

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

MG23DG4524A***



SAMSUNG

Saturs

Drošības norādījumi **3**

Svarīgi drošības norādījumi	3
Vispārējā drošība	6
Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā	7
Ierobežota garantija	7
Produktu grupas definīcija	8
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz noliecotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)	8

Uzstādīšana **8**

Papildpiederumi	8
Uzstādīšanas vieta	9
Rotējošā pamatne	9

Apkope **9**

Tīrīšana	9
Nomaina (remonts)	10
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu	10

Krāsns funkcijas **10**

Krāsns	10
Vadības panelis	11

Krāsns lietošana **11**

Kā mikroviļņu krāsns darbojas	11
Krāsns pareizas darbības pārbaude	12
Laika iestatīšana	12
Gatavošana/uzsildīšana	13
Jaudas līmeņu un gatavošanas laika varianti	13
Gatavošanas laika pielāgošana	14
Gatavošanas pārtraukšana	14
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana	14
Ātrās atkausēšanas funkciju izmantošana	15
Automātiskās gatavošanas funkciju izmantošana	16
Siltuma saglabāšanas funkciju izmantošana	20
Grilēšana	21
Mikroviļņu un grilēšanas apvienošana	21
Pogas Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.)) funkciju izmantošana	22
Dezodorācijas funkciju izmantošana	22
Signalizācijas izslēgšana	22

Trauku lietošanas norādes **23**

Ēdiena gatavošanas norādes **24**

Traucējummeklēšana un informācijas kodi **32**

Traucējummeklēšana	32
Informācijas kods	35

Tehniskie dati **35**

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: Šķīdumus 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.

Izmantojiet šo ierīci tikai ēdiena gatavošanai. Apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Izmantojiet šo ierīci tikai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts rokasgrāmatā. Neievietojiet šajā ierīcē vai uz tās kodīgas ķīmiskās vielas vai tvaikus. Šī tipa krāsns ir īpaši izstrādāta pārtikas produktu uzsildīšanai, gatavošanai vai kaltēšanai.

Tā nav paredzēta lietošanai rūpniecībā vai laboratorijā.

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

Drošības norādījumi

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.

Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, 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 nomaiņa 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. Uzraugiet, 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 taimeri vai atsevišķu tāl vadības 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 iespējamus 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 krāsni pārtikas produktus vai šķidrumus slēgtos traukos. Netīriet krāsni ar benzīnu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju. Neuzstādi krāsni līdzās sildītājam vai ugunsdrošiem materiāliem, mitrās, eļļainās vai puteklainās 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, pārlieku 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 krāsni 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. Pārliedziniet, ka sienas kontaktlīdždas spriegums, frekvence un strāvas specifiskācija atbilst izstrādājuma specifiskācijām. Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktlīdždā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapterus, pagarinātājus vai elektroenerģijas transformatorus. Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem. Pārliedziniet, ka barošanas kabelis atrodas starp novietotajiem priekšmetiem vai aiz krāsns. Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, strāvas vadu vai valģīgu sienas kontaktlīdždu. Ja radusies strāvas kontaktdakšas vai strāvas vada bojājumi, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Neleļiet 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 krāsni 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 vīrsū vai ievērt tajās pirkstus. Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsni netuvotos bērni.

Brīdinājums par mikroviļņiem

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

Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs pirmās palīdzības instrukcijas:

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

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

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

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā

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

Noņemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirksteltošanu.

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 novārītas 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 vārīšanos.

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.

Uzstādiēt 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 mikstu sausu drānu.
 - Nedarbiniet krāsni, ja tā ir bojāta. Izmantojiet to tikai pēc tam, kad to ir salabojis kvalificēts servisa tehniķis.
- Svarīgi:** Krāsns durtiņām ir pareizi jāaizveras. Durtiņas nedrīkst būt ieliekas, tām nedrīkst būt salauztas vai valīgas eņģes, kā arī durtiņu blīves un blīvju virsmas nedrīkst būt bojātas.
- Jebkādas pielāgošanas vai remonta darbības drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis.

Ierobežota garantija

Samsung pieprasīs remonta samaksu par piederuma nomaīņu 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. 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 nolietošāns 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)

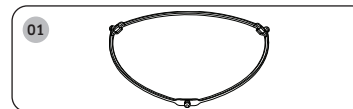
Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu 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, mājtsaimniecībām 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 apņemšanos attiecībā uz vidi, kā arī izstrādājumu reglamentējošajām prasībām (piemēram REACH), apmeklējiet mūsu ilgtspējības lapu, kas ir pieejama vietnē www.samsung.com

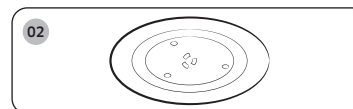
Uzstādīšana

Papildpiederumi

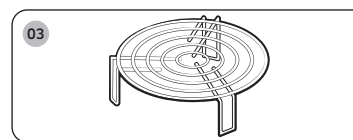
Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki papildpiederumi ar dažādu pielietojumu.



01 Rotējošais riņķis jānovieto krāsns vidusdaļā.
Nolūks. Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



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

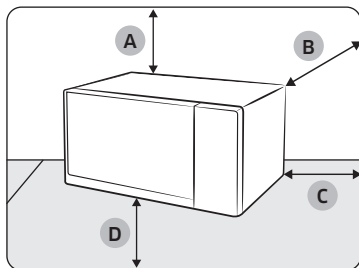


03 Grilēšanas restītes jānovieto uz rotējošās pamatnes.
Nolūks. metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.

PIEZĪME

NELIETOJĪET mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

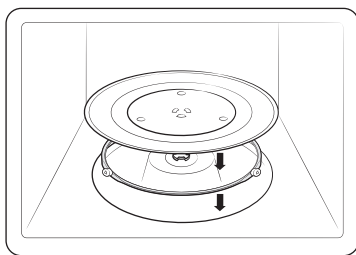
Uzstādīšanas vieta



- A. 20 cm virspusē
- B. 0 cm aizmugurē
- C. 10 cm sānos
- D. 85 cm no grīdas

- Izvēlieties uzstādīšanai plakānu, līmenisku virsmu aptuveni 85 cm augstumā virs grīdas. Virsmai ir jāspēj noturēt krāsns svaru.
- Atbilstoši ventilācija jānodrošina brīva vieta vismaz 10 cm no aizmugurējās sienas un abiem sāniem, un 20 cm uz augšu no ierīces.
- Neuzstādiēt krāsns karstā vai mitrā vietā, piemēram, līdzās citām mikroviļņu krāsnīm vai radiatoriem.
- Ievērojiet krāsns barošanas parametrus. Ja nepieciešams, izmantojiet tikai pārbaudītus strāvas pagarinātājus.
- Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet krāsns iekšpusi un durvīņu blīves ar mitru drānu.

