

Mikroviļņu krāsns

Lietotāja rokasgrāmata

MC28A5137**



SAMSUNG

Saturs

Drošības instrukcijas	3
Svarīgi drošības norādījumi	3
Vispārējā drošība	6
Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns darbības laikā	7
Ierobežota garantija	7
Produktu grupas definīcija	7
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz noliecotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)	7
Uzstādīšana	8
Piederumi	8
Uzstādīšanas vieta	8
Rotējošais paliktnis	8
Apkope	9
Tīrīšana	9
Nomaina (remonts)	9
Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu	9
Mikroviļņu krāsns funkcijas	10
Mikroviļņu krāsns	10
Vadības panelis	10
Mikroviļņu krāsns lietošana	11
Kā darbojas mikroviļņu krāsns	11
Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude	11
Laika iestatīšana	12
Gatavošana/uzsildīšana	12
Jaudas līmeņi un ilguma varianti	13
Gatavošanas ilguma pielāgošana	13
Gatavošanas apturēšana	14
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana	14
Slim Fry funkciju izmantošana	14
Sensora gatavošanas funkciju izmantošana	16
Gatavošanas ar automātisko sensoru norādījumi	17
Trauki un vāks sensora gatavošanai	17
Svarīgi!	18
Veselīga gatavošana funkciju izmantošana	18

Miklas sagatavošana / jogurts funkciju izmantošana	20
Jaudīgas atkausēšanas funkciju izmantošana	21
Automātiska sildīšana/gatavošana funkciju izmantošana	22
Apcepšanas šķīvja lietošana	23
Konvekcija	25
Grilēšana	26
Piederumu izvēle	26
Ieteikumi par gatavošanu ar tvaiku (tikai MC28A5137K* modeļiem)	26
Mikroviļņu un grila režīmu kombinēšana	28
Mikroviļņu un konvekcijas kombinēšana	29
Skaņas signāla izslēgšana	30
Funkcijas Bērnslēdzene izmantošana	30
Rotējošais paliktnis ieslēgšanas un izslēgšanas funkciju izmantošana	31
Norādījumi par cepamtraukiem	31
Norādījumi par ēdiena gatavošanu	32
Mikroviļņi	32
Gatavošana	32
Uzsildīšana	35
Šķidrumu sildīšana	35
Zīdaiņu pārtikas sildīšana	35
Atkausēšana	37
Grils	38
Mikroviļņu krāsns + Grils	38
Konvekcija	39
Mikroviļņi + konvekcija	39
Padomi un ieteikumi	41
Problēmu novēršana un informācijas kodi	41
Problēmu novēršana	41
Informācijas kodi	44
Tehniskās specifikācijas	44

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.

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

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

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

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

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

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

Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

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

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

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

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

Lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelišu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra. Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

Drošības instrukcijas

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

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

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

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

Ierīci nedrīkst tīrīt ar tvaika tīrītāju.

Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurgonos un līdzīgos transportlīdzekļos.

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

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar iekārtu.

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

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

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

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

Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.

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

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

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst.

Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

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

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

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

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

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst.

Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.

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

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

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

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.

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

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

Drošības instrukcijas

Vispārējā drošība

Jebkādu ierīces pārveidošanu vai remontu drīkst veikt tikai kvalificēts darbinieks.

Nesildiet mikroviļņu krāsnī pārtikas produktus vai šķidrumus slēgtos traukos.

Netīriet krāsni, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju.

Neuzstādiet krāsni tuvu sildītājam vai uzliesmojošam materiālam, mitrās, taukainās vai puteklainās vietās, kā arī vietās, kas pakļautas tiešai saules staru vai ūdens iedarbībai, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas.

Šo krāsni ir pareizi jāieņem saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem.

Regulāri ar sausu drāniņu notīriet no strāvas kontaktdakšas termināļiem un kontaktpunktiem visus svešķermeņus.

Neraujiet, pārlietu nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagus uz tā.

Ja radusies gāzes noplūde (propāna gāzes, dabasgāzes u.c.), nekavējoties izvēdiniet telpu. Nepieskarieties strāvas vadam.

Nepieskarieties strāvas vadam ar mitrām rokām.

Neizslēdziet krāsni, atvienojot strāvas kontaktdakšu krāsns darbības laikā.

Neievietojiet tajā pirkstus vai svešķermeņus. Ja krāsni ir iekļuvuši kādi svešķermeņi, atvienojiet strāvas vadu un sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.

Nepakļaujiet krāsni pārlietam spiedienam un triecienam.

Nenovietojiet krāsni virs traukiem priekšmetiem.

Pārliedziniet, ka sienas kontaktlīdžs spriegums, frekvence un strāvas specifiskācija atbilst izstrādājuma specifiskācijām.

Cieši iespraudiet strāvas kontaktdakšu sienas kontaktlīdžā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapterus, pagarinātājus vai elektroenerģijas transformatorus.

Neaizāķējiet strāvas vadu uz metāla priekšmetiem. Pārliedziniet, ka strāvas vads atrodas starp ap krāsni novietotajiem priekšmetiem vai aiz krāsns.

Neizmantojiet bojātu strāvas kontaktdakšu, strāvas vadu vai vaļiņu sienas kontaktlīdždu. Ja radusies strāvas kontaktdakšas vai strāvas vada bojājumi, sazinieties ar vietējo Samsung tehniskās apkopes centru.

Neizlejiet un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns.

Nenovietojiet priekšmetus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durvīm.

Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.

Neievietojiet krāsni uzliesmojošos materiālus. Tā kā alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karstajām daļām, esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols.

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

Brīdinājums par mikroviļņiem

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

Vienmēr pēc krāsns izslēgšanas ļaujiet šķidrumam nostāvēties vismaz 20 sekundes. Ja nepieciešams, sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu. Vienmēr samaisiet šķidrumu pēc sildīšanas.

Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs pirmās palīdzības instrukcijas:

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

Lai izvairītos no paliktna vai restīšu bojājumiem, neievietojiet paliktni vai restītes ūdenī uzreiz pēc tam, kad tās irtikušas izmantotas ēdiena gatavošanai.

Neizmantojiet krāsni kā taukvāres katlu, jo tajā ievietotās eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt.

Tas var izraisīt pēkšņu karstās eļļas pārvārīšanos.

Piesardzības pasākumi mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā

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

Noņemiet iepakojumiem stieplītes. Tie var izraisīt dzirksteļošanu.

Neizmantojiet krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.

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

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

Lai izvairītos no eksplozijas riska, nesildiet 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 ir pietiekami atdzisusi.

Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus.

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

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

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

Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem.

(Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”).

Ievērojiet piesardzību, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktlīdždās krāsns tuvumā.

Izmantojiet šo ierīci tikai ēdiena gatavošanai.

Apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumā, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

Izmantojiet šo ierīci tikai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts rokasgrāmatā.

Neievietojiet šajā ierīcē vai uz tās kodīgās ķīmiskās vielas vai tvaikus.

Šī tipa krāsns ir īpaši izstrādāta pārtikas produktu uzsildīšanai, gatavošanai vai kaltēšanai.

Tā nav paredzēta lietošanai rūpniecībā vai laboratorijā.

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 krāsni 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:** krāsni durtiņām ir pareizi jāaizveras. Durtiņas nedrīkst būt ieliekas, tām nedrīkst būt salauzta vai vaļiņas enges, kā arī durtiņu blīves un blīvju virsmas nedrīkst būt bojātas.
- Jebkādas pielāgošanas vai remonta darbības drīkst veikt tikai kvalificēts servisa tehniķis.

Ierobežota garantija

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

- iebuktētas, saskrāpētas vai salauzta durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;
- salauzta vai pazudis paliktis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.

Izmantojiet šo krāsni tikai tai paredzētajiem mērķiem, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā.

Šajā rokasgrāmatā norādītie brīdinājumi un svarīgākās drošības instrukcijas var neietvert visus iespējamus apstākļus un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību krāsni uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.

Tā kā tālāk minētās lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsni 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 tuvāko tehniskās apkopes centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.

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

Lai izvairītos no krāsni virsmas nolietojšanās, vienmēr uzturiet krāsni virsmu tīru.

Produktu grupas definīcija

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

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

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



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, māsaimniecībām jāsaazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

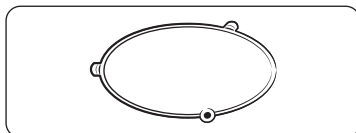
Iestādēm un uzņēmumiem jāsaazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung saistībām vides jomā un izstrādājumu regulējuma saistībām, piemēram, REACH, apmeklējiet mūsu ilgtspējības lapu, kas pieejama vietnē www.samsung.com

Uzstādīšana

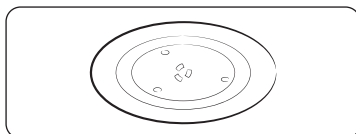
Piederumi

Atkarībā no iegādātā modeļa tiek nodrošināti vairāki piederumi, kurus var izmantot dažādos veidos.



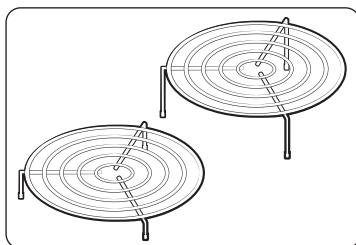
01 Rotējošais riņķis, kas jānovieto mikroviļņu krāsns centrā.

Mērkis: rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



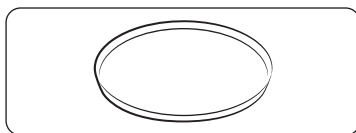
02 Rotējošā pamatne, kas jānovieto uz rotējošā riņķa, savietojot centra stiprinājumu ar savienotāju.

Mērkis: rotējošā pamatne ir galvenā gatavošanas virsma; to var vienkārši noņemt, lai notīrītu.



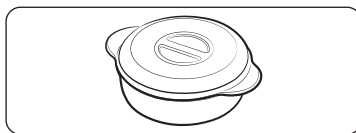
03 Augstā reste, zemā reste, kas jānovieto uz rotējošās pamatnes.

Mērkis: metāla restes var izmantot, lai vienlaicīgi pagatavotu divus ēdienus. Nelielu ēdiena daudzumu var novietot uz rotējošās pamatnes, bet otru ēdienu – uz restes. **Metāla restes var izmantot grila, konvekcijas un kombinētajā gatavošanas režīmā.**



04 Apcepšanas šķīvis, skatīt lappusē 23.

Mērkis Apcepšanas šķīvi izmanto, lai labāk apbrūninātu ēdienu mikroviļņu vai grila kombinētajā gatavošanas režīmā. Tas palīdz padarīt miklu vai picas miklu kraukšķīgu.



05 Tvaicētājs, skatīt lappuses 26 – 28.

(tikai MC28A5137K* modeļiem)

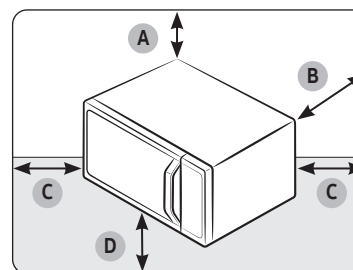
Mērkis Plastmasas tvaicētājs, kad izmantojot veselīgas tvaicēšanas funkciju.

⚠ UZMANĪBU

- **NELIETOJĒT** mikroviļņu krāsni bez rullīšu gredzena un rotējošās pamatnes.
- **NELIETOJĒT** Grils, Konvekcija un Combi režīmu ar tvaicētāju.

Darbības režīms	Mikroviļņu krāsns	GRILS/KONVEKCIJA	COMBI
 (Tvaicētājs)	O	X	X

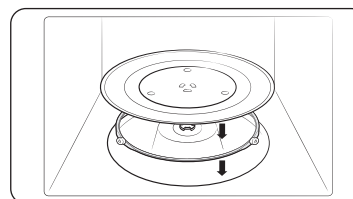
Uzstādīšanas vieta



- A. 20 cm virs
- B. 10 cm aiz
- C. 10 cm sānā
- D. 85 cm virs grīdas

- Izvēlieties plakanu, līdzenu virsmu aptuveni 85 cm attālumā no grīdas. Virsmai jāspēj izturēt mikroviļņu krāsns svaru.
- Nodrošiniet vietu ventilācijai – vismaz 10 cm no aizmugurējās sienas un abām pusēm un 20 cm no augšpusēs.
- Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vietā, piemēram, blakus citām mikroviļņu krāsnīm vai radiatoriem.
- Ievērojiet šīs mikroviļņu krāsns barošanas avota specifikācijas. Izmantojiet tikai apstiprinātus pagarinātājus, ja tas ir nepieciešams.
- Pirms mikroviļņu krāsns pirmās lietošanas reizes noslaukiet tās iekšpusi un durvīti blīvi ar mitru drānu.

Rotējošais paliktnis



Izņemiet no mikroviļņu krāsns visus iepakojuma materiālus. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārbaudiet, vai rotējošā pamatne brīvi griežas.

Tīrīšana

Regulāri tīriet mikroviļņu krāsni, lai uz mikroviļņu krāsns un tās iekšpusē nekrātos netīrumi.

Pievērsiet īpašu uzmanību arī durtiņām, durtiņu blīvējumam, rotējošajai pamatnei un rotējošajam riņķim (tikai attiecīgajiem modeļiem).

Ja durtiņas nevar viegli atvērt vai aizvērt, vispirms pārbaudiet, vai uz durtiņu blīvēm nav sakrājušies netīrumi. Izmantojiet mikstu, ziepjūdeni samērcētu drānu, lai notīrītu mikroviļņu krāsns iekšpusi un ārpusi. Noslaukiet un nožāvējiet.

Kā notīrīt piekaltušus netīrumus ar nepatīkamu smaku mikroviļņu krāsns iekšpusē

1. Tukšā mikroviļņu krāsnī rotējošās pamatnes centrā novietojiet krūzi ar atšķaidītu citronu sulu.
2. Sildiet mikroviļņu krāsni 10 minūtes, izmantojot maksimālo jaudu.
3. Kad cikls ir pabeigts, pagaidiet, līdz mikroviļņu krāsns atdziest. Pēc tam atveriet durtiņas un iztīriet gatavošanas kameru.

UZMANĪBU

- Raugieties, lai durtiņas un durtiņu blīvējums būtu tīrs un durtiņas varētu viegli atvērt un aizvērt. Pretējā gadījumā var tikt saisināts mikroviļņu krāsns darbmūžs.
- Uzmanieties, lai neielietu ūdeni mikroviļņu krāsns ventilācijas atverēs.
- Tīrīšanai neizmantojiet abrazīvas vai ķīmiskas vielas.
- Pēc katras mikroviļņu krāsns lietošanas reizes izmantojiet maigu mazgāšanas līdzekli, lai iztīrītu gatavošanas kameru, kad mikroviļņu krāsns ir atdzisusi.

Nomainīšana (remonts)

BRĪDINĀJUMS

Šai mikroviļņu krāsnij nav daļu, kuras var nomainīt lietotājs. Nemēģiniet pats nomainīt mikroviļņu krāsns daļas vai veikt tās remontu.

