

Mikroviļņu krāsns

Īpašnieka rokasgrāmata un gatavošanas
norādes

Lūdzu, ņemiet vērā, ka *Samsung* garantija NEATTIECAS uz servisa zvanēm, lai saņemtu informāciju par produkta darbību, novērstu nepareizu uzstādīšanu vai veiktu normālu tīrīšanu vai tehnisko apkopi.

FG87S
FG88S

iztēlojieties iespējas

Paldies, ka iegādājāties *Samsung* produktu.


SAMSUNG

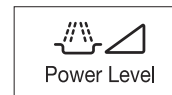
SATURS

Ātrās uzziņas rokasgrāmata	2
Plīts	3
Vadības panelis	4
Piederumi	4
Šo instrukciju izmantošana	5
Svarīga drošības informācija	5
Simboli un ikonas	5
Drošības pasākumi, lai novērstu pārmērīgu pakļaušanu mikroviļņu enerģijai	5
Svarīgas drošības instrukcijas	6
Produkta pareiza likvidēšana (Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)	8
Mikroviļņu krāsns uzstādīšana	9
Laika iestatīšana	9
Ko darīt, ja šaubāties vai atgadās problēma	10
Gatavošana/sildīšana	10
Jaudas līmeņi	11
Gatavošanas laika korigēšana	11
Gatavošanas apturēšana	11
Enerģijas taupības režīma iestatīšana	11
Tīrīšana ar tvaiku	12
Automātiskās sildīšanas funkcija	12
Automātiskās sildīšanas iestatījumi	13
Automātiskās apcepšanas funkcija	13
Manuālie apcepšanas iestatījumi	14
Manuālās apcepšanas funkcija	14
Manuālie apcepšanas iestatījumi	15
Automātiskās atkausēšanas funkcija	16
Automātiskās atkausēšanas iestatījumi	16
Piederumu izvēle	17
Grilēšana	17
Mikroviļņu un grila kombinēšana	18
Skaņas signāla ieslēgšana	18
Mikroviļņu krāsns drošības slēdzene	18
Gatavošanas pamācība	19
Gatavošanas rokasgrāmata	20
Mikroviļņu krāsns tīrīšana	27
Mikroviļņu krāsns glabāšana un remonts	27
Tehniskās specifikācijas	28

ĀTRĀS UZZIŅAS ROKASGRĀMATA

Ja vēlaties pagatavot kādu ēdienu.

1. Ievietojiet ēdienu plīti.
Iestatiet jaudas režīmu, nospiežot pogu  vienu vai vairākas reizes.



2. Nospiediet (▼) un (▲) pogas, kā nepieciešams.




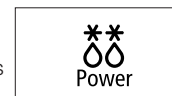
3. Nospiediet (⏏) pogu.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana ir pabeigta, plīts četras reizes signalizēs.



Ja vēlaties atkausēt kādu ēdienu.

1. Ievietojiet sasaldēto ēdienu plīti.
Izvēlieties gatavojamo ēdienu, nospiežot pogu **Power Defrost (atkausēšana)**  vienu vai vairākas reizes.



2. Iestatiet pārtikas svaru, nospiežot pogas (▼) un (▲).



3. Nospiediet (⏏) pogu.



Ja vēlaties pievienot papildu 30 sekundes.

- Atstājiet ēdienu plīti.
Nospiediet **+30s** vienu vai vairākas reizes, lai palielinātu laiku par 30 sekundēm.

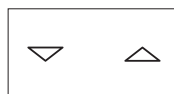


Ja vēlaties grilēt kādu ēdienu.

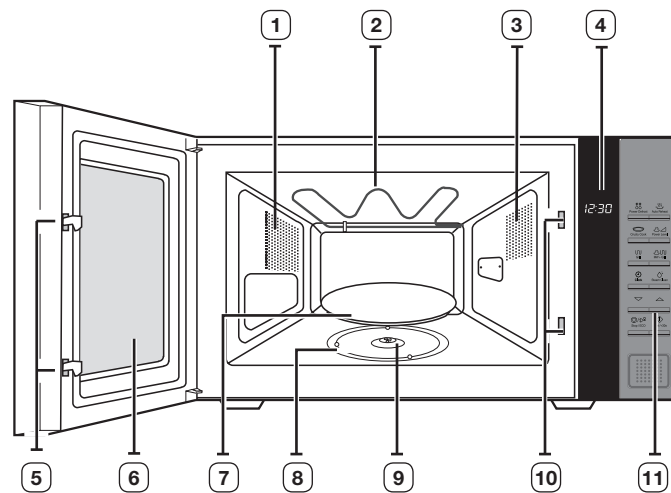
1. Nospiediet  pogu.

2. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogas (—) un (+).

3. Nospiediet  pogu.



PLĪTS

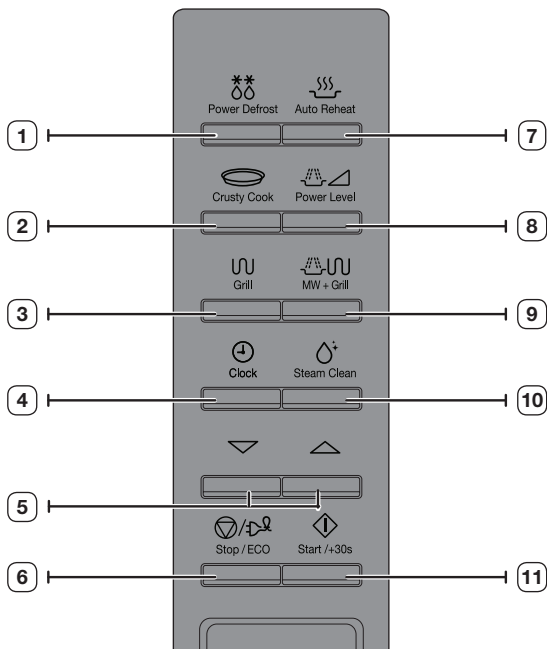


LATVIĒŠU VALODA

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| 1. VĒDINĀŠANAS ATVERES | 6. DURVIS |
| 2. GRILS | 7. ROTĒJOŠAIS DISKS |
| 3. GAISMA | 8. RULLĪŠA GREDZENS |
| 4. DISPLEJS | 9. SAVIENOTĀJS |
| 5. DURVJU SLĒDZENES | 10. SLĒDZENES ATVERES |
| | 11. VADĪBAS PANELIS |

VADĪBAS PANELIS

LATVIEŠU VALODA



- | | |
|--|--|
| 1. AUTOMĀTISKĀS
ATKAUSĒŠANAS POGA | 6. STOP/ENERĢIJAS TAUPĪBAS POGA |
| 2. APCEPŠANAS REŽĪMA IZVĒLE | 7. AUTOMĀTISKĀS SILDĪŠANAS IZVĒLE |
| 3. GRILA REŽĪMA IZVĒLE | 8. MIKROVIĻŅU/JAUDAS LĪMEŅA
REŽĪMA IZVĒLE |
| 4. PULKSTEŅA IESTĀTĪJUMS | 9. KOMBINĒTĀ REŽĪMA IZVĒLE |
| 5. AUGŠUP(▲)/LEJUP(▼) POGA
(gatavošanas laiks, svars un
porciju lielums) | 10. TVAIKA TĪRĪŠANAS POGA |
| | 11. SĀKT/+30S POGA |

PIEDERUMI

Atkarībā no jūsu iegādātā modeļa jums ir pieejami vairāki piederumi, ko var izmantot dažādos veidos.

- Savienotājs** – jau uzstādīts uz motora vārpstas plīts pamatnē.

Uzdevums: Savienotājs nodrošina rotējošā diska rotāciju.



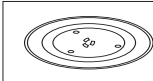
- Veltņa gredzens** – uzstādāms plīts centrā.

Uzdevums: Veltņa gredzens atbalsta rotējošo disku.



- Rotējošais disks** – novietojams uz veltņa gredzena ar centri pret savienotāju.

Uzdevums: Rotējošais disks ir pamata gatavošanas virsma. To var vienkārši noņemt tīrīšanai.



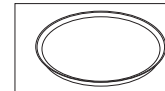
- Grila plaukts** – novietojams uz rotējošā diska.

Uzdevums: Metāla plauktu var izmantot grilēšanai un dažāda veida ēdienu gatavošanai.



- Apcepšanas paplāte**, skatīt 13. līdz 15. lapu.

Uzdevums: Apcepšanas paplāti izmanto, strādājot ar automātiskās vai manuālās apcepšanas funkciju.



- Tīra ūdens tvertne**, skatīt 12. lapu.

Uzdevums: Ūdens tvertni var izmantot tīrīšanai.



- ☑ Mikroviļņu krāsni NEDRĪKST darbināt bez veltņa gredzena un rotējošā diska.

ŠO INSTRUKCIJU IZMANTOŠANA

Jūs esat iegādājušies *SAMSUNG* mikroviļņu krāsni. Jūsu īpašnieka rokasgrāmatā ir atrodama noderīga informācija par ēdienu gatavošanu ar mikroviļņu krāsni:

- Drošības noteikumi
- Piemēroti piederumi un trauki
- Noderīgi gatavošanas padomi
- Gatavošanas padomi

SVARĪGA DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

SVARĪGAS DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

IZLASIET RŪPĪGI UN GLABĀJIET TURPMĀKĀM ATSAUCĒM

Pirms plīts lietošanas pārliecinieties, ka ir ņemtas vērā turpmākās instrukcijas.

- Izmantojiet ierīci tikai paredzētajiem mērķiem, kā norādīts šajā rokasgrāmatā. Brīdinājumi un svarīgi drošības norādījumi šajā rokasgrāmatā neattiecas uz visiem iespējamiem apstākļiem un situācijām. Tā ir jūsu atbildība izmantot veselo saprātu, piesardzību un uzmanību, uzstādot, apkopjot un darbinot ierīci.
- Tā kā šis lietošanas instrukcijas aptver dažādus modeļus, jūsu mikroviļņu krāsns īpašības var nedaudz atšķirties no tām, kas aprakstītas šajā rokasgrāmatā, un ne visas brīdinājuma zīmes var būt atbilstošas. Ja jums ir kādi jautājumi vai neskaidrības, sazinieties ar tuvāko servisa centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē www.samsung.com.
- Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu sildīšanai. Tā ir paredzēta lietošanai tikai māsājniecībā. Nesildiet tekstilmateriālus vai spilvenus, kas pildīti ar graudiem, jo tie rada apdegumu un ugunsgrēka risku. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas vai neatbilstošas ierīces lietošanas dēļ.
- Plīts netīrīšana var pasliktināt virsmu stāvokli un negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku, kā arī radīt potenciāli bīstamas situācijas.

SIMBOLI UN IKONAS



BRĪDINĀJUMS

Briesmas vai bīstamas darbības, kas var izraisīt **smagas vai nāvējošas traumas**.



UZMANĪBU

Briesmas vai bīstamas darbības, kas var izraisīt **smagas traumas vai īpašuma bojājumus**.



Brīdinājums – ugunsgrēka risks



Brīdinājums – karsta virsma



Brīdinājums – elektrība



Brīdinājums – sprādzienbīstams materiāls



Nemēģiniet!



Precīzi sekojiet norādēm.



Neizjauciet!



Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas.



Nepieskarieties!



Lai novērstu elektrošoku, pārliecinieties, ka ierīce ir iezemēta.



Palīdzībai sazinieties ar servisa centru.



Piezīme



Svarīgi

DROŠĪBAS PASĀKUMI, LAI NOVĒRSTU PĀRMĒRĪGU PAKĻĀUŠANU MIKROVIĻŅU ENERĢIJAI.

Turpmāko drošības noteikumu pārkāpšana pakļauj kaitīgai mikroviļņu enerģijai.

- (a) Nekādā gadījumā nedarbiniet krāsni ar atvērtām durvīm un nedomodificējiet drošības slēdzenes (durvju aizslēgus) vai neievietojiet priekšmetus drošības slēdzenju atverēs.
- (b) Neievietojiet priekšmetus starp krāsns durvīm un priekšpusi vai neļaujiet pārtikas produktu vai tīrīšanas līdzekļa pārpalikumiem uzkrāties uz blīvējuma virsmām. Pārbaudiet, vai durvis un durvju blīvējuma virsmas ir tīras, notīrot pēc lietošanas ar mitru drānu, bet pēc tam noslaukot ar sausu.
- (c) Nedarbiniet bojātu krāsni, kamēr kvalificēts un ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis nav veicis remontdarbus. Īpaši svarīgi ir pārliecināties, ka krāsns durvis aizveras pareizi un nav bojāti šādi elementi:

- (1) durvis (saliekta),
 (2) durvju eņģes (salauzta vai vaļģas),
 (3) durvju blīves un blīvējuma virsmas.
 (d) Krāsni drīkst regulēt vai remontēt tikai atbilstoši kvalificēts un ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis.

Šis ir 2. grupas produkts, B klases *ISM* iekārta. 2. grupā ir iekļautas visas *ISM* iekārtas, kurās radiofrekvences enerģija tiek ģenerēta ar nodomu un/ vai izmantota elektromagnētiska starojuma veidā, lai apstrādātu materiālus, elektriskās izlādes iekārtas un loka metināšanas iekārtas. B klases iekārtas ir piemērotas lietošanai mājāsaimniecības apstākļos un tiešā slēgumā ar zemsprieguma tīklu, kas nodrošina elektroenerģiju mājāsaimniecības vajadzībām.

SVARĪGAS DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Pārliecinieties, ka šīs drošības instrukcijas ir ņemtas vērā.

 BRĪDINĀJUMS				
 Mikroviļņu krāsni drīkst modificēt vai remontēt tikai kvalificēts personāls.	✓	✓	✓	✓
 Mikroviļņu krāsni nedrīkst sildīt šķidrumus un citus pārtikas produktus slēgtos iepakojumos.	✓	✓	✓	✓
 Jūsu drošībai neizmantojiet augstspiediena ūdens tīrītājus vai tvaika strūklas tīrītājus.	✓	✓	✓	✓
 Neuzstādiet šo ierīci sildītāju un viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā, mitrās, taukainās vai puteļainās vietās un vietās, kas ir pakļautas tiešai saulesgaismai un mitrumam, vai vietās, kur iespējama gāzes noplūde, kā arī nelīdzenās vietās.	✓	✓	✓	✓
 Ierīci nepieciešams pareizi iezemēt saskaņā ar vietējiem un nacionālajiem noteikumiem.	✓	✓	✓	✓
 Regulāri lietojiet sausu drānu, lai notīrītu visus nefūrumus, piemēram, puteļus vai ūdeni no strāvas kontaktdakšas un kontakta vietām.	✓	✓	✓	✓
 Nevelciet vai pārmērīgi nelieciet strāvas vadu, kā arī nenovietojiet uz tā smagus priekšmetus.	✓	✓	✓	✓
 Gāzes noplūdes gadījumā (piem., propāna gāze, dabasgāze utt.) nekavējoties izvēdiniet telpu, nepieskaroties strāvas avotam.	✓	✓	✓	✓
 Nepieskarieties strāvas vadam ar mitrām rokām.	✓	✓	✓	✓

 Neizslēdziet ierīci, kas joprojām darbojas, atvienojot strāvas vadu.	✓	✓	✓	✓
 Neievietojiet ierīces spraugās pirkstus vai svešķermeņus. Ja kāds svešķermenis, piemēram, ūdens, ir iekļuvis ierīcē, atvienojiet strāvas vadu no elektrotīkla un sazinieties ar tuvāko servisa centru.	✓	✓	✓	✓
 Nepakļaujiet ierīci pārmērīgam spēkam vai triecieniem.	✓	✓	✓	✓
 Nenovietojiet ierīci uz trausliem priekšmetiem, piemēram, izlietnes vai stikla pamatnes. (Tikai virtuves virsmas modelim.)	✓	✓		
 Neizmantojiet ierīces tīrīšanai benzolu, šķīdinātāju, spirtu, tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.	✓	✓	✓	✓
 Pārliecinieties, ka elektrotīkla barošanas spriegums, frekvence un strāva ir tāda pat kā norādīts produkta specifikācijās.	✓	✓		✓
 Iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktligzdā stingri. Neizmantojiet vairākus kontaktdakšas adapterus, pagarinātāju vai elektroenerģijas pārveidotāju.	✓	✓	✓	
 Nepakariet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem, neievietojiet strāvas vadu starp priekšmetiem vai aiz krāsns.	✓	✓	✓	
 Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, bojātu strāvas vadu vai vaļģu sienas kontaktligzdu. Ja strāvas vada spraudnis vai pats vads ir bojāts, sazinieties ar tuvāko servisa centru.	✓	✓	✓	✓
 Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.	✓	✓		
 Krāsni nedrīkst liet vai smidzināt ūdeni.	✓	✓		
 Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns, krāsni vai uz krāsns durvīm.	✓	✓	✓	
 Nesmidziniet viegli gaistošas vielas, piemēram, insekticīdus uz krāsns virsmas.	✓	✓		
 Uzraugiet, lai bērni nespēlētos ar ierīci.	✓	✓	✓	✓
 Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai ceļa transportlīdzekļos, furgonos vai līdzīgos transportlīdzekļos.	✓	✓	✓	✓
 Neglabājiet krāsni uzliesmojošus materiālus. Esiet īpaši piesardzīgi, sildot ēdienus vai dzērienus, kas satur spirtu, jo spirta tvaiki var saskarties ar karstām krāsns daļām.	✓		✓	✓

<input type="checkbox"/>	Mikrovilņu krāsns ir paredzēta uzstādīšanai uz virtuves virsmas; mikrovilņu krāsns nav paredzēta iebūvēšanai. (Tikai virtuves virsmas modelim.)	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Ierīce un tās daļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sakarsušajām daļām. Bērni līdz astoņu gadu vecumam drīkst strādāt ar plīti tikai pieaugušas personas uzraudzībā.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Bērni drīkst lietot krāsni bez uzraudzības tikai pēc atbilstošu instrukciju saņemšanas, pārlicinoties, ka tie ir sapratuši un apzinājušies droša darba principus un ar nepareizu darbu saistītos riskus.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Ierīci drīkst lietot bērni no astoņu gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šīm personām ir nodrošināta atbilstoša uzraudzība vai norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā, kā arī norādīti ar lietošanu saistītie riski. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst lietot, kamēr kompetenta persona nav bojājumus novērsusi.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Servisu vai remontdarbus, kas saistīti ar krāsns pārsega, kas nodrošina aizsardzību pret mikrovilņu enerģiju, noņemšanu, drīkst veikt tikai kompetenta persona.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Pirms lampas maiņas, lai novērstu elektrošoka risku, pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var eksplodēt.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Lietošanas laikā mikrovilņu krāsns daļas var sakarst. Lai novērstu apdegumu risku, maziem bērniem jāatrodas drošā attālumā.	✓		✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Ja mikrovilņu krāsni izmanto dzērienu sildīšanai, vārīšanās process var sākties novēloti, bet ļoti intensīvi, tāpēc nepieciešams darboties uzmanīgi. Lai novērstu šādus gadījumus, vienmēr nogaidiet vismaz 20 sekundes pēc krāsns izslēgšanās, lai temperatūras izlīdzinātos. Ja nepieciešams, maisiet sildīšanas laikā un vienmēr maisiet pēc sildīšanas. Applaucēšanas gadījumā veiciet turpmākās pirmās palīdzības instrukcijas:	✓	✓	✓	✓
	<ul style="list-style-type: none"> • Iemērciet applaucēto vietu aukstā ūdenī un turiet vismaz 10 minūtes. • Pārsedziet applaucēto vietu ar tīru un sausu drānu. • Nesmērējiet applaucēto vietu ar krēmiem, eļļām vai losjoniem. 				
<input checked="" type="checkbox"/>	Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sakarsušajām daļām krāsns iekšpusē.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	BRĪDINĀJUMS: Lai novērstu apdegumus, barošanas pudelišu vai mazuļu ēdienu trauku saturs ir jāsamaisa vai jāsakrata un pirms lietošanas uzturā jāpārbauda temperatūra.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Ierīce nav paredzēta lietošanai personām (ieskaitot bērnus) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai arī personām, kam trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien par šo personu drošību atbildīgā persona nodrošina atbilstošu uzraudzību vai instrukcijas.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Krāsns jāuzstāda pareizā virzienā un augstumā, kas nodrošina vienkāršu piekļūšanu ēdienu gatavošanas zonai un krāsns vadības ierīcēm.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Pirms plīts pirmās lietošanas krāsni jāievieto trauks ar ūdeni un plīts jādarbina 10 minūtes.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Mikrovilņu krāsns jānovieto tādā veidā, lai spraudnis ir viegli aizsniiedzams. Ja plīts darbības laikā dzirdams divains troksnis, jūtama deguma smaka vai redzami dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas vadu un sazinieties ar tuvāko servisa centru.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Tīrīšanas darbu laikā virsmas var sakarst vairāk nekā parasti, tāpēc bērniem ieteicams atrasties drošā attālumā. (Tikai modeļiem ar tīrīšanas funkciju.)		✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Pirms tīrīšanas nepieciešams likvidēt lielus netīrumus, bet rokasgrāmatā atļautos galda piederumus drīkst atstāt krāsni arī tīrīšanas laikā. (Tikai modeļiem ar tīrīšanas funkciju.)	✓	✓	✓	✓

	Pēc uzstādīšanas ierīcei jābūt viegli atvienojamai no strāvas avota. Atvienošanai nepieciešamie priekšnosacījumi var būt viegli aizsniiedzams spraudnis vai slēdzis, kas nodrošina strāvas padeves pārtraukšanu saskaņā ar elektrotehnikas noteikumiem. (Tikai iebūvēts modelis.)	✓	✓	✓	✓
	Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu drošības riskus, tas jānomaina ražotājam, ražotāja servisa aģentam vai līdzīgi kvalificētām personām.	✓			

UZMANĪBU

	Lietojiet tikai lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotus traukus. Nelietojiet metāla traukus, traukus ar zelta vai sudraba apdari, iesmus, dakšas utt. Neņemiet no papīra vai plastmasas iepakojumiem metāla aizdares stieples. Iemesls: Var veidoties elektriskais loks vai dzirksteļošana, kas var sabojāt krāsni.	✓		✓	✓
	Sildot pārtikas produktus plastmasas vai papīra iepakojumos, neatstājiet krāsni bez uzraudzības, lai savlaikus pamanītu aizdegšanos.	✓		✓	
	Neizmantojiet mikroviļņu krāsni papīru vai apģērbu žāvēšanai.	✓		✓	✓
	Mazākam ēdiena daudzumam izmantojiet īsāku gatavošanas laiku, lai novērstu pārkaršanas un ēdiena apdedzināšanas risku.	✓		✓	✓
	Ja novērojat dūmus, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durvis aizvērtas, lai noslāpēut jebkādas liesmas.	✓		✓	✓
	Krāsni nepieciešams regulāri tīrīt un aizvērt jebkādas ēdiena pārpalikumus.	✓	✓		✓
	Strāvas vadu vai kontaktdakšu nedrīkst iemērt ūdenī. Turiet strāvas vadu drošā attālumā no karstuma avotiem.	✓	✓		
	Nenolobītas olas un cieti vārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var uzsprāgt pat pēc tam, kad sildīšanas process ir beidzies. Tāpat nesildiet vakuumā iepakotus, pudelēs un citās noslēgtās tvertnēs iepakotus pārtikas produktus, kā arī riekstus un tomātus.			✓	✓
	Nenosedziet vēdināšanas atveres ar drānu vai papīru. Karstajam gaisam izplūstot pa atverēm, tie var aizdegties. Krāsns var arī pārkarst un automātiski izslēgties. Tā paliks izslēgta līdz pietiekami atdzisis.	✓		✓	

	Izņemot traukus no krāsns, lai novērstu apdegumus, vienmēr lietojiet krāsns cimdus.				✓
	Nepieskarieties karstajiem elementiem vai iekšējām krāsns sienām, kamēr tās nav pietiekami atdzisušas.				✓
	Maisiet šķidrumus sildīšanas laikā vai uzreiz pēc sildīšanas un ļaujiet šķidrumam atdzist vismaz 20 sekundes pēc sildīšanas, lai novērstu strauju vārīšanos.				✓
	Lai novērstu tvaika radītu applaucēšanos, atverot krāsns durvis, atrodiēties vismaz stieptas rokas attālumā.				✓
	Nedarbiniet tukšu mikroviļņu krāsni. Drošības apsvērumu dēļ mikroviļņu krāsns automātiski izslēgsies pēc 30 minūtēm. Lai absorbētu nejaušas mikroviļņu krāsns iedarbināšanas radīto elektroenerģiju, ieteicams mikroviļņu krāsni vienmēr turēt ūdens glāzi.		✓		✓
	Netīriet krāsns durvju stiklu ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai metāla skrāpjiem, kas var saskrāpēt virsmu un veicināt stikla saplīšanu.		✓		✓
	Uzstādiē mikroviļņu krāsni, ņemot vērā rokasgrāmatā norādītās pielāides. (Skatīt mikroviļņu krāsns uzstādīšanas instrukcijas).		✓		✓
	Pieslēdziet krāsns tuvumā esošās ierīces strāvas avotam piesardzīgi.		✓	✓	✓

PRODUKTA PAREIZA LIKVIDĒŠANA (ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IEKĀRTU ATKRITUMI)

(Spēkā Eiropas Savienībā un citās Eiropas valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām.)

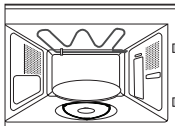
Šis marķējums uz produkta, piederumiem vai instrukcijām norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piemēram, lādētāju, austiņas, USB kabeli) nedrīkst izmest kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai novērstu iespējamo kaitējumu videi vai cilvēku veselībai, ko rada nekontrolēta atkritumu likvidēšana, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un nodot otrreizējai pārstrādei, lai veicinātu ilgtspējīgu materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Mājsaimniecības lietotājiem jāsažinās vai nu ar mazumtirgotāju, pie kura iegādājās šo produktu, vai vietējo pašvaldību, lai uzzinātu, kur un kā viņi var nodot šos izstrādājumus ekoloģiski drošai pārstrādei.

Rūpnieciskajiem lietotājiem jāsažinās ar piegādātāju un jāpārbauda pirkuma līguma noteikumi un nosacījumi. Šo produktu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst jaukt kopā ar citiem rūpnieciskajiem atkritumiem.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

1. Izņemiet visu iepakojumu no krāsns iekšpuses. Uzstādiet veltņa gredzenu un rotējošo disku. Pārbaudiet, vai rotējošais disks griežas brīvi.



2. Mikroviļņu krāsns jānovieto tādā veidā, lai spraudnis ir viegli aizsniedzams.

- ☛ Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina ar īpašu vadu vai montāžas komplektu, kas pieejams pie ražotāja vai tā servisa aģenta. Jūsu drošībai pieslēdziet kabeli trīs kontaktu 230 voltu, 50 Hz, AC zemētai kontaktligzdai. Ja ierīces strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ar īpašu kabeli.
- ☛ Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, parastās krāsns vai radiatora tuvumā. Ņemiet vērā krāsns barošanas avota specifikācijas. Visiem pagarinātājiem jāatbilst tādām pašām noteiktām standartam kā krāsns elektrības vadam. Pirms mikroviļņu krāsns pirmās lietošanas reizes notīriet iekšpusi un durvju blīvi ar mitru drānu.

LAIKA IESTATĪŠANA

Mikroviļņu krāsni ir iebūvēts pulkstenis. Pieslēdzot krāsni elektrības avotam, displejā automātiski parādīsies “:0”, “88:88” vai “12:00”.

Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiks var būt redzams 24 vai 12 stundu formātā. Pulkstenis jāiestata:

- pirmoreiz uzstādot mikroviļņu krāsni,
 - pēc strāvas padeves traucējumiem.
- ☑ Neaizmirstiet iestatīt pulksteni arī tad, kad pārslēdzaties no vasaras uz ziemas laiku un otrādi.

☑ Automātiska enerģijas taupīšanas funkcija

Ja neizvēlēties nevienu funkciju, kad ierīce darbojas iestatīšanas režīmā vai pagaidu aptures režīmā, funkcija tiks atcelta un pēc 25 minūtēm parādīsies pulkstenis.

Ja krāsns durvis ir atvērtas, lampa izslēdzas pēc piecām minūtēm.

1. Lai skatītu laiku...

Pēc tam nospiediet pogu ⏰...

24 stundu formāts
12 stundu formāts

Vienreiz
Divreiz



2. Lai iestatītu stundas, nospiediet pogas (▼) un (▲).



3. Nospiediet ⏰ pogu.



4. Lai iestatītu minūtes, nospiediet pogas (▼) un (▲).



5. Nospiediet pogu ⏰.



KO DARĪT, JA ŠAUBĀTIES VAI ATGADĀS PROBLĒMA

Ja jums ir kāda no turpmāk minētajām problēmām, pamēģiniet turpmāk piedāvātos risinājumus.


Tas ir normāli.

- Kondensācija krāsnī.
- Gaisa plūsma ap durvīm un ārējo korpusu.
- Gaismas atspīdums ap durvīm un ārējo korpusu.
- Tvaika noplūdes ap durvīm vai vēdināšanas atverēm.

Krāsns neieslēdzas, nospiežot pogu .

- Vai durvis ir pilnībā aizvērtas?

Pārtikas produkti vispār negatavojas.

- Vai taimeris ir iestatīts pareizi un/vai poga  ir nospiesta?
- Vai durvis ir aizvērtas?
- Vai ir pārslogots elektriskais tīkls un drošinātājs vai drošības kontūra slēdzis ir nostrādājis?

Pārtikas produkti ir pārgatavoti vai nepietiekami pagatavoti.


- Vai attiecīgā tipa pārtikas produktam ir iestatīts atbilstošs gatavošanas laiks?
- Vai bija izvēlēts atbilstošais jaudas līmenis?

Krāsns iekšpusē dzirdama dzirksteļošana vai plaisāšana.

- Vai lietojat traukus ar metāla apdari?
- Vai krāsnī ir ievietota dakšiņa vai cits metāla piederums?
- Vai alumīnija folija ir pārāk tuvu iekšējām sienām?

Krāsns traucē radio vai televīzijas signāliem.

- Krāsns darbības laikā televīzijas vai radio signāli var tikt nedaudz traucēti. Tas ir normāli. Lai atrisinātu šo problēmu, uzstādiet krāsni tālāk no televizoriem, radio aparātiem un antenām.
- Ja krāsns mikroprocesors uztver interferenci, displejs var atiestāties. Lai novērstu šo problēmu, atvienojiet strāvas vada spraudni un pieslēdziet atpakaļ. Atiestatiet laiku.


-  Ja iepriekšējie padomi neatrisina problēmu, sazinieties ar vietējo izplatītāju vai SAMSUNG servisu.

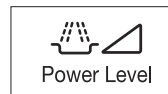
GATAVOŠANA/SILDĪŠANA


Turpmākā procedūra paskaidro, kā gatavot vai sildīt pārtikas produktus. Pirms atstājat krāsni bez uzraudzības VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.

Vīspirms novietojiet pārtikas produktus rotējošā diska centrā. Pēc tam aizveriet durvis.

1. Nospiediet  pogu.

Rezultāts: Displejā redzams 800 W (maksimālā gatavošanas jauda) iestatījums. Iestatiet atbilstošu jaudas līmeni, nospiežot vēlreiz pogu , kamēr displejā ir redzama atbilstošā jauda. Skatiet jaudas līmeņu tabulu.



2. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogas  un .




3. Nospiediet  pogu.

Rezultāts: Krāsns gaismas iedegas un rotējošais disks sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana un tās beigās četras reizes dzirdams skaņas signāls.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls ir dzirdams trīs reizes (ik minūti).
- 3) Displejā atkal redzams pašreizējais laiks.

-  **Nekad neieslēdziet** mikroviļņu krāsni, ja tā ir tukša.

-  Ja vēlaties sildīt ēdienu īsu laiku periodu ar maksimālo jaudu (800 W), vienkārši nospiediet pogu **+30s** vienu reizi uz katrām 30 gatavošanas sekundēm. Krāsns sāks darboties nekavējoties.



JAUDAS LĪMENI

Varat izvēlēties turpmākos jaudas līmeņus.

Jaudas līmenis	Izejošā jauda	
	MWO	GRILS
AUGSTS	800 W	
VIDĒJI AUGSTS	600 W	
VIDĒJS	450 W	
VIDĒJI ZEMS	300 W	
ATKAUSĒŠANA (**)	180 W	
ZEMS/SILTUMA SAGLABĀŠANA	100 W	
GRILS	–	1100 W
KOMBINĒTAIS I (I, II)	300 W	1100 W
KOMBINĒTAIS II (II, III)	450 W	1100 W
KOMBINĒTAIS III (III, IV)	600 W	1100 W

Ja izvēlēsities augstu jaudas līmeni, gatavošanas laiks jāsamazina.

Ja izvēlēsities zemu jaudas līmeni, gatavošanas laiks jāpalielina.

GATAVOŠANAS LAIKA KORIĢĒŠANA

Varat palielināt gatavošanas laiku, nospiežot pogu +30s tik reizes, cik vēlaties laiku palielināt par 30 sekundēm.

Nospiediet pogu **+30s** vienreiz katrām 30 sekundēm.




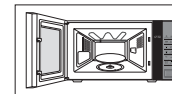
Start /+30s

GATAVOŠANAS APTURĒŠANA


Lai pārbaudītu ēdienu, gatavošanu var apturēt jebkurā brīdī.

1. Lai gatavošanu uz brīdi apturētu, atveriet durvis.

Rezultāts: Gatavošana ir apturēta. Lai gatavošanu turpinātu, aizveriet durvis un vēlreiz nospiediet .



2. Lai apturētu pilnībā, nospiediet pogu .


Rezultāts: Gatavošana ir pārtraukta. Ja vēlaties atcelt gatavošanas iestatījumus, nospiediet vēlreiz pogu **Stop** .



Varat atcelt jebkuru iestatījumu, vienkārši nospiežot **Stop** .

ENERĢIJAS TAUPĪBAS REŽĪMA IESTATĪŠANA


Krāsniņ ir enerģijas taupības režīms. Tas palīdz ietaupīt enerģiju, ja krāsni nelieto.

- Nospiediet pogu **Energy Save** (enerģijas taupība) .
- Lai atceltu enerģijas taupības režīmu, atveriet durvis un displejā parādīsies pašreizējais laiks. Krāsns ir gatava lietošanai.



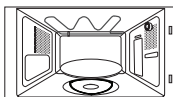
TĪRĪŠANA AR TVAIKU

Tvaika tīrīšanas sistēmas radītais tvaiks samitrinās krāsns iekšpusi. Pēc tvaika tīrīšanas funkcijas izmantošanas varat vienkāršāk iztīrīt krāsns iekšpusi.

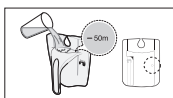
 Izmantojiet šo funkciju tikai tad, kad krāsns ir pilnībā atdzisusi. (Istabas temperatūra)


 Izmantojiet parasto nevis destilēto ūdeni.

1. Atveriet durvis.

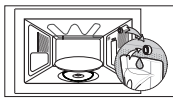


2. Uzpildiet ar ūdeni saskaņā ar ūdens trauka uzpildes norādēm. (Ūdens daudzumam jābūt apmēram 50 ml.)



 Ja ūdens ir vairāk nekā 50 ml, tas var noplūst pa aizmugurējo atveri. Pārļiecinieties, vai ūdens nav vairāk par 50 ml.

3. Ievietojiet ūdens trauku augšējā turētājā pie gatavošanas kameras labās sienas.

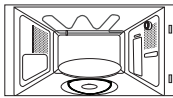


4. Aizveriet durvis.

5. Nospiediet pogu **Steam Clean** (Tvaika tīrīšana) (☁). Tvaika tīrīšanas laikā var būt redzama **MIGLA**, tas ir normāli. **Vienlaikus migla var aizsegēt gaismu krāsns iekšpusē.**




6. Atveriet durvis.



7. Lūdzu, iztīriet krāsns iekšpusi ar sausu trauku dvieli. Noņemiet rotējošo disku un iztīriet zem plaukta ar papīra dvieli.



 Ūdens tvertni var izmantot tikai režīmā “**Steam Clean**” (tvaika tīrīšana).

 Ja gatavojat pārtikas produktus, kas nav šķidrums, izņemiet ūdens tvertni, jo tā var sabojāties un izraisīt mikroviļņu krāsns aizdegšanos.

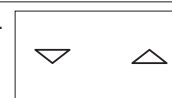
AUTOMĀTISKĀS SILDĪŠANAS FUNKCIJA

Automātiskās sildīšanas funkcijai ir četri ieprogrammēti gatavošanas laiki. Jums nav nepieciešams iestatīt ne gatavošanas laikus, ne jaudas līmeņus. Jūs varat iestatīt porciju skaitu, nospiežot pogas (↖) un (↗). Vēlams novietojiet pārtikas produktus rotējošā diska centrā un aizveriet durvis.

1. Izvēlieties gatavojamo ēdienu, nospiežot pogu **Auto Reheat (automātiska sildīšana)** (☁) vienu vai vairākas reizes.



2. Izvēlieties porciju skaitu, nospiežot pogas (↖) un (↗). (Skatiet tabulu sānos).



3. Nospiediet (⬇) pogu.

Rezultāts: sākas gatavošana. Kad gatavošana ir pabeigta.





- 1) Atskanēs četri skaņas signāli.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls ir dzirdams trīs reizes (1k minūti).
- 3) Displejā atkal redzams pašreizējais laiks.



 Izmantojiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotus traukus.



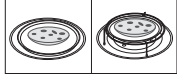

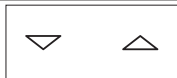



AUTOMĀTISKĀS SILDĪŠANAS IESTĀTĪJUMI

Turpmākajā tabulā ir dažādi automātiskās sildīšanas programmas iestatījumi, gatavojamo porciju daudzums, gaidīšanas laiki un ieteikumi.

Kods/pārtikas produkts	Porcija	Gaidīšanas laiks
1. Gatava maltīte (atdzisusi) 	300-350 g 400-450 g	3 min.
	Ieteikumi	
Uzstādiēt keramikas plāksni un nosedziet ar mikroviļņu plēvi. Programma ir piemērota maltītēm, kas sastāv no trīs sastāvdaļām (piem., gaļa ar mērci, dārzeņi un tādas piedevas kā kartupeļi, rīsi vai pasta).		
2. Zupa/mērce (atdzesēta) 	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.
	Ieteikumi	
Ielejiet zupu/mērci dziļā keramikas zupas šķīvī vai katlā. Nosedziet sildīšanas un gaidīšanas laikā. Maisiet pirms un pēc gaidīšanas laika.		
3. Pastas sacepums (saldēts) 	200 g 400 g	3 min.
	Ieteikumi	
Ievietojiet saldēto pastas sacepumu piemērotā rūdīta stikla traukā. Novietojiet trauku uz plaukta. Programma ir piemērota saldēta pastas sacepuma, piemēram, lazanjas, gaļas sacepuma vai makaronu gatavošanai.		
4. Dzērieni Kafija, piens, tēja, ūdens (istabas temperatūra) 	150 ml (1 tasīte) 250 ml (1 krūze)	1-2 min.
	Ieteikumi	
Ielejiet keramikas tasītē (150 ml) vai krūzē (250 ml) un novietojiet rotējošā diska centrā. Sildiet pārsegtu. Rūpīgi maisiet pirms un pēc gaidīšanas laika. Izņemiet tasītes piesardzīgi (skatiet drošības instrukcijas, strādājot ar šķidrumiem).		





AUTOMĀTISKĀS APCEPŠANAS FUNKCIJA

Automātiskās apcepšanas funkcija iestata gatavošanas laiku automātiski. Jūs varat iestatīt porciju skaitu, nospiežot pogas (↘) un (↗). Vispirms novietojiet apcepšanas paplāti rotējošā diska centrā un aizveriet durvis.

- Novietojiet apcepšanas paplāti tieši uz rotējošā diska un uzslidiet ar augstāko mikroviļņu-grila jaudas režīmu. Nospiediet pogu **Combi** (☰) un iestatiet sildīšanas laiku (3 līdz 5 minūtes), nospiežot pogas (↘) un (↗). 
 - Nospiediet (↓) pogu.  Vienmēr izņemiet apcepšanas paplāti ar cimdziem, jo tā ir ļoti karsta.
 - Atveriet krāsns durvis. Novietojiet pārtikas produktus uz apcepšanas paplātes. Aizveriet durvis.  Novietojiet apcepšanas paplāti uz metāla plaukta (vai rotējošā diska) mikroviļņu krāsnī.
 - Izvēlieties gatavojamo ēdienu, nospiežot pogu **Crusty Cook (apcepšana)** (☞) vienu vai vairākas reizes. 
 - Izvēlieties porciju skaitu, nospiežot pogas (↘) un (↗). (Skatiet tabulu sānos). 
 - Nospiediet (↓) pogu.  **Rezultāts:** sākas gatavošana. Kad gatavošana ir pabeigta.
 - Atskanēs četri skaņas signāli.
 - Beigu atgādinājuma signāls ir dzirdams trīs reizes (ik minūti).
 - Displejā atkal redzams pašreizējais laiks.
-  **Apcepšanas paplātes tīrīšana**
Tīriet apcepšanas paplāti ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, bet pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni.
-  Neizmantojiet berzamo birsti vai cietu sūkli, jo tas sabojās paplātes augšējo slāni. Apcepšanas paplāte nav piemērota mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.

MANUĀLIE APCEPŠANAS IESTATĪJUMI

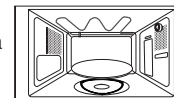
Turpmākajā tabulā ir dažādi automātiskās apcepšanas programmas iestatījumi, gatavojamo porciju daudzums, gaidīšanas laiki un ieteikumi. Šīs programmas darbina mikroviļņu un grila funkcija. Pirms apcepšanas funkcijas ieteicams uzsildīt apcepšanas paplāti uz rotējošā diska apmēram 3 līdz 5 minūtes, izmantojot 600 W un grila funkciju. Izņemiet ar krāsns cimdkiem!

Kods/pārtikas produkts	Porcijas izmērs	Sildīšanas laiks (min.)	Gaidīšanas laiks (min.)
1. Saldēta pica (-18 °C) 	200 g	5 min.	-
	300 g		
Ieteikumi			
Sildiet apcepšanas paplāti ar režīmu 600 W + grill. Novietojiet picu uz apcepšanas paplātes. Novietojiet apcepšanas paplāti uz plaukta.			
2. Saldētas bagetes 	150 g (1 gab.)	4 min.	2-3 min.
	250 g (2 gab.)		
Ieteikumi			
Sildiet apcepšanas paplāti režīmā 450 W + grill. Nenovietojiet bageti uz apcepšanas paplātes pašā centrā; ja gatavojat divas bagetes, novietojiet tās vienu otrai blakus. Programma ir piemērota bagetēm ar piedevām (piem., dārzeņi, šķiņķis un siers), kā arī picas uzkodām.			
3. Saldēts sacepums/pīrāgs (-18 °C) 	150 g (1 gab.)	3 min.	1-2 min.
	300 g (1-2 gab.)		
Ieteikumi			
Sildiet apcepšanas paplāti ar režīmu 600 W + grill. Novietojiet saldēto sacepumu/pīrāgu uz apcepšanas paplātes. Novietojiet apcepšanas paplāti uz plaukta.			
4. Saldēti cāļa gabaliņi 	125 g	4 min.	-
	250 g		
Ieteikumi			
Sildiet apcepšanas paplāti ar režīmu 600 W + grill. Pārklājiet apcepšanas paplāti ar vienu ēdamkaroti eļļas. Izvietojiet cāļa gabaliņus vienmērīgi uz apcepšanas paplātes. Kad dzirdams skaņas signāls, apgrieziet otrādi. Lai sāktu gatavošanu, nospiediet starta pogu.			


MANUĀLĀS APCEPŠANAS FUNKCIJA

Šī apcepšanas funkcija ļauj brūnināt pārtikas produktus ne tikai augšdaļā ar grilu, bet arī apakšā, jo apcepšanas paplātes temperatūra ir ļoti augsta. Vairāki pārtikas produkti, kas ir piemēroti pagatavošanai uz apcepšanas paplātes, ir minēti tabulā (skatīt nākamo lapu).


Apcepšanas paplāti var izmantot arī bekona, olu, desu u. c. pārtikas produktu gatavošanai.




- Novietojiet apcepšanas paplāti tieši uz rotējošā diska un uzsildiet ar augstāko mikroviļņu-grila jaudas režīmu [600 W + Grill (☀️)], ņemot vērā tabulā minētos laika iestatījumus un instrukcijas.


 Vienmēr izņemiet apcepšanas paplāti ar cimdkiem, jo tā ir ļoti karsta.

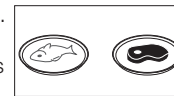
- Lai pārtikas produkti, piemēram, bekons un olas, būtu patīkami brūni, pārklājiet paplāti ar eļļu.


 Lūdzu, ņemiet vērā, ka apcepšanas paplātei ir teflona pārklājums, kas ir noturīgs pret skrāpējumiem. Lai grieztu uz apcepšanas paplātes, nelietojiet asus priekšmetus, piemēram, nazi.

 Lai nesaskrāpētu apcepšanas paplāti, lietojiet plastmasas piederumus vai noņemiet pārtikas produktus no paplātes.

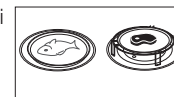
- Novietojiet pārtikas produktus uz apcepšanas paplātes.

 Nenovietojiet priekšmetus, kas nav siltumnoturīgi, piem., plastmasas traukus, uz apcepšanas paplātes




 Nekad neievietojiet apcepšanas paplāti krāsni bez rotējošā diska.

- Novietojiet apcepšanas paplāti uz metāla plaukta (vai rotējošā diska) mikroviļņu krāsni.



- Izvālieties atbilstošo gatavošanas laiku un jaudu. (Skatiet tabulu sānos).

Apcepšanas paplātes tīrīšana

 Tīriet apcepšanas paplāti ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, bet pēc tam noskalojiet ar tīru ūdeni.

Neizmantojiet berzamo birsti vai cietu sūkli, jo tas sabojās paplātes augšējo slāni. Apcepšanas paplāte nav piemērota mazgāšanai trauku mazgājamā mašīnā.

MANUĀLIE APCEPŠANAS IESTATĪJUMI

Apcepšanas paplāti ieteicams sildīt tieši uz rotējošā diska.

Uzsildiet apcepšanas paplāti režīmā *600 W + Grill* (☀️🔥) apmēram 3-5 minūtes.

Sekoiet laikam un instrukcijām tabulā.

Pārtikas produkts	Porcijas izmērs	Sildīšanas laiks	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)
Bekons	4 gabali (80 g)	3 min.	600 W+ Grill	3½-4
	Ieteikumi			
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Novietojiet gabaliņus vienu otram blakus uz paplātes. Novietojiet paplāti uz plaukta.				
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	3 min.	450 W+ Grill	4-5
	Ieteikumi			
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Pārklājiet ar nedaudz siera. Sakārtojiet apli uz apcepšanas paplātes. Novietojiet paplāti uz plaukta.				
Cepti kartupeļi	250 g	3 min.	600 W+ Grill	5-6
	500 g			8-9
Ieteikumi				
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Pārgrieziet kartupeļus uz pusēm. Novietojiet uz apcepšanas paplātes ar griezto pusi lejup. Sakārtojiet apļa formā. Novietojiet paplāti uz plaukta.				
Saldēts burgers	2 gab. (125 g)	3 min.	600 W+ Grill	7-7½
	Ieteikumi			
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Novietojiet saldētos burgerus vienu otram blakus uz paplātes. Novietojiet paplāti uz plaukta. Apgrieziet pēc 4-5 min.				
Saldētas bagetes	200-250 g	3 min.	450 W+ Grill	8-9
	2 gab.			
Ieteikumi				
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Pārklājiet bagetes ar piedevām (piem., tomātiem un sieru), novietojiet blakus uz paplātes. Novietojiet paplāti uz plaukta.				

Pārtikas produkts	Porcijas izmērs	Sildīšanas laiks	Jauda	Gatavošanas laiks (min.)
Saldēta pica	300-400 g	5 min.	450 W+ Grill	9-11
	Ieteikumi			
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Novietojiet saldēto picu uz apcepšanas paplātes. Novietojiet paplāti uz plaukta.				
Saldētas picas uzkodas	9 x 30 g (270 g)	3 min.	300 W+ Grill	9-10
	Ieteikumi			
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Sadaliet uzkodas vienmērīgi pa paplāti. Novietojiet paplāti uz plaukta.				
Saldēta pica	300-350 g	5 min.	450 W+ Grill	6½-7½
	Ieteikumi			
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Novietojiet saldēto picu uz paplātes. Novietojiet paplāti uz plaukta.				
Saldēti zivju pirkstiņi	150 g (5 gab.)	4 min.	600 W+ Grill	7-8
	300 g (10 gab.)			9-10
Ieteikumi				
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Pārklājiet paplāti ar vienu ēdamkaroti eļļas. Izvietojiet zivju pirkstiņus uz paplātes apļa formā. Apgrieziet ik pēc 4 minūtēm (5 gab.) vai 6 minūtēm (10 gab.).				
Saldēti cāļa gabaliņi	125 g	4 min.	600 W+ Grill	5-6
	250 g			7-8
Ieteikumi				
Uzsildiet apcepšanas paplāti. Pārklājiet paplāti ar vienu ēdamkaroti eļļas. Novietojiet cāļa gabaliņus uz paplātes. Novietojiet paplāti uz plaukta. Apgrieziet pēc 3 minūtēm (125 g) vai 5 minūtēm (250 g).				

AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJA

Automātiskās atkausēšanas funkcija ļauj atkausēt liellopu gaļu, mājputnu gaļu, zivis un mīklu/kūkas. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīts automātiski. Vienkārši izvēlieties programmu un svaru.

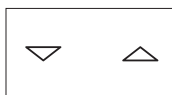
 Izmantojiet traukus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Vispirms novietojiet saldētos pārtikas produktus rotējošā diska centrā un aizveriet durvis.

1. Izvēlieties gatavojamo ēdienu, nospiežot pogu **Power Defrost (atkausēšana)** (☼☼) vienu vai vairākas reizes. (Skatiet tabulu sānos).



2. Iestatiet pārtikas produktu svaru, nospiežot pogas (▼) un (▲). Maksimālais iestatāmais svars ir 1500 g.




3. Nospiediet (◊) pogu.

Rezultāts:





- Atkausēšana sākas.
- Atkausēšanas perioda vidū plīts ar skaņas signālu atgādina, ka pārtikas produktus nepieciešams apgriezt.
- Lai pabeigtu atkausēšanu, vēlreiz nospiediet pogu (◊).




-  Pārtikas produktus var arī atkausēt manuāli. Lai atkausētu manuāli, izvēlieties mikroviļņu gatavošanas/sildīšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Papildu instrukcijām skatiet sadaļu "Gatavošana/sildīšana" 10. lapā.

AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS IESTATĪJUMI

Turpmākajā tabulā ir dažādi automātiskās atkausēšanas programmas iestatījumi, gatavojamo porciju daudzums, gaidīšanas laiki un ieteikumi. Pirms atkausēšanas noņemiet visu veidu iepakojamo materiālu. Novietojiet liellopu, mājputnu, zivs gaļu vai mīklu/kūku uz keramikas paplātes.

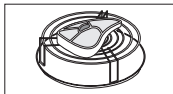
Kods/pārtikas produkts	Porcija	Gaidīšanas laiks
1. Gaļa 	200-1500 g	20-60 min.
	Ieteikumi	
Nosedziet malas ar alumīnija foliju. Kad dzirdams skaņas signāls, apgrieziet gaļu otrādi. Programma ir piemērota liellopu, jēra, cūkas gaļas, steika, ribiņu un maltās gaļas gatavošanai.		
2. Mājputnu gaļa 	200-1500 g	20-60 min.
	Ieteikumi	
Pārkļājiēt kājiņu un spārniņu galus ar alumīnija foliju. Kad dzirdams skaņas signāls, apgrieziet mājputna gaļu otrādi. Programma ir piemērota vesela cāļa un cāļa gabaliņu gatavošanai.		
3. Zivis 	200-1500 g	20-50 min.
	Ieteikumi	
Pārkļājiēt zivs asti ar alumīnija foliju. Kad dzirdams skaņas signāls, apgrieziet zivi otrādi. Programma ir piemērota zivs cepešiem un filejām.		
4. Maize/kūkas 	125-625 g	5-20 min.
	Ieteikumi	
Novietojiet maizi uz kreppapīra un apgrieziet otrādi, kad dzirdams krāsns signāls. Novietojiet kūku uz keramikas paplātes un, ja iespējams, apgrieziet tiklīdz dzirdams krāsns signāls. (Krāsns turpina darboties un apstājas, kad atverat durvis.) Programma ir piemērota visu veida maizes izstrādājumiem, kas sagriezti šķēlēs vai veseli, kā arī maizes rulliņiem un bagetēm. Sakārtojiet maizes rulliņus apļa formā. Programma ir piemērota visu veidu rauga kūkām, cepumiem, siera kūkām un kārtainās mīklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota nelieliem/kraukšķīgiem mīklas izstrādājumiem, augļiem un krēma kūkām, kā arī kūkām ar šokolādes pārklājumu.		

-  Izvēlieties manuālās atkausēšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W, ja vēlaties pārtikas produktus atkausēt manuāli. Papildu informācijai par manuālo atkausēšanu un atkausēšanas laiku, skatiet 23-24. lapā.

PIEDERUMU IZVĒLE

Nelietojiet mikroviļņu krāsnīs plastmasas traukus, šķīvjus, papīra krūzītes, dvieļus utt.

Ja vēlaties izvēlēties kombinēto gatavošanas režīmu (grils un mikroviļņi), izmantojiet tikai traukus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņos un krāsnīs.



Papildu informācijai par piemērotiem traukiem un piederumiem skatiet trauku izvēles rokasgrāmatu 19. lappusē.

GRILĒŠANA

Grils nodrošina pārtikas produktu sildīšanu un apbrūnāšanu ātrāk, neizmantojot mikroviļņu krāsnī. Grila plaukts ir piegādāts kopā ar mikroviļņu krāsnī.

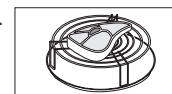
1. Uzsildiet grilu līdz nepieciešamajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grill (grils)**  un iestatiet sildīšanas temperatūru, nospiežot pogas  un .



2. Nospiediet  pogu.





3. Atveriet durvis un novietojiet pārtikas produktus uz plaukta. Aizveriet durvis.



4. Nospiediet  pogu.

Rezultāts: parādīsies turpmākie rādījumi.



5. Iestatiet grilēšanas laiku, nospiežot pogas  un . Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.



6. Nospiediet  pogu.

Rezultāts: grilēšana sākas. Kad tā ir pabeigta.

- 1) Atskanēs četri skaņas signāli.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls ir dzirdams trīs reizes (1k minūti).
- 3) Displejā atkal redzams pašreizējais laiks.




Neuztraucieties, ja sildītājs izslēdzas grilēšanas laikā. Sistēma ir konstruēta krāsns pārkaršanas novēršanai.

Pieskaroties traukiem plīti, vienmēr izmantojiet krāsns cimdsus, jo trauki ir ļoti karsti.

Pārbaudiet, vai sildelements ir horizontālā pozīcijā.

MIKROVIĻŅU UN GRILA KOMBINĒŠANA

Mikroviļņu un grila gatavošanu var kombinēt, nodrošinot ātrāku gatavošanu un brūnināšanu.

 **VIENMĒR** izmantojiet lietošanai mikroviļņu ierīcēs un krāsnīs piemērotus traukus. Teicami piemēroti ir stikla vai keramikas trauki, jo tie nodrošina pārtikas produktu vienmērīgu apstrādi ar mikroviļņiem.

 **Pieskaroties traukiem plīti, VIENMĒR** izmantojiet krāsns cimdus, jo trauki ir ļoti karsti.


1. Atveriet krāsns durvis.

Novietojiet pārtikas produktus uz plaukta un plauktu uz rotējošā diska. Aizveriet durvis.



2. Nospiediet pogu **Combi (kombinēts)** (☞☞☞☞).

Rezultāts: Parādīsies turpmākās indikācijas:
☞☞☞☞ (mikroviļņu un grila režīms)
600 W (izejas jauda)

 Iestatiet atbilstošo jaudas līmeni, nospiežot vēlreiz pogu **Combi (kombinēts)** (☞☞☞☞), kamēr displejā ir redzams atbilstošais jaudas līmenis.

 Grila temperatūru nevar iestatīt.




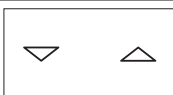
3. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogas (↵) un (↶). Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.

4. Nospiediet (◀) pogu.

Rezultāts: sākas kombinētā gatavošana. Kad tā ir pabeigta.

- 1) Atskanēs četri skaņas signāli.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls ir dzirdams trīs reizes (ik minūti).
- 3) Displejā atkal redzams pašreizējais laiks.

 Maksimālā mikroviļņu jauda kombinētajā mikroviļņu un gatavošanas režīmā ir 600 W.



SKAŅAS SIGNĀLA IESLĒGŠANA

Ja nepieciešams, skaņas signālu var ieslēgt.

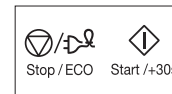
1. Vienlaikus nospiediet pogas (⊖) un (◀).

Rezultāts:

- Parādīsies turpmākie rādījumi.

OFF

- Krāsns nerada skaņas signālu, ikreiz nospiežot pogu.



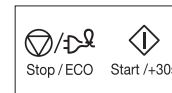
2. Lai ieslēgtu skaņas signālu, vēlreiz vienlaikus nospiediet pogas (⊖) un (◀).

Rezultāts:

- Parādīsies turpmākie rādījumi.

0n

- Krāsns darbojas ar skaņas signālu.



MIKROVIĻŅU KRĀSNS DROŠĪBAS SLĒDZENE

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības programmu, kas aktivē bloķējumu, kas neļauj mikroviļņu krāsni lietot bērniem vai personām bez nepieciešamajām zināšanām.

Krāsns ir bloķējama jebkurā brīdī.

1. Vienlaikus nospiediet pogas (⊖) un (⊕).

Rezultāts:

- Krāsns ir bloķēta (funkcijas nav pieejamas).
- Displejā ir redzams rādījums "L".

L



2. Lai krāsni atbloķētu, vēlreiz vienlaikus nospiediet pogas (⊖) un (⊕).

Rezultāts: Krāsni var lietot normālā veidā.



GATAVOŠANAS PAMĀCĪBA

Lai gatavotu pārtikas produktus mikroviļņu krāsnī, mikroviļņiem jāspēj iespiesties pārtikas produktos, neatstarojoties vai neabsorbējoties lietotajā traukā.

Tāpēc gatavošanas traukus nepieciešams izvēlēties rūpīgi. Ja gatavošanas trauks ir atzīmēts kā piemērots lietošanai mikroviļņu krāsnī, varat neuztraukties. Turpmākajā tabulā ir dažādi gatavošanas trauki un norādes par to lietošanu mikroviļņu krāsnīs.

Trauks	Piemērotība mikroviļņiem	Komentārs
Alumīnija folija	✓ ✗	Var izmantot nelielā daudzumā, lai aizsargātu pret pārmērīgu pagatavošanu. Ja folija ir pārāk tuvu krāsns sienām vai tās ir pārāk daudz, var veidoties elektriskais loks.
Apcepšanas paplāte	✓	Nesildiet ilgāk par 8 minūtēm.
Porcelāns un māla trauki	✓	Porcelāns, keramika un māla trauki parasti ir piemēroti, ja vien nav apstrādāti ar metālu.
Vienreizlietojami kartona iepakojumi	✓	Daži saldētie pārtikas produkti ir iepakoti šādos iepakojumos.
Ātro uzskodu iepakojums		
<ul style="list-style-type: none"> Polistirola krūzītes 	✓	Drīkst izmantot pārtikas produktu sildīšanai. Pārkaršanās var izkausēt polistirolu.
<ul style="list-style-type: none"> Papīra maiss vai avīze 	✗	Var aizdegties.
<ul style="list-style-type: none"> Pārstrādāts papīrs vai metāla apdare 	✗	Var radīt elektrisko loku.
Stikla trauki		
<ul style="list-style-type: none"> Lietošanai krāsnī piemēroti galda piederumi 	✓	Drīkst lietot, ja vien nav apstrādāti ar metālu.
<ul style="list-style-type: none"> Trausli stikla trauki 	✓	Drīkst izmantot pārtikas produktu un šķidrums sildīšanai. Trausli stikla trauki var salūzt vai saplaisāt, ja tie tiek pēkšņi uzsildīti.

Trauks	Piemērotība mikroviļņiem	Komentārs
<ul style="list-style-type: none"> Stikla burkas 	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai sildīšanai.
Metāls		
<ul style="list-style-type: none"> Šķīvji 	✗	Var radīt elektrisko loku vai aizdegšanos.
<ul style="list-style-type: none"> Iepakojumu aizdares elementi 	✗	
Papīrs		
<ul style="list-style-type: none"> Paplātes, krūzītes, salvetes un papīra dvieļi 	✓	Īsai gatavošanai un sildīšanai. Absorbē lieko mitrumu.
<ul style="list-style-type: none"> Pārstrādāts papīrs 	✗	Var radīt elektrisko loku.
Plastmasa		
<ul style="list-style-type: none"> Slēgts iepakojums 	✓	Jo sevišķi siltumnoturīga termiskā plastmasa. Daži plastmasas trauki var sakroties vai mainīt krāsu pie augstām temperatūrām. Neizmantojiet melamīna plastmasu.
<ul style="list-style-type: none"> Ietināmā plastmasa 	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties pārtikas produktiem. Noņemiet plēvi uzmanīgi, jo var noplūst karsts tvaiks.
<ul style="list-style-type: none"> Saldētavas maissi 	✓ ✗	Tikai vārāmi vai piemēroti lietošanai krāsnīs. Nedrīkst būt hermētiski. Ja nepieciešams, caurduriet ar dakšiņu.
Vaskots vai eļļots papīrs	✓	Drīkst izmantot mitruma un šķakatu novēršanai.

✓ : Ieteicamais

✓✗ : Lietošanas brīdinājums

✗ : Nav droši

GATAVOŠANAS ROKASGRĀMATA

MIKROVIĻŅU KRĀSNS

Mikroviļņu enerģija iespiežas pārtikas produktos, piesaistot un absorbējot mitrumu, taukus un cukuru.

Mikroviļņi liek molekulām pārtikas produktos pārvietoties ātrāk. Šo molekulu straujās kustības veido berzi, radot siltumu, kas nodrošina ēdiena gatavošanasos.

GATAVOŠANA

Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti trauki:

Maksimālai efektivitātei traukiem jānodrošina mikroviļņu enerģijas caurlaidība. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošs tērauds, alumīnijs un varš, bet tie iet cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc ēdienu nedrīkst gatavot metāla traukos.

Gatavošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti pārtikas produkti:

Gatavošanai mikroviļņu krāsnī ir piemēroti dažādi pārtikas produkti, tostarp svaigi vai saldēti dārzeņi, augļi, pasta, rīsi, graudi, pupiņas, zivis un gaļa. Mērces, olu krēms, zupas, tvaicēti pudiņi, konservi un pikantās mērces arī ir piemērotas gatavošanai mikroviļņu krāsnī. Vispārīgi runājot, gatavošana mikroviļņu krāsnī ir teicami piemērota pārtikas produktiem, kas parasti ir gatavojami uz plīts virsmas. Mikroviļņu krāsnī var kausēt sviestu vai šokolādi (skatīt sadaļu ar padomiem, metodēm un norādēm).

Pārtikas produktu nosegšana gatavošanas laikā

Pārtikas produktu nosegšana gatavošanas laikā ir ļoti svarīga, jo ūdens veido tvaikus, kas veicina gatavošanas procesu.

Pārtikas produktus var nosegt dažādos veidos, piem., ar keramikas paplāti, plastmasas vāku vai lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotu plēvi.

Gaidīšanas laiks

Kad gatavošana ir pabeigta, svarīgi nogaidīt, kamēr temperatūra pārtikas produktā izlīdzinās.

Saldētu dārzeņu gatavošanas padomi

Izmantojiet piemērotu rūdītā stikla bļodu ar vāku. Gatavojiet nasegtā veidā minimālo laika periodu (skatīt tabulu). Turpiniet gatavot, lai sasniegtu vēlamo rezultātu.

Samaisiet divreiz gatavošanas laikā un vienreiz pēc gatavošanas. Pēc gatavošanas pievienojiet sāli, garšvielas vai sviestu. Nosedziet gaidīšanas laikā.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Gaidīšanas laiks (min.)	Instrukcijas
Spināti	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkarote) auksta ūdens.
Brokoļi	300 g	600 W	9-10	2-3	Pievienot 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.
Zirņi	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkarote) auksta ūdens.
Zaļās pupiņas	300 g	600 W	8-9	2-3	Pievienot 30 ml (2 ēdamkarotes) auksta ūdens.
Dārzeņu maisījums (burkāni/zirņi/kukurūza)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkarote) auksta ūdens.
Dārzeņu maisījums (Ķīniešu gaumē)	300 g	600 W	8-9	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkarote) auksta ūdens.

Rīsu un pastas gatavošanas norādes

Rīsi: Izmantojiet lielu rūdītā stikla bļodu ar vāku – rīsi gatavošanas laikā piebriedīs. Gatavojiet pārsegtus. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, maisiet pirms gaidīšanas laika sākuma un pievienojiet garšvielas un sviestu.

Pasta: izmantojiet lielu rūdītā stikla bļodu. Pielejiet verdošu ūdeni, pievienojiet nedaudz sāls un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet nepārsegtu. Maisiet periodiski gatavošanas laikā un pēc tam. Nosedziet gaidīšanas laikā un rūpīgi noskalojiet pēc tam.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Gaidīšanas laiks (min.)	Instrukcijas
Baltie rīsi (apvārīti)	250 g	800 W	16-17	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Brūnie rīsi (apvārīti)	250 g	800 W	21-22	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250 g	800 W	17-18	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Jauktā kukurūza (rīsi + graudi)	250 g	800 W	18-19	5	Pievienot 400 ml auksta ūdens.
Pasta	250 g	800 W	11-12	5	Pievienot 1000 ml karsta ūdens.

Svaigu dārzeņu gatavošanas padomi

Izmantojiet piemērotu rūdītā stikla bļodu ar vāku. Pievienojiet 30-45 ml auksta ūdens (2-3 ēdamkarotes) uz katriem 250 g, ja vien nav rekomendēts cits ūdens daudzums (skatīt tabulu). Gatavojiet nosegtā veidā minimālo laika periodu (skatīt tabulu). Turpiniet gatavot, lai sasniegtu vēlamo rezultātu. Samaisiet vienreiz gatavošanas laikā un vienreiz pēc gatavošanas. Pēc gatavošanas pievienojiet sāli, garšvielas vai sviestu. Nosedziet gatavošanas laikā trīs minūtes.

Padoms: Sagrieziet svaigos dārzeņus vienādās daļās. Jo mazākās daļās tie ir sagriezti, jo ātrāk gatavosies.

Visi svaigie dārzeņi jāgatavo ar pilnu mikroviļņu jaudu (800 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Gaidīšanas laiks (min.)	Instrukcijas
Brokoļi	250 g	4-4½	3	Sagatavojiet vienāda izmēra daļiņas. Izvietojiet ar kātiņiem uz centru.
	500 g	7-7½	3	
Briseles kāposti	250 g	5½-6½	3	Pievienojiet 60-75 ml (5-6 ēdamkarotes) ūdens.
Burkāni	250 g	4½-5	3	Sagrieziet burkānus vienāda izmēra daļiņās.
Ziedkāposti	250 g	5-5½	3	Sagatavojiet vienāda izmēra daļiņas. Sagrieziet lielās daļiņas uz pusēm. Izvietojiet ar kātiņiem uz centru.
	500 g	8½-9	3	
Kabači	250 g	3½-4	3	Sagrieziet kabačus daļiņās. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai sviesta gabaliņu. Gatavojiet kamēr mīksts.
Baklažāni	250 g	3½-4	3	Sagrieziet baklažānus sīkās daļiņās un pārlejiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas.
Puravi	250 g	4½-5	3	Sagrieziet puravus biežās šķēlēs.
Sēnes	125 g	1½-2	3	Gatavojiet sēnes veselās vai sagrieztas daļiņās. Nepievienojiet ūdeni. Pārlejiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Noteciniet ūdeni pirms pasniegšanas.
	250 g	3-3½	3	
Sīpoli	250 g	5½-6	3	Sagrieziet sīpolus daļiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens.
Pipari	250 g	4½-5	3	Sagrieziet piparus sīkās daļiņās.
Kartupeļi	250 g	4-5	3	Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet uz pusēm vai ceturtdaļās.
	500 g	7½-8½	3	
Kolrābis	250 g	5-5½	3	Sagrieziet kolrābi sīkos gabaliņos.

SILDĪŠANA

Mikroviļņu krāsns uzilda pārtikas produktus daudz ātrāk par parastajām plītiņiem.

Uzziņai izmantojiet jaudas līmeņus un sildīšanas laikus turpmākajā grafikā. Tabulā minētais laiks ir noteikts šķidrumiem istabas temperatūrā no +18 līdz +20 °C vai dzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5 līdz +7 °C.

Izvietošana un pārsegšana

Nesildiet lielus pārtikas produktus (piem., lielus gaļas gabalus), jo tie var pārgatavoties no ārpuses pirms vidusdaļa ir pietiekami sasīlusi. Mazu daļu sildīšana ir daudz efektīvāka.

Jaudas līmeņi un maisīšana

Dažus pārtikas produktus var sildīt ar 800 W jaudu, bet citiem sildīšanai ieteicams izmantot 600 W, 450 W vai pat 300 W.

Informācijai skatiet tabulas. Ēdienus ieteicams sildīt ar nelielu jaudu, ja ēdiens ir maigs, bet pie lielākas jaudas, ja tas sasīlst ļoti strauji (piem., kapātas gaļas pīrāgs).

Labākam rezultātam sildīšanas laikā samaisiet vai apgrieziet otrādi. Ja iespējams, samaisiet arī pirms pasniegšanas.

Esiet īpaši piesardzīgi, sildot šķidrumus un bērnu ēdienus. Lai novērstu šķidrumu strauju vārīšanos un iespējamu applaucēšanos, samaisiet pirms un pēc sildīšanas, kā arī sildīšanas laikā. Gaidīšanas laikā atstājiet tos mikroviļņu krāsnī. Šķidrumos ieteicams ievietot plastmasas karoti vai stikla kociņu. Nepieļaujiet ēdiena pārkarsēšanu un līdz ar to arī sabojāšanu. Gatavošanas laiku ieteicams iestatīt minimālu un papildināt, ja nepieciešams.

Sildīšanas un gaidīšanas laiki

Atkārtoti sildot ēdienu, ieteicams ņemt vērā iestatīto laiku turpmākai uzziņai. Vienmēr pārlicinieties, ka atkārtoti sildītais ēdiens ir pilnībā uzsīdīts.

Pēc sildīšanas ļaujiet ēdienam kādu laiku pastāvēt, nodrošinot temperatūras izlīdzināšanos.

Ieteicamais gaidīšanas laiks pēc sildīšanas ir 2-4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts cits laiks.

Esiet īpaši piesardzīgi, sildot šķidrumus un bērnu ēdienu. Skatiet arī sadaļu par drošības noteikumiem.

ŠĶIDRUMU ATKĀRTOTA SILDĪŠANA

Vienmēr nogaidiet vismaz 20 sekundes pēc krāsns izslēgšanās, lai temperatūras izlīdzinātos. Ja nepieciešams, maisiet sildīšanas laikā un vienmēr maisiet pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju vārīšanos un iespējamu applaucēšanos, leviotiet dzēriena karoti vai stikla stienīti, kā arī maisiet pirms, pēc un sildīšanas laikā.

MAZUĻU PĀRTIKAS ATKĀRTOTA SILDĪŠANA

MAZUĻU PĀRTIKA: leviotiet dziļā keramikas traukā. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Kārtīgi samaisiet pēc sildīšanas!

Pirms pasniegšanas pagaidiet 2-3 minūtes. Samaisiet vēlreiz un pārbaudiet temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra ir 30-40 °C.

MAZUĻU PIENIŅŠ: leļiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet pārsegtu. Nekad nesildiet pienu ar uzliktu iemuti, jo pudelīte pārkarstot var uzsprāgt. Kārtīgi sakratiet pirms gaidīšanas laika un pasniegšanas! Vienmēr rūpīgi pārbaudiet mazuļu pienu vai pārtiku pirms pasniegšanas. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra ir 37 °C.

PIEZĪME: Lai novērstu apdegumu risku, mazuļu ēdienu pirms pasniegšanas jāpārbauda īpaši rūpīgi.

Atkārtotās sildīšanas norādēm izmantojiet jaudas līmeņus un laikus turpmākajā tabulā.

Mazuļu pārtikas un piena atkārtota sildīšana

Atkārtotās sildīšanas norādēm izmantojiet jaudas līmeņus un laikus šajā tabulā.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	laiks	Gaidīšanas laiks (min.)
Mazuļu pārtika (dārzeni + gaļa)	190 g	600 W	30 s	2-3
	Instrukcijas			
leviotiet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet pārsegtus. Samaisiet pēc gatavošanas laika. Gaidiet 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi samaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.				
Mazuļu biezputra (graudi + piens + augļi)	190 g	600 W	20 s	2-3
	Instrukcijas			
leviotiet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet pārsegtus. Samaisiet pēc gatavošanas laika. Gaidiet 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi samaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.				
Mazuļu pieniņš	100 ml	300 W	30-40 s	2-3
	200 ml	300 W	50 s līdz 1 min.	2-3
Instrukcijas				
Kārtīgi samaisiet vai sakratiet un ieleļiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošā diska centrā. Gatavojiet nepārsegtu. Kārtīgi sakratiet un gaidiet vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi samaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.				

Šķidrumu un ēdienu atkārtota sildīšana

Atkārtotās sildīšanas norādēm izmantojiet jaudas līmeņus un laikus šajā tabulā.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Gaidīšanas laiks (min.)
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 tasīte)	800 W	1-1½	1-2
	250 ml (1 krūze)	800 W	1½ -2	1-2
Instrukcijas				
Ielejiet tasīti un sildiet bez vāciņa. Novietojiet tasīti/krūzīti rotējošā diska centrā. Gaidīšanas laikā atstājiet mikroviļņu krāsni un kārtīgi samaisiet.				
Zupa (atdzisusi)	250 g	800 W	3-3½	2-3
	Instrukcijas			
Ievietojiet dziļā keramikas traukā. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Kārtīgi samaisiet pēc sildīšanas. Samaisiet vēlreiz pirms pasniegšanas.				
Sautējums (atdzisusi)	350 g	600 W	5½ -6½	2-3
	Instrukcijas			
Ievietojiet sautējumu dziļā keramikas traukā. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Samaisiet atkārtotās sildīšanas laikā un vēlreiz pirms gaidīšanas un pasniegšanas				
Pasta ar mērci (atdzisusi)	350 g	600 W	4½ -5½	3
	Instrukcijas			
Novietojiet pastu (piem., spageti vai nūdeles) uz plakana keramikas trauka. Pārsedziet ar gatavošanai mikroviļņu krāsni piemērotu plēvi. Samaisiet pirms pasniegšanas.				
Pildīta pasta ar mērci (atdzisusi)	350 g	600 W	5-6	3
	Instrukcijas			
Ievietojiet pastu (piem., <i>ravioli</i> , <i>tortellini</i>) dziļā keramikas traukā. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Samaisiet atkārtotās sildīšanas laikā un vēlreiz pirms gaidīšanas un pasniegšanas.				
Gatavs ēdiens (atdzisusi)	350 g	600 W	5½-6½	3
	Instrukcijas			
Novietojiet 2-3 atdzesētas sastāvdaļas uz keramikas trauka. Pārsedziet ar gatavošanai mikroviļņu krāsni piemērotu plēvi.				

MANUĀLA ATKAUSĒŠANA

Mikroviļņu krāsnis ir teicams veids, kā atkausēt sasaldētu ēdienu. Mikroviļņi maigi atkausē sasaldēto ēdienu ļoti īsā laika periodā. Tas ir ļoti noderīgi, ja jūs pārsteidz pēkšņa viesu ierašanās.

Saldētu mājputnu gaļu nepieciešams pilnībā atkausēt pirms gatavošanas. Noņemiet metāla saites un jebkādu iepakojumu, lai šķidrums varētu aizplūst. Novietojiet auksto ēdienu uz trauka bez vāka. Atkausēšanas vidū apgrieziet otrādi, noteciniet šķidrumus un noņemiet ķidas.

Regulāri pārbaudiet ēdienu, pārliecinoties, ka tas nav silts.

Ja mazākās un plānākās saldētā ēdiena daļas sāk sasilt, tās var nosegt ar nelielām alumīnija folijas daļiņām.

Ja putna gaļas ārpuse sāk sasilt, pārtrauciet atkausēšanu un pagaidiet 20 minūtes pirms turpināt.

Ļaujiet zivs, liellopu un mājputnu gaļas ēdieniem stāvēt ilgāku laiku, lai pilnībā pabeigtu atkausēšanu. Gaidīšanas laiks ir atkarīgs no atkausējamā ēdiena daudzuma. Lūdzu, izmantojiet turpmākās tabulas.

Padoms: Plakanas formas ēdiens atkausēsies ātrāk par bieziem ēdieniem, kā arī mazākam daudzumam nepieciešams mazāks laiks. Atcerieties šo padomu, kad saldējat vai atkausējat ēdienus.

Lai atkausētu -18 līdz -20 °C temperatūrā sasaldētus ēdienus, izmantojiet uzziņai turpmāko tabulu.

Visi pārtikas produkti jāatkausē ar jaudas līmeni (180 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Gaidīšanas laiks (min.)
Gaļa			
Sakapāta gaļa	250 g	6½-7½	5-25
	500 g	10-12	5-25
Cūkgaļas steiki	250 g	7½-8½	5-25
Instrukcijas			
Novietojiet gaļu uz plakana keramikas trauka. Nosedziet plānākās malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet otrādi pēc pusstundas atkausēšanas!			
Mājputnu gaļa			
Cāļa gaļas gabaliņi	500 g (2 gab.)	14½-15½	15-40
Vesels cālis	900 g	28-30	
Instrukcijas			
Vēlams novietojiet cāļa gabaliņu ar ādu leļup, bet veselo cāli ar krūšu pusi uz leju. Pārklājiet plānākās daļiņas, piemēram, spārniņus un galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet otrādi pēc pusstundas atkausēšanas!			
Zivs			
Zivs filejas	250 g (2 gab.)	6-7	5-15
	400 g (4 gab.)	12-13	
Instrukcijas			
Novietojiet sasaldēto zivi keramikas trauka centrā. Novietojiet plānākās daļas zem biežākajām. Nosedziet šaurus galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet otrādi pēc pusstundas atkausēšanas!			
Augļi			
Ogas	250 g	6-7	5-10
Instrukcijas			
Novietojiet augļus uz plakana, apaļas formas trauka (pēc iespējas lielāka).			
Maize			
Burgeru maizītes	2 gab.	½-1	5-20
(katra apmēram 50 g)	4 gab.	2-2½	5-20
Tostermaize/ sviestmaize	250 g	4 ½ -5	5-20
Maize (kviešu + rudzu milti)	500 g	8-10	
Instrukcijas			
Izvietojiet maizītes apļa formā vai horizontāli uz kreppapīra rotējošā diska centrā. Apgrieziet otrādi pēc pusstundas atkausēšanas!			

GRILS

Grila sildīšanas elements atrodas zem iekšējā nodalījuma griestiem. Tas darbojas, kamēr durvis ir aizvērtas un rotējošais disks rotē. Rotācijas kustība padara ēdīenu vienmēri brūnu. Grila uzsildīšanas 3-4 minūtes padarīs brūnīnāšanas procesu ātrāku.

Grilēšanas trauki:

Ugunsdroši, tostarp no metāla. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti ēdieni:

Ribiņas, desas, steiki, hamburgeri, bekons un šķiņķis, plānas zivs daļas, sviestmaizes un visu veidu tostermaizes ar piedevām.

Svarīga piezīme:

Ja izmantojat tikai grila režīmu, pārļiecinies, ka grila sildēlements atrodas zem griestiem horizontālā pozīcijā, nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Lūdzu, pārļiecinieties, ka ēdiens ir novietots uz augšējā plaukta, ja vien nav minētas citas instrukcijas.

MIKROVIĻŅI + GRILS

Šis grilēšanas režīms apvieno siltumstarojumu no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas tikai tad, kad durvis ir aizvērtas un rotējošais disks rotē. Rotējošā diska rotācijas dēļ ēdiens ir vienmēri brūns. Šim modelim ir trīs kombinācijas režīmi:

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

Trauki gatavošanai režīmā mikroviļņi + grils

Lūdzu, izmantojiet traukus, kas nodrošina mikroviļņu caurlaidību. Traukiem jābūt ugunsdrošiem. Kombinētajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Gatavošanai mikroviļņu un grila režīmā piemēroti pārtikas produkti:

Gatavošanai kombinētajā režīmā ir piemēroti visu veidu ēdieni, kurus nepieciešams uzsilīt un apbrūnāt (piem., lazanja), kā arī ēdieni, kam nepieciešams īss gatavošanas laiks tikai virspuses apbrūnīšanai. Tāpat šis režīms ir piemērots bieziem ēdieniem, kurus nepieciešams apbrūnīt vai kuriem nepieciešama kraukšķīga virspuse (piem., cāļa gaļas gabali). Papildu informācijai, lūdzu, skatiet grila tabulu.

Svarīga piezīme:

Ja izmantojat kombinēto mikroviļņu un grila režīmu, pārļiecinies, ka grila sildēlements atrodas zem griestiem horizontālā pozīcijā, nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Ēdiens jānovieto uz augšējā plaukta, ja vien nav minētas citas instrukcijas. Pretējā gadījumā tas jānovieto tieši uz rotējošā diska. Lūdzu, skatiet instrukcijas turpmākajā tabulā.

Ja ēdīnu nepieciešams apbrūnīt no abām pusēm, gatavošanas laikā tas jāapgriež otrādi.

Saldēto ēdienu grilēšanas norādes

Grilēšanas norādēm izmantojiet jaudas līmeņus un laikus no šīs tabulas.

Svaigi ēdieni	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min.)
Burgeru maizītes (katra apm. 50 g)	2 gab.	–	300 W + grils (1-1½)	Tikai grils (1-2)
	4 gab.	–	300 W + grils (2-2½)	Tikai grils (1-2)
Instrukcijas				
Sakārtojiet maizītes apļa formā uz plaukta. Grilējiet maizīšu otru pusi līdz nepieciešamajam rezultātam. Gaidiet 2-5 minūtes.				
Bagetes + garnējums (tomāti, siers, šķiņķis, sēnes)	250-300 g 2 gab.	450 W+ Grill	8-9	–
	Instrukcijas			
Novietojiet 2 saldētas bagetes vienu blakus otrai uz plaukta. Pēc grilēšanas gaidiet 2-3 minūtes.				
Kārtainie ēdieni (dārzeni vai kartupeļi)	400 g	450 W+ Grill	13-14	–
	Instrukcijas			
Ievietojiet sasaldēto kārtaino ēdienu mazā, apaļā rūdītā stikla traukā. Novietojiet trauku uz plaukta. Pēc gatavošanas gaidiet 2-3 minūtes.				
Pasta (Cannelloni, makaroni, lazanja)	400 g	–	600 W + grils (14-15)	Tikai grils (2-3)
	Instrukcijas			
Ievietojiet sasaldēto pastu nelielā plakanā četrstūra formas rūdītā stikla traukā. Novietojiet trauku uz rotējošā diska. Pēc gatavošanas gaidiet 2-3 minūtes.				
Cāļa gabaliņi	250 g	450 W+ Grill	5-5½	3-3½
	Instrukcijas			
Novietojiet cāļa gabaliņus uz plaukta. Pēc pirmā laika perioda apgrieziet otrādi.				
Krāsni gatavoti čipsi	250 g	450 W+ Grill	9-11	4-5
	Instrukcijas			
Novietojiet čipsus uz cepamā papīra un plaukta.				

Svaigu ēdienu grilēšanas norādes

Sildiet grilu 3-4 minūtes.

Grilēšanas norādēm izmantojiet jaudas līmeņus un laikus no šīs tabulas.

Svaigi ēdieni	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min.)
Tostermaizes	4 gab. (katra 25 g)	Tikai grils	4-5	4½-5½
	Instrukcijas			
Novietojiet tostermaizes citu blakus citai uz plaukta.				
Burgeru maizītes (jau gatavas)	2-4 gabali	Tikai grils	2-3	2-3
	Instrukcijas			
Vispirms novietojiet maizītes ar apakšpusi augšup un sakārtojiet apļa formā uz rotējošā diska.				
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	–	300 W + grils (4½-5½)	Tikai grils (2-3)
	400 g (4 gab.)	–	300 W + grils (7-8)	Tikai grils (2-3)
Instrukcijas				
Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Pārklājiet ar nedaudz siera. Sakārtojiet apļa formā uz plakana rūdītā stikla trauka. Novietojiet uz plaukta.				
Havaju tostermaize (šķiņķis, ananass, siera šķēlītes)	2 gab. (300 g)	450 W+ Grill	3½-4	–
	Instrukcijas			
Vispirms apgrauzdējiet maizes šķēles. Novietojiet tostermaizi ar garnējumu uz plaukta. Novietojiet abas tostermaizes pretējās plaukta pusēs. Gaidiet 2-3 minūtes.				
Cepti kartupeļi	250 g	600 W+ Grill	4 ½-5 ½	–
	500 g	600 W+ Grill	8-9	–
Instrukcijas				
Pārgrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos apļa formā uz plaukta ar griezto pusi pret grilu.				
Cāļa gaļas gabaliņi	450-500 g (2 gab.)	300 W+ Grill	10-12	12-13
	Instrukcijas			
Sagatavojiet cāļa gabaliņu ar eļļu un garšvielām. Izvietojiet apļa formā ar kauliem centrā. Novietojiet vienu cāļa gabaliņu plaukta centrā. Gaidiet 2-3 minūtes.				
Jēra gabaliņi/ liellopa steiks (vidējs)	400 g (4 gab.)	Tikai grils	12-15	9-12
	Instrukcijas			
Pārklājiet jēra gabaliņus ar eļļu un garšvielām. Izvietojiet tos apļa formā uz plaukta. Pēc grilēšanas gaidiet 2-3 minūtes.				

Svaigi ēdieni	Porcija	Jauda	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min.)
Cūkgaļas steiki	250 g (2 gab.)	–	300 W + grils (7-8)	Tikai grils (6-7)
	Instrukcijas Pārklājiet cūkgaļas steikus ar eļļu un garšvielām. Izvietojiet tos apļa formā uz plaukta. Pēc grilēšanas gaidiet 2-3 minūtes.			
Cepti āboli	1 ābols (apm. 200 g)	300 W+ Grill	4-4½	–
	2 āboli (apm. 400 g)	300 W+ Grill	6-7	–
Instrukcijas Piepildiet ābolus ar rozīnēm un ievārījumu. Virspusē uzlieciet mandeļu gabaliņus. Novietojiet ābolus uz plakana rūditā stikla trauka. Novietojiet trauku uz rotējošā diska.				

TĪPAŠI PADOMI

SVIESTA KAUSĒŠANA

Ievietojiet 50 g sviesta mazā un dziļā traukā. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Sildiet 30-40 sekundes ar 800 W jaudu, kamēr sviests ir izkūsis.

ŠOKOLĀDES KAUSĒŠANA

Ievietojiet 100 g šokolādes mazā un dziļā traukā. Sildiet 3-5 minūtes, izmantojot 450 W, kamēr šokolāde ir izkususi. Kausēšanas laikā vienreiz vai divreiz samaisiet. Izņemiet ar krāsns cimdiem!

KRISTALIZĒTA MEDUS KAUSĒŠANA

Ievietojiet 20 g medus mazā un dziļā stikla traukā. Sildiet 20-30 sekundes ar 300 W jaudu, kamēr medus ir izkūsis.

ŽELATĪNA KAUSĒŠANA

Ievietojiet sausās želatīna sloksnes (10 g) uz 5 minūtēm aukstā ūdenī. Ievietojiet želatīnu nelielā rūditā stikla bļodā. Sildiet vienu minūti ar 300 W jaudu. Pēc izkušanas samaisiet.

GLAZŪRAS GATAVOŠANA (KŪKĀM UN TORTĒM)

Samaisiet glazūru (apmēram 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet nepārklātā rūditā stikla bļodā 3½ līdz 4½ minūtes ar 800 W jaudu, kamēr glazūra kļūst caurspīdīga. Gatavošanas laikā divreiz samaisiet.

IEVĀRĪJUMA GATAVOŠANA

Ievietojiet 600 g augļu (piem., ogas) piemērota izmēra rūditā stikla bļodā ar vāku. Pievienojiet 300 g cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet nosegtu 10-12 minūtes ar 800 W jaudu. Gatavošanas laikā vairākas reizes samaisiet. Sāpildiet mazās ievārījuma burciņās ar skrūvējamiem vākiem. Piespiediet vāciņus 5 minūtes.

PUDIŅA GATAVOŠANA

Samaisiet pudīņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml) saskaņā ar ražotāju instrukcijām un kārtīgi samaisiet. Izmantojiet piemērota izmēra rūditā stikla bļodu ar vāku. Gatavojiet nosegtu 6½ līdz 7½ minūtes ar 800 W jaudu. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi samaisiet.


MANDEĻU SKAIDIŅU BRŪNINĀŠANA


Novietojiet 30 g mandeļu skaidiņu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Gatavošanas laikā vairākas reizes samaisiet. Gatavojiet 3½ līdz 4½ minūtes ar 600 W jaudu. Pēc gatavošanas atstājiet mikroviļņu krāsnī 2-3 minūtes. Izņemiet ar krāsns cimdiem!

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA


Turpmākās mikroviļņu krāsns daļas jātīra regulāri, lai novērstu eļļas un ēdiena daļiņu uzkrāšanos:

- iekšējās un ārējās virsmas,
- durvis un durvju blīves.
- Rotējošais disks un veltņa gredzeni


 **VIENMĒR** pārliecinieties, ka durvju blīves ir tīras un durvis aizveras pareizi.

 Plīts netīrīšana var pasliktināt virsmu stāvokli un negatīvi ietekmēt ierīces kalpošanas laiku, kā arī radīt potenciāli bīstamas situācijas.

1. Notīriet ārējās virsmas ar mikstu drānu un siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un nožāvējiet.
2. Notīriet traipus no iekšējām virsmām vai veltņa gredzena ar ziepjūdenī samitrinātu drānu. Noskalojiet un nožāvējiet.
3. Lai noņemtu piekaltušas ēdiena daļiņas un likvidētu smakas, novietojiet uz rotējošā diska trauku ar atšķaidītu citrona sulu un sildiet 10 minūtes pie maksimālas jaudas.
4. Ja nepieciešams, nomazgājiet paplāti, kas piemērota mazgāšanai trauku mazgātājā.

 **NEIELEJIET** ūdeni ventilācijas atverēs. **NEKAD** nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai ķīmiskos šķīdumus. Pievērsiet īpašu uzmanību durvju blīvju tīrīšanai, lai pārliecinātos, ka ēdiena daļiņas:

- neuzkrājas,
- neapgrūstina durvju pareizu aizvēršanu.

 **Tīriet** mikroviļņu krāsns iekšpusi uzreiz pēc katras lietošanas reizes ar maigas darbības tīrīšanas līdzekli, bet pagaidiet, kamēr mikroviļņu krāsns ir pietiekami atdzisusi.


MIKROVIĻŅU KRĀSNS GLABĀŠANA UN REMONTS

Mikroviļņu krāsns glabāšanas vai apkopes laikā nepieciešams ņemt vērā dažus vienkāršus noteikumus.

Krāsni nedrīkst lietot, ja durvis vai durvju blīves ir bojātas:

- Bojāta vira
- Bojātas blīves
- Bojāts vai saliekts korpus

Tikai kvalificēts mikroviļņu servisa tehniķis drīkst veikt remontdarbus

 **NEKAD** nenoņemiet krāsns ārējo korpusu. Ja krāsns ir bojāta un nepieciešama apkope vai šaubāties par krāsns tehnisko stāvokli:

- Atvienojiet no sienas kontaktlīdzi
- Sazinieties ar tuvāko servisa centru

 Ja vēlaties krāsni novietot glabāšanā, izvēlieties sausu un tīru vietu.

Iemesls: Putekļi un mitrums var negatīvi ietekmēt krāsns komponentus.

 Mikroviļņu krāsns nav paredzēta komerciālai lietošanai.

TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

Uzņēmums *SAMSUNG* vienmēr cenšas uzlabot savus produktus. Tāpēc konstrukcijas specifikācijas un šīs lietotāja instrukcijas var mainīties bez iepriekšēja brīdinājuma.

Saskaņā ar kopīgajiem noteikumiem 2/1984 (III. 10) *BKM-lpM*, mēs kā izplatītāji apliecinām, ka *Samsung* krāsnis *FG87S*, *FG88S* atbilst turpmāk minētajiem tehniskajiem parametriem.

Modelis	<i>FG87S / FG88S</i>
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz
Strāvas patēriņš	
Mikroviļņi	1200 W
Grils	1100 W
Kombinētais režīms	2300 W
Izejas jauda	100 W/800 W (<i>IEC-705</i>)
Darba frekvence	2450 MHz
Magnetrons	<i>OM75P(31)</i>
Dzesēšanas metode	Dzesēšana ar ventilatoru
Izmēri (P x A x Dz)	
Ārpuse	489 x 275 x 360 mm
Krāsns iekšpuse	330 x 211 x 324 mm
Skaļuma regulēšana	23 litri
Svars	
Neto	14,5 kg apm.
Trokšņu līmenis	40 dBA

SAMSUNG

JAUTĀJUMI VAI KOMENTĀRI

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET TIEŠSAISTĒ
LIETUVA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIJA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
IGAUNIJA	800-7267	www.samsung.com/ee/support