Rotējošā pamatne



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

Apkope

Tīrīšana

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

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

Lai notīrītu piekaltušus traipus ar nepatīkamu aromātu krāsns iekšpusē

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

⚠ UZMANĪBU!

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

Nomaiņa (remonts)

▲ BRĪDINĀJUMS

Šajā krāsnī nav nevienas detaļas, kuras nomaiņu drīkst veikt lietotājs. Nemēģiniet patstāvīgi veikt detaļu nomaiņu vai krāsns remontu.

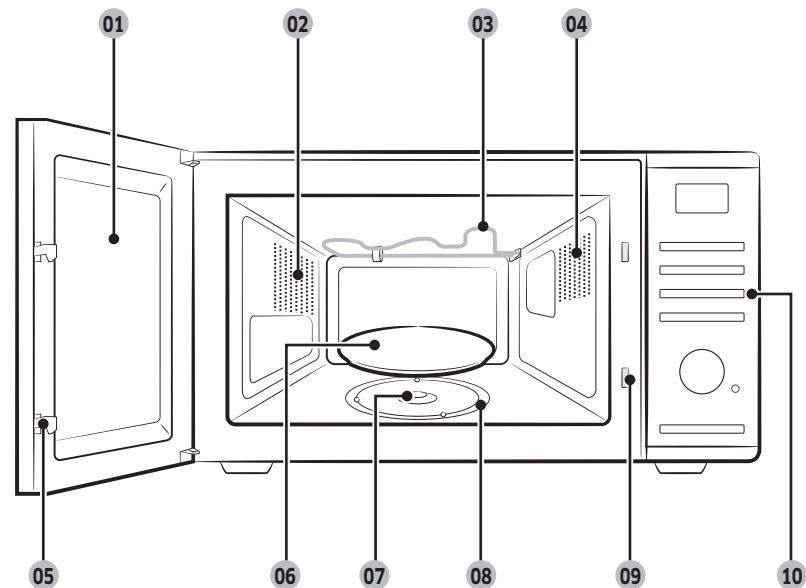
- Ja esat saskāries ar eņģu, blīvējuma un/vai durtiņu darbības problēmām, sazinieties ar kvalificētu tehnisko speciālistu vai vietējo Samsung tehniskās apkopes centru, lai saņemtu tehnisku palīdzību.
- Ja jūs vēlaties nomainīt spuldzīti, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru. Nemēģiniet to nomainīt pašrocīgi.
- Ja ir bojāts 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 neizmantosiet krāsni, atvienojiet barošanas kabeli un pārvietojiet krāsni uz sausu vietu, kur nav putekļu. Putekļu un mitruma uzkrāšanās krāsnī var ietekmēt krāsns veiktspēju.

Krāsns funkcijas

Krāsns



01 Durtiņas

02 Ventilācijas atveres

03 Sildelements

04 Apgaismojums

05 Durtiņu fiksatori

06 Rotējošā pamatne

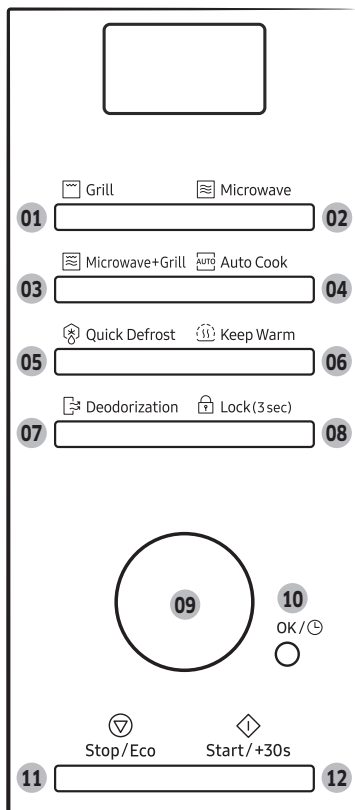
07 Savienotājs

08 Rotējošais riņķis

09 Bloķēšanas drošības atveres

10 Vadības panelis

Vadības panelis



- 01 Poga Grill (Grilēšana)
- 02 Poga Microwave (Mikroviļņi)
- 03 Poga Microwave+Grill (Mikroviļņi+grilēšana)
- 04 Poga Auto Cook (Automātiskā gatavošana)
- 05 Poga Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)
- 06 Poga Keep Warm (Siltuma saglabāšana)
- 07 Poga Deodorization (Dezodorācija)
- 08 Poga Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.))
- 09 Grozāmā poga (svars/porcija/laiks)
- 10 Poga OK/Clock (Labi/Pulkstenis)
- 11 Poga Stop/Eco (Apturēt/eko)
- 12 Poga Start/+30s (Sākt/+30 s)

Krāsns lietošana

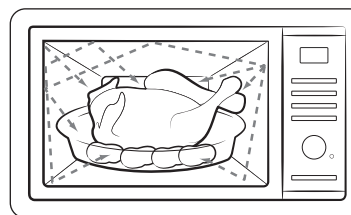
Kā mikroviļņu krāsns darbojas

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 krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

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

Krāsns lietošana

Krāsns pareizas darbības pārbaude

Zemāk aprakstītās vienkāršās darbības sniedz iespēju jebkurā laikā pārbaudīt, vai mikroviļņu krāsns darbojas pareizi. Ja jums ir šaubas, skatiet sadaļu "Traucējummeklēšana" 32-37 lpp.

PIEZĪME

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

Atveriet krāsns durtiņas, paveltot rokturi durtiņu augšpusē vai apakšpusē.

Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi. Aizveriet durtiņas.



Nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)** un iestatiet laiku uz 4 vai 5 minūtēm, spiežot pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)** attiecīgu skaitu reižu.
Rezultāts. Krāsns sildīs ūdeni 4 vai 5 minūtes. Pēc tam ūdenim jābūt vārošam.

Laika iestatīšana

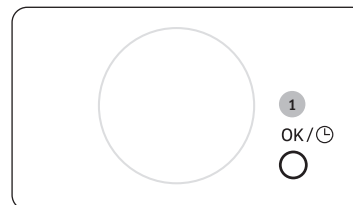
Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks "88:88" un tad "12:00".

Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var iestatīt 24 h vai 12 h formātā. Pulkstenis jāiestata:

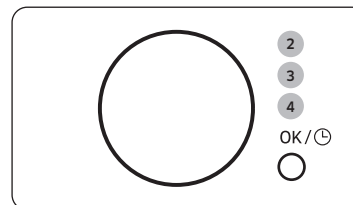
- Pirmoreiz izmantojot mikroviļņu krāsni
- Pēc strāvas padeves kļūdas

PIEZĪME

Neaizmirstiet atiestatīt pulksteni, kad pārslēdzaties uz vasaras un ziemas laiku.



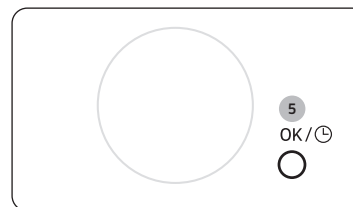
1. Nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.



2. Iestatiet 24 h vai 12 h formātu, pagriežot **Grozāmo** pogu. Pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.

3. Pagrieziet **Grozāmo** pogu, lai iestatītu stundas. Pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.

4. Pagrieziet, **Grozāmo** pogu lai iestatītu minūti.



5. Kad tiek parādīts pareizais laiks, nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**, lai pulkstenis sāktu darboties.

Rezultāts. Laiks tiek rādīts, kad neizmantojat mikroviļņu krāsni.

Gatavošana/uzsildīšana

Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu.


PIEZĪME

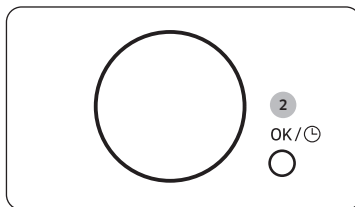
- Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.
- Maksimālais **Microwave (Mikroviļņi)** laiks ir 99 minūtes.

Atveriet durtiņas. Novietojiet ēdianu rotējošās pamatnes vidusdaļā. Aizveriet durtiņas. Nekādā gadījumā neieslēdziet mikroviļņu krāsni, kad tā ir tukša.

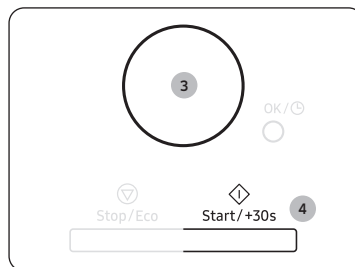


1. Nospiediet pogu **Microwave (Mikroviļņi)**.

Rezultāts. Tiks parādīta 800 W (maksimālā gatavošanas jauda) indikācija:
 (mikroviļņu režīms)



2. Izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni, pagriežot **Grozāmo pogu**. (Skatiet jaudas līmeņu tabulu.) Pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.



3. Iestatiet gatavošanas laiku, pagriežot **Grozāmo pogu**.

Rezultāts. Tiks parādīts gatavošanas laiks.

4. Nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Rezultāts. Iedegsies krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāks griezties. Sāksies gatavošana. Kad tā būs pabeigta, notiks tālāk norādītais.

- 1) Atskanēs 4 skaņas signāli.
- 2) 3 reizes atskanēs gatavošanas beigu atgādinājuma signāls (ik pa minūtei).
- 3) Atkal tiks parādīts pašreizējais 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 ēdianu, balstoties uz tā veidu un apjomu. Jūs varat izvēlēties vienu no sešiem jaudas līmeņiem.

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

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

Ja atlasīsiet...	Tad gatavošanas laiks būs...
Augstāku jaudas līmeni	Samazināšana
Zemāku jaudas līmeni	Palielināšana

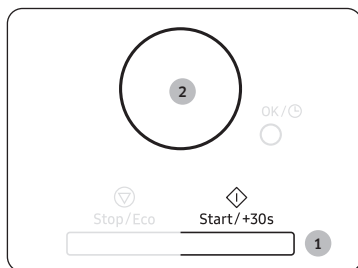
Krāsns lietošana

Gatavošanas laika pielāgošana

Jūs varat palielināt gatavošanas laiku, nospiežot pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai katrā nospiešanas reizē pievienotu 30 sekundes.

Režīmā Mikroviļņi, Grilēšana vai Mikroviļņi+grilēšana, nospiežot pogu Start/+30s (Sākt/+30 s), gatavošanas laiks tiek palielināts.

- Jebkurā brīdī pārbaudiet gatavošanas norisi, vienkārši atverot durtiņas
- Palieliniet atlikušo gatavošanas laiku



1. metode

Lai gatavošanas laikā palielinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai katrā nospiešanas reizē pievienotu 30 sekundes.

- Piemērs: Lai pievienotu trīs minūtes, nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)** sešas reizes.

2. metode

Vienkārši **Grozāmo pogu** pagriešana, lai regulētu gatavošanas laiku.

- Lai palielinātu gatavošanas laiku, pagrieziet pa labi, un lai samazinātu gatavošanas laiku, pagrieziet pa kreisi.

Gatavošanas pārtraukšana

Jūs varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai:

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

Lai pārtrauktu gatavošanu...	Rīkojieties šādi...
Īslaicīgi	Atveriet durtiņas vai vienu reizi nospiediet pogu STOP/ECO (APTURĒT/EKO) . Rezultāts. Gatavošana tiks apturēta. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz aizveriet durtiņas un nospiediet pogu START/+30s (SĀKT/+30 s) .
Pilnībā	Vienu reizi nospiediet pogu STOP/ECO (APTURĒT/EKO) . Rezultāts. Gatavošana tiks apturēta. Ja vēlaties atcelt gatavošanas iestatījumus, vēlreiz nospiediet pogu STOP/ECO (APTURĒT/EKO) .

Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana

Krāsnij ir enerģijas taupīšanas režīms.



- Nospiediet pogu **STOP/ECO (APTURĒT/EKO)**.
Rezultāts. Displejs izslēgsies.
- Lai izslēgtu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet durtiņas vai nospiediet pogu **STOP/ECO (APTURĒT/EKO)**. Pēc tam displejā tiks parādīts pašreizējais laiks. Krāsns ir gatavs lietošanai.

PIEZĪME

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

Ja neizvēlēšities nevienu funkciju, iestatot ierīci vai tai esot īslaicīgas apturēšanas stāvoklī, funkcija tiks atcelta, un pulkstenis tiks parādīts pēc 25 minūtēm.

Krāsns spuldze tiks izslēgta, kad durtiņas būs atvērtas 5 minūtes.

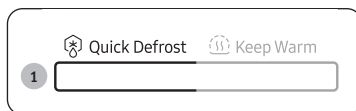
Ātrās atkausēšanas funkciju izmantošana

Quick Defrost (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.

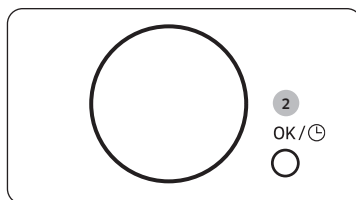
PIEZĪME

Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

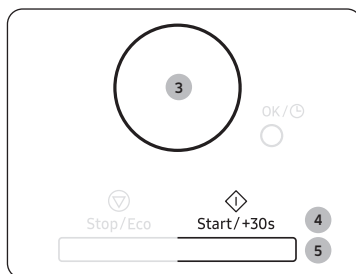
Atveriet durtiņas. Novietojiet saldēto produktu uz keramikas trauka rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Aizveriet durtiņas.



1. Nospiediet pogu **Quick Defrost (Ātrā atkausēšana)**.



2. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, pagriežot **Grozāmo pogu**. Pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.



3. Atlasiet porcijas lielumu, pagriežot **Grozāmo pogu**. (Skatīt tabulu sānā.)

4. Nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Rezultāts.

- Tiks sākta atkausēšana.
- Atkausēšanas laikā atskanēs skaņas signāli, lai atgādinātu, ka ēdiens jāapgriež otrādi.

5. Vēlreiz nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**, lai pabeigtu atkausēšanu.

Rezultāts.

- 1) Atskanēs 4 skaņas signāli.
- 2) 3 reizes atskanēs gatavošanas beigu atgādinājuma signāls (ik pa minūtei).
- 3) Atkal tiks parādīts pašreizējais laiks.

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/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
1 Gaļa	200-1500 g	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pikstiens. 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 pikstiens. 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 pikstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai. Ļaujiet nostāvēties 20-60 minūtes.
4 Saldēti dārzeņi	200-1500 g	Vienmērīgi izkārtējiet saldētus dārzeņus uz sekla stikla trauka. Apgrieziet saldētus dārzeņus uz otru pusi vai samaisiet, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota visa veida saldētiem dārzeņiem. Ļaujiet nostāvēties 5-20 minūtes.
5 Maize	200-1500 g	Uzlieciet maizi horizontāli uz papīra dvieļa gabaliņa un apgrieziet, kad atskan pikstiens. Uzlieciet kūku uz keramikas šķīvja un, ja iespējams, apgrieziet, kad atskan pikstiens. (Krāsns turpina darboties, un tiek apturēta, kad atverat durtiņas.) 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 miklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu miklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām un kūkām ar šokolādes garnējumiem. Ļaujiet nostāvēties 10-30 minūtes.

Krāsns lietošana

Automātiskās gatavošanas funkciju izmantošana

Režīms **Auto Cook (Automātiskā gatavošana)** ietver 20 ieprogrammētus gatavošanas laika iestatījumus. Jums nav jāiestata ne gatavošanas laiks, ne jaudas līmenis. Jūs varat pielāgot porcijas veidu, pagriežot **Grozāmo pogu**.

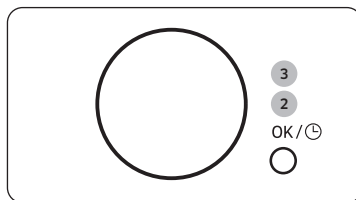
PIEZĪME

Izmantojiet tikai mikroviļņu drošus traukus.

Vispirms novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes vidusdaļā un aizveriet durtiņas.



1. Nospiediet pogu **Auto Cook (Automātiskā gatavošana)**.



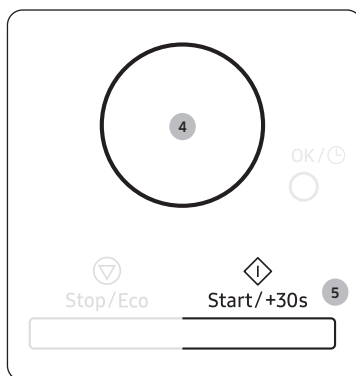
2. Pagrieziet pogu **Grozāmo pogu**, lai atlasītu vajadzīgo kategoriju. Pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.
 - Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Automātiskā gatavošana programmu apraksts" 16 - 18 lpp.

3. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, pagriežot **Grozāmo pogu**. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, pagriežot grozāmo pogu. Un pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.

4. Atlasiet porcijas lielumu, pagriežot Grozāmo pogu.
 - Atkarībā no atlasītās izvēlnes izvēlei var būt pieejama tikai viena svara opcija.
 - Svārs nav jāizvēlas funkcijai Mājas deserts.

5. Nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.
Rezultāts. Ēdiens tiks gatavots atbilstoši izvēlētajam ieprogrammētajam iestatījumam.

- 1) Atskanēs 4 skaņas signāli.
- 2) 3 reizes atskanēs gatavošanas beigu atgādinājuma signāls (ik pa minūtei).
- 3) Atkal tiks parādīts pašreizējais laiks.



Zemāk tabulā norādīti apjomi un atbilstoši ieteikumi 32 ieprogrammētajām gatavošanas režīmu opcijām. Šīs programmas darbojas tikai ar mikroviļņu enerģiju.

⚠ UZMANĪBU!

Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Automātiskā gatavošana programmu apraksts

1. Veselīga gatavošana

Nākamajā tabulā ir norādītas automātiskās gatavošanas, cepšanas augstā temperatūrā un maizes cepšanas programmas. Tabulā ir norādīts produktu daudzums, svara diapazons un attiecīgie ieteikumi. Gatavošanas režīmi un laiki ir ieprogrammēti jūsu ērtībām.

Kods/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
1-1 Atdzesēts lietošanai gatavs ēdiens	350 g	Uzlieciet 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.
	450 g	
1-2 Atdzesēts veģetārs ēdiens	350 g	Uzlieciet ēdienu uz keramikas šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota maltītēm no 2 sastāvdaļām (piem., spaģeti makaroniem ar mērci vai rīsiem ar dārzeņiem). Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
	450 g	
1-3 Brokoļu galviņas	250 g	Noskalojiet un notīriet svaigus brokoļus un sagatavojiet galviņas. Izkārtējiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
1-4 Šķēlēs sagriezti burkāni	250 g	Noskalojiet un notīriet burkānus un sagatavojiet vienādas šķēlītes. Izkārtējiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.

Kods/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
1-5 Zaļie zirņi	250 g	Noskalojiet un notīriet zaļos zirņus. Izkārtējiet vienmērīgi stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 250 g produktu, pielejiet 30 ml (2 ēdamkaroti) ūdens. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas beigām apmaisiet. Ļaujiet nostāvēties 1-2 minūtes.
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	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 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 500 ml vāroša ūdens, pievienojiet šķipsniņu sāls un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Apmasiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pēc tam rūpīgi nosusiniet. Ļaujiet nostāvēties 1 minūtes.

Kods/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
1-11 Kvinoja	125 g	Izmantojiet lielu gatavošanai krāsni piemērotu stikla trauku ar vāku. Pievienojiet divkāršu daudzumu auksta ūdens (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmasiet 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 (250 ml). Gatavojiet apsegtu. Apmasiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli un zaļumus. Ļaujiet nostāvēties 2-5 minūtes.
1-13 Dārzeņu sacepums	500 g	Ievietojiet dārzeņus, piemēram, iepriekš izvērtu kartupeļu šķēlītes, kabaču un tomātu šķēlītes un mērci piemērota 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 Vīstu krūtiņas	300 g	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.
1-16 Tītara krūtiņas	300 g	Noskalojiet gabaliņus un novietojiet uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Sadurstiet plēvi. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.

Krāsns lietošana

Kods/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
1-17 Svaiga zivs fileja	300 g	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	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 gaļas	250 g	Noskalojiet gaļas 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 1 veselu svaigu zivi krāsniņā piemērotā 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.
1-21 Grilēta zivs	300 g	Ieziediet svaigas zivs (foreles vai plauža) ādu ar eļļu un pievienojiet zaļumus un garšvielas. Novietojiet zivi vienu līdzās otrai tā, lai vienas zivs galva uz restītēm saskartos ar otras zivs asti. Tiklīdz atskan pikstiens, apgrieziet uz otru pusi. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.
1-22 Laša steiki	400 g	Vienmērīgi izkārojiet zivs steikus uz grilēšanas restītēm. Tiklīdz atskan pikstiens, apgrieziet uz otru pusi. Ļaujiet nostāvēties 2 minūtes.

2. Home Dessert (Mājas deserts)

Kods/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
2-1 Valriekstu biskvītkūka	1 porcija	Sastāvdaļas 120 g miltu, 140 g sviesta, 100 g melnā cukura, 2 olas, 50 g smalcinātu valriekstu, 4 g cepamā pulvera
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Bļodā ievietojiet sviestu un melno cukuru. 2. Pievienojiet olu kārtīgi samaisiet. 3. Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. 4. Pievienojiet valriekstus un kārtīgi samaisiet. 5. Ielejiet maisījumu ietaukotā stikla Pyrex bļodā (taisnstūrveida – 22x12x7(PxDxA) cm). 6. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-1]. 7. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
2-2 Banānu maize	1 porcija (6 gab.)	Sastāvdaļas 3 banāni, 120 g pankūku maisījuma, 120 g piena, 1 ola, 2 ēdamkarotes iesala sīrupa
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Sasmalciniet banānu. 2. Bļodā iepildiet pankūku maisījumu, pienu, olu, iesala sīrupu. 3. Pievienojiet banānus un kārtīgi samaisiet. 4. Iepildiet maisījumu 6 papīra krūzītēs. 5. Ievietojiet papīra krūzītes mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-2]. 6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.

Kods/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
2-3 Biskvītkūka	1 porcija	Sastāvdaļas 170 g miltu, 50 g sviesta, 150 g cukura, 3 olas, 10 g cepamā pulvera
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Bļodā ievietojiet sviestu un cukuru. 2. Pievienojiet olu un kārtīgi samaisiet. 3. Pievienojiet miltus, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. 4. Iepildiet maisījumu ietaukotā stikla traukā (apļa tipa). 5. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-3]. 6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
2-4 Brūņiņi	1 porcija	Sastāvdaļas 90 g miltu, 100 g sviesta (kausēta), 230 g cukura, 2 olas, 40 g kakao pulvera
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Bļodā iepildiet sviestu, sakultas olas un cukuru. 2. Pievienojiet miltus, kakao pulveri un turpiniet maisīt. 3. Ielejiet maisījumu ietaukotā stikla Pyrex bļodā (taisnstūrveida – 22x12x7(PxDxA) cm). 4. Ievietojiet bļodu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-4]. 5. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 20-30 minūtes.
2-5 Olu pudiņš	1 porcija (3 gab.)	Sastāvdaļas 250 g piena, 40 g cukura, 2 olas
		<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Otrā bļodā iepildiet pienu un cukuru. 3. Pievienojiet pienu sakultajām olām, vienlaikus putojot maisījumu. 4. Izkāsiet olu maisījumu cauri smalkam sietam. Izskrāpējiet sieta apakšdaļu ar lāpstiņu. Ar karoti noņemiet no virsmas putas (ja tādas ir). 5. Iepildiet maisījumu sinepju trauciņos. 6. Ievietojiet trauciņus mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-5]. 7. Pēc gatavošanas atdzesējiet un pasniedziet.

Kods/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
2-6 Šokolādes kūka	1 porcija	Sastāvdaļas 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 pussaldu šokolādes skaidiņu
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Krūzē iepildiet sviestu, olu, krējumu un kārtīgi samaisiet. 2. Pievienojiet miltus, cukuru un turpiniet maisīt. 3. Pievienojiet kakao, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts. 4. Iemaisiet šokolādes skaidiņas. 5. Ievietojiet krūzi (Pyrex, 500 ml) mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [6]. 6. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
2-7 "Krūzes" kūka	1 porcija	Sastāvdaļas 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"> 1. Krūzē (Pyrex 500 ml) iepildiet sviestu, olu, pienu un kārtīgi samaisiet. 2. Pievienojiet miltus, cukuru, cepamo pulveri un turpiniet maisīt. 3. Pievienojiet mandeļu pulveri, vaniļu un maisiet, līdz viss tiek samaisīts. 4. Ievietojiet krūzi (Pyrex, 500 ml) mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-7]. 5. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.
2-8 Café Latte	1 porcija	Sastāvdaļas 2 g šķīstošās kafijas pulvera, 50 g ūdens, 125 g piena
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Krūzē samaisiet kafijas pulveri un ūdeni. 2. Otrā krūzē iepildiet pienu. 3. Ievietojiet kafijas maisījumu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-8]. 4. Kad atskan skaņas signāls, izņemiet krūzi. 5. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī pienu un nospiediet pogu START/+30s (SĀKT/+30 s). 6. Pēc gatavošanas visu kārtīgi samaisiet un pasniedziet.

Krāsns lietošana

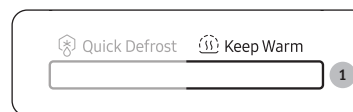
Kods/ēdiens	Porcijas lielums	Norādes
2-9 Zaļās tējas Latte	1 porcija	Sastāvdaļas 6 g zaļās tējas pulvera, 15 g cukura, 250 g piena
		<ol style="list-style-type: none">1. Iepildiet krūzē visas sastāvdaļas un samaisiet.2. Ievietojiet krūzi mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-9].3. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet un pasniedziet.
2-10 Tēja ar pienu	1 porcija	Sastāvdaļas 2 melnās tējas maisiņi, 60 g ūdens, 125 g piena
		<ol style="list-style-type: none">1. Samaisiet krūzē melnās tējas maisiņus ar ūdeni.2. Otrā krūzē iepildiet pienu.3. Ievietojiet tējas maisījumu mikroviļņu krāsnī un izvēlieties režīmu Auto Cook (Automātiskā gatavošana) [1-10].4. Kad atskan skaņas signāls, izņemiet krūzi.5. Ievietojiet mikroviļņu krāsnī pienu un nospiediet pogu START/+30s (SĀKT/+30 s).6. Pēc gatavošanas visu kārtīgi samaisiet un pasniedziet.

Siltuma saglabāšanas funkciju izmantošana

Funkcija **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)** uztur ēdiena siltu līdz tā pasniegšanai. Izmantojiet šo funkciju, lai saglabātu ēdiena siltu līdz tā pasniegšanai.

PIEZĪME

- Funkcijas **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)** norādītais darbības laiks ir 99 minūtes.
- Maksimālais **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)** laiks ir 99 minūtes.



1. Nospiediet pogu **Keep Warm (Siltuma saglabāšana)**.



2. Nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Rezultāts. Tiks parādītas 99 minūtes.

- Lai apturētu ēdiena sildīšanu, atveriet durvis vai nospiediet pogu **STOP/ECO (APTURĒT/EKO)**.

PIEZĪME

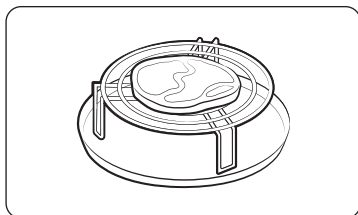
- Neizmantojiet šo funkciju, lai atkārtoti uzsildītu jau atdzisušu ēdiena. Šīs programmas ir paredzētas nupat pagatavota ēdiena siltuma saglabāšanai.
- Nav ieteicams saglabāt ēdiena siltu pārāk ilgi (vairāk nekā 1 stundu), jo tas turpinās gatavoties. Silts ēdiens ātrāk bojājas.
- Nepārklājiet ar vāku vai plastmasas plēvi.
- Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Grilēšana

Grils ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus.

PIEZĪME

- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, kad pieskaraties traukiem krāsni, jo tie ir ļoti karsti.
- Labāku gatavošanas un grilēšanas rezultātu var panākt, izmantojot augšējās restītes.



1. Atveriet durtiņas un novietojiet ēdienu uz restītēm, pēc tam aizveriet durtiņas.

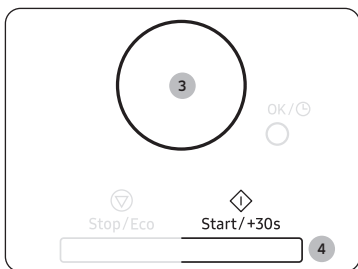


2. Nospiediet pogu **Grill (Grilēšana)**.

Rezultāts. Tiks parādīta šāda indikācija:



- Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.



3. Iestatiet grilēšanas laiku, pagriežot **Grozāmo pogu**.

- Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.

4. Nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

Rezultāts. Tiks sāкта grilēšana.

- 1) Atskanēs 4 skaņas signāli.
- 2) 3 reizes atskanēs gatavošanas beigu atgādinājuma signāls (ik pa minūtei).
- 3) Atkal tiks parādīts pašreizējais laiks.

Mikroviļņu un grilēšanas apvienošana

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

PIEZĪME

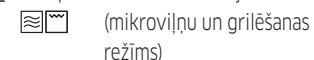
- VIENMĒR izmantojiet mikroviļņu drošus un krāsni piemērotus traukus. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.
- VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, kad pieskaraties traukiem krāsni, jo tie ir ļoti karsti. Jūs varat panākt labāku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

Atveriet durtiņas. Novietojiet ēdienu uz tām restītēm, kas ir vislabāk piemērotas pagatavojamā ēdiena veidam. Novietojiet restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas.

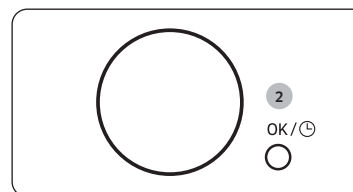


1. Nospiediet pogu **Microwave+Grill (Mikroviļņi+grilēšana)**.

Rezultāts. Tiks parādīta šāda indikācija:

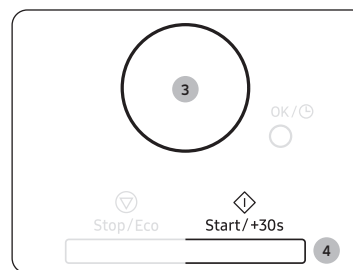


600 W (izejas jauda)



2. Izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni, pagriežot **Grozāmo pogu**. (600 W, 450 W, 300 W.) Pēc tam nospiediet pogu **OK/Clock (Labi/Pulkstenis)**.

- Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.



3. Iestatiet gatavošanas laiku, pagriežot **Grozāmo pogu**.

- Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.

4. Nospiediet pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.

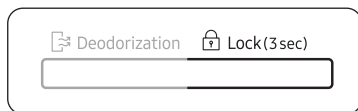
Rezultāts.

- Tiks sāкта gatavošana apvienotajā režīmā.
- 1) Atskanēs 4 skaņas signāli.
 - 2) 3 reizes atskanēs gatavošanas beigu atgādinājuma signāls (ik pa minūtei).
 - 3) Atkal tiks parādīts pašreizējais laiks.

Krāsns lietošana

Pogas Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.)) funkciju izmantošana

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

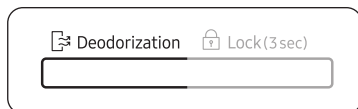


- Lai aktivizētu funkciju **Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.))**, 3 sekundes turiet nospiestu pogu **Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.))**.
 - Vadības panelis tiks bloķēts, un tajā tiks parādīts burts "L".
- Lai deaktivizētu funkciju **Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.))**, 3 sekundes turiet nospiestu pogu **Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.))**.



Dezodorācijas funkciju izmantošana

Izmantojiet šo funkciju pēc aromātisku ēdienu gatavošanas vai kad plīts iekšpusē ir daudz dūmu. Vispirms notīriet plīts iekšpusi.



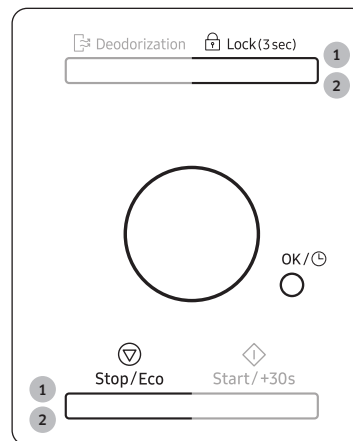
Kad esat pabeidzis tīrīšanu, nospiediet pogu **Deodorization (Dezodorācija)**. Tiklīdz nospiežat pogu **Deodorization (Dezodorācija)**, darbība tiks sākta automātiski. Kad tā tiek pabeigta, krāsns četras reizes nopikst.

PIEZĪME

- Funkcijas Dezodorācija norādītais darbības laiks ir 5 minūtes. Tas palielinās par 30 sekundēm, nospiežot pogu **START/+30s (SĀKT/+30 s)**.
- Maksimālais dezodorācijas laiks ir 15 minūtes.

Signalizācijas izslēgšana

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.



- Vienlaikus nospiediet pogu **Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.))** un **STOP/ECO (APTURĒT/EKO)**.
Rezultāts. Neatskan skaņas signāls, lai signalizētu funkcijas beigas.
- Lai atkal ieslēgtu skaņas signālu, vēlreiz vienlaikus nospiediet pogu **Lock (3 sec) (Slēdzene (3 sek.))** un **STOP/ECO (APTURĒT/EKO)**.
Rezultāts. Krāsns darbosies kā parasti.

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 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.
Vienreizējās lietošanas poliestera kartona šķīvji	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uz kodu 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 dzirksteļošana.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.
• Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdienu vai šķidrums sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkarš.
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.

Trauki	Drošs izmantošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Metāls		
• Šķīvji	x	Var izraisīt dzirksteļošana vai ugunsgrēku.
• Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	x	
Papīrs		
• Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi	✓	Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai.
• Otrreizējās pārstrādes papīrs	x	Var izraisīt dzirksteļošana.
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 vārit vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurīdīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : Ieteicams ✓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 tīdiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstāro 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 pudīņus, konservus un čatnijas. 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).

Aplāšana 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 šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks

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

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

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

Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Aplājiet ēdiena 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 Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) 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 Pievienot 30 ml (2 ēdamkaroti) 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 katrēm 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
Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtējiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Briseles kāposti	250 g	800 W	5½-6½
	Norādes Pievienot 60-75 ml (4-5 ēdamkarotes) ūdens. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Burkāni	250 g	800 W	4½-5
	Norādes Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Ziedkāposti	250 g	800 W	5-5½
	500 g		8½-9
Norādes Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtējiet ar stumbriem uz centru. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.			
Kabači	250 g	800 W	3½-4
	Norādes Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabacis ir nedaudz mīksts. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		

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

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 Pievienojiet 400 ml auksta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		
Makaroni	250 g	800 W	11-12
	Norādes Pielejiet 1000 ml karsta ūdens. Ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.		

Uzsildīšana

Mikroviļņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs.

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18 līdz +20 °C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 līdz +7 °C.

Kārtošana un aplāšana

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 apmaisīšana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 800 W jaudas līmeni, savukārt citus – izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W jaudas līmeni.

Norādes skatiet tabulās. Principā pārtikas produktus, kas ir maigi, lielos apjomos vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus), ieteicams sildīt, izmantojot zemāku jaudas līmeni.

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

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzviršanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī. Ieteicams šķidrumus 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 izlidzinās 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 uzvīršanu 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) 250 ml (1 krūze)	800 W	1-1½ 1½-2
	Norādes 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
	Norādes Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Sautējums (Atdzesēts)	350 g	600 W	5½-6½
	Norādes Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanās laika un pirms pasniegšanas. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Makaroni ar mērci (Atdzesēti)	350 g	600 W	4½-5½
	Norādes Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet. Ļaujiet nostāvēties 3 minūtes.		
Pildīti makaroni ar mērci (Atdzesēti)	350 g	600 W	5-6
	Norādes Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortelīni) 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
	Norādes 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 (Dārzeni un gaļa)	190 g	600 W	30 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Mazuļu putra (Graudaugi, piens un augļi)	190 g	600 W	20 sek.
	Norādes Izlieciet dziļā keramikas šķīvī. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.		
Piens mazulim	100 ml	300 W	30-40 sek.
	200 ml		no 50 sek. līdz 1 min.
Norādes Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

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 pārlicinātos, vai tas nekļūst silts.

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

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

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

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

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

Pārtikas produkts	Porcijas lielums	Jauda	Laiks (min.)
Gaļa Maltā liellopu gaļa	250 g	180 W	6½-7½
	500 g		10-12
Cūkgaļas steiki	250 g	180 W	7½-8½
	Norādes Ievietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet! Ļaujiet nostāvēties 5-25 minūtes.		
Mājputnu gaļa Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	180 W	14½-15½

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

Grilēšana

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

Grilēšanai piemērotie trauki:

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

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:

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

Svarīga piezīme:

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

Mikroviļņi + 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.

Ēdiena gatavošanas norādes

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem + grilu:

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

Svarīga piezīme:

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

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

Padomi saldētu pārtikas produktu grilēšanai

Norādēm izmantojiet iekļautajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un grilēšanas laikus.

Saldēti produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Maizītes (Katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	Mikroviļņi + Grilēšana	300 W + Grilēšana	Tikai grilēšana
			1-1½ 2-2½	1-2 1-2
Norādes 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	-
	Norādes Novietojiet 2 saldētas franču maizes blakus vienu otrai uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Sacepums (Dārzeni vai kartupeļi)	400 g	450 W + Grilēšana	13-14	-
	Norādes Ievietojiet saldēto sacepumu mazā un apaļā stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

Saldēti produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Makaronu ēdieni (Kaneloni, makaroni, lazanja)	400 g	Mikroviļņi + Grilēšana	300 W + Grilēšana 18-19	Tikai grilēšana 1-2
	Norādes Ievietojiet saldēto makaronu ēdienu nelielā, seklā un taisnstūrveida stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz grozāmā šķīvja. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			
Vistas kotletītes	250 g	450 W + Grilēšana	5-5½	3-3½
	Norādes Novietojiet vistu kotletītes uz restītēm. Apgrieziet otrādi pēc pirmā laika.			
Krāsni cepti kartupeļi	250 g	450 W + grilēšana	9-11	4-5
	Norādes 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
Maizītes (Jau ceptas)	2-4 gabali	Tikai grilēšana	2-3	2-3
	Norādes Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz grozāmā šķīvja.			

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	Mikroviļņi + Grilēšana	300 W + Grilēšana	Tikai grilēšana
	400 g (4 gab.)		4½-5½	2-3
Norādes Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklājiet mazliet siera. Izkārtējiet apli 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	-
	Norādes Vispirms grauzdējiet 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	-
Norādes Pagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā.				
Vistu gabaliņi	450-500 g (2 gab.)	300 W + Grilēšana	10-12	12-13
	Norādes 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 sitiņi/ Liellopa steiki (Vidēji)	400 g (4 gab.)	Tikai grilēšana	12-15	9-12
	Norādes Apsmērējiet jēra gaļas sitiņus ar eļļu un garšvielām. Izkārtējiet tos aplī uz restītēm. Tad grilējiet. Ļaujiet nostāvēties 2-3 minūtes.			

Svaigi pārtikas produkti	Porcijas lielums	Jauda	1. darbība (min.)	2. darbība (min.)
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	Mikroviļņi + grilēšana	300 W + grilēšana	Tikai grilēšana
			7-8	6-7
Norādes 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	-
Norādes Izņemiet āboliem serdi un piepildiet ar rozinēm un ievārijumu. Virspusē uzberiet mandeļu šķēlītes. Ievietojiet ābolus sekla stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku tieši uz rotējošās pamatnes.				
Grilēta vista	1200 g	Mikroviļņi + Grilēšana	450 W + Grilēšana	300 W + Grilēšana
			22-24	23-25
Norādes Apviļājiet vistu eļļā un garšvielās. Ievietojiet vistu vispirms ar krūtiņu uz leju un pēc tam ar krūtiņu uz augšu stikla Pyrex traukā. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.				

Padomi un ieteikumi

Sacukurota medus kausēšana

Ievietojiet 20 g sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā.
Karsējiet 20-30 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.
Sildiet 1 minūti, izmantojot 300 W.
Pēc kausēšanas samaisiet.

Glazūras gatavošana (kūkai un cepumiem)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (aptuveni 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens.
Gatavojiet neapsegto 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 apsegto 10-12 minūtes, izmantojot 800 W.
Gatavošanas laikā vairākas reizes samaisiet. 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 apsegto 6½-7½ minūtes, izmantojot 800 W.
Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi samaisiet.

Mandeļu šķēliņu 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
Vispārēja		
Pogas nevar normāli nospīst.	Pogās 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.
Krāsns nedarbojas.	Netiek piegādāta barošana.	Pārlicinieties, ka tiek piegādāta barošana.
	Ir atvērta krāsns durtiņas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Durtiņu atvēršanas drošības elementi ir pārklāti ar svešķermeņiem.	Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
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 START/+30s (SĀKT/+30 s) , lai sāktu darbību.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	Krāsns ilgstoši gatavo ēdienu.	Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet krāsnij atdzist.
	Nedarbojas dzesēšanas ventilators.	Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplatās kāda skaņa.
	Tiek mēģināts darbināt krāsni bez tajā ievietota ēdiena.	Ievietojiet krāsnī ēdienu.
	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	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.	Krāsns pieslēgšanai drīkst izmantot tikai vienu kontaktlīdzdu.
Krāsnij darbojoties, atskan paukšķoša skaņa; krāsns nedarbojas.	Gatavojot ēdienu slēgtā traukā vai izmantojot trauku ar vāku, var rasties paukšķošas skaņas.	Neizmantojiet slēgtus traukus, jo tie, satura izplešanās rezultātā, gatavošanas laikā var uzsprāgt.
Izmantošanas laikā krāsns korpuss pārāk sakarst.	Krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Krāsns ventilācijai priekšējā un aizmugurējā daļā ir izvietotas ieplūdes un izplūdes atveres. Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
	Uz krāsns ir novietoti priekšmeti.	Noņemiet visus uz krāsns novietotos priekšmetus.
Durtiņas nav iespējams normāli atvērt.	Starp krāsns durtiņām un iekšpusi ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Iztīriet krāsni un tad atveriet durtiņas.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi.	Krāsns, iespējams, nedarbojas, jo ir ievietots pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti trauki.	Ievietojiet krāsni mikroviļņu krāsnī izmantošanai drošu trauku, kurā ir ielietā 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 STOP/ECO (APTURĒT/EKO) .
	Krāsns iekšējais apgaismojums ir pārklāts ar svešķermeņiem.	Iztīriet krāsns iekšpusi un tad pārbaudiet vēlreiz.
Gatavošanas laikā atskan pikstiens.	Ja tiek izmantota automātiskās gatavošanas funkcija, šis pikstiens 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 START/+30s (SĀKT/+30 s) , lai pārstartētu darbību.
Krāsns nav nolīmenota.	Krāsns ir uzstādīta uz nelīdzenas virsmas.	Pārlicinieties, ka krāsns ir uzstādīta uz līdzenas, stabilas virsmas.
Gatavošanas laikā parādās dzirksteles.	Krāsns/atkausēšanas funkcijas laikā izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.
Pieslēdzot barošanu, krāsns uzreiz ieslēdzas.	Durtiņas nav pilnībā aizvērtas.	Aizveriet durtiņas un pārbaudiet vēlreiz.

Traucējummeklēšana un informācijas kodi

Problēma	Iemesls	Rīcība
No krāsns plūst elektrība.	Strāvas kontaktligzda vai strāvas kontaktdakša nav pareizi iezemēta.	Pārliedzinieties, ka strāvas kontaktligzda un strāvas kontaktdakša ir pareizi iezemēta.
<ol style="list-style-type: none"> No krāsns pil ūdens. Caur durtiņu šķirbu izplatās tvaiks. Krāsns iekšpusē ir ūdens. 	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas neliecina par krāsns darbības traucējumiem.	Ļaujiet krāsnij atdzist un pēc tam saslauciet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
Mainās 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 krāsns darbības traucējumiem.
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Lai nodrošinātu krāsns vēdināšanu, dzesēšanas ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas.	Tas neliecina par krāsns darbības traucējumiem.
Rotējošā pamatne		
Griešanās laikā rotējošā pamatne izbīdās no vietas vai pārtrauc griezties.	Pamatnei nav uzstādīts rotējošais riņķis vai tas nav uzstādīts pareizā vietā.	Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz.
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.	Krāsns apakšā ir uzkrājušās ēdiena paliekas.	Pilnībā notīriet ēdiena paliekas, kas uzkrājušās krāsns apakšā.

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

Tehniskie dati

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

Problēma	Iemesls	Rīcība
No krāsns iekšpuses izdalās nepatīkams smaršs.	Ēdiena atliekas vai plastmasa ir izkususi un pielipusi pie krāsns sienīņām.	Izmantojiet tvaicēšanas funkciju un tad noslaukiet krāsns sienīņas ar sausu drāniņu. Lai ātrāk atbrīvotos no nepatīkamā smarša, ievietojiet krāsni šķēlīti citrona un tad ieslēdziet krāsni.
Krāsns negatavo, kā paredzēts.	Gatavošanas laikā bieži tiek atvērtas krāsns durtiņas.	Ja durtiņas tiek bieži vērtas vajā, krāsns iekšējā temperatūra pazemināsies, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
	Nav pareizi iestatīti krāsns vadības elementi.	Iestatiet krāsns vadības elementus pareizi un mēģiniet vēlreiz.
	Grīls vai citi piederumi nav pareizi uzstādīti.	Ievietojiet piederumus pareizi.
	Tiek izmantoti nepareiza veida vai izmēra trauki.	Izmantojiet piemērotus traukus ar līdzenu pamatni.

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.

Modelis	MG23DG4524A***
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz AC
Strāvas patēriņš Maksimālā jauda Microwave (Mikroviļņi) Grīls (sildelements)	2400 W 1250 W 1150 W
Izejas jauda	100 W / 800 W - 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (P × A × D) Ierīce Krāsns atvērums	489 × 275 × 394 mm 330 × 211 × 324 mm
Ietilpība	23 litri
Svars Neto	Apm. 13,0 kg

* Šis izstrādājums ietver gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir <G>.

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
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

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