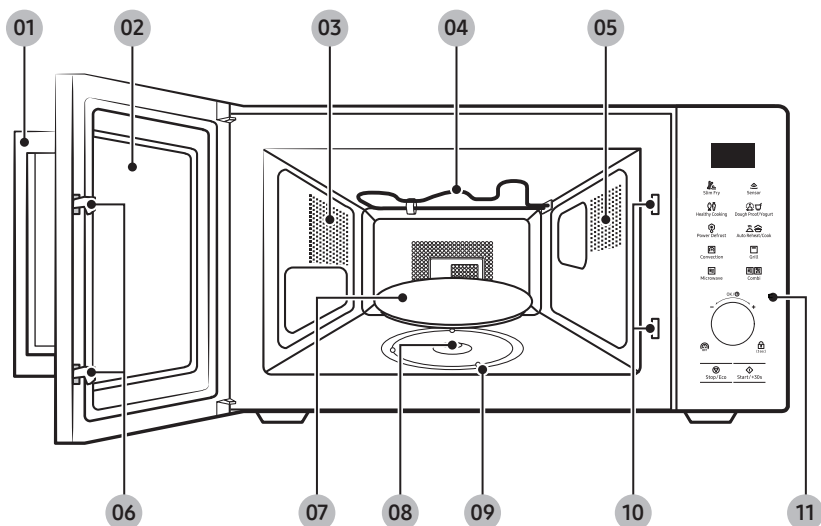
- Ja rodas problēma ar eņģēm, blīvējumu un/vai durtiņām, sazinieties ar kvalificētu tehniķi vai vietējo Samsung servisa centru, lai lūgtu tehnisku palīdzību.
- Ja vēlaties nomainīt spuldzi, sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru. Nomainiet to pats.
- Ja rodas problēma ar mikroviļņu krāsns ārējo korpusu, vispirms atvienojiet strāvas vadu no barošanas avota un pēc tam sazinieties ar vietējo Samsung servisa centru.

Apkope, ja ierīci nav paredzēts izmantot ilgstošu laika periodu

Ja ilgstoši neliotosiet mikroviļņu krāsni, atvienojiet strāvas vadu un pārvietojiet mikroviļņu krāsni uz sausu vietu, kurā nav putekļu. Mikroviļņu krāsns iekšpusē uzkrājušies putekļi un mitrums var ietekmēt tās veikspēju.

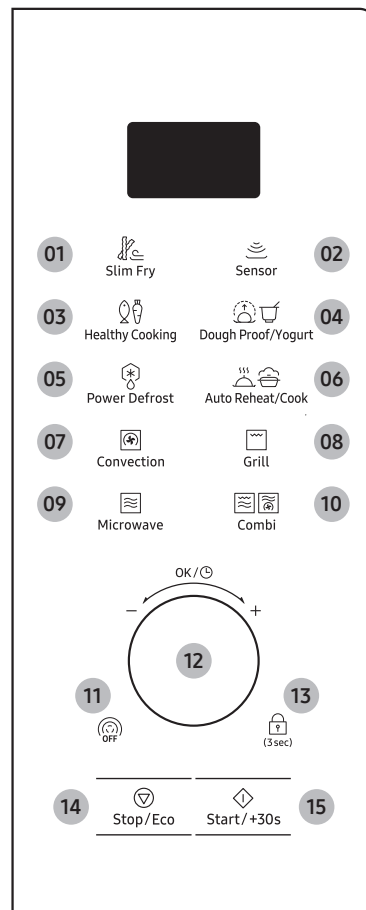
Mikroviļņu krāsns funkcijas

Mikroviļņu krāsns



- | | | |
|------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 01 Durtnu rokturis | 02 Durtnas | 03 Ventilācijas atveres |
| 04 Sildelements | 05 Apgaismojums | 06 Durtnu fiksatori |
| 07 Rotējošais paliktnis | 08 Savienotājs | 09 Rotējošais riņķis |
| 10 Atveres drošai fiksācijai | 11 Vadības panelis | |

Vadības panelis



- | |
|---|
| 01 Slim Fry |
| 02 Sensor (Sensors) |
| 03 Healthy Cooking (Veselīga gatavošana) |
| 04 Dough Proof/Yogurt (Miklas sagatavošana / jogurts) |
| 05 Power Defrost (Jaudīga atkausēšana) |
| 06 Auto Reheat/Cook (Automātiska sildīšana/ gatavošana) |
| 07 Convection (Konvekcija) |
| 08 Grill (Grils) |
| 09 Microwave (Mikroviļņu krāsns) |
| 10 Combi |
| 11 Rotējošā pamatne ieslēgta/izslēgta |
| 12 Daudzfunkcionālā izvēles poga |
| 13 Bērnu slēdzene |
| 14 Stop/Eco (Apturēt/Eko) |
| 15 Start/+30s (Sākt/+30s) |

Mikroviļņu krāsns lietošana

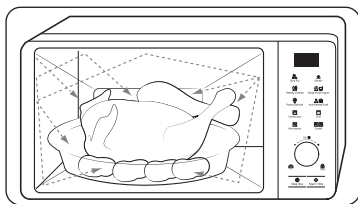
Kā darbojas mikroviļņu krāsns

Mikroviļņi ir augstas frekvences elektromagnētiskie viļņi; izstarotā enerģija ļauj gatavot vai sildīt ēdiena, nemainot formu un krāsu.

Mikroviļņu krāsni var izmantot:

- atkausēšanai;
- sildīšanai;
- gatavošanai.

Gatavošanas princips.



1. Magnetrona ģenerētie mikroviļņi tiek atstaroti dobumā un vienmērīgi sadalīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek vienmērīgi pagatavots.
2. Ēdiens absorbē mikroviļņus dziļumā līdz aptuveni 1 collai (2,5 cm). Pēc tam gatavošana turpinās, notiekot siltumatdevei ēdiena iekšpusē.
3. Gatavošanas laiks atšķiras atkarībā no izmantotā trauka un ēdiena īpašībām.
 - Daudzums un blīvums
 - Ūdens saturs
 - Sākotnējā temperatūra (atdzesēts vai silts)

PIEZĪME

Tā kā ēdiena vidusdaļa tiek gatavota, notiekot siltumatdevei, gatavošana turpinās pat tad, kad ēdiens ir izņemts no mikroviļņu krāsns. Tāpēc jāievēro receptēs un šajā rokasgrāmatā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

- vienmērīgu ēdiena pagatavošanu līdz tā vidusdaļai;
- vienādu ēdiena temperatūru.

Mikroviļņu krāsns pareizas darbības pārbaude

Tālāk norādītā vienkāršā procedūra ļauj jums pārbaudīt, vai mikroviļņu krāsns vienmēr darbojas pareizi. Ja šaubāties, skatiet sadaļu **Problēmu novēršana un informācijas kodi 41 – 44.** lappusē.

PIEZĪME

Mikroviļņu krāsnij ir jābūt savienotai ar piemērotu sienas kontaktligzdu. Rotējošajai pamatnei ir jābūt pareizi novietotai mikroviļņu krāsnī. Ja tiek izmantots jaudas līmenis, kas pārsniedz maksimālo līmeni (100 % – 900 W), ūdens uzvārās lēnāk.

Atveriet mikroviļņu krāsns durtiņas, pavelkot rokturi durtiņu labajā pusē.

Novietojiet uz rotējošās pamatnes glāzi ar ūdeni. Aizveriet durtiņas.



Nospiediet pogu **Microwave (Mikroviļņu krāsns).**

Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)** un iestatiet laiku uz 4 – 5 minūtēm, nospiežot pogu

Start/+30s (Sākt/+30s) tik reizes, cik nepieciešams.

Rezultāts: mikroviļņu krāsns 4 – 5 minūtes silda ūdeni. Pēc tam ūdenim jābūt verdošam.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Laika iestatīšana

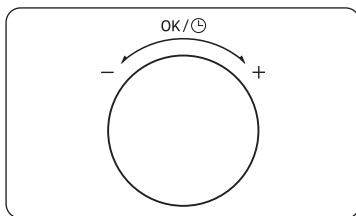
Kad tiek nodrošināta barošana, displejā tiek automātiski rādīts "88:88" un "12:00".

Lūdzu, iestatiet pašreizējo laiku. Laiku var attēlot 24 stundu vai 12 stundu režīmā. Pulkstenis jāiestata:

- pirmoreiz uzstādot mikroviļņu krāsni;
- pēc elektroapgādes traucējuma.

PIEZĪME

Neaizmirstiet atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras/ziemas laiku un no tā.



1. Nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.
2. Grieziet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai iestatītu laika attēlojuma veidu.
 - 12 h vai 24 h
3. Nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai pabeigtu iestatīšanu.
4. Grieziet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai iestatītu stundas.
5. Nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.
6. Grieziet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai iestatītu minūtes.
7. Kad tiek parādīts pareizais laiks, nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai sāktu attēlot pulksteņa laiku.

Rezultāts: laiks tiek rādīts, kad nelietojat mikroviļņu krāsni.

Gatavošana/uzsildīšana

Tālāk ir aprakstīts, kā pagatavot vai uzsildīt ēdienu.

PIEZĪME

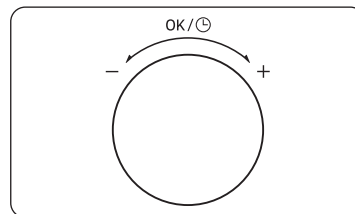
Pirms atstājat mikroviļņu krāsni, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus.

Atveriet durktnas. Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrā. Aizveriet durktnas. Nekādā gadījumā neieslēdziet mikroviļņu krāsni, kad tā ir tukša.



1. Nospiediet pogu **Microwave (Mikroviļņu krāsns)**.

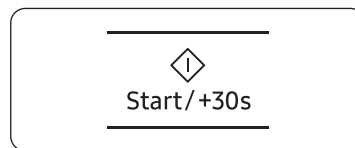
Rezultāts: tiek parādīts šāds simbols:



2. Grieziet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, līdz parādās attiecīgais jaudas līmenis. Tad nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai iestatītu jaudas līmeni.
 - Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, notiek automātiska pārslēgšanās uz gatavošanas laika iestatīšanu.

3. Iestatiet gatavošanas laiku, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.

Rezultāts: tiek parādīts gatavošanas laiks.



4. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.

Rezultāts: ieslēdzas mikroviļņu krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties. Tiek sāta gatavošana, un, tai beidzoties:

- Mikroviļņu krāsns 4 reizes atskaņo skaņas signālu un uz brīdi parāda vārdu "End" (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo vienu skaņas signālu minūtē.

Jaudas līmeņi un ilguma varianti

Jaudas līmeņa funkcija ļauj pielāgot izkliedētās enerģijas daudzumu un tādējādi pielāgot ēdiena gatavošanai vai sildīšanai nepieciešamo laiku atkarībā no tā veida un daudzuma.

Jūs varat izvēlēties kādu no sešiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Procenti (%)	Jauda (W)
AUGSTS	100	900
VIDĒJI AUGSTS	67	600
VIDĒJS	50	450
VIDĒJI ZEMS	33	300
ATKAUSEŠANA	20	180
ZEMS	11	100

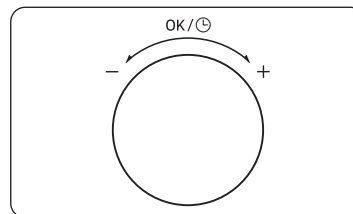
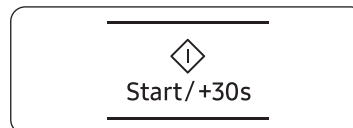
Receptēs un šajā rokasgrāmatā norādītais gatavošanas laiks atbilst konkrētajam jaudas līmenim.

Ja izvēlaties...	Tad gatavošanas laiks...
Augstāku jaudas līmeni	Samazinās
Zemāku jaudas līmeni	Palielinās

Gatavošanas ilguma pielāgošana

Jūs varat palielināt gatavošanas laiku, nospiežot pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)** vienu reizi katrām 30 sekundēm, ko vēlaties pievienot.

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



Lai gatavošanas laikā palielinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)** vienu reizi katrām 30 sekundēm, ko vēlaties pievienot.

- Piemērs: lai pievienotu trīs minūtes, nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)** sešas reizes.

Grieziet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai pielāgotu gatavošanas laiku.

- Lai palielinātu gatavošanas laiku, grieziet pa labi, bet lai to samazinātu – pa kreisi.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Gatavošanas apturēšana

Gatavošanu jebkurā brīdī varat apturēt, lai:

- pārbaudītu ēdienu;
- apgrieztu ēdiena otrādi vai to apmaisītu;
- nostāvinātu ēdienu.

Lai apturētu gatavošanu...	Tad...
Īslaicīgi	Atveriet durtiņas vai vienreiz nospiediet pogu Stop/Eco (Apturēt/Eko) . Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Lai atsāktu gatavošanu, aizveriet durtiņas un nospiediet pogu Start/+30s (Sākt/+30s) .
Pilnībā	Vienreiz nospiediet pogu Stop/Eco (Apturēt/Eko) . Rezultāts: gatavošana tiek pārtraukta. Ja vēlaties atcelt gatavošanas iestatījumus, vēlreiz nospiediet pogu Stop/Eco (Apturēt/Eko) .

Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana

Mikroviļņu krāsnij ir enerģijas taupīšanas režīms.



- Nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**.
Rezultāts: displejs izslēdzas.
- Lai atslēgtu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet durtiņas vai nospiediet pogu **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**, un tad displejā tiek attēlots pašreizējais laiks. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.

PIEZĪME

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

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

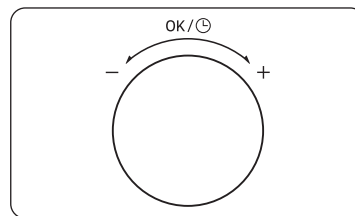
Mikroviļņu krāsns lampa izslēdzas pēc 5 minūtēm, ja durtiņas ir atvērtas.

Slim Fry funkciju izmantošana

12 **Fritēšana ar mazāku eļļas daudzumu** gatavošanas funkcijas ietver/nodrošina iepriekš ieprogrammētu gatavošanas laiku. Jums nav jāiestata gatavošanas laiks un jaudas līmenis. Slim Fry kategoriju varat pielāgot, nospiežot pogu **Fritēšana ar mazāku eļļas daudzumu**.

PIEZĪME

VIENMĒR izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī. Stikla vai keramikas šķīvji ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem vienmērīgi iekļūt ēdienā. Pieskaroties mikroviļņu krāsnī esošiem traukiem, VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, jo tie ir ļoti karsti.



1. Nospiediet pogu **Fritēšana ar mazāku eļļas daudzumu**.
2. Izvēlieties ēdiena kategoriju, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, un nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.
 - 1) Kartupeļi/dārzeni
 - 2) Jūras veltes
 - 3) Viesta
3. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**. Dažādu iepriekš ieprogrammētu iestatījumu aprakstu skatiet tabulā nākamajā lappusē.
4. Izvēlieties porcijas lielumu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.
 - Porcijas izmērs atšķiras atkarībā no izvēlnes, un dažās izvēlnēs nav norādīts porcijas izmērs.
 - Šo darbību varat izlaist izvēlei, kurā nav norādīts porcijas izmērs.
5. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.
Rezultāts: ēdiens tiek gatavots saskaņā ar izvēlēto iepriekš ieprogrammēto iestatījumu.
 - Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu, un 4 reizes iemirgojas "End" (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.



Ieteikumi par Slim Fry režīmu

Tālāk redzamajā tabulā ir norādītas 12 **Fritēšana ar mazāku eļļas daudzumu** automātiskās programmas fritēšanai. Tajā ir iekļauti daudzumi un norādījumi.

Varat izmantot mazāk eļļas, nekā cepot eļļas fritēri, bet vienalga iegūt gardu rezultātu. Programmas apvieno konvekcijas, karsēšanas no augšas un mikroviļņu funkcijas.

1. Kartupeļi/dārzeni

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
1-1 Saldēti fri kartupeļi	300 – 350 450 – 500	Vienmērīgi izvietojiet fri kartupeļus uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz zemā plaukta. Pēc signāla atskanēšanas apgrieziet. Nospiediet Start(Sākt) pogu, lai turpinātu. (Ja ēdienu neapgriežat, mikroviļņu krāsns turpina darboties.) Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.
1-2 Saldētas kartupeļu kroketes	200 – 250 300 – 350	Vienmērīgi izvietojiet kartupeļu kroketes uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz zemā plaukta. Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.
1-3 Mājās gatavoti fri kartupeļi	300 – 350 450 – 500	Izvēlieties cietus vai vidēji cietus kartupeļus un nomazgājiet tos. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet 10 x 10 mm biezās nūjiņās. Izmērcējiet aukstā ūdenī (30 min.). Nosusiniet ar dvieli, nosveriet un apsmērējiet ar 5 g olīveļļas. Izkārtējiet mājās gatavotos fri kartupeļus uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz zemā plaukta. Pēc signāla atskanēšanas apgrieziet. Nospiediet Start(Sākt) pogu, lai turpinātu. (Ja ēdienu neapgriežat, mikroviļņu krāsns turpina darboties.) Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.
1-4 Kartupeļu daiviņas	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Nomazgājiet vidēja izmēra kartupeļus un sagrieziet tos daiviņās. Apsmērējiet ar olīveļļu un garšvielām. Salieciet ar grieztu pusi uz augšu uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz augstā plaukta. Nostāvēniet 1 – 3 minūtes.
1-5 Saldēti sipolu gredzeni	100 – 150 200 – 250	Vienmērīgi izkārtējiet saldētus sipolu gredzenus miklā vai saldētus kalmāru gredzenus miklā uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz zemā plaukta. Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.
1-6 Cukīni šķēles	100 – 150 200 – 250	Noskalojiet cukīni un sagrieziet tos šķēlēs. Apsmērējiet ar 5 g olīveļļas un pievienojiet garšvielas. Vienmērīgi izkārtējiet šķēles uz apcepšanas šķīvja un nolieciet šķīvi uz augstā plaukta. Pēc signāla atskanēšanas apgrieziet. Nospiediet Start(Sākt) pogu, lai turpinātu. (Ja ēdienu neapgriežat, mikroviļņu krāsns turpina darboties.) Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.

2. Jūras veltes

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
2-1 Saldētas garneles	200 – 250 300 – 350	Vienmērīgi izvietojiet saldētas garneles miklā uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz zemā plaukta. Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.
2-2 Zivju kotletes	200 – 250 300 – 350	Vienmērīgi izvietojiet zivju kotletes miklā uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz zemā plaukta. Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.
2-3 Fritēts kalmārs	100 – 150 200 – 250	Vienmērīgi izvietojiet kalmāru gredzenus miklā uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz zemā plaukta. Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.

3. Vistas

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
3-1 Saldēti vistas nageti	200 – 250 300 – 350	Vienmērīgi izvietojiet saldētus vistas nagetus miklā uz apcepšanas šķīvja. Nolieciet šķīvi uz zemā plaukta. Pēc signāla atskanēšanas apgrieziet. Nospiediet Start(Sākt) pogu, lai turpinātu. (Ja ēdienu neapgriežat, mikroviļņu krāsns turpina darboties.) Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.
3-2 Vistu kājiņas	200 – 250 300 – 350 400 – 450	Nosveriet vistu kājiņas un apsmērējiet ar eļļu un garšvielām. Vienmērīgi izkārtējiet uz augstā plaukta. Pēc pikstiena apgrieziet, mikroviļņu krāsns apturēs gatavošanas procesu. Nospiediet Start(Sākt) pogu, lai turpinātu. Nostāvēniet 1 – 3 minūtes.
3-3 Vistu spārniņi	200 – 250 300 – 350	Nosveriet vistu spārniņus un apsmērējiet tos ar eļļu un garšvielām. Vienmērīgi izkārtējiet uz augstā plaukta. Pēc pikstiena apgrieziet, mikroviļņu krāsns apturēs gatavošanas procesu. Nospiediet Start(Sākt) pogu, lai turpinātu. Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Sensora gatavošanas funkciju izmantošana

8 **sensora gatavošanas** funkcijas ietver/nodrošina iepriekš ieprogrammētu gatavošanas laiku.

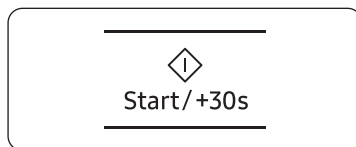
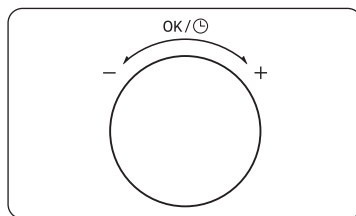
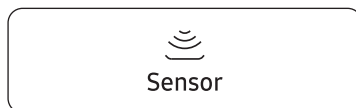
Jums nav jāiestata gatavošanas laiks un jaudas līmenis.

Jūs varat pielāgot sensora gatavošanas kategoriju, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.

Vispirms novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrā un aizveriet durvītas.

PIEZĪME

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī.



1. Nospiediet pogu **Sensor (Sensors)**.

2. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**. Dažādu iepriekš ieprogrammētu iestatījumu aprakstu skatiet tabulā nākamajā lappusē.

3. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.
Rezultāts: ēdiens tiek gatavots saskaņā ar izvēlēto iepriekš ieprogrammēto iestatījumu.

- Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu un 4 reizes iemirgojas "End" (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.

PIEZĪME

- Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- Ja iekšējā temperatūra pārsniedz 60 °C, 3 minūtes darbojas ventilators. Jūs īslaicīgi nevarat izmantot pogu **Sensor (Sensors)**, kamēr mikroviļņu krāsns nav atdzisusi līdz vēlamajai temperatūrai, kas ir droša sensora darbībai.

Sensora gatavošanas norādījumi

Tālāk redzamajā tabulā ir norādītas 8 **sensora gatavošanas** programmas. Tā ietver ieteikto svara diapazonu katram pārtikas produktam pēc tā pagatavošanas, kā arī attiecīgos norādījumus. Programmas sākumā displejs parāda sensora periodu. Pēc šī perioda tiek automātiski aprēķināts gatavošanas laiks un jaudas līmenis, un tiek parādīts atlikušais gatavošanas laiks. Jūsu ērtībām gatavošanas procesu kontrolē sensora sistēma.

PIEZĪME

Izņemot ēdienu, izmantojiet virtuves cimdus!

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
1 Dzērieni	150 – 250	Ielejiet šķidrumu (istabas temperatūrā) keramikas krūzē. Sildiet nepārsedzot. Novietojiet rotējošās pamatnes centrā. Atstājiet mikroviļņu krāsnī. Apmaisiet dzērienus pirms un pēc nostāvināšanas laika. Izņemot krūzi, ievērojiet piesardzību (skatiet drošības norādījumus attiecībā uz šķidrumiem). Nostāviniet 1 – 2 minūtes.
2 Brokoļu galviņas	200 – 500	Noskalojiet un notīriet svaigus dārzeņus, piemēram, brokoļus, un pagatavojiet galviņas. Vienmērīgi izkārtējiet tās stikla bļodā ar vāku. Pievienojiet 30 – 45 ml ūdens (2 – 3 tējkarotes). Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrā. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pēc gatavošanas apmaisiet. Šī programma ir piemērota brokoļiem, šķēlēs sagrieztam kabačim, baklažānam, ķirbim vai paprikai. Nostāviniet 1 – 2 minūtes.
3 Šķēlēs sagriezti burkāni	200 – 500	Noskalojiet un notīriet svaigus dārzeņus, piemēram, burkānus, un sagrieziet vienādās apaļās šķēlēs. Izkārtējiet tās stikla bļodā ar vāku. Pievienojiet 30 – 45 ml ūdens (2 – 3 tējkarotes). Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrā. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pēc gatavošanas apmaisiet. Šī programma ir piemērota šķēlēs sagrieztiem burkāniem, ziedkāpostu galviņām un kolrābim. Nostāviniet 1 – 2 minūtes.

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
4 Ziedkāpostu galviņas	200 – 500	Noskalojiet un notīriet svaigus dārzeņus, piemēram, ziedkāpostu galviņas, un pagatavojiet galviņas. Vienmērīgi izkārtējiet tās stikla bļodā ar vāku. Pievienojiet 30 – 45 ml ūdens (2 – 3 tējkarotes). Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrā. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pēc gatavošanas apmaisiet. Šī programma ir piemērota brokoļiem, šķēlēs sagrieztam kabacim, baklažānam, ķirbim vai paprikai. Nostāviniet 1 – 2 minūtes.
5 Kartupeļi mundierī	200 – 800	Noskalojiet un notīriet kartupeļus, katru 200 g smagu. Apsmērējiet ar olīveļļu un ar nazi caurduriet miziņu. Izvietojiet aplī uz rotējošās pamatnes. Nostāviniet 2 – 3 minūtes.
6 Makaronu vārīšana	100 – 300	Izmantojiet lielu stikla cepšanas trauku ar vāku. Pievienojiet 4 reizes vairāk verdoša ūdens, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet, nepārsedzot trauku. Pirms nostāvināšanas laika apmaisiet un pēc tam kārtīgi nolejiet ūdeni. Nostāviniet 1 – 3 minūtes.
7 Mini ravioli	200 – 400	Ievietojiet mini ravioli dziļā keramikas šķīvi. Novietojiet šķīvi rotējošās pamatnes centrā. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Nostāviniet 2 – 3 minūtes.
8 Vistas gabaliņi	200 – 500	Apsmērējiet atdzesētus vistas gabaliņus ar eļļu un garšvielām. Novietojiet uz zemās restes ar ādas pusi uz leju. Apgrieziet, tiklīdz mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Nospiediet Start (Sākt) pogu, lai turpinātu procesu. Nostāviniet 2 – 3 minūtes.

Gatavošanas ar automātisko sensoru norādījumi

Automātiskais sensors ļauj automātiski gatavot ēdianu, nosakot gāzu apjomu, ko ēdiens rada gatavošanas laikā.

- Gatavojot ēdianu, tiek radītas daudzas gāzes. Automātiskais sensors nosaka attiecīgo laiku un jaudas līmeni, nosakot šīs ēdiana radītās gāzes, tāpēc nav nepieciešams iestatīt gatavošanas laiku un jaudas līmeni.
- Sensora gatavošanas laikā pārsedzot trauku ar vāku vai pārtikas plēvi, pēc trauka piepildīšanās ar tvaiku automātiskais sensors noteiks radītās gāzes.
- Īsu brīdi pirms gatavošanas beigām notiks gatavošanas laika atskaite. Tas ir piemērots brīdis, lai apgrieztu vai apmaisītu ēdianu vienmērīgai gatavošanai, ja tas ir nepieciešams.
- Pirms gatavošanas ar automātisko sensoru ēdianam var pievienot garšaugus, garšvielas vai mērci apbrūnināšanai. Tomēr ņemiet vērā, ka sāls un cukurs var piededzināt ēdianu, tāpēc šīs sastāvdaļas jāpievieno pēc gatavošanas.

Trauki un vāks sensora gatavošanai

- Lai iegūtu vēlamos gatavošanas rezultātus, izmantojot šo funkciju, ievērojiet piemērotu trauku un vāku izvēles norādījumus šīs rokasgrāmatas tabulās.
- Vienmēr izmantojiet traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī, un pārsedziet tos ar vākiem vai pārtikas plēvi. Izmantojot pārtikas plēvi, atloket vienu stūri, lai tvaiks varētu izplūst pareizā ātrumā.
- Vienmēr pārsedziet ar vāku, kas paredzēts izmantotajam traukam. Ja traukam nav vāka, izmantojiet pārtikas plēvi.
- Piepildiet traukus vismaz līdz pusei.
- Ēdiani, kurus nepieciešams apmaisīt vai apgriezt, ir jāapmaisa vai jāapgriež sensora gatavošanas cikla beigās, kad displejā ir sākusies laika atskaite.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Svarīgi!

- Pēc mikroviļņu krāsns uzstādīšanas un pievienošanas kontaktligzdai neatvienojiet strāvas vadu. Gāzes sensoram nepieciešams laiks stabilizācijai, lai iegūtu vēlamo gatavošanas rezultātu.
- Gatavošanas ar automātisko sensoru funkciju nav ieteicams izmantot nepārtrauktai gatavošanai, t. i., vienai gatavošanas darbībai uzreiz pēc citas.
- Uzstādiet mikroviļņu krāsni labi vēdināmā vietā, lai nodrošinātu pareizu dzesēšanu un gaisa plūsmu un lai sensors darbotos pareizi.
- Lai rezultāts būtu apmierinošs, neizmantojiet automātisko sensoru, kad telpas apkārtējās vides temperatūra ir pārāk augsta vai pārāk zema.
- Mikroviļņu krāsns tīrīšanai neizmantojiet mazgāšanas līdzekļus ar gaistošiem savienojumiem. Šī mazgāšanas līdzekļa radītā gāze var ietekmēt sensoru.
- Nenovietojiet mikroviļņu krāsni augsta mitruma apstākļos vai gāzi izdalošu ierīču tuvumā, jo tas traucēs automātiskā sensora pareizu darbību.
- Raugieties, lai mikroviļņu krāsns iekšpusē vienmēr būtu tīra. Noslaukiet visus ēdiena traipus ar mitru drānu. Šī mikroviļņu krāsns ir paredzēta tikai izmantošanai mājāsaimniecībā.

Veselīga gatavošana funkciju izmantošana

15 **Healthy Cooking (Veselīga gatavošana)** funkcijas nodrošina iepriekš ieprogrammētu gatavošanas laiku. Jums nav jāiestata gatavošanas laiks un jaudas līmenis.

Jūs varat pielāgot porcijas lielumu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.

PIEZĪME

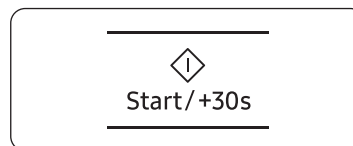
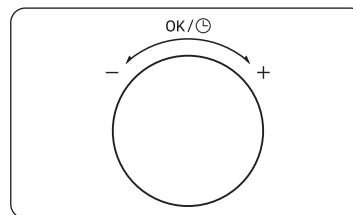
Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Atveriet durvītas. Novietojiet ēdienu rotējošās pamatnes centrā. Aizveriet durvītas.



Healthy Cooking

1. Nospiediet pugu **Healthy Cooking (Veselīga gatavošana)**.



2. Izvēlieties ēdiena kategoriju, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, un nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.
 - 1) Graudaugi/makaroni
 - 2) Dārzeņi
 - 3) Mājputnu gaļa / zivis
3. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**. Dažādu iepriekš ieprogrammētu iestatījumu aprakstu skatiet tabulā nākamajā lappusē. Tad nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai izvēlētos ēdiena veidu.
4. Izvēlieties porcijas lielumu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.
5. Nospiediet pugu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.

Rezultāts: ēdiens tiek gatavots saskaņā ar izvēlēto iepriekš ieprogrammēto iestatījumu.

 - Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu un 4 reizes iemirgojas "End" (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.

Veselīgas gatavošanas ieteikumi

Tālāk redzamajā tabulā ir norādīts daudzums un attiecīgās instrukcijas 15 **Healthy Cooking (Veselīga gatavošana)** programmām. Tās ietver Graudaugi/makaroni(3), Dārzeni(6) un Mājputnu gaļa / zivis(6).

PIEZĪME

Izņemot ēdienu, izmantojiet virtuves cimdus.

1. Graudaugi/makaroni

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
1-1 Brūnie rīsi	150 – 200 200 – 250	Izmantojiet lielu stikla cepšanas trauku ar vāku. Pievienojiet aukstu ūdeni divreiz lielākā daudzumā. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pirms nostāvināšanas laika apmaisiet un pievienojiet sāli un garšaugus. Nostāviniet 5 – 10 minūtes.
1-2 Kinoja	150 – 200 200 – 250	Izmantojiet lielu stikla cepšanas trauku ar vāku. Pievienojiet aukstu ūdeni divreiz lielākā daudzumā. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pirms nostāvināšanas laika apmaisiet un pievienojiet sāli un garšaugus. Nostāviniet 1 – 3 minūtes.
1-3 Makaroni	100 – 150 200 – 250	Izmantojiet lielu stikla cepšanas trauku ar vāku. Pievienojiet 4 reizes vairāk verdoša ūdens, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet, nepārsedzot trauku. Pirms nostāvināšanas laika apmaisiet un pēc tam kārtīgi nolejiet ūdeni. Nostāviniet 1 – 3 minūtes.

2. Dārzeni

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
2-1 Zaļās pupiņas	200 – 250 300 – 350	Noskalojiet un notīriet zaļās pupiņas. Vienmērīgi izkārtējiet tās stikla bļodā ar vāku. Gatavojot 200 – 250 g, pievienojiet 30 ml (2 tējkarotes) ūdens un 45 ml (3 tējkarotes) ūdens 300 – 350 g porcijai. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrā. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pēc gatavošanas apmaisiet. Nostāviniet 1 – 2 minūtes.
2-2 Spināti	100 – 150 200 – 250	Noskalojiet un notīriet spinātus. Ievietojiet stikla bļodā ar vāku. Nepievienojiet ūdeni. Novietojiet bļodu rotējošās pamatnes centrā. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pēc gatavošanas apmaisiet. Nostāviniet 1 – 2 minūtes.
2-3 Mizoti kartupeļi	300 – 350 400 – 450 500 – 550	Nomazgājiet un nomizojiet kartupeļus, sagrieziet tos uz pusēm un ievietojiet stikla bļodā ar vāku. Pievienojiet 15 – 30 ml ūdens (1 – 2 tējkarotes). Pēc gatavošanas apmaisiet. Gatavojot lielāku daudzumu, vienreiz apmaisiet gatavošanas laikā. Nostāviniet 3 – 5 minūtes.
2-4 Kartupeļu sacepums	400 – 450 800 – 850	Ievietojiet kartupeļu sacepuma sagatavi Pyrex stikla traukā. Novietojiet trauku uz zemās restes. Nostāviniet 2 – 3 minūtes.
2-5 Grilēti baklažāni	100 – 150 200 – 250	Noskalojiet baklažānus un sagrieziet tos šķēlēs. Apsmērējiet ar eļļu un garšvielām. Vienmērīgi izvietoiet šķēles uz augstās restes. Pēc signāla atskanēšanas apgrieziet. Nospiediet Start (Sākt) pogu, lai turpinātu (mikroviļņu krāsns turpina darboties, ja neapgriežat ēdienu). Nostāviniet 1 – 2 minūtes.
2-6 Grilēti tomāti	400 – 450 600 – 650	Noskalojiet un notīriet tomātus. Sagrieziet tos uz pusēm un ievietojiet mikroviļņu krāsnij piemērotā cepšanas traukā. Uzberiet rīvētu sieru. Novietojiet trauku uz augstās restes. Nostāviniet 1 – 2 minūtes.

Mikrovilņu krāsns lietošana

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
3-1 Vistas krūtiņas	300 – 350 400 – 450	Noskalojiet vistas krūtiņas un novietojiet tās uz keramikas šķīvja. Pārsedziet ar mikroviļņu krāsnij piemērotu pārtikas plēvi un caurduriet to. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Nostāvēniet 2 minūtes.
3-2 Titara krūtiņas	300 – 350 400 – 450	Noskalojiet titara krūtiņas un ievietojiet tās dziļā stikla cepamtraukā. Pārsedziet ar mikroviļņu krāsnij piemērotu pārtikas plēvi un caurduriet to. Novietojiet trauku uz rotējošās pamatnes. Nostāvēniet 2 minūtes.
3-3 Grilētas vistas krūtiņas	300 – 350 400 – 450	Noskalojiet vistas krūtiņas, iemarinējiet tās un novietojiet uz augstās restes. Apgrieziet, tiklīdz atskan signāls. Nostāvēniet 2 minūtes.
3-4 Grilētas zivs filejas	200 – 300 400 – 500	Vienmērigi izvietojiet zivs filejas uz augstās restes. Apgrieziet, tiklīdz atskan signāls. Nostāvēniet 1 – 2 minūtes.
3-5 Grilēti laša steiki	200 – 250 300 – 350	Vienmērigi izvietojiet zivs steikus uz augstās restes. Apgrieziet, tiklīdz atskan signāls. Nostāvēniet 2 minūtes.
3-6 Cepta zivs	200 – 300 400 – 500	Iesmērējiet veselās zivs (foreles vai zeltainās jūraskarūsas) ādu ar eļļu un pievienojiet garšaugus un garšvielas. Novietojiet zivs vienu blakus otrai, ar galvām un astēm kopā, uz augstās restes. Apgrieziet, tiklīdz atskan signāls. Nostāvēniet 3 minūtes.

20 Latviešu

Miklas sagatavošana / jogurts norādījumi

Tālāk redzamajā tabulā ir parādīts, kā automātiskās programmas izmantot rauga miklas pacelšanai vai mājas jogurta pagatavošanai.

1. Miklas sagatavošana

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
1-1 Picas mikla	300 – 500	Ievietojiet miklu piemērota izmēra bļodā un novietojiet uz zemās restes. Pārsedziet ar alumīnija foliju.
1-2 Kūkas mikla	500 – 800	Ievietojiet miklu piemērota izmēra bļodā un novietojiet uz zemās restes. Pārsedziet ar alumīnija foliju.
1-3 Maizes mikla	600 – 900	Ievietojiet miklu piemērota izmēra bļodā un novietojiet uz zemās restes. Pārsedziet ar alumīnija foliju.

2. Jogurts

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
2-1 Mazas krūzītes	500	Vienmērīgi sadaliet 150 g dabīgā jogurta 5 keramikas krūzītēs vai mazās stikla burciņās (30 g katrā). Katrā krūzītē pievienojiet 100 ml piena. Izmantojiet pienu ar ilgu derīguma termiņu (istabas temperatūrā; 3,5% tauku). Pārsedziet katru krūzīti ar pārtikas plēvi un izkārtojiet aplī uz rotējošās pamatnes. Kad gatavošana ir pabeigta, 6 stundas glabājat ledusskapī. Pirmajā reizē iesakām izmantot sauso jogurta baktēriju fermentu.
2-2 Liela bļoda	500	Sajauciet 150 g dabīgā jogurta ar 500 ml piena ar ilgu derīguma termiņu (istabas temperatūrā; 3,5% tauku). Vienmērīgi ielejiet lielā stikla bļodā. Pārsedziet ar pārtikas plēvi un novietojiet uz rotējošās pamatnes. Kad gatavošana ir pabeigta, 6 stundas glabājat ledusskapī. Pirmajā reizē iesakām izmantot sauso jogurta baktēriju fermentu.

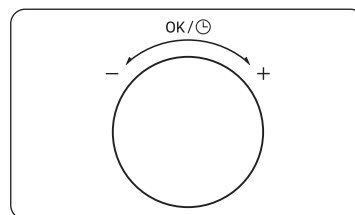
Jaudīgas atkausēšanas funkciju izmantošana

5 Power Defrost (Jaudīga atkausēšana) funkcijas ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu, zivis, maizi, kūkas un augļus. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis tiek iestatīti automātiski. Jums tikai jāizvēlas programma un svars.

PIEZĪME

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Atveriet durtiņas. Ievietojiet saldēto ēdienu keramikas traukā rotējošās pamatnes centrā. Aizveriet durtiņas.



- Nospiediet pogu **Power Defrost (Jaudīga atkausēšana)**.
- Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles pogu**. Dažādu iepriekš ieprogrammētu iestatījumu aprakstu skatiet tabulā nākamajā lappusē. Tad nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles pogu**, lai izvēlētos ēdiena veidu.
- Izvēlieties porcijas lielumu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles pogu**.
- Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.
Rezultāts:
 - sākas atkausēšana.
 - Mikroviļņu krāsns atkausēšanas laikā atskaņo signālu, lai atgādinātu apgriezt ēdienu.
- Vēlreiz nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**, lai pabeigtu atkausēšanu.
Rezultāts: Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu un 4 reizes iemirgojas "End" (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Jaudīga atkausēšana norādījumi

Tālāk redzamajā tabulā ir norādītas dažādas **Power Defrost (Jaudīga atkausēšana)** programmas, daudzums un attiecīgās instrukcijas. Pirms atkausēšanas noņemiet iepakojumu.

Novietojiet gaļu, mājputnu gaļu un zivis uz plakana stikla šķīvja vai keramikas šķīvja, izkārtējiet maizi, kūkas un augļus uz papīra dvieļa.

Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
1 Gaļa	200 – 1500	Aplājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrīziet gaļu, kad mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Šī programma ir piemērota jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm, maltajai gaļai. Nostāviniet 20 – 90 minūtes.
2 Vistas gaļa	200 – 1500	Aplājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrīziet vistas gaļu, kad mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Programma ir piemērota veselai vistai un vistas porcijām. Nostāviniet 20 – 90 minūtes.
3 Zivs	200 – 1500	Aplājiet veselās zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrīziet zivi, kad mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivs filejām. Nostāviniet 20 – 80 minūtes.
4 Maize/kūkas	125 – 1000	Novietojiet maizi horizontāli uz papīra dvieļa un apgrīziet, tiklīdz mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Novietojiet kūku uz keramikas šķīvja un, ja iespējams, apgrīziet, tiklīdz mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. (Mikroviļņu krāsns turpina darboties un pārtrauc darbību, kad atverat durtiņas.) Šī programma ir piemērota visu veidu maizei, gan sagrieztai, gan veselai, kā arī maizītēm un bagetēm. Izkārtējiet maizītes aplī. Šī programma ir piemērota visu veidu rauga kūkām, biskvītiem, siera kūkām un kārtainās miklas izstrādājumiem. Tā nav piemērota smilšu miklas izstrādājumiem, augļu un krēma kūkām, kā arī kūkām ar šokolādes glazūru. Nostāviniet 10 – 60 minūtes.
5 Augļi	100 – 600	Vienmērīgi izkārtējiet augļus uz plakana stikla šķīvja. Šī programma ir piemērota visu veidu augļiem. Nostāviniet 5 – 20 minūtes.

Automātiska sildīšana/gatavošana funkciju izmantošana

5 **Auto Reheat/Cook (Automātiska sildīšana/gatavošana)** funkcijas ietver/nodrošina iepriekš ieprogrammētu gatavošanas laiku.

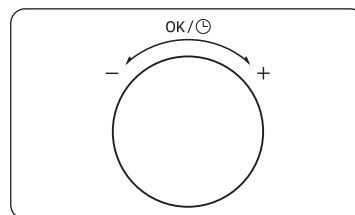
Jums nav jāiestata gatavošanas laiks un jaudas līmenis.

Jūs varat pielāgot porcijas lielumu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.

PIEZĪME

Izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī.

Atveriet durtiņas. Novietojiet ēdiena rotējošās pamatnes centrā. Aizveriet durtiņas.



1. Nospiediet pogu **Auto Reheat/Cook (Automātiska sildīšana/gatavošana)**.

2. Griežiet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai izvēlētos gatavošanas kategoriju. (Automātiska sildīšana vai Automātiska gatavošana)

3. Izvēlieties opciju Automātiska sildīšana, nospiežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.

4. Izvēlieties gatavojamā ēdiena veidu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**. Dažādu iepriekš ieprogrammētu iestatījumu aprakstu skatiet tabulā nākamajā lappusē. Tad nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai izvēlētos ēdiena veidu.

5. Izvēlieties porcijas lielumu, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.

6. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.
Rezultāts: ēdiens tiek gatavots saskaņā ar izvēlēto iepriekš ieprogrammēto iestatījumu.

- Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu un 4 reizes iemirgojas “End” (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.

Automātiska sildīšana/gatavošana norādījumi

Tālāk redzamajā tabulā ir norādīts daudzums un attiecīgās instrukcijas automātiskai sildīšanai un gatavošanai.

PIEZĪME

Izņemot ēdienu, izmantojiet virtuves cimdus.

1. Automātiska sildīšana

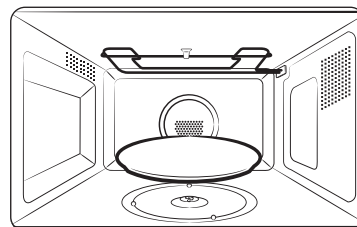
Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
1-1 Gatava maltīte (atdzesēta)	300 – 350 400 – 450	Novietojiet uz keramikas šķīvja un pārsedziet ar mikroviļņu krāsnij piemērotu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota maltītēm ar 3 komponentiem (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām, piemēram, kartupeļiem, risiem vai makaroniem). Nostāviniet 2 – 3 minūtes.
1-2 Saldēta pica	300 – 350 400 – 450	Novietojiet saldēto picu uz zemās restes.
1-3 Saldēta lazanja	400 – 450 600 – 650	Ievietojiet saldēto lazanju piemērota izmēra šķīvī, ko var izmantot mikroviļņu krāsnī. Novietojiet šķīvī uz zemās restes. Nostāviniet 3 – 4 minūtes.

2. Automātiska gatavošana

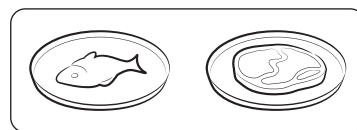
Kods/ēdiens	Porcijas lielums (g)	Norādījumi
2-1 Cepta vista	1100 – 1150 1200 – 1250	Apsmērējiet atdzesētu vistu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet ar krūtiņu uz leju, zemās restes vidū. Apgrieziet, tiklīdz mikroviļņu krāsns atkaņo signālu. Nospiediet Start (Sākt) pogu, lai turpinātu procesu. Nostāviniet 5 minūtes.
2-2 Mafini	250 – 300	Ielejiet miklu 6 – 8 papīra vai silikona mafinu formiņās (katrs 45 g) un novietojiet uz zemās restes. Ieslēdziet programmu (mikroviļņu krāsns tiek uzkaršēta). Pēc signāla atskanēšanas ievietojiet resti ar ēdienu.

Apcepšanas šķīvja lietošana

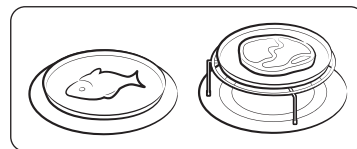
Apcepšanas šķivis nodrošina iespēju apcept ēdienu ne tikai no augšpusē ar grilu, bet arī no apakšas, jo ēdiena apakša kļūst kraukšķīga un brūna, pateicoties apcepšanas šķīvja augstajai temperatūrai. Vairāki produkti, ko varat pagatavot uz apcepšanas šķīvja, ir iekļauti tabulā (skatīt nākamo lapu). Apcepšanas šķīvi var izmantot arī bekonam, olām, desiņām u. c.



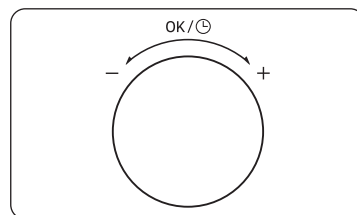
1. Novietojiet apcepšanas šķīvi tieši uz rotējošā paliktņa un uzkaršējiet to ar augstāko mikroviļņu un grila kombināciju (600 W + Grilēšana), ņemot vērā tabulā norādītos ilgumus un instrukcijas.
2. Apsmērējiet šķīvi ar eļļu, ja cepat tādus produktus kā bekonu un olas, tas labi apceps tos.



3. Novietojiet ēdienu un apcepšanas šķīvja.



4. Novietojiet apcepšanas šķīvi uz metāla plaukta (vai rotējošā paliktņa) mikroviļņu krāsnī.



5. Izvēlieties piemērotu gatavošanas ilgumu un jaudu. (Skatīt malā esošajā tabulā.)

Mikroviļņu krāsns lietošana

⚠ UZMANĪBU

- Vienmēr lietojiet krāsns cimdus, kad ņemat ārā apcepšanas šķīvi, jo tas būs ļoti karsts.
- Nelieciet uz apcepšanas šķīvja nekādus priekšmetus, kas nav karstumizturīgi.
- Nekad nelieciet apcepšanas šķīvi mikroviļņu krāsnī bez rotējošā paliktņa.
- Ņemiet vērā, ka apcepšanas šķīvi nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.
- Vienmēr novietojiet apcepšanas šķīvi centrā.
- Nelietojiet tukšu apcepšanas šķīvi.

📖 PIEŅĒM

- Ņemiet vērā, ka apcepšanas šķīvim ir teflona pārklājums, kas nav izturīgs pret skrāpējumiem. Nelietojiet asus priekšmetus, piemēram, nažus, lai grieztu ēdienu uz apcepšanas šķīvja.
- Tiriet apcepšanas šķīvi ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un noskalojiet ar tīru ūdeni.
- Neizmantojiet birsti vai cietu sūkli, pretējā gadījumā pārklājums tiks bojāts.

Iesakām uzkarstēt apcepšanas šķīvi tieši uz rotējošā paliktņa.

Uzkarsējiet apcepšanas šķīvi 3 – 4 minūtes, izmantojot funkciju "600 W + grils".

Ņemiet vērā tabulā norādīto ilgumu un norādījumus.

Ēdiens	Porcijas izmērs	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min.)
Bekons	4 šķēles (80 g)	600 W + Grils	3 – 3½
	Norādījumi 3 minūtes uzkarstējiet apcepšanas šķīvi. Uzlieciet šķēles uz apcepšanas šķīvja vienu otram blakus. Uzlieciet apcepšanas šķīvi uz plaukta. Nostāviniet 3 minūtes.		
Grilēti tomāti	200 g (2 gab.)	450 W + Grils	2½ – 3
	Norādījumi 3 minūtes uzkarstējiet apcepšanas šķīvi. Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Uzlieciet virsū nedaudz siera. Izkārtējiet apli uz apcepšanas šķīvja. Uzlieciet apcepšanas šķīvi uz plaukta. Nostāviniet 3 minūtes.		
Burgers (saldēts)	2 gabali (125 g)	600 W + Grils	6 – 6½
	Norādījumi 3 minūtes uzkarstējiet apcepšanas šķīvi. Uzlieciet saldētos burgerus uz apcepšanas šķīvja. Uzlieciet apcepšanas šķīvi uz plaukta. Pēc 3 – 4 minūtēm apgrieziet. Nostāviniet 3 minūtes.		
Bagetes (saldētas)	200 – 250 g (2 gab.)	450 W + Grils	6 – 7
	Norādījumi 3 minūtes uzkarstējiet apcepšanas šķīvi. Uzlieciet bagetes ar, piemēram, tomātu un sieru, uz šķīvja vienu otram blakus. Uzlieciet apcepšanas šķīvi uz plaukta. Nostāviniet 3 minūtes.		
Pica (saldēta)	300 – 350 g	450 W + Grils	7½ – 8½
	Norādījumi 3 minūtes uzkarstējiet apcepšanas šķīvi. Uzlieciet saldēto picu uz apcepšanas šķīvja. Uzlieciet apcepšanas šķīvi uz rotējošā paliktņa. Nostāviniet 1 – 2 minūtes.		

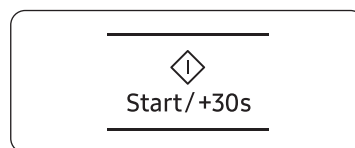
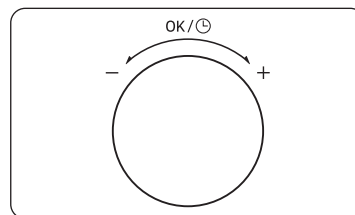
Ēdiens	Porcijas izmērs	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min.)
Mini picas maizīte (saldēta)	9 x 30 g (270 g)	300 W + Grils	9 – 10
	Norādījumi 3 minūtes uzkarsējiet apcepšanas šķīvi. Vienmērīgi izkārtējiet picas maizītes uz apcepšanas šķīvja. Uzlieciet šķīvi uz rotējošā paliktņa. Nostāviniet 3 minūtes.		
Pica (atdzesēta)	300 – 350 g	450 W + Grils	5½ – 6½
	Norādījumi 5 minūtes uzkarsējiet apcepšanas šķīvi. Uzlieciet atdzesētu picu uz šķīvja. Uzlieciet apcepšanas šķīvi uz rotējošā paliktņa. Nostāviniet 3 minūtes.		
Zivju pirkstiņi (saldēti)	150 g (5 gab.) 300 g (10 gab.)	600 W + Grils	6 – 7 8 – 9
	Norādījumi 4 minūtes uzkarsējiet apcepšanas šķīvi. Ietaukojiet šķīvi ar 1 ēdamkaroti eļļas. Izvietojiet zivju pirkstiņus aplī uz šķīvja. Apgrīziet pēc 3 minūtēm (5 gab.) vai 5 minūtēm (10 gab.). Nostāviniet 3 minūtes.		
Vistas nageti (saldēti)	125 g 250 g	600 W + Grils	4 – 5 6 – 7
	Norādījumi 4 minūtes uzkarsējiet apcepšanas šķīvi. Ietaukojiet šķīvi ar 1 ēdamkaroti eļļas. Uzlieciet vistas nagetus uz apcepšanas šķīvja. Uzlieciet apcepšanas šķīvi uz plaukta. Apgrīziet pēc 2 minūtēm (125 g) vai 4 minūtēm (250 g). Nostāviniet 3 minūtes.		
Cepti kartupeļi	250 g 500 g	600 W + Grils	4 – 5 7 – 8
	Norādījumi 3 minūtes uzkarsējiet apcepšanas šķīvi. Pārgriežiet kartupeļus uz pusēm. Uzlieciet tos uz apcepšanas šķīvja ar pārgrieztu pusi uz leju. Izkārtējiet aplī. Uzlieciet šķīvi uz plaukta. Nostāviniet 3 minūtes.		

Konvekcija

Konvekcijas režīms ļauj gatavot ēdienu tāpat kā tradicionālā mikroviļņu krāsnī. Mikroviļņu režīms netiek izmantots. Jūs varat iestatīt nepieciešamo temperatūru diapazonā no 40 °C līdz 200 °C. Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.

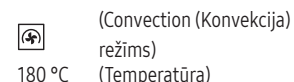
- Pieskaroties mikroviļņu krāsnī esošiem traukiem, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo tie ir ļoti karsti.
- Labāku gatavošanas un apbrūnināšanas rezultātu iegūsi, izmantojot zemo resti.

Pārbaudiet, vai sildelements ir novietots horizontāli. Atveriet durtiņas, novietojiet trauku uz zemās restes un novietojiet to uz rotējošās pamatnes.



- Nospiediet pogu **Convection (Konvekcija)**.

Rezultāts: tiek parādīts šāds simbols:



- Iestatiet temperatūru, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles pogu**.

(Temperatūra: 40 – 200 °C, 10 °C intervāls)

- Ja temperatūra netiek iestatīta 5 sekunžu laikā, notiek automātiska pārslēgšanās uz gatavošanas laika iestatīšanu.

- Nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles pogu**.

- Iestatiet gatavošanas laiku, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles pogu**.

(Ja vēlaties uzkarsēt mikroviļņu krāsnī, izvēlieties “: 0”)

- Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.

Rezultāts: tiek sākta gatavošana:

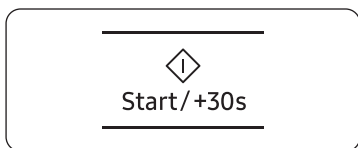
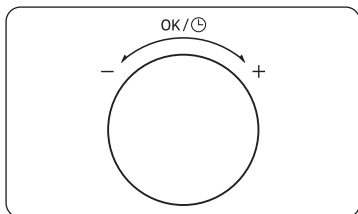
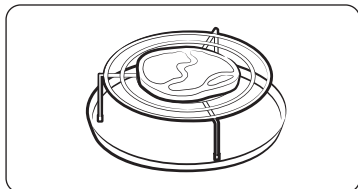
- Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu un 4 reizes iemirgojas “End” (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.

Mikroviļņu krāsns lietošana

Grilēšana

Grils ļauj ātri uzsildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus.

- Pieskaroties mikroviļņu krāsnī esošiem traukiem, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, jo tie ir ļoti karsti.
- Labāku gatavošanas un grilēšanas rezultātu iegūsi, izmantojot augsto resti.



1. Atveriet durtiņas un novietojiet ēdienu uz restes.

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

Rezultāts: tiek parādīts šāds simbols:



(Grill (Grils))

- Jūs nevarat iestatīt grila temperatūru.

3. Iestatiet grilēšanas laiku, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles pogu**.

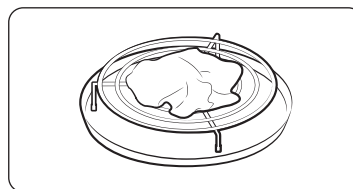
- Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.

4. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.

Rezultāts: sākas grilēšana.

- Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu un 4 reizes iemirgojas "End" (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.

Piederumu izvēle



Tradicionālajā gatavošanā konvekcijas režīmā nepieciešams izmantot ēdiena gatavošanas traukus. Tomēr jums jāizmanto tikai tādi ēdiena gatavošanas trauki, kurus jūs izmantotu parastā mikroviļņu krāsnī. Trauki, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī, parasti nav piemēroti gatavošanai konvekcijas režīmā; neizmantojiet plastmasas traukus, šķīvjus, papīra krūzes, dvieļus u. c.

Izvēloties kombinēto gatavošanas režīmu (mikroviļņu un grila vai konvekcijas), izmantojiet tikai tādus traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī.

PIEZĪME

Papildu informāciju par piemērotiem ēdiena gatavošanas traukiem un piederumiem skatiet sadaļā **Norādījumi par cepamtraukiem 31. lpp.**

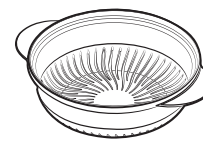
Ieteikumi par gatavošanu ar tvaiku (tikai MC28A5137K* modeļiem)

Tvaicētājs ir balstīts uz gatavošanas ar tvaiku principu, un ir paredzēts ātrai, veselīgai gatavošanai Samsung mikroviļņu krāsnī. Šis piederums ir lieliski piemērots rīsu, makaronu, dārzeņu u. c. produktu gatavošanai rekordīsā laikā, saglabājot šo produktu uzturvērtību.

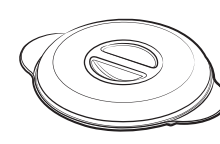
Mikroviļņu tvaicētāja komplektā ir 3 preces:



bļoda;



paplāte;



vāks.

Visas daļas var izturēt temperatūru no -20 °C līdz 140 °C.

Piemērots glabāšanai saldētavā. Var izmantot gan atsevišķi, gan kopā.

Lietošanas nosacījumi

Nelietojiet:

- lai pagatavotu ēdienus ar augstu cukura vai tauku saturu;
- kopā ar grilu vai rotējošā karstuma funkciju, vai uz plīts.
- Pirms pirmās lietošanas rūpīgi nomazgājiet visas daļas ziepjūdenī.
- Lai atrastu gatavošanas ilgumus, skatīt instrukcijas tabulā nākamajā lapā.

Apkope

- Tvaicētāju var mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.
- Mazgājot to ar rokām, lietojiet karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. Nelietojiet abrazīvus sūkļus.
- Daži produkti (piemēram, tomāti) var sakrāsot plastmasu. Tas ir normāli un nav ražošanas kļūme.

Atkausēšana

Ielieciet saldēto ēdienu tvaicētāja bļodā bez vāka. Šķidrums paliks katla apakšā un nekaitēs ēdienam.

Gatavošana

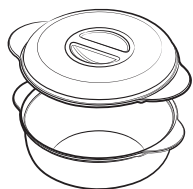
Ēdiens	Porcijas izmērs	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min.)	Apstrāde
Artišoki	300 g (1 – 2 gab.)	900	5 – 6	Bļoda ar paplāti + vāks
	Norādījumi Noskalojiet un notīriet artišokus. Ielejiet bļodā 150 ml ūdens un ielieciet paplāti. Salieciet artišokus uz paplātes. Pievienojiet 1 ēdamkaroti citronu sulas. Uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas nostādiniet 1 – 2 minūtes.			
Brokoļi	300 g	1. posms: 900 2. posms: 300	3 ½ – 4 2 – 2 ½	Bļoda ar paplāti + vāks
	Norādījumi Pēc mazgāšanas nosveriet brokoļus. Sagrieziet līdzīga izmēra gabalos (platums 3 cm, garums 4 cm, svars 2 cm). Ielejiet bļodā 150 ml ūdens un ielieciet paplāti. Vienmērīgi izkārtējiet brokoļus (ar kātiem uz leju) uz paplātes. Uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas nostādiniet 2 – 3 minūtes.			

Ēdiens	Porcijas izmērs	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min.)	Apstrāde
Saldēti dārzeņi	300 g	1. posms: 600 2. posms: 300	6 – 6 ½ 3 – 3 ½	Bļoda ar paplāti + vāks
	Norādījumi Nosveriet saldētos dārzeņus. Ielejiet bļodā 150 ml ūdens un ielieciet paplāti. Vienmērīgi izkārtējiet saldētos dārzeņus uz paplātes. Uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas nostādiniet 2 – 3 minūtes.			
Rīsi	250 g	900	15 – 18	Bļoda + vāks
	Norādījumi Ieberiet rīsus tvaicēšanas bļodā. Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas nostādiniet rīsus 5 minūtes, brūnos rīsus – 10 minūtes.			
Nomizoti kartupeļi	300 g	1. posms: 450 2. posms: 300	5 ½ – 6 6 – 6 ½	Bļoda ar paplāti + vāks
	Norādījumi Noskalojiet un notīriet kartupeļus. Nomizojiet un sagrieziet līdzīga izmēra gabalos (katru 28 – 30 g). Ielejiet bļodā 150 ml ūdens un ielieciet paplāti. Vienmērīgi izkārtējiet kartupeļus uz paplātes. Uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas nostādiniet 2 – 3 minūtes.			
Sautējums (atdzesēts)	400 g	600	5 ½ – 6 ½	Bļoda + vāks
	Norādījumi Ielieciet sautējumu tvaicēšanas bļodā. Uzlieciet vāku. Pirms nostādināšanas kārtīgi samaisiet. Pēc pagatavošanas nostādiniet 1 – 2 minūtes.			
Zupa (atdzesēta)	400 g	900	3 – 4	Bļoda + vāks
	Norādījumi Ielieciet sautējumu tvaicēšanas bļodā. Uzlieciet vāku. Pirms nostādināšanas kārtīgi samaisiet. Pēc pagatavošanas nostādiniet 1 – 2 minūtes.			
Saldēta zupa	400 g	900	8 – 10	Bļoda + vāks
	Norādījumi Ielieciet saldēto zupu tvaicēšanas bļodā. Uzlieciet vāku. Pirms nostādināšanas kārtīgi samaisiet. Pēc pagatavošanas nostādiniet 1 – 2 minūtes.			
Saldēti rauga pelmeņi ar ievārījuma pildījumu	150 g	600	1 ½ – 2 ½	Bļoda + vāks
	Norādījumi Samitriniet pildīto pelmeņu virsmas ar aukstu ūdeni. Ielieciet 1 – 2 saldētos pelmeņus vienu otram blakus tvaicēšanas bļodā. Uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas nostādiniet 2 – 3 minūtes.			

Mikroviļņu krāsns lietošana

Ēdiens	Porcijas izmērs	Jauda (W)	Gatavošanas ilgums (min.)	Apstrāde
Saldēts lasis	300 g (2 gab.)	1. posms: 600 2. posms: 300	3 – 3 ½ 12½ – 13	Bļoda ar paplāti + vāks
	Norādījumi Ielejiet bļodā 150 ml ūdens un ielieciet paplāti. Vienmērīgi izkārtējiet saldētos lašus uz paplātes. Uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas nostādiniet 2 – 3 minūtes.			
Augļu kompots	300 g	1. posms: 900 2. posms: 300	2 ½ – 3 2 – 2 ½	Bļoda ar paplāti + vāks
	Norādījumi Nosveriet svaigos augļus (piemēram, ābolus, bumbierus, plūmes, aprikozes, mango vai ananasus), kad tie ir nomizoti, nomazgāti un sagriezti līdzīga izmēra gabalos vai kubiņos. Ielejiet bļodā 150 ml ūdens un ielieciet paplāti. Vienmērīgi izkārtējiet kartupeļus uz paplātes. Pievienojiet 1 – 2 ēdamkarotes cukura. Uzlieciet vāku. Pēc pagatavošanas nostādiniet 2 – 3 minūtes.			

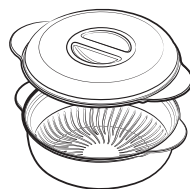
Tvaicētāja lietošana



Bļoda + vāks



+



Bļoda ar paplāti + vāks

Aizsardzības pasākumi

- Uzmanīgi nemiet nost vāku no tvaicētāja, jo tvaiks var būt ļoti karsts.
- Rīkojoties ar tvaicētāju pēc gatavošanas, lietojiet krāsns cimdus.

Mikroviļņu un grila režīmu kombinēšana

Jūs varat arī kombinēt gatavošanu mikroviļņu režīmā ar grilu, lai vienlaikus ātri pagatavotu un apbrūninātu ēdienu.

PIEZĪME

- VIENMĒR izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī. Stikla vai keramikas šķīvji ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem vienmērīgi iekļūt ēdienā.
 - Pieskaroties mikroviļņu krāsnī esošiem traukiem, VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, jo tie ir ļoti karsti.
- Gatavošanu un grilēšanu varat uzlabot, izmantojot augsto resti.

Atveriet durtiņas. Novietojiet ēdienu uz restes, kas ir vislabāk piemērota gatavojamā ēdiena veidam. Novietojiet resti uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas.

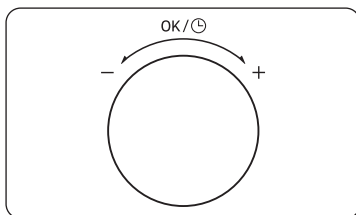


Combi

1. Nospiediet pogu **Combi**.

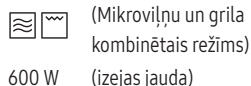
Rezultāts: tiek parādīts šāds simbols:

Cb -1 (Microwave (Mikroviļņu krāsns) + Grill (Grils))



2. Atrodiet displeja rādījumu Cb-1 un pēc tam nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.

Rezultāts: tiek parādīts šāds simbols:



3. Izvēlieties atbilstošo jaudas līmeni, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, līdz tiek parādīta attiecīgā izejas jauda (600, 450, 300 W). Tad nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai iestatītu jaudas līmeni.
- Jūs nevarat iestatīt grila temperatūru.
 - Ja temperatūra netiek iestatīta 5 sekunžu laikā, notiek automātiska pārslēgšanās uz gatavošanas laika iestatīšanu.

4. Iestatiet gatavošanas laiku, griežot

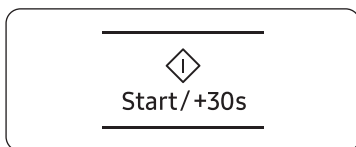
Daudzfunkcionālā izvēles poga.

- Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.

5. Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.

Rezultāts:

- tiek sākta gatavošana kombinētajā režīmā.
- Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu un 4 reizes iemirgojas "End" (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.



Mikroviļņu un konvekcijas kombinēšana

Kombinētajā gatavošanas režīmā tiek izmantota mikroviļņu enerģija un karsēšana ar konvekciju.

Nav nepieciešama priekšsildīšana, jo mikroviļņu enerģija ir pieejama uzreiz.

Kombinētajā režīmā var pagatavot daudzus ēdienus, piemēram:

- ceptu gaļu un mājputnu gaļu;
- pīrākus un kūkas;
- olu un siera ēdienus.

PIEZĪME

- VIENMĒR izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī. Stikla vai keramikas šķīvji ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem vienmērīgi iekļūt ēdienā.
- Pieskaroties mikroviļņu krāsnī esošiem traukiem, VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, jo tie ir ļoti karsti. Labāku gatavošanas un apbrūnāšanas rezultātu iegūsi, izmantojot zemo resti.

Atveriet durtiņas. Novietojiet ēdienu uz rotējošās pamatnes vai uz zemās restes, kas pēc tam jānovieto uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durtiņas. Sildelementam jābūt novietotam horizontāli.

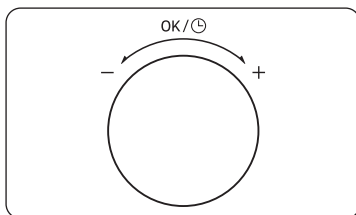


1. Nospiediet pogu **Combi**.

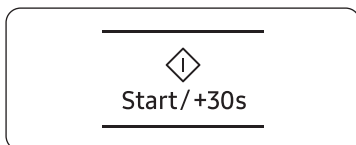
Rezultāts: tiek parādīts šāds simbols:

Cb -1 (Microwave (Mikroviļņu krāsns) + Grill (Grills))

Mikroviļņu krāsns lietošana

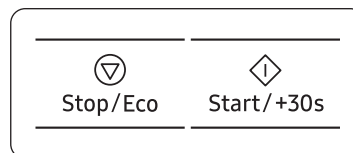


- Atrodiet displeja rādījumu Cb-2 (Microwave (Mikroviļņu krāsns) + Convection (Konvekcija)), griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, pēc tam nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.
- Izvēlieties atbilstošo jaudas līmeni, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, līdz tiek parādīta attiecīgā izejas jauda (600, 450, 300, 180, 100 W). Tad nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai iestatītu jaudas līmeni.
 - Ja jaudas līmenis netiek iestatīts 5 sekunžu laikā, notiek automātiska pārslēgšanās uz gatavošanas laika iestatīšanu. (Noklusējums: 600 W)
- Izvēlieties attiecīgo temperatūru, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga** (Temperatūra: 200 ~ 40 °C). Tad nospiediet **Daudzfunkcionālā izvēles poga**, lai iestatītu jaudas līmeni.
 - Ja temperatūra netiek iestatīta 5 sekunžu laikā, notiek automātiska pārslēgšanās uz gatavošanas laika iestatīšanu. (Noklusējums: 180 °C)
- Iestatiet gatavošanas laiku, griežot **Daudzfunkcionālā izvēles poga**.
 - Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.
- Nospiediet pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)**.
Rezultāts:
 - tiek sākta gatavošana kombinētajā režīmā.
 - Mikroviļņu krāsns tiek uzsildīta līdz nepieciešamajai temperatūrai, un pēc tam gatavošana mikroviļņu režīmā turpinās, līdz beidzas gatavošanas laiks.
 - Kad gatavošana ir pabeigta, mikroviļņu krāsns atskaņo signālu un 4 reizes iemirgojas "End" (Beigas). Pēc tam mikroviļņu krāsns atskaņo signālu vienu reizi minūtē.



Skaņas signāla izslēgšana

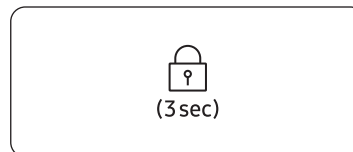
Jūs varat jebkurā brīdī izslēgt skaņas signālu.



- Vienu sekundi vienlaikus turiet nospiestu pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)** un **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**.
Rezultāts: mikroviļņu krāsns neatskaņo signālu, lai norādītu funkcijas beigas.
- Lai atkal ieslēgtu skaņas signālu, vienu sekundi vienlaikus turiet nospiestu pogu **Start/+30s (Sākt/+30s)** un **Stop/Eco (Apturēt/Eko)**.
Rezultāts: mikroviļņu krāsns darbojas kā parasti.

Funkcijas Bērnu slēdzene izmantošana

Jūsu mikroviļņu krāsnij ir īpaša bērnu slēdzenes programma, kas ļauj "bloķēt" mikroviļņu krāsni, lai to nevarētu nejauši ieslēgt bērni vai personas, kas neprot ar to rīkoties.



- 3 sekundes turiet nospiestu pogu **Bērnu slēdzene** .
Rezultāts:
 - Mikroviļņu krāsns ir bloķēta (nevar izvēlēties funkcijas).
 - Displejā ir redzams "L".
- Lai atbloķētu mikroviļņu krāsni, 3 sekundes turiet nospiestu pogu **Bērnu slēdzene** .
Rezultāts: mikroviļņu krāsni var izmantot kā parasti.

Rotējošais paliktnis ieslēgšanas un izslēgšanas funkciju izmantošana

Poga **Rotējošā pamatne ieslēgta/izslēgta** ļauj jums izmantot lielus traukus, kas aizņem visu mikroviļņu krāsni, izslēdzot rotējošās pamatnes rotāciju (tikai manuālajā gatavošanas režīmā).

⚠ BRĪDINĀJUMS

Nekādā gadījumā nedarbiniet rotējošo pamatni, ja mikroviļņu krāsnī nav ievietots ēdiens.

Pamatojums: tas var izraisīt ierīces aizdegšanos vai bojājumus.

📖 PIEZĪME

Šajā gadījumā rezultāti būs sliktāki, jo gatavošana ir nevienmērīgāka. Iesakām gatavošanas procesa vidū ar roku pagriezt trauku.



1. Nospiediet pogu
Rotējošā pamatne ieslēgta/izslēgta.
Rezultāts: rotējošā pamatne negriezīsies.
2. Lai atkal ieslēgtu rotējošās pamatnes rotāciju, vēlreiz nospiediet pogu
Rotējošā pamatne ieslēgta/izslēgta.
Rezultāts: rotējošā pamatne griezīsies.

📖 PIEZĪME

Poga **Rotējošā pamatne ieslēgta/izslēgta** ir pieejama tikai gatavošanas laikā.

Norādījumi par cepamtraukiem

Lai pagatavotu ēdienu mikroviļņu krāsnī, mikroviļņiem jāiekļūst ēdienā, tiem neatstarojoties no izmantotā trauka vai neabsorbējoties tajā.

Tāpēc ir rūpīgi jāizvēlas ēdiena gatavošanas trauki. Ja uz ēdiena gatavošanas traukiem ir norāde, ka tie ir derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī, varat neuztraukties.

Tālāk redzamajā tabulā ir norādīti dažādu ēdiena gatavošanas trauku veidi, kā arī norādīts, vai un kā tos var izmantot mikroviļņu krāsnī.

Ēdiena gatavošanas trauki	Derīgs lietošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Alumīnija folija	✓ x	Var izmantot nelielos daudzumos, lai aizsargātu daļas pret pārcepšanu. Ja folija ir pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienai vai tiek izmantots pārāk daudz folijas, var rasties īsslēgums caur elektrisko loku.
Apbrūnināšanas šķīvīsi	✓	Nekarsējiet ilgāk kā 8 minūtes.
Porcelāna un keramikas trauki	✓	Porcelāna, keramikas, fajansa un kaula porcelāna trauki parasti ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī, ja tiem nav dekoratīvas metāliskas apdares.
Vienreizlietojami poliestera kartona trauki	✓	Šajos traukos reizēm tiek iepakoti saldēti ēdieni.
Ātro uzskodu iepakojums		
• Polistirola trauki	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārāk augstas temperatūras dēļ polistirols var izkust.
• Papīra maisiņi vai avīzes	x	Var aizdegties.
• Pārstrādāts papīrs vai metāliska apdare	x	Var izraisīt īsslēgumu caur elektrisko loku.
Stikla trauki		
• Krāsnij un servēšanai paredzēti trauki	✓	Var izmantot, ja nav dekoratīvas metāliskas apdares.
• Smalka stikla trauki	✓	Var izmantot ēdiena un šķidrumu sildīšanai. Trausls stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzsilda.
• Stikla burkas	✓	Jānoņem vāks. Piemērotas tikai sildīšanai.

Norādījumi par cepamtraukiem

Ēdiena gatavošanas trauki	Derīgs lietošanai mikroviļņu krāsnī	Komentāri
Metāls • Trauki • Saldēšanas maisiņu fiksatori	✗ ✗	Var izraisīt isslēgumu caur elektrisko loku vai aizdegšanos.
Papīrs • Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi • Pārstrādāts papīrs	✓ ✗	Īsam gatavošanas laikam un sildīšanai. Ari liekā mitruma absorbēšanai. Var izraisīt isslēgumu caur elektrisko loku.
Plastmasa • Trauki • Pārtikas plēve • Saldēšanas maisiņi	✓ ✓ ✓✗	It īpaši karstumizturīga termoplastmasa. Citu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai mainīt krāsu. Neizmantojiet melamīna plastmasu. Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Rīkojieties piesardzīgi, noņemot plēvi, jo izplūdis karsti tvaiki. Tikai tad, ja tie ir piemēroti vārīšanai un derīgi lietošanai mikroviļņu krāsnī. Nedrīkst būt hermētiski. Ja nepieciešams, caurduriet ar dakšu.
Nelīpošs vai pergamenta papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šķakatu novēršanai.

✓ : ieteicams ✓✗ : rīkieties piesardzīgi ✗ : nedrošs

Norādījumi par ēdiena gatavošanu

Mikroviļņi

Mikroviļņu enerģija iekļūst ēdienā, to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs. Mikroviļņi liek ēdiena molekulām ātri kustēties. Šo molekulu ātrā kustība rada berzi, un tā rezultātā radies siltums pagatavo ēdienu.

Gatavošana

Ēdiena gatavošanas trauki gatavošanai mikroviļņu režīmā:

traukiem jābūt tādiem, kas ļauj caur tiem izplūst mikroviļņu enerģijai, tādējādi nodrošinot maksimālu efektivitāti. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošs tērauds, alumīnijs un varš, bet tie var izplūst caur keramiku, stiklu, porcelānu un plastmasu, kā arī caur papīru un koku. Tāpēc ēdienu nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla traukos.

Gatavošanai mikroviļņu režīmā piemērots ēdiens:

gatavošanai mikroviļņu režīmā ir piemēroti daudzi ēdieni, tai skaitā svaigi un saldēti dārzeņi, augļi, makaroni, rīsi, graudaugi, pupiņas, zivis un gaļa. Mikroviļņu krāsnī var gatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudīņus, konservus un čatnījumus. Gatavošana mikroviļņu režīmā ir ideāli piemērota jebkuram ēdienam, kuru parasti gatavo uz plīts. Piemēram, sviesta vai šokolādes kausēšanai (skatiet sadaļu ar padomiem, metodēm un ieteikumiem).

Pārsešana gatavošanas laikā

Ir ļoti svarīgi gatavošanas laikā pārsegt ēdienu, jo izgarojušais ūdens iztvaiko un palīdz gatavošanas procesā. Ēdienu var pārsegt dažādos veidos, piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņu krāsnij piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanas laiks

Kad gatavošana ir pabeigta, ir svarīgi ievērot nostāvēšanas laiku, lai ēdiena temperatūra izlīdzinātos.

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu stikla Pyrex bļodu ar vāku. Gatavojiet, pārsedzot trauku minimālo laiku – skatiet informāciju tabulā. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu.

Apmaisiet divreiz gatavošanas laikā un vienreiz – pēc gatavošanas. Pēc gatavošanas pievienojiet sāli, garšaugus vai sviestu.

Pārsedziet nostāvināšanas laikā.

Ēdiens	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Spināti	150	600	5 – 6
	Norādījumi Pievienojiet 15 ml (1 tējkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Brokoļi	300	600	8 – 9
	Norādījumi Pievienojiet 30 ml (2 tējkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Zirņi	300	600	7 – 8
	Norādījumi Pievienojiet 15 ml (1 tējkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Zaļās pupiņas	300	600	7 ½ – 8 ½
	Norādījumi Pievienojiet 30 ml (2 tējkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Jaukti dārzeņi (burkāni/zirņi/ kukurūza)	300	600	7 – 8
	Norādījumi Pievienojiet 15 ml (1 tējkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Jaukti dārzeņi (ķīniešu gaumē)	300	600	7 ½ – 8 ½
	Norādījumi Pievienojiet 15 ml (1 tējkaroti) auksta ūdens. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu stikla Pyrex bļodu ar vāku. Pievienojiet 30 – 45 ml auksta ūdens (2 – 3 tējkarotes) uz katriem 250 g, ja vien nav ieteikts cits ūdens daudzums – skatiet informāciju tabulā. Gatavojiet, pārsedzot trauku minimālo laiku – skatiet informāciju tabulā. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Apmaisiet vienreiz gatavošanas laikā un vienreiz – pēc gatavošanas. Pēc gatavošanas pievienojiet sāli, garšaugus vai sviestu. Pārsedziet 3 minūšu nostāvināšanas laikā.

PIEZĪME

Sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazāki būs gabali, jo ātrāk tie tiks pagatavoti.

Ēdiens	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Brokoļi	250 500	900	4 ½ – 5 7 – 8
	Norādījumi Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtējiet ar kātiņiem uz centru. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Briseles kāposti	250	900	6 – 6 ½
	Norādījumi Pievienojiet 60 – 75 ml (5 – 6 tējkarotes) ūdens. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Burkāni	250 500	900	4 ½ – 5
	Norādījumi Sagrieziet burkānus vienāda lieluma šķēlēs. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Ziedkāposts	250 500	900	5 – 5 ½ 7 ½ – 8 ½
	Norādījumi Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Sagrieziet lielās galviņas uz pusēm. Izkārtējiet ar kātiņiem uz centru. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Kabači	250	900	4 – 4 ½
	Norādījumi Sagrieziet kabačus šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 tējkarotes) ūdens vai sviesta piku. Gatavojiet, līdz kabači ir mīksti. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		

Norādījumi par ēdiena gatavošanu

Ēdiens	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Baklažāni	250	900	3 ½ – 4
	Norādījumi Sagriežiet baklažānus mazās šķēlītēs un aplakiet ar 1 tējkaroti citronu sulas. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Puravi	250	900	4 – 4 ½
	Norādījumi Sagriežiet puravus biežās šķēlēs. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Sēnes	125 250	900	1 ½ – 2 2 ½ – 3
	Norādījumi Sagatavojiet veselas vai šķēlēs sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplakiet ar citronu sulu. Uzkaisiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas nosusiniet. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Sīpoli	250	900	5 – 5 ½
	Norādījumi Sagriežiet sīpolus šķēlēs vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 tējkaroti) ūdens. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Paprika	250	900	4 ½ – 5
	Norādījumi Sagriežiet papriku mazās šķēlītēs.		
Kartupeļi	250 500	900	4 – 5 7 – 8
	Norādījumi Nosveriet nomizotus kartupeļus un sagriežiet tos līdzīga lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļās. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Kolrābis	250	900	5 ½ – 6
	Norādījumi Sagriežiet kolrābi mazos kubiciņos. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		

Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

Rīsi: izmantojiet lielu Pyrex stikla bļodu ar vāku – rīsu daudzums gatavošanas laikā palielinās divas reizes. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Kad gatavošanas laiks ir beidzies, pirms nostāvināšanas apmaisiet, pievienojiet sāli vai garšaugus un sviestu. Piezīme. Pēc gatavošanas laika beigām rīsi, iespējams, nebūs absorbējuši visu ūdeni.

Makaroni: izmantojiet lielu Pyrex stikla bļodu. Pievienojiet verdošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet, nepārsedzot trauku. Dažas reizes apmaisiet gatavošanas laikā un pēc tās. Nostāvināšanas laikā pārsedziet un pēc tam kārtīgi nolejiet ūdeni.

Ēdiens	Porcijas lielums (g)	Jauda (W)	Laiks (min.)
Baltie rīsi (tvaicēti)	250 375	900	15 – 16 17 ½ – 18 ½
	Norādījumi Pievienojiet aukstu ūdeni divreiz lielākā daudzumā. Pasniedziet pēc 5 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Brūnie rīsi (tvaicēti)	250 375	900	20 – 21 22 – 23
	Norādījumi Pievienojiet aukstu ūdeni divreiz lielākā daudzumā. Pasniedziet pēc 5 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Jaukti rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250	900	16 – 17
	Norādījumi Pievienojiet 500 ml auksta ūdens. Pasniedziet pēc 5 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Jaukta kukurūza (rīsi + graudaugi)	250	900	17 – 18
	Norādījumi Pievienojiet 400 ml auksta ūdens. Pasniedziet pēc 5 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Makaroni	250	900	10 – 11
	Norādījumi Pievienojiet 1000 ml karsta ūdens. Pasniedziet pēc 5 minūtes ilgas nostāvināšanas.		

Uzsildīšana

Mikroviļņu krāsns sasilda ēdienu daudz ātrāk nekā tradicionālās plīts.

Atsaucei izmantojiet tālāk redzamajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un sildīšanas laiku. Tabulā norādītais laiks attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā, aptuveni +18 līdz +20 °C, vai uz atdzesētu ēdienu ar aptuveni +5 līdz +7 °C temperatūru.

Izkārtošana un pārsegšana

Nesildiet lielus produktus, piemēram, lielus gaļas gabalus, jo tie pārcepas un kļūst sausi, pirms karstums sasniedz to vidusdaļu. Labāku rezultātu iegūsi, sildot mazus gabalus.

Jaudas līmeņi un apmaišana

Dažus ēdienus var uzsildīt, izmantojot 900 W jaudu, bet citi ir jāsilda, izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W. Norādījumus skatiet tabulā.

Ēdienu ieteicams sildīt, izmantojot zemāku jaudas līmeni, ja ēdiens ir ar smalku konsistenci, lielā daudzumā vai uzsilst ļoti ātri (piemēram, maltās gaļas pirāgi).

Lai iegūtu pēc iespējas labākus rezultātus, sildīšanas laikā kārtīgi apmaisiet vai apgrieziet. Ja iespējams, pirms pasniegšanas apmaisiet vēlreiz.

Ievērojiet īpašu piesardzību, sildot šķidrumus un zidaiņu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu pārvārišanos un iespējamo applaucēšanos, apmaisiet pirms sildīšanas, tās laikā un pēc sildīšanas. Nostāvināšanas laikā atstājiet tos mikroviļņu krāsnī. Iesakām šķidrumus ievietot plastmasas karoti vai stikla stienīti. Nepārkarsējiet (tādējādi nesabojājot) ēdienu. Ieteicams iestatīt sākuma gatavošanas laiku un pievienot papildu sildīšanas laiku, ja tas ir nepieciešams.

Sildīšanas un nostāvināšanas laiks

Pirmo reizi sildot ēdienu, ieteicams turpmākai atsaucei pierakstīt laiku.

Vienmēr pārlicinieties, ka uzsildītais ēdiens ir vienmērīgi karsts.

Nostāviniet ēdienu īsu brīdi pēc sildīšanas, lai temperatūra izlīdzinātos.

Ieteicamais nostāvināšanas laiks pēc sildīšanas ir 2 – 4 minūtes, ja vien tabulā nav ieteikts cits laiks.

Ievērojiet īpašu piesardzību, sildot šķidrumus un zidaiņu pārtiku. Skatiet arī sadaļu, kurā minēti drošības pasākumi.

Šķidrumu sildīšana

Pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanas nostāviniet vismaz 20 sekundes, lai temperatūra izlīdzinātos.

Ja nepieciešams, apmaisiet sildīšanas laikā un VIENMĒR apmaisiet pēc sildīšanas. Lai novērstu pārvārišanos un iespējamo applaucēšanos, dzērienos jāievieto karote vai stikla stienītis un jāapmaisa pirms sildīšanas, tās laikā un pēc sildīšanas.

Zidaiņu pārtikas sildīšana

Zidaiņu pārtika:

uzlieciet uz dziļa keramikas šķīvja. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Pēc sildīšanas kārtīgi apmaisiet! Pirms pasniegšanas 2 – 3 minūtes nostāviniet. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30 – 40 °C.

Zidaiņu piena maisījums:

ielejiet piena maisījumu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet nepārsedzot. Nekādā gadījumā nesildiet pudelīti ar pievienotu knupi, jo pudele pārkarsējot var uzsprāgt. Pirms nostāvināšanas laika kārtīgi sakratiet un sakratiet vēlreiz pirms pasniegšanas! Vienmēr rūpīgi pārbaudiet zidaiņu piena maisījuma vai pārtikas temperatūru pirms tā pasniegšanas zidainim. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: apm. 37 °C.

Piezīme.

Zidaiņu pārtika pirms pasniegšanas jāpārbauda īpaši rūpīgi, lai novērstu apdegumus. Izmantojiet tālāk redzamajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laiku kā ieteikumus attiecībā uz sildīšanu.

Norādījumi par ēdiena gatavošanu

Šķidrumu un ēdiena sildīšana

Izmantojiet šajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laiku kā ieteikumus attiecībā uz sildīšanu.

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 krūze) 300 ml (2 krūzes) 450 ml (3 krūzes) 600 ml (4 krūzes)	900	1 – 1 ½ 2 – 2 ½ 3 – 3 ½ 3 ½ – 4
	Norādījumi Ielejiet krūzēs un sildiet nepārsedzot: 1 krūzi – centrā, 2 krūzes – vienu otrai pretī, 3 krūzes – aplī. Nostāvināšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un kārtīgi apmaisiet. Pasniedziet pēc 1 – 2 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Zupa (atdzesēta)	250 g 350 g 450 g 550 g	900	2 ½ – 3 3 – 3 ½ 3 ½ – 4 4 ½ – 5
	Norādījumi Ielejiet dziļā keramikas šķīvī vai dziļā keramikas bļodā. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Pēc sildīšanas kārtīgi apmaisiet. Pirms pasniegšanas vēlreiz apmaisiet. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Sautējums (atdzesēts)	350 g	600	4 ½ – 5 ½
	Norādījumi Ievietojiet sautējumu dziļā keramikas šķīvī. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Apmasiet dažas reizes sildīšanas laikā, kā arī pirms nostāvināšanas un pasniegšanas. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600	3 ½ – 4 ½
	Norādījumi Novietojiet makaronus (piemēram, spaghetti vai olu nūdeles) uz plakana keramikas šķīvja. Pārsedziet ar mikroviļņu krāsnij piemērotu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas apmaisiet. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Pildīti makaroni ar mērci (atdzesēti)	350 g	600	4 – 5
	Norādījumi Novietojiet pildītos makaronus (piemēram, ravioli, tortellini) uz dziļa keramikas šķīvja. Pārsedziet ar plastmasas vāku. Apmasiet dažas reizes sildīšanas laikā, kā arī pirms nostāvināšanas un pasniegšanas. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Šķīvi pasniegta maltīte (atdzesēta)	350 g 450 g	600	4 ½ – 5 5 ½ – 6 ½
	Norādījumi Novietojiet maltīti ar 2 – 3 atdzesētām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Pārsedziet ar mikroviļņu krāsnij piemērotu pārtikas plēvi. Pasniedziet pēc 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Pasniegšanai gatavs siera fondi (atdzesēts)	400 g	600	6 – 7
	Norādījumi Ievietojiet pasniegšanai gatavo siera fondi piemērota izmēra Pyrex stikla bļodā ar vāku. Dažas reizes apmaisiet sildīšanas laikā un pēc tās. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet. Pasniedziet pēc 1 – 2 minūtes ilgas nostāvināšanas.		

Zīdaiņu pārtikas un piena maisījuma sildīšana

Izmantojiet šajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laiku kā ieteikumus attiecībā uz sildīšanu.

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks
Zīdaiņu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	600	30 sek.
	Norādījumi Uzlieciet uz dziļa keramikas šķīvja. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pēc gatavošanas laika apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Zīdaiņu putriņa (graudaugi + piens + augļi)	190 g	600	20 sek.
	Norādījumi Uzlieciet uz dziļa keramikas šķīvja. Gatavojiet, pārsedzot trauku. Pēc gatavošanas laika apmaisiet. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		
Zīdaiņu piena maisījums	100 ml	300	30 – 40 sek.
	200 ml		1 min. – 1 min. 10 sek.
	Norādījumi Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās pamatnes centrā. Gatavojiet, nepārsedzot trauku. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru. Pasniedziet pēc 2 – 3 minūtes ilgas nostāvināšanas.		

Atkausēšana

Mikrovilņi ir lielisks veids, kā atkausēt sasaldētu ēdienu. Mikrovilņi saudzīgi atkausē saldētu ēdienu isā laika periodā. Tas var būt ļoti noderīgi, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Noņemiet metāla fiksatorus un izņemiet to no iepakojuma, lai atkausēšanas procesā radies šķidrums aiztecētu.

Ievietojiet saldēto ēdienu traukā bez vāka. Pa pusei apgrieziet, noļējiet šķidrumu un pēc iespējas ātrāk noņemiet ķidas. Ik pa brīdīm pārbaudiet ēdienu, lai pārlicinātos, ka tas nav silts.

Ja saldētā ēdiena mazākās un plānākās daļas kļūst siltas, tās var aizsargāt, atkausēšanas laikā aptinot ap tām pavisam nelielas alumīnija folija strēmeles.

Ja mājputnu gaļas ārējā virsma kļūst silta, pārtrauciet atkausēšanu un nostāviniet to 20 minūtes, pirms turpināt procesu.

Nostāviniet zivs, gaļu un mājputnu gaļu, lai pabeigtu atkausēšanu. Nostāvināšanas laiks pilnigai atkausēšanai ir atkarīgs no atkausētā ēdiena daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk redzamo tabulu.

PIEZĪME

Atkausēt plānu ēdienu ir vieglāk nekā biezu, un mazāka daudzuma atkausēšanai nepieciešams īsāks laiks nekā lielam daudzumam. Atcerieties šo ieteikumu, saldējot un atkausējot ēdienu.

Lai atkausētu saldētu ēdienu, kura temperatūra ir aptuveni no -18 līdz -20 °C, izmantojiet tālāk redzamajā tabulā sniegtos ieteikumus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Gaļa			
Malta gaļa	250 g	180	6 – 7
	500 g		8 – 13
Cūkgaļas steiki	250 g	180	7 – 8
Norādījumi			
Novietojiet gaļu uz rotējošās pamatnes. Aplāļiet plānākās malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika! Pasniedziet pēc 15 – 30 minūtes ilgas nostāvināšanas.			

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda (W)	Laiks (min.)
Vistas gaļa			
Vistas gabaliņi	500 g (2 gab.)	180	14 – 15
Vesela vista	1200 g	180	32 – 34
Norādījumi			
Vispirms novietojiet vistas gabaliņus ar ādas pusi uz leju, veselu vistu ar krūtiņu uz leju uz keramikas šķīvja. Aplāļiet plānākās daļas, piemēram, spārnus un galus, ar alumīnija foliju. Apgrieziet, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika! Pasniedziet pēc 15 – 60 minūtes ilgas nostāvināšanas.			
Zivs			
Zivs filejas	200 g	180	6 – 7
Visa zivs	400 g	180	11 – 13
Norādījumi			
Novietojiet saldēto zivi plakana keramikas šķīvja vidū. Izkārtējiet plānās daļas zem biežajām daļām. Aplāļiet fileju šaurākās daļas un veselas zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika! Pasniedziet pēc 10 – 25 minūtes ilgas nostāvināšanas.			
Augļi			
Ogas	300 g	180	6 – 7
Norādījumi			
Izkārtējiet augļus uz plakana, apaļa stikla trauka (ar lielu diametru). Pasniedziet pēc 5 – 10 minūtes ilgas nostāvināšanas.			
Maize			
Maizītes	2 gab.	180	1 – 1 ½
(katra apm. 50 g)	4 gab.		2 ½ – 3
Graudziņš/sendvičs	250 g	180	4 – 4 ½
Norādījumi			
Izkārtējiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz papīra dvieļa rotējošās pamatnes vidū. Apgrieziet, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika! Pasniedziet pēc 5 – 20 minūtes ilgas nostāvināšanas.			

Norādījumi par ēdiena gatavošanu

Grils

Grila sildelements atrodas dobuma griestos. Tas darbojas, kad durtiņas ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošās pamatnes griešanās ļauj vienmērīgāk apbrūnināt ēdienu. Uzkarsējot grilu 3 – 5 minūtes, ēdiens tiks apbrūnināts ātrāk.

Ēdiena gatavošanas trauki grilēšanai:

tiem jābūt ugunsizturīgiem, un tie var ietvert metālu. Neizmantojiet plastmasas ēdiena gatavošanas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemērots ēdiens:

karbonādes, desiņas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivs porcijas, sendviči un visu veidu grauzdiņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme.

Kad tiek izmantots tikai grila režīms, lūdzu, atcerieties, ka ēdiens ir jānovieto uz augstās restes, ja vien nav sniegti citi norādījumi.

Mikroviļņu krāsns + Grils

Šis gatavošanas režīms apvieno grila radīto siltuma starojumu ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu.

Tas darbojas tikai tad, kad durtiņas ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas.

Rotējošajai pamatnei griežoties, ēdiens tiek vienmērīgi apbrūnināts.

Šim modelim ir pieejami trīs kombinētie režīmi: 600 W + Grils, 450 W + Grils un 300 W + Grils.

Ēdiena gatavošanas trauki gatavošanai mikroviļņu + grila režīmā

Lūdzu, izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kuriem var izklūt cauri mikroviļņi. Ēdiena gatavošanas traukiem jābūt ugunsizturīgiem.

Neizmantojiet metāla ēdiena gatavošanas traukus kombinētajā režīmā. Neizmantojiet plastmasas ēdiena gatavošanas traukus, jo tie var izkust.

Gatavošanai mikroviļņu + grila režīmā piemērots ēdiens:

gatavošanai kombinētajā režīmā ir piemērots, piemēram, visu veidu gatavs ēdiens, ko nepieciešams uzsildīt un apbrūnināt (piemēram, gatavi makaroni), kā arī ēdieni, kuru virspuses apbrūnināšanai nepieciešams īss laiks. Šo režīmu var izmantot arī bieža ēdiena porcijām, kuras var uzlabot ar apbrūninātu un kraukšķīgu garoziņu (piemēram, vistas gabaliņiem, apgriežot tos, kad pagājuši puse no gatavošanas laika).

Plašāku informāciju, lūdzu, skatiet grilēšanas norādījumu tabulā.

Svarīga piezīme.

Kad tiek izmantots kombinētais režīms (Microwave (Mikroviļņu krāsns) + Grill (Grils)), ēdiens ir jānovieto uz augstās restes, ja vien nav sniegti citi norādījumi. Lūdzu, skatiet norādījumus tālāk redzamajā tabulā.

Ēdiens ir jāapgriež, ja to paredzēts apbrūnināt no abām pusēm.

Svaiga ēdiena grilēšanas norādījumi

Uzkarsējiet grilu 2 – 3 minūtes, izmantojot grila funkciju.

Izmantojiet šajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laiku kā ieteikumus attiecībā uz grilēšanu.

Izņemot ēdienu, izmantojiet virtuves cimdus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda	1. posms (min.)	2. posms (min.)
Graudzētas maizes šķēles	4 gab. (katra 25 g)	Tikai grils	3 – 4	2 – 3
	Norādījumi Novietojiet maizes šķēles līdzās uz augstās restes.			
Grilēti tomāti	400 g (2 gab.)	300 W + Grils	5 – 6	-
	Norādījumi Sagrieziet tomātus uz pusēm. Uzlieciet virsū nedaudz siera. Izkārtojiet apli uz plakana Pyrex stikla trauka. Novietojiet to uz augstās restes. Nostāviniet 2 – 3 minūtes.			
Tomātu un siera grauzdiņš	4 gab. (300 g)	300 W + Grils	4 – 5	-
	Norādījumi Vispirms apgrauzdējiet maizes šķēles. Novietojiet grauzdēto maizi ar garnējumu uz augstās restes. Nostāviniet 2 – 3 minūtes.			
Graudziņi havajiešu gaumē (šķiņķis, ananass, siera šķēles)	4 gab. (500 g)	300 W + Grils	5 – 6	-
	Norādījumi Vispirms apgrauzdējiet maizes šķēles. Novietojiet grauzdēto maizi ar garnējumu uz augstās restes. Nostāviniet 2 – 3 minūtes.			
Cepti kartupeļi	500 g	600 W + Grils	7 – 8	-
	Norādījumi Sagrieziet kartupeļus uz pusēm. Izvietojiet tos apli uz augstās restes ar pārgrieztu pusi pret grilu.			
Kartupeļu/dārzeņu sacepums (atdzesēts)	450 g	450 W + Grils	9 – 11	-
	Norādījumi Ievietojiet sacepuma sagatavi nelielā Pyrex stikla traukā. Novietojiet trauku uz augstās restes. Pēc gatavošanas nostāviniet 2 – 3 minūtes.			

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda	1. posms (min.)	2. posms (min.)
Cepti āboli	2 āboli (apm. 400 g)	300 W + Grils	7 – 8	-
	Norādījumi Izgrieziet ābolu serdes un piepildiet tos ar rozīnēm un ievārījumu. Uzlieciet virsū dažas mandeļu šķēlītes. Novietojiet ābolus uz plakana Pyrex stikla trauka. Novietojiet trauku uz zemās restes.			
Vistas gabaliņi	500 g (2 gab.)	300 W + Grils	8 – 10	6 – 8
	Norādījumi Apsmērējiet vistas gabaliņus ar eļļu un garšvielām. Izvietojiet tos aplī uz augstās restes. Pēc grilēšanas nostāviniet 2 – 3 minūtes.			
Cepta vista	1200 g	450 W + Grils	18 – 19	17
	Norādījumi Apsmērējiet vistu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet vistu uz zemās restes. Pēc grilēšanas nostāviniet 5 minūtes.			
Cepta zivs	400 – 500 g	300 W + Grils	5 – 7	5 ½ – 6 ½
	Norādījumi Iesmērējiet veselās zivs ādu ar eļļu un pievienojiet garšaugus un garšvielas. Novietojiet divas zivis vienu blakus otrai (ar galvām un astēm kopā) uz augstās restes. Pēc grilēšanas nostāviniet 2 – 3 minūtes.			

Konvekcija

Gatavošana konvekcijas režīmā ir tradicionāla un labi zināma metode ēdiena gatavošanai tradicionālā mikroviļņu krāsnī, izmantojot karstu gaisu. Sildelements un ventilators atrodas pie aizmugurējās sienas, tādējādi nodrošinot karstā gaisa cirkulāciju. Šo režīmu nodrošina augšējais sildelements.

Ēdiena gatavošanas trauki gatavošanai konvekcijas režīmā:

varat izmantot visus tradicionālos ēdiena gatavošanas traukus, kas derīgi lietošanai krāsnī, cepšanas formas un cepampapīru – visu, ko jūs izmantotu tradicionālā konvekcijas krāsnī.

Gatavošanai konvekcijas režīmā piemērots ēdiens:

šajā režīmā ieteicams gatavot biskvītus, atsevišķus plāceņus, maizītes un kūkas, kā arī bagātīgas augļu kūkas, plaucētās miklas izstrādājumus un suflē.

Mikroviļņi + konvekcija

Šis režīms apvieno mikroviļņu enerģiju ar karsto gaisu, tādējādi samazinot gatavošanas laiku un vienlaikus padarot ēdiena virsmu brūnu un kraukšķīgu.

Gatavošana konvekcijas režīmā ir tradicionāla un labi zināma metode ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī, izmantojot karstu gaisu, kuru cirkulē uz aizmugurējās sienas esošais ventilators.

Ēdiena gatavošanas trauki gatavošanai mikroviļņu + konvekcijas režīmā:

tiem jābūt tādiem, lai caur tiem var izkļūt mikroviļņi. Traukiem jābūt derīgiem lietošanai mikroviļņu krāsnī (piemēram, stikls, keramika vai porcelāns bez metāliskas apdares); līdzīgi kā ēdiena gatavošanas traukiem, kas aprakstīti sadaļā par mikroviļņu + grila režīmu.

Gatavošanai mikroviļņu + konvekcijas režīmā piemērots ēdiens:

visu veidu gaļa un mājputnu gaļa, kā arī sautējumi un sacepumi, biskvītkūkas un vieglas augļu kūkas, pīrāgi un drumstalkūkas, