tikušas izmantotas ēdiena gatavošanai.

Neizmantojiet krāsni taukainu produktu cepšanai, jo krāsnī ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt. Tas var izraisīt pēkšņu karstās eļļas pārvārīšanos.



### Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā

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

Noņemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirksteļošanu.

Neizmantojiet krāsni papīra vai drēbju 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 krāsni olas ar čaumalu vai veselas, cieti novāritas 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 būs 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 vārišanos.

Atverot durtiņas, stāviet pietiekami lielā attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.

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

Uzstādiet krāsni saskaņā ar šīs rokasgrāmatas norādījumiem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”.)

Ievērojiet piesardzību, pieslēdzot citas elektroierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.

### Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārļiekai 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 ieliektas, 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.



## Drošības norādījumi

### Ierobežota garantija

Samsung pieprasis remonta samaksu par piederuma nomaiņu 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 paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamus apstākļus un situācijas. Jūs esat atbildīgi par pārdomātu rīcību, piesardzību un uzmanību krāsns uzstādīšanas, 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](http://www.samsung.com).

Izmantojiet šo krāsni tikai ēdiena sildīšanai. To paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus. Ražotājs neuzņemsies atbildību par zaudējumiem, kas radušies neatbilstīgas vai nepareizas krāsns izmantošana dēļ. Lai izvairītos no krāsns virsmas nolietojuma 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.

### 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, māsaimniecībām 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](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

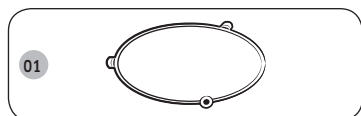




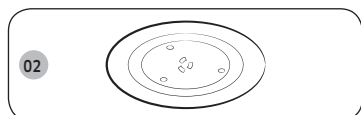
# Uzstādīšana

## Papildpiederumi

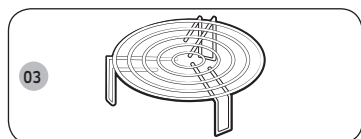
Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki papildpiederumi ar dažādu pielietojumu.



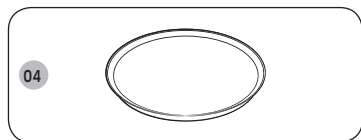
- 01 Rotējošais riņķis** jānovieto mikroviļņu krāsns vidusdaļā. Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



- 02 Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar vidusdaļu 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.

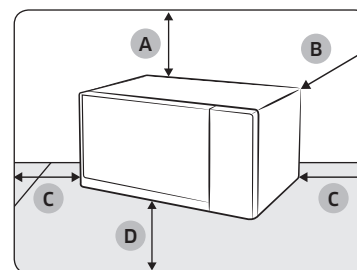


- 04 Cepšanas pamatne**, skatiet 28 līdz 30. lpp. Cepšanas pamatni izmanto labākai apbrūnināšanai mikroviļņu vai grilēšanas apvienotās gatavošanas režīmos. Tas palīdz nodrošināt pīrāgu un picas miklas kraukšķīgumu.

### ⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet mikroviļņu krāsns bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

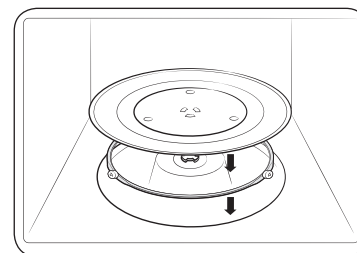
## Uzstādīšanas vieta



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

- Izvēlieties uzstādīšanai plakanu, līmenisku virsmu aptuveni 85 cm augstumā virs grīdas. Virsmai ir jāspēj noturēt mikroviļņu krāsns svaru.
- Lai nodrošinātu ventilāciju, atstājiet 20 cm brīvu vietu virs mikroviļņu krāsns un 10 cm brīvu vietu tās kreisajā, labajā pusē un aizmugurē.
- Neuzstādi mikroviļņu krāsns karstā vai mitrā vietā, piemēram, līdzās citām mikroviļņu krāsnīm vai radiatoriem.
- Ievērojiet mikroviļņu krāsns barošanas parametrus. Ja nepieciešams, izmantojiet tikai pārbaudītus strāvas pagarinātājus.
- Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durvju blīves ar mitru drānu.

## Rotējošā pamatne



Izņemiet no mikroviļņu krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādi rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārlicinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas.



# Apkope

## Tīrīšana

Regulāri tīriet mikroviļņu krāsni, lai nepieļautu netīrumu uzkrāšanos uz mikroviļņu krāsns vai tās iekšpusē. Tāpat pievērsiet īpašu uzmanību durtiņām, durtiņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai atbilstošiem modeļiem).

Ja durtiņas neatveras vai neaizveras bez aizķeršanās, vispirms pārbaudiet, vai durtiņu blīvēs nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet ziepjūdeni samitrinātu mīkstu drānu, lai notīrītu gan mikroviļņu krāsns iekšpusi, gan ārpusi. Noslaukiet un rūpīgi nožāvējiet.

### Lai notīrītu piekaltušus traipus ar nepatīkamu aromātu mikroviļņu krāsns iekšpusē

1. Tukšā mikroviļņu krāsni rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu.
2. Karsējiet mikroviļņu krāsni 10 minūtes ar maksimālo jaudu.
3. Pēc karsēšanas cikla uzgaidiet, līdz mikroviļņu krāsns atdziest. Tad atveriet durtiņas un iztīriet gatavošanas kameru.

### UZMANĪBU!

- Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējumu tīru, un pārliedzieties, ka durtiņas atveras un aizveras bez aizķeršanās. Pretējā gadījumā var tikt saīsināts mikroviļņu krāsns darbmūžs.
- Esiet piesardzīgi un neielejiet ūdeni mikroviļņu krāsns ventilācijas atverēs.
- Nelietojiet tīrīšanai jebkādas abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras mikroviļņu krāsns lietošanas reizes izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, pirms tam ļaujot mikroviļņu krāsni atdzist.

## Nomainīšana (remonts)

### BRĪDINĀJUMS

Šajā mikroviļņu krāsni nav nevienas detaļas, kuras nomainītu drīkst veikt lietotājs. Nemēģiniet patstāvīgi veikt detaļu nomainīšanu vai mikroviļņu 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 ir bojāts mikroviļņu krāsns ārējais korpuss, vispirms atvienojiet barošanas kabeli no barošanas avota un pēc tam sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas dienestu.

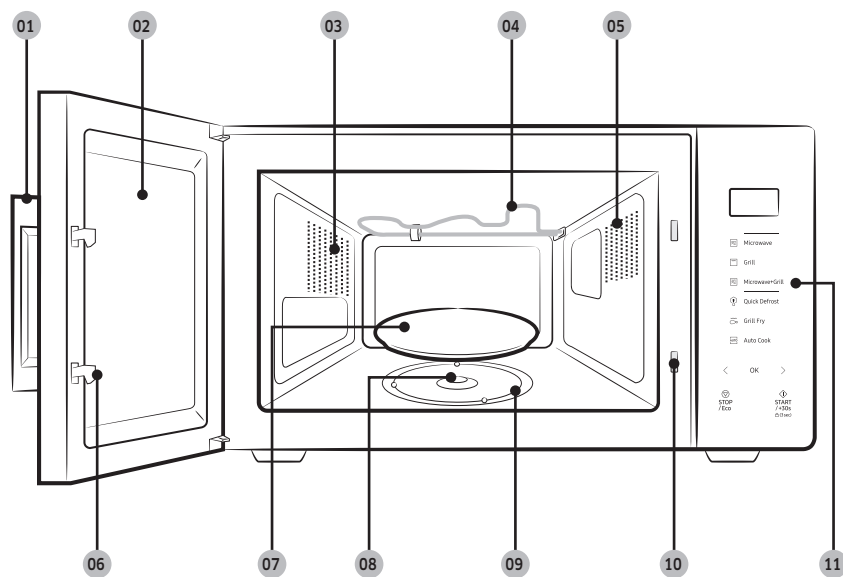
### Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

Ja ilgstoši neizmantos mikroviļņu krāsni, atvienojiet barošanas kabeli un pārvietojiet mikroviļņu krāsni uz sausu vietu, kur nav putekļu. Putekļu un mitruma uzkrāšanās mikroviļņu krāsni var ietekmēt mikroviļņu krāsns veiktspēju.



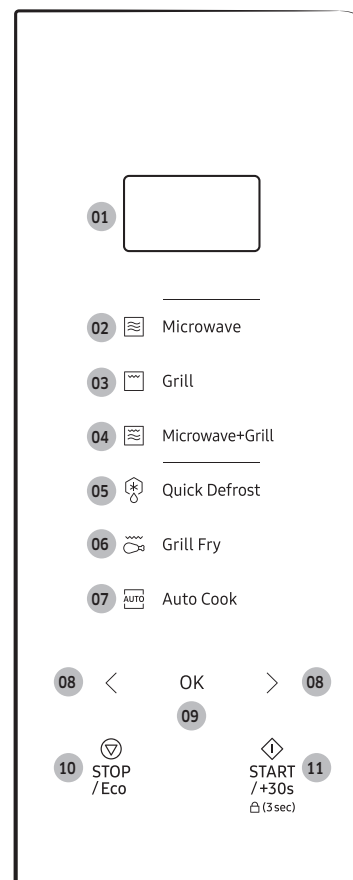
# Mikroviļņu krāsns funkcijas

## Mikroviļņu 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 | Microwave (Mikroviļņi)                               |
| 03 | Grill (Grils)  |
| 04 | Microwave+Grill (Mikroviļņi+grilēšana)               |
| 05 | Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)                     |
| 06 | Grill Fry (Grilēšana/apcepšana)                      |
| 07 | Auto Cook (Automātiskā gatavošana)                   |
| 08 | Samazināšana/Palielināšana (Svars/pasniegšana/laiks) |
| 09 | OK (Labi) (Pulkstenis)                               |
| 10 | STOP/Eco (APTURĒT/Eko)                               |
| 11 | START/+30s (SĀKT/+30 s) (Bērnu drošības slēdzis)     |

Mikroviļņu krāsns funkcijas

# Mikroviļņu krāsns lietošana

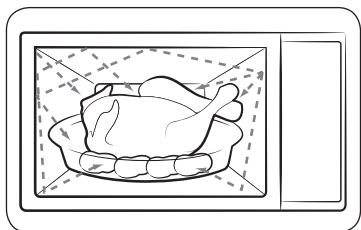
## Kā mikroviļņu krāsns darbojas

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)

## PIEZĪME

Tā kā ēdiena vidusdaļa tiek pagatavota siltumatdeves procesa dēļ, gatavošana turpinās arī pēc ēdiena izņemšanas no mikroviļņu krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

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

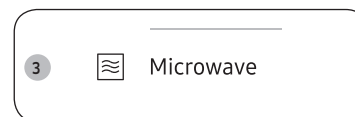
## Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude

Zemāk aprakstītās vienkāršās darbības ļauj vienmēr pārbaudīt, vai mikroviļņu krāsns darbojas pareizi.

Ja rodas problēmas skatiet sadaļu "Traucējummeklēšana" 40 līdz 44. lpp.

## PIEZĪME

Mikroviļņu krāsni jābūt pievienotai atbilstoši sienas kontaktligzdai. Mikroviļņu krāsni jānovieto rotējošā pamatne. Ja netiek izmantots maksimālais jaudas līmenis (100 % - 800 W), ūdens uzvārīšanai nepieciešams ilgāks laiks.



1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Microwave (Mikroviļņi)**.
4. Atkārtoti nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai iestatītu laiku: 4 līdz 5 minūtes.
5. Mikroviļņu krāsns sakarsēs ūdeni iestatītajā laikā. Pārbaudiet laiku un uzgaidiet, līdz ūdens sāk vārīties.

## Gatavošana/uzsildīšana

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.

### ⚠ UZMANĪBU!

Pirms atstājat mikroviļņu krāsni bez uzraudzības, vienmēr pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.

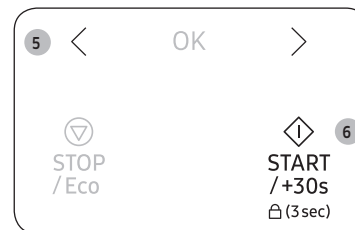
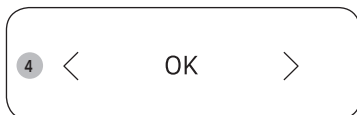


1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.

### ⚠ UZMANĪBU!

Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni.

3. Nospiediet **Microwave (Mikroviļņi)**.
  - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona (📶) un maksimālās jaudas līmenis (800 W).
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos vēlamo jaudas līmeni, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
  - Atbilstīgu jaudas līmeni skatiet sadaļā "Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti" 14. lpp.



5. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
  - Vadības panelī tiks parādīts gatavošanas laiks.
6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu gatavot.
  - Iedegsies apgaismojums, un rotējošā pamatne sāks griezties.
  - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

# Mikroviļņu krāsns lietošana

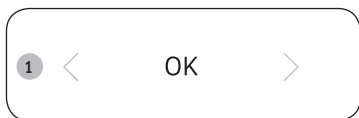
## Laika iestatīšana

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

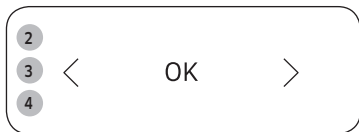
- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

### PIEZĪME

Ziemas/vasaras laiks jāpārslēdz manuāli.



1. Nospiediet **OK (Labi)**.



2. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos 24 h vai 12 h formāta pulksteņa laiku, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
3. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu stundu rādījumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu minūšu rādījumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.

### PIEZĪME

Kad mikroviļņu krāsns netiek lietots, tās vadības panelī ir redzams laiks.

## 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. Jūs varat izvēlēties vienu no sešiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Procentuālā attiecība	Izvade
AUGSTS	100 %	800 W
VIDĒJI AUGSTS	75 %	600 W
VIDĒJS	56 %	450 W
VIDĒJI ZEMS	38 %	300 W
ATKAUSEŠANA	23 %	180 W
ZEMS	13 %	100 W

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

- Gatavošanas laiks samazinās, izvēloties augstāku jaudas līmeni.
- Gatavošanas laiks palielinās, izvēloties zemāku jaudas līmeni.



## Gatavošanas laika pielāgošana

Gatavošanas laiku var palielināt vai samazināt mikroviļņu krāsns darbības laikā.

- Jūs varat jebkurā laikā pārbaudīt gatavošanas norisi, atverot krāsns durtiņas, un pēc tam palielināt vai samazināt gatavošanas laiku, ja nepieciešams.



### 1. metode

Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai palielinātu gatavošanas laiku par 30 sekundēm.

- Piemērs: lai paildzinātu gatavošanu par trīs minūtēm, sešas reizes nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

### PIEZĪME

Ir iespējams paildzināt tikai gatavošanas laiku.

### 2. metode

Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai pielāgotu gatavošanas laiku.



## Gatavošanas pārtraukšana

Jūs varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai:

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

Lai īslaicīgi apturētu gatavošanu, rīkojieties šādi:

- Atveriet krāsns durtiņas vai vienu reizi nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
  - Gatavošana tiks īslaicīgi apturēta.
- Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet krāsns durtiņas un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Lai pilnībā apturētu gatavošanu, rīkojieties šādi:

- Atveriet krāsns durtiņas vai vienu reizi nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.
  - Gatavošana tiks īslaicīgi apturēta.
- Vēlreiz nospiediet pogu **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**.

# Mikroviļņu krāsns lietošana

## Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana

Mikroviļņu krāsns ir enerģijas taupīšanas režīms.



- Nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. Vadības paneļa displejs izslēdzas.
- Lai atceltu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet **STOP/Eco (APTURĒT/Eko)**. Vadības panelī tiks parādīts pašreizējais laiks.

### PIEZĪME

#### Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

Ierīce pārslēgsies gaidstāves režīmā, ja, izvēloties iestatījumu vai iestatot darbības pauzi, 25 minūšu laikā netiks veikta neviena darbība. Tāpat, ja atstāsiet krāsns durtiņas atvērtas, pēc 5 minūtēm izslēgsies iekšējais apgaismojums.

## Režīma Ātrā atkausēšana izmantošana

Ātrā atkausēšana funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivis, saldētus dārzeņus un saldētu maizi. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski. Jums tikai jāatlasa programma un svars.

### PIEZĪME

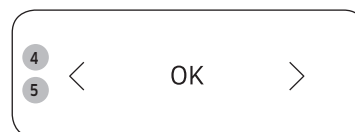
Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

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

Aizveriet durtiņas.



1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)**.



4. Nospiediet **< vai > (Samazināšana/Palielināšana)**, lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.

- Plašāku informāciju skatiet sadaļā “Ātrā atkausēšana programmu apraksts” 17. lpp.

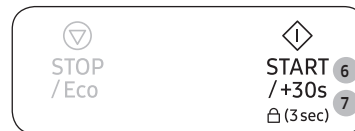
5. Nospiediet **< vai > (Samazināšana/Palielināšana)**, lai iestatītu porcijas lielumu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.

6. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu atkausēšanu.

- Kad atskan skaņas signāls, atveriet mikroviļņu krāsns durtiņas un apgrieziet ēdienu uz otru pusi.

7. Aizveriet krāsns durtiņas un nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai atsāktu atkausēšanu.

- Kad atkausēšana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.



### Ātrā atkausēšana programmu apraksts

Zemāk tabulā ir norādītas dažādas režīma Ātrā atkausēšana programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un attiecīgi norādījumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet gaļu, mājputnu gaļu, zivju gaļu, dārzeņus un maizi uz sekla stikla trauka vai keramikas šķīvja.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1	Gaļa	200-1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
2	Mājputnu gaļa	200-1500 g	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
3	Zivis	200-1500 g	Pārklājiet veselās zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
4	Saldēti dārzeņi	200-1500 g	Vienmērīgi izkārtējiet saldētos dārzeņus uz sekla stikla trauka. Apgrieziet saldētos dārzeņus uz otru pusi vai samaisiet, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota visa veida saldētiem dārzeņiem. Ļaujiet nostāvēties 5-20 minūtes.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
5	Maize	200-1500 g	Uzlieciet maizi horizontāli uz papīra divieļa gabaliņa un apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Uzlieciet kūku uz keramiska šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pīkstiens. Šī programma ir piemērota dažāda veida maizei, maizes šķēlēm un veselam klaipam, kā arī bulciņām un bagetēm. Izvietojiet bulciņas aplī. Šī programma ir piemērota dažāda veida rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkai un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu mīklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. Ļaujiet nostāvēties 10-30 minūtes.

# Mikroviļņu krāsns lietošana

## Funkcijas Grilēšana/apcepšana izmantošana

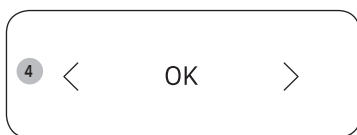
Funkcijai Grilēšana/apcepšana ir 15 ieprogrammēti gatavošanas iestatījumi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.

### ⚠ UZMANĪBU!

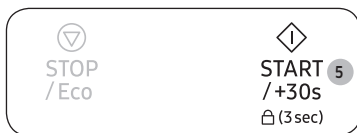
Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.



1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Grill Fry (Grilēšana/apcepšana)**.



4. Nospiediet **<** vai **>** (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
  - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Grilēšana/apcepšana programmu apraksts" 18 līdz 20. lpp.



5. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai ieslēgtu funkciju Grilēšana/apcepšana.
  - Mikroviļņu krāsns gatavos ēdienu saskaņā ar izvēlēto ieprogrammēto iestatījumu.
  - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

## Grilēšana/apcepšana programmu apraksts

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1	Saldēti frī kartupeļi	400 g	Novietojiet saldētos frī kartupeļus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [1] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
2	Saldētas cūkgaļas kotletes	500 g	Novietojiet saldētās cūkgaļas kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [2] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> , lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
3	Saldētas vistu kotletītes	350 g	Novietojiet saldētās vistu kotletītes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [3] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
4	Saldētas kartupeļu kroketes	350 g	Novietojiet saldētās kartupeļu kroketes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [4] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
5	Saldēta kukurūza	450-500 g	Novietojiet saldēto kukurūzu uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [5] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
6	Saldētas zivju kotletes	300 g	Novietojiet saldētās zivju kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [6] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
7	Saldēti vistu spārniņi Bufalo gaumē	500 g	Novietojiet saldētos vistu spārniņus Bufalo gaumē uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [7] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
8	Saldētas siera kotletes	400 g	Novietojiet saldētās siera kotletes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [8] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
9	Saldētas siera nūjiņas	300 g	Novietojiet saldētās siera nūjiņas uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [9] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
10	Saldētas gaļas ruletītes	300 g	Nedaudz ietaukojiet saldētās gaļas ruletītes ar eļļu. Novietojiet saldētās gaļas ruletītes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [10] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> , lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
11	Saldētas panētās krevetes	300 g	Nedaudz ietaukojiet saldētās panētās krevetes ar eļļu. Novietojiet saldētās panētās krevetes uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [11] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu uz otru pusi un nospiediet <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> , lai turpinātu gatavošanu. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.



## Mikroviļņu krāsns lietošana

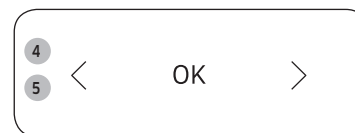
Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
12	Saldēti sīpolu gredzeni	300 g	Novietojiet saldētos sīpolu gredzenus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [12] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
13	Saldēti sagriezti kartupeļi	350 g	Novietojiet saldētos sagrieztos kartupeļus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [13] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
14	Saldētas vistu kājiņas	500 g	Nedaudz ietaukojiet saldēto vistu kājiņas ar eļļu. Pievienojiet garšvielas pēc nepieciešamības. Novietojiet saldētās vistu kājiņas uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [14] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
15	Vistu spārniņi	500 g	Nedaudz ietaukojiet vistu spārniņus ar eļļu. Pievienojiet garšvielas pēc nepieciešamības. Novietojiet saldētos vistu spārniņus uz cepšanas pamatnes ar restītēm. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī. Izvēlieties Grilēšana/apcepšana programmu [15] un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

### Režīma Automātiskā gatavošana izmantošana

Režīmā Automātiskā gatavošana ir 33 ieprogrammēti gatavošanas iestatījumi. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis.

#### **UZMANĪBU!**

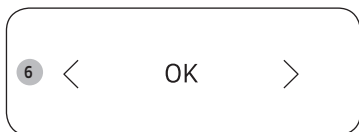
Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.



1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Rotējošās pamatnes vidusdaļā novietojiet ēdienu un aizveriet durtiņas.
3. Nospiediet **Auto Cook (Automātiskā gatavošana)**.
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos vajadzīgo kategoriju, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
  - 1. Veselīga gatavošana
  - 2. Mājas deserts
  - 3. Maizes atkausēšana
5. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena veidu, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
  - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Automātiskā gatavošana programmu apraksts" 21 līdz 26. lpp.

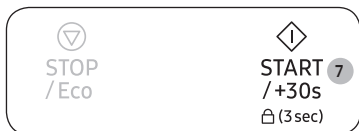






6. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos ēdiena svaru, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.

- Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Automātiskā gatavošana programmu apraksts" 21 līdz 26. lpp.
- Atkarībā no atlasītās izvēlnes izvēlei var būt pieejama tikai viena svara opcija.
- Svārs nav jāizvēlas funkcijai Mājas deserts.



7. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai ieslēgtu režīmu Automātiskā gatavošana.

- Mikroviļņu krāsns gatavos ēdienu saskaņā ar izvēlēto ieprogrammēto iestatījumu.
- Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

Zemāk tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 33 ieprogrammētajām gatavošanas režīmu opcijām. Programmas ir iedalītas kategorijā Veselīga gatavošana un Mājas deserts.

### ⚠ UZMANĪBU!

Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimds.

### Automātiskā gatavošana programmu apraksts

#### 1. Veselīga gatavošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1-1	Atdzesēts lietošanai gatavs ēdiens	350 g 450 g	Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām - kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem). Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
1-2	Atdzesēts veģetārs ēdiens	350 g 450 g	Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota maltītēm no 2 sastāvdaļām (piem., spageti makaroniem ar mērci vai rīsiem ar dārzeņiem). Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

## Mikroviļņu krāsns lietošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1-3	Brokoļu galviņas	250 g	Noskalojiet un notīriet brokoļu galviņas. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Pielejiet 30-45 ml ūdens. (2-3 ēdamkarotes) Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota brokoļiem, kā arī šķēlēs sagrieztiem kabačiem, baklažāniem, ķirbjiem vai paprikai. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-4	Šķēlēs sagriezti burkāni	250 g	Noskalojiet un notīriet burkānus, sagrieziet vienādās apalās šķēlēs. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pielejiet 30-45 ml ūdens. (2-3 ēdamkarotes) Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Šī programma ir piemērota šķēlēs sagrieztiem burkāniem, kā arī ziedkāpostu galviņām vai kolrābjiem. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-5	Zaļie zirnīši	250 g	Noskalojiet un notīriet zaļos zirnīšus. Izkārtojiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1-6	Spināti	150 g	Noskalojiet un notīriet spinātus. Novietojiet stikla bļodā ar vāku. Nepievienojiet ūdeni. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-7	Kukurūzas vāļītes	250 g	Noskalojiet un notīriet kukurūzas vāļītes un ievietojiet tās ovālā stikla traukā. Pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi un saduriet tajā caurumus. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-8	Nomizoti kartupeļi	250 g	Nomazgājiet, nomizojiet kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos. Ievietojiet dārzeņus stikla bļodā ar vāku. Pievienot 45-60 ml (3-4 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
1-9	Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (500 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmasiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.
1-10	Pilngraudu makaroni	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pielejiet 1 l vāroša ūdens, pievienojiet šķipsniņu sāls un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Apmasiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Ļaujiet nostāvēties 1 minūti.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1-11	Kvinoja	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (500 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 1-3 minūtes.
1-12	Bulgurs	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (500 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 2-5 minūtes.
1-13	Dārzeņu sacepums	500 g	Ievietojiet dārzenus, piemēram, iepriekš izvārītu kartupeļu šķēlītes, kabaču un tomātu šķēlītes un mērci piemērotā izmēra Pyrex traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz grilēšanas restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
1-14	Grilēti tomāti	400 g	Noskalojiet un notīriet tomātus, pārgrieziet tos uz pusēm un ievietojiet cepšanai krāsni piemērotā traukā. Virspusē uzkaisiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz grilēšanas restītēm. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-15	Vistu krūtiņas	300 g (2 gab.)	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1-16	Tītara krūtiņas	300 g (2 gab.)	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.
1-17	Svaiga zivs fileja	300 g (2 gab.)	Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-18	Svaiga laša fileja	300 g (2 gab.)	Noskalojiet fileju un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-19	Svaigas garneles	250 g	Noskalojiet garneles un novietojiet uz keramikas šķīvja, pievienojiet vienu ēdamkaroti citronu sulas. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-20	Svaiga forele	200 g	Novietojiet vienu vai divas veselas svaigas zivis mikroviļņu drošā traukā. Pievienojiet šķipsnu sāls, vienu ēdamkaroti citronu sulas un zaļumus. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.

## Mikroviļņu krāsns lietošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
1-21	Grilēta zivs	300 g	Ieziediet svaigas zivs (foreles vai plauža) ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet zivis vienu līdzās otrai tā, lai vienas zivs galva uz restītēm saskartos ar otras zivs asti. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.
1-22	Grilēts laša steiks	400 g (2 steiki)	Vienmērīgi izkārtējiet zivs steikus uz grilēšanas restītēm. Tiklīdz atskan pīkstiens, apgrieziet uz otru pusi. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.

### 2. Mājas deserts

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
2-1	Valriekstu biskvītūka	1 porcija	<p><b>Sastāvdaļas</b> 120 g miltu, 150 g sviesta, 100 g melnā cukura, 2 olas, 50 g smalcinātu valriekstu, 4 g cepamā pulvera</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bļodā ievietojiet sviestu un melno cukuru.</li> <li>2. Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet.</li> <li>3. Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt.</li> <li>4. Pievienojiet valriekstus un kārtīgi samaisiet.</li> <li>5. Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā.</li> <li>6. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-1].</li> <li>7. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.</li> </ol>

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
2-2	Banānu maize	1 porcija (6 gab.)	<p><b>Sastāvdaļas</b> 3 banāni, 120 g pankūku maisījuma, 120 g piena, 1 ola, 2 ēdamkarotes iesala sīrupa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sasmalciniet banānu.</li> <li>2. Bļodā iepildiet pankūku maisījumu, pienu, olu, iesala sīrupu.</li> <li>3. Pievienojiet banānus un kārtīgi samaisiet.</li> <li>4. Iepildiet maisījumu 6 papīra krūzītēs.</li> <li>5. Ievietojiet papīra krūzītes mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-2].</li> <li>6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.</li> </ol>
2-3	Biskvītūka	1 porcija	<p><b>Sastāvdaļas</b> 170 g miltu, 50 g sviesta, 150 g cukura, 3 olas, 10 g cepamā pulvera</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bļodā ievietojiet sviestu un cukuru.</li> <li>2. Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet.</li> <li>3. Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt.</li> <li>4. Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā.</li> <li>5. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-3].</li> <li>6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.</li> </ol>
2-4	Brūniņi	1 porcija	<p><b>Sastāvdaļas</b> 90 g miltu, ½ krūze kausēta sviesta, 230 g cukura, 2 olas, 40 g kakao pulvera</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bļodā iepildiet sviestu, sakultas olas un cukuru.</li> <li>2. Pievienojiet miltus, kakao pulveri un turpiniet maisīt.</li> <li>3. Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla vai plastmasas bļodā.</li> <li>4. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-4].</li> <li>5. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 20-30 minūtes.</li> </ol>

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
2-5	Olu pudiņš	1 porcija (3 gab.)	<b>Sastāvdaļas</b> 250 g piena, 40 g cukura, 2 olas
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pārsitiet divas olas un iepildiet saturu bļodā. Nedaudz saputojiet olas ar zvanveida putotāju. Neļaujiet putotāja uzgalim atvirzīties no bļodas apakšas, lai neveidotos pārāk daudz putu.</li> <li>2. Otrā bļodā iepildiet pienu un cukuru.</li> <li>3. Pievienojiet pienu sakultajām olām, vienlaikus putojot maisījumu.</li> <li>4. Izkāšiet olu maisījumu cauri smalkam sietam. Izskrāpējiet sieta apakšdaļu ar lāpstiņu. Ar karoti noņemiet no virsmas putas (ja tādas ir).</li> <li>5. Iepildiet maisījumu sinepju trauciņos.</li> <li>6. Ievietojiet trauciņus mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-5].</li> <li>7. Pēc gatavošanas atdzesējiet un pasniedziet.</li> </ol>	
2-6	Šokolādes kūka	1 porcija	<b>Sastāvdaļas</b> 30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 40 g saldā krējuma, 25 g miltu, 15 g kakao pulvera, 1,5 g vaniļas, 50 g pussaldū šokolādes skaidiņu
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krūzē iepildiet sviestu, olu, krējumu un kārtīgi samaisiet.</li> <li>2. Pievienojiet miltus, cukuru un turpiniet maisīt.</li> <li>3. Pievienojiet kakao, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts.</li> <li>4. Iemaisiet šokolādes skaidiņas.</li> <li>5. Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-6].</li> <li>6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.</li> </ol>	

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
2-7	"Krūzes" kūka	1 porcija	<b>Sastāvdaļas</b> 30 g sviesta, 60 g cukura, 1 ola, 50 g miltu, 30 g piena, 6 g vaniļas, 3 g mandeļu pulvera, 1,5 g cepamā pulvera
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krūzē iepildiet sviestu, olu un kārtīgi samaisiet.</li> <li>2. Pievienojiet miltus, cukuru, cepamo pulveri un turpiniet maisīt.</li> <li>3. Pievienojiet mandeļu pulveri, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts.</li> <li>4. Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-7].</li> <li>5. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.</li> </ol>	
2-8	Café Latte	1 porcija	<b>Sastāvdaļas</b> 2 g šķīstošās kafijas pulvera, 50 g ūdens, 125 g piena
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krūzē samaisiet kafijas pulveri un ūdeni.</li> <li>2. Otrā krūzē iepildiet pienu.</li> <li>3. Ievietojiet pienu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-8].</li> <li>4. Kad atskan skaņas signāls, izņemiet krūzi.</li> <li>5. Ievietojiet kafijas maisījumu mikroviļņu krāsnī un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b>.</li> <li>6. Pēc gatavošanas visu kārtīgi samaisiet un pasniedziet.</li> </ol>	

## Mikroviļņu krāsns lietošana

Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
2-9	Zaļās tējas Latte	1 porcija	Sastāvdaļas 6 g zaļās tējas pulvera, 15 g cukura, 250 g piena
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Iepildiet krūzē visas sastāvdaļas un samaisiet.</li> <li>Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-9].</li> <li>Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet un pasniedziet.</li> </ol>
2-10	Tēja ar pienu	1 porcija	Sastāvdaļas 2 melnās tējas maisiņi, 60 g ūdens, 125 g piena
			<ol style="list-style-type: none"> <li>Samaisiet krūzē melnās tējas maisiņus ar ūdeni.</li> <li>Otrā krūzē iepildiet pienu.</li> <li>Ievietojiet tējas maisījumu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Automātiskā gatavošana [2-10].</li> <li>Kad atskan skaņas signāls, izņemiet krūzi.</li> <li>Ievietojiet mikroviļņu krāsnī pienu un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b>.</li> <li>Pēc gatavošanas visu kārtīgi samaisiet un pasniedziet.</li> </ol>

### 3. Maizes atkausēšana

Šī funkcija atkausē un sasilina saldētu maizi. Saldētās maizes garoziņa būs tikpat kraukšķīga kā svaigai maizei. Šī programma ir piemērota bagetēm, krusāniem, maizītēm u.c.

#### ⚠ UZMANĪBU!

- Šo programmu var izmantot saldētai, izceptai maizei. Tā nav piemērota saldētai mīklai.
- Cepšanas pamatne iepriekš jāiesilda. Lūdzu, ievērojiet norādījumus.

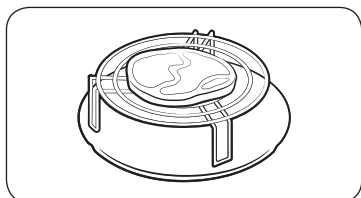
Kods	Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Norādes
3	Maizes atkausēšana	100-600 g	Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Izvēlieties automātiskās gatavošanas programmu un nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Displejā atbilstoši cepšanas pamatnes priekšsildīšanai tiks parādīts paziņojums "HEAT" (Sildīšana). Kad atskan skaņas signāls, priekšsildīšana ir pabeigta. Novietojiet saldēto maizi uz cepšanas pamatnes un ievietojiet pamatni mikroviļņu krāsnī. Vēlreiz nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> . Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.



## Grilēšana

Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus.

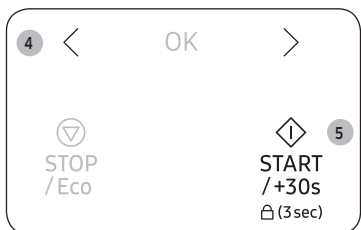
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad pieskaraties traukiem mikroviļņu krāsnī, jo trauki ir ļoti karsti.
- Labāku gatavošanas un grilēšanas rezultātu var panākt, izmantojot grilēšanas restītes.



1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Uz grilēšanas restītēm novietojiet ēdienu un aizveriet krāsns durtiņas.



3. Nospiediet **Grill (Grils)**.
  - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona (🔥).
  - Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.



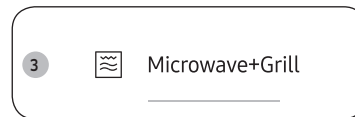
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu vēlamu grilēšanas laiku.
  - Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.
5. Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu grilēt.
  - Kad grilēšana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības panelī būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

## Mikroviļņu un grilēšanas apvienošana

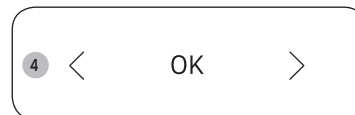
Jūs varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

### ⚠ UZMANĪBU!

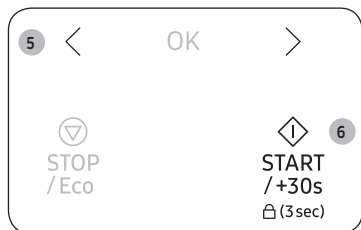
- Vienmēr izmantojiet mikroviļņu drošus traukus, kas piemēroti mikroviļņu krāsnij. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad pieskaraties traukiem mikroviļņu krāsnī, jo trauki ir ļoti karsti.
- Jūs varat panākt labāku gatavošanas un grilēšanas rezultātu, izmantojot grilēšanas restītes.



1. Pavelciet rokturi, lai atvērtu mikroviļņu krāsns durtiņas.
2. Uz grilēšanas restītēm novietojiet ēdienu un aizveriet krāsns durtiņas.
3. Nospiediet **Microwave+Grill (Mikroviļņi+grilēšana)**.
  - Vadības panelī būs redzams noklusējuma jaudas līmenis (600 W).
  - Vadības panelī tiks parādīta attiecīga ikona (🔥, 📶).
4. Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai izvēlētos vēlamu jaudas līmeni, un pēc tam nospiediet **OK (Labi)**.
  - Ir iespējams izvēlēties šādu jaudas līmeni: 600 W, 450 W vai 300 W.
  - Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.



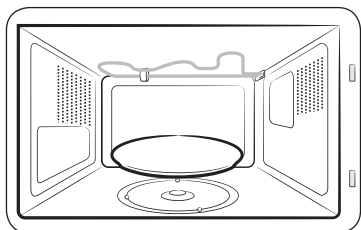
## Mikroviļņu krāsns lietošana



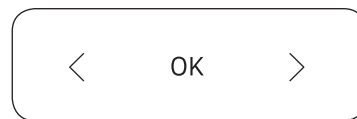
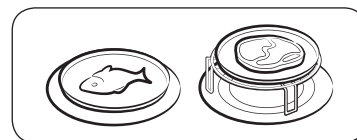
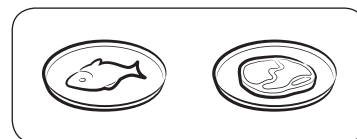
- Nospiediet < vai > (**Samazināšana/Palielināšana**), lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku.
  - Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.
- Nospiediet **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai sāktu gatavot.
  - Kad gatavošana pabeigta, atskanēs četri skaņas signāli un vadības paneli būs redzams pašreizējais laiks. Pēc tam ik pa minūtei trīs reizes ieslēgsies gatavošanas beigu atgādinājuma signāls.

### Cepšanas pamatnes izmantošana

Izmantojot cepšanas pamatni, varat apbrūnināt ēdienu ne tikai no virspuses, izmantojot grilu – arī ēdiena apakša kļūst kraukšķīga un brūna cepšanas pamatnes augstās temperatūras dēļ. Dažus produktus, ko varat pagatavot uz cepšanas pamatnes, varat skatīt tabulā (skatiet nākamajā lapā). Cepšanas pamatni var izmantot arī bekonam, olām, desām utt.



- Novietojiet cepšanas pamatni tieši uz rotējošās pamatnes un karsējiet to ar lielāko mikroviļņu un grilēšanas apvienojuma jaudu [600 W + grilēšana] saskaņā ar laikiem un norādēm tabulā.
- Ieziediet pamatni ar eļļu, ja gatavojat tādu ēdienu kā bekonu un olas, lai maltīti labi apbrūninātu.



- Novietojiet ēdienu uz cepšanas pamatnes.
- Novietojiet cepšanas pamatni krāsnī uz metāla restītēm (vai rotējošās pamatnes).
- Atlasiet piemēroto gatavošanas laiku un jaudu. (Skatīt tabulu sānā)

#### ⚠ UZMANĪBU!

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad izņemat cepšanas pamatni, jo tā kļūs ļoti karsta.
- Nenovietojiet uz cepšanas pamatnes priekšmetus, kas nav izturīgi pret karstumu.
- Nekad neievietojiet cepšanas pamatni krāsnī bez rotējošās pamatnes.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatni nevar likt trauku mazgājamā mašīnā.

#### 📖 PIEZĪME

- Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas pamatnei ir teflona pārklājums, kas nav izturīgs pret skrāpējumiem. Neizmantojiet asus priekšmetus, piemēram, nazi, lai grieztu uz cepšanas pamatnes.
- Tīriet cepšanas pamatni ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet tīrā ūdenī.
- Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, jo tie bojā pamatnes augšējo slāni.

Ieteicams cepšanas pamatni uzkarstēt tieši uz rotējošās pamatnes.  
Uzkarsējiet cepšanas pamatni ar 600 W + grilēšanas funkciju 3-4 minūtes.  
Ievērojiet tabulā norādītos laukus un norādes.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)
<b>Bekons</b>	4 šķēles (80 g)	600 W + grilēšana	3-3½
	<b>Norādes</b> Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Lieciet šķēles uz pamatnes sānu pie sāna. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
<b>Grilēti tomāti</b>	200 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	2½-3
	<b>Norādes</b> Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izvietojiet aplī uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
<b>Burgers (saldēts)</b>	2 gab. (125 g)	600 W + grilēšana	6-6½
	<b>Norādes</b> Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto burgeri uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc 3-4 min. Nostāvēšanas laiks 3 minūtes.		
<b>Bagetes (saldētas)</b>	200-250 g (2 gab.)	450 W + grilēšana	6-7
	<b>Norādes</b> Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet bagetes ar pildījumu (piemēram, tomātiem, sieru) uz pamatnes līdzās vienu otrai. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)
<b>Pica (saldēta)</b>	300-350 g	450 W + grilēšana	11-12
	<b>Norādes</b> Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet saldēto picu uz cepšanas pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.		
<b>Saldēta mini pica uzkodām</b>	9 x 30 g (270 g)	300 W + grilēšana	9-10
	<b>Norādes</b> Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Vienmērīgi izvietojiet picas uzkodas uz cepšanas pamatnes. Novietojiet šķīvi uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
<b>Pica (atdzesēta)</b>	300-350 g	450 W + grilēšana	5½-6½
	<b>Norādes</b> Vispirms 5 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Novietojiet atdzesēto picu uz pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
<b>Zivju pirkstiņi (saldēti)</b>	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	600 W + grilēšana	6-7 8-9
	<b>Norādes</b> Vispirms 4 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Ietaukojiet pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas. Novietojiet zivju pirkstiņus aplī uz pamatnes. Apgrieziet uz otru pusi pēc 3 min. (5 gab.) vai pēc 5 min. (10 gab.). Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

## Mikroviļņu krāsns lietošana

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)
Vistu kotletītes (saldētas)	125 g	600 W + grilēšana	4-5
	250 g		6-7
<b>Norādes</b> Vispirms 4 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Ietaukojiet pamatni ar vienu ēdamkaroti eļļas. Novietojiet vistas kotletītes uz pamatnes. Novietojiet cepšanas pamatni uz restītēm. Apgrīziet uz otru pusi pēc 2 min. (125 g) vai pēc 4 min. (250 g). Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Cepti kartupeļi	250 g	600 W + grilēšana	4-5
	500 g		7-8
<b>Norādes</b> Vispirms 3 minūtes karsējiet cepšanas pamatni. Sagrieziet kartupeļus uz pusēm. Novietojiet tos uz cepšanas pamatnes ar griezuma pusi uz apakšu. Sakārtojiet tos aplī. Novietojiet pamatni uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			

### Bērnu drošības funkcijas izmantošana

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības aizsardzības programmu, kas ļauj "bloķēt" mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina krāsns lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.



- Lai ieslēgtu funkciju Bērnu drošības slēdzis, 3 sekundes turiet nospiešu pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.
  - Vadības panelis tiks bloķēts, un tajā tiks parādīts burts "L".
- Lai izslēgtu funkciju Bērnu drošības slēdzis, vēlreiz 3 sekundes turiet nospiešu pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

### Signalizācijas izslēgšana

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.



- Lai izslēgtu skaņas signālus, vienlaikus nospiediet < un > (**Samazināšana/Palielināšana**).
- Lai ieslēgtu skaņas signālus, vēlreiz vienlaikus nospiediet < un > (**Samazināšana/Palielināšana**).

## Trauku lietošanas norādes

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

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 sienai vai tiek 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.
• Otrreizējās pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	X	Var izraisīt dzirksteļošānu.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkaršē.
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
Metāls		
• Šķīvji	X	Var izraisīt dzirksteļošānu vai ugunsgrēku.
• Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	X	
Papīrs		
• Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi	✓	Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī lielā mitruma uzsūkšanai.
• Otrreizējās pārstrādes papīrs	X	Var izraisīt dzirksteļošānu.
Plastmasa		
• Trauki	✓	Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melanīna plastmasu.
• Pārtikas plēve	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika.
• Saldēšanas maisiņi	✓X	Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurīdīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
letaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : ieteicams

✓X : lietot uzmanīgi

X : 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 mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatnijus. Principā mikroviļņu krāsnis 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 ēdienu, jo iztvaikojot 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. Apklājiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Spināti	150 g	600 W	4½-5½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Brokoļi	300 g	600 W	9-10
	Norādes Pielejiet 30 ml (divas ēdamkarotes) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Zirņi	300 g	600 W	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Zaļie zirņi	300 g	600 W	8-9
	Norādes Pielejiet 30 ml (divas ēdamkarotes) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (burkāni/zirņi/ kukurūza)	300 g	600 W	7½-8½
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Jaukti dārzeņi (Ķīnas gaumē)	300 g	600 W	8-9
	Norādes Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) 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 pielejiet 30–45 ml (2–3 ēdamkarotes) auksta ūdens; skatiet 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.

**Padoms:** 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
<b>Norādes</b> Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Briseles kāposti	250 g	800 W	5½-6½
	<b>Norādes</b> Pielejiet 60–75 ml (4–5 ēdamkarotes) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Burkāni	250 g	800 W	4½-5
	<b>Norādes</b> Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Ziedkāposti	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
<b>Norādes</b> Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtojiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Kabači	250 g	800 W	3½-4
	<b>Norādes</b> Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabcis ir nedaudz mīksts. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Baklažāni	250 g	800 W	3½-4
	<b>Norādes</b> Sagrieziet baklažānus nelielās šķēlītēs un apsmidziniet ar vienu ēdamkaroti citrona sulas. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Puravi	250 g	800 W	4½-5
	<b>Norādes</b> Sagrieziet biežās šķēlēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Sēnes	125 g	800 W	1½-2
	250 g		3-3½
<b>Norādes</b> Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplāstiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Sīpoli	250 g	800 W	5½-6
	<b>Norādes</b> Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Paprika	250 g	800 W	4½-5
	<b>Norādes</b> Sagrieziet papriku nelielās šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Kartupeļi	250 g	800 W	4-5
	500 g		7½-8½
<b>Norādes</b> Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Kolrābis	250 g	800 W	5-5½
	<b>Norādes</b> Sagrieziet nelielos kubiciņos. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

# Ēdiena gatavošanas norādes

## Rīsu un makaronu gatavošanas norādes

**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 un savvaļas rīsi)	250 g	800 W	17-18
	Norādes Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Jauktie graudaugi (rīsi un graudaugi)	250 g	800 W	18-19
	Norādes Pieļējiet 400 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Makaroni	250 g	800 W	11-12
	Norādes Pieļējiet 1000 ml karsta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		

## Uzsildīšana

Mikrovilņu 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 atdzēsītiem 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 apmaišana

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 uzvīršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikrovilņu 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 pārļiecinieties, 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.



## 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.

## 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 pārkarsē. 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.

## 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 tase)	800 W	1-1½
	250 ml (1 krūze)		1½-2
<b>Norādes</b> Ielejiet tasē un sildiet neapsedzot. Novietojiet tasi/krūzi rotējošās pamatnes vidusdaļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.			
Zupa (atdzesēta)	250 g	800 W	3-3½
	<b>Norādes</b> 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
	<b>Norādes</b> 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
	<b>Norādes</b> Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Pildīti makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600 W	5-6
	<b>Norādes</b> 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.		

## Ēdiena gatavošanas norādes

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Maltīte uz šķīvja (atdzesēta)	350 g	600 W	5½-6½
	<b>Norādes</b> Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

### 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 un gaļa)	190 g	600 W	30 sek.
	<b>Norādes</b> 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 un augļi)	190 g	600 W	20 sek.
	<b>Norādes</b> 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		no 50 sek. līdz 1 min.
<b>Norādes</b> 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.			

### Manuāla 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 pārliecinātos, 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.

**Padoms:** plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā bieži, 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	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Cūkgaļas steiki	250 g	180 W	7½-8½
<b>Norādes</b> Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-25 minūtes.			

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
<b>Mājputnu gaļa</b>			
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	180 W	14½-15½
Vesela vista	900 g	180 W	28-30
<b>Norādes</b> 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.			
<b>Zivis</b>			
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	180 W	6-7 12-13
<b>Norādes</b> Ievietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtējiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-15 minūtes.			
<b>Augļi</b>			
Ogas	250 g	180 W	6-7
<b>Norādes</b> Izkārtējiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru). Ļaujiet nostāvēties 5-10 minūtes.			
<b>Maize</b>			
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 un rudzu milti)	500 g	180 W	8-10
<b>Norādes</b> 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. Uzkaršējot 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.

# Ēdiena gatavošanas norādes

## Mikroviļņi + grilēšana

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 + grilēšana, 450 W + grilēšana un 300 W + grilēšana.

### 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 pagājusi 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. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab.	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana	Tikai grilēšana
	4 gab.		1-1½ 2-2½	1-2 1-2
<b>Norādes</b> Izkārtojiet maizītes aplī 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 + grilēšana	8-9	-
	<b>Norādes</b> 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 + grilēšana	13-14	-
	<b>Norādes</b> 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	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana 18-19	Tikai grilēšana 1-2
	<b>Norādes</b> 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 + grilēšana	5-5½	3-3½
	<b>Norādes</b> Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc pirmā laika.			
Krāsni cepti kartupeļi	250 g	450 W + grilēšana	9-11	4-5
	<b>Norādes</b> Izvietojiet kartupeļus vienmērīgi uz cepampapīra, kuru novietojiet uz restītēm.			

### Padomi svaigu pārtikas produktu grilēšanai

Uzkarsējiet grilu 3-4 minūtes, izmantojot grilēšanas funkciju.

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Graudziņu šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Tikai grilēšana	6-8	4-5½
	<b>Norādes</b> Novietojiet grauzdiņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm.			
Maizītes (jau ceptas)	2-4 gabali	Tikai grilēšana	2-3	2-3
	<b>Norādes</b> Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja.			
Grilēti tomāti		Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana	Tikai grilēšana
	200 g (2 gab.)		4½-5½	2-3
	400 g (4 gab.)		7-8	
<b>Norādes</b> 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 + grilēšana	3½-4	-
	<b>Norādes</b> Vispirms graudzējiet maizes šķēles. Grauzdiņus ar garnējumu novietojiet uz restītēm. Novietojiet 2 grauzdiņus vienu otram blakus tieši uz restītēm. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Cepti kartupeļi	250 g	600 W + grilēšana	4½-5½	-
	500 g		8-9	
	<b>Norādes</b> Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā.			

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Vistu gabaliņi	450-500 g (2 gab.)	300 W + grilēšana	10-12	12-13
	<b>Norādes</b> Apviļājiet vistu gabaliņus eļļā un garšvielās. Izkārtējiet tos aplī ar kauliem vidusdaļā. 1 vistas gabaliņu novietojiet uz restišu centrālās daļas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Jēra gaļas siteņi/liellopa steiki (vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai grilēšana	12-15	9-12
	<b>Norādes</b> Apsmērējiet jēra gaļas siteņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtējiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana	Tikai grilēšana
			7-8	6-7
	<b>Norādes</b> Apsmērējiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izkārtējiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Cepti āboli	1 ābols (apt. 200 g)	300 W + grilēšana	4-4½	-
	2 āboli (apt. 400 g)		6-7	
	<b>Norādes</b> Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē uzberiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus seklā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz rotējošās pamatnes.			
Grilēta vista		Mikroviļņi + grilēšana	450 W + grilēšana	300 W + grilēšana
	1200 g		22-24	23-25
	<b>Norādes</b> 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.			

## Ēdiena gatavošanas norādes

### Padomi un ieteikumi

#### Sacukurota medus kausēšana

Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 20-30 sekundēm, 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 šķēlišu 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 cimds!

## Traucējummeklēšana un informācijas kodi

### Traucējummeklēšana

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

Problēma	Iemesls	Rīcība
<b>Vispārēja</b>		
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.
Netiek attēlots pašreizējais laiks.	Iestatīta Eko (enerģijas taupīšanas) funkcija.	Izslēdziet Eko funkciju.
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Netiek piegādāta barošana.	Pārliedcinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Ir atvērtas krāsns durtiņas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
Mikroviļņu krāsns tiek apturēta, kad tā darbojas.	Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu uz otru pusi.	Pēc tam, kad ēdiens ir apgriezts uz otru pusi, vēlreiz nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> , lai sāktu darbību.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	Mikroviļņu krāsns ilgstoši gatavo ēdienu.	Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist.
	Nedarbojas dzesēšanas ventilators.	Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplātās kāda skaņa.
	Tiek mēģināts darbināt mikroviļņu krāsni bez tajā ievietota ēdiena.	Ievietojiet mikroviļņu krāsni ēdienu.
	Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Mikroviļņu krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
Vienai kontaktligzdai ir pievienotas vairākas strāvas kontaktdakšas.	Mikroviļņu krāsns pieslēgšanai drīkst izmantot tikai vienu kontaktligzdu.	
Krāsnij darbojoties, atskan paukšķoša skaņa; mikroviļņu 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.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Izmantošanas laikā mikroviļņu krāsns korpuss ir pārāk sakarst.	Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Mikroviļņu krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Uz mikroviļņu krāsns ir novietoti kādi priekšmeti.	Noņemiet no mikroviļņu krāsns visus uz tās novietotos priekšmetus.
Durtiņas nav iespējams normāli atvērt.	Starp mikroviļņu krāsns durtiņām un iekšpusi ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Iztīriet mikroviļņu krāsni un tad atveriet durtiņas.
Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi.	Mikroviļņu krāsns, iespējams, nedarbojas, jo ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsnī mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielieta glāze ūdens, un tad ieslēdziet krāsni uz 1-2 minūtēm, lai pārlicinātos, ka ūdens tiek uzsildīts. Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz. Izmantojiet trauku ar līdzenu pamatni.
Atkausēšanas funkcija nedarbojas.	Krāsnī ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums.	Samaziniet krāsnī ievietotā ēdiena apjomu un ieslēdziet to vēlreiz.
Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	Durtiņas ilgu laiku ir bijušas atvērtas.	Krāsns iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eko funkcija. Aizveriet un vēlreiz atveriet krāsns durtiņas vai nospiediet pogu <b>STOP/Eco (APTURĒT/Eko)</b> .
	Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem.	Iztīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi un tad pārbaudiet vēlreiz.

## Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Problēma	Iemesls	Rīcība
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 nospiediet pogu <b>START/+30s (SĀKT/+30 s)</b> , lai pārstartētu darbību.
Mikroviļņu krāsns nav nolīmeņota.	Mikroviļņu krāsns ir novietota uz nelīdzenas virsmas.	Pārliecinieties, ka mikroviļņu krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas.
Gatavošanas laikā parādās dzirksteles.	Mikroviļņu krāsns/atkausēšanas funkciju laikā izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.
Pieslēdzot barošanu, mikroviļņu krāsns uzreiz ieslēdzas.	Durtiņas nav pilnībā aizvērtas.	Aizveriet durtiņas un pārbaudiet vēlreiz.
No mikroviļņu krāsns plūst elektriskā strāva.	Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta.	Pārliecinieties, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
<ol style="list-style-type: none"> <li>No krāsns pil ūdens.</li> <li>Caur durtiņu šķirbu izplatās tvaiks.</li> <li>Mikroviļņu krāsns iekšpusē ir ūdens.</li> </ol>	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.	Ļaujiet mikroviļņu krāsni atdzist un pēc tam saslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Mainās mikroviļņu krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtuma intensitāte.	Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās atkarībā no katras gatavošanas funkcijas izejas jaudas izmaiņām.	Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts. Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Lai nodrošinātu mikroviļņu krāsns vēdināšanu, dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas.	Tas neliecina par mikroviļņu krāsns bojājumiem.
<b>Rotējošā pamatne</b>		
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.
Rotējošā pamatne griežoties ķeras.	Rotējošais riņķis nav uzstādīts pareizā vietā, uz pamatnes ir novietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns sienām.	Pielāgojiet ēdiena apjomu un neizmantojiet pārāk lielus traukus.
Rotējošā pamatne griežoties rada troksni.	Mikroviļņu krāsns apakšā ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Pilnībā notīriet ēdiena paliekas, kas uzkrājušās mikroviļņu krāsns apakšā.



Problēma	Iemesls	Rīcība
<b>Grilēšana</b>		
Krāsns darbības laikā izplatās dūmi.	Pirmajā mikroviļņu krāsns lietošanas reizē no sildelementiem var izdalīties dūmi.	Tas neliecina par krāsns bojājumiem; pēc 2-3 mikroviļņu krāsns lietošanas reizēm dūmiem vairs nav jāparādās.
	Uz sildelementiem ir ēdiens.	Ļaujiet mikroviļņu krāsni atdzist un pēc tam notīriet ēdienu no sildelementiem.
	Ēdiens atrodas pārāk tuvu grilam.	Gatavošanas laikā novietojiet ēdienu atbilstošā attālumā no grila.
	Ēdiens nav pareizi sagatavots un/vai izkārtots.	Pārlicinieties, ka ēdiens ir pareizi sagatavots un izkārtots.
<b>Mikroviļņu krāsns</b>		
Mikroviļņu krāsns nekarsē.	Ir atvērta krāsns durtiņas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
Uzkarsēšanas laikā izplatās dūmi.	Pirmajā mikroviļņu krāsns lietošanas reizē no sildelementiem var izdalīties dūmi.	Tas neliecina par krāsns bojājumiem; pēc 2-3 mikroviļņu krāsns lietošanas reizēm dūmiem vairs nav jāparādās.
	Uz sildelementiem ir ēdiens.	Ļaujiet mikroviļņu krāsni atdzist un pēc tam notīriet ēdienu no sildelementiem.
Izmantojot mikroviļņu krāsni, no tās izdalās degšanas vai plastmasas smārds.	Krāsni tiek izmantoti plastmasas trauki vai trauki, kas nav izturīgi pret karstumu.	Izmantojiet traukus, kas ir piemēroti gatavošanai augstā temperatūrā.

Problēma	Iemesls	Rīcība
No mikroviļņu krāsns iekšpusē izdalās nepatīkams smārds.	Ēdiena atliekas vai plastmasa ir izkususi un pielipusi pie krāsns sienām.	Izmantojiet tvaicēšanas funkciju un tad noslaukiet krāsns sienas ar sausu drāniņu. Lai ātrāk atbrīvotos no nepatīkamā smārda, ievietojiet mikroviļņu krāsni šķēlīti citrona un tad ieslēdziet krāsni.
Mikroviļņu krāsns negatavo, kā paredzēts.	Gatavošanas laikā bieži tiek atvērta mikroviļņu krāsns durtiņas.	Ja durtiņas tiek bieži vērtas vaļā, krāsns iekšējā temperatūra pazemināsies, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
	Nav pareizi iestatīti mikroviļņu krāsns vadības elementi.	Iestatiet mikroviļņu krāsns vadības elementus pareizi un mēģiniet vēlreiz.
	Grils vai citi piederumi nav pareizi uzstādīti.	Ievietojiet piederumus pareizi.
	Tiek izmantoti nepareiza veida vai izmēra trauki.	Izmantojiet piemērotus traukus ar līdzeno pamatni.

## Traucējummeklēšana un informācijas kodi

### Informācijas kods

Informācijas kods	Iemesls	Rīcība
C-d0	Vadības pogas ir nospiestas ilgāk par 10 sekundēm.	Nepieciešams notīrīt pogas un pārbaudīt, vai pogu tuvumā vai uz to virsmas nav ūdens. Ja kļūda nepazūd, izslēdziet mikroviļņu krāsni uz 30 sekundēm un mēģiniet vēlreiz. Ja kļūda nepazūd, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru.

#### **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 šis lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	MG23T5018C*
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz AC
Strāvas patēriņš Maksimālā jauda Mikroviļņi Grils (sildelements)	2300 W 1250 W 1100 W
Izejas jauda	100 W / 800 W - 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (P × A × D) Ierīce (ar rokturi) Krāsns atvērums	489 × 275 × 381 mm 330 × 211 × 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	Apm. 12,7 kg

# Piezīmēm

---

## Piezīmēm

---

## 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.

VAI JUMS IR RADUŠIES JAUTĀJUMI VAI IR KOMENTĀRI?

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
North Macedonia	023 207 777	<a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена на един градски разговор 0800 111 31 Безплатен за всички оператори	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)  [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
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.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>
Kosovo	0800 10 10 1	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>



DE68-04594K-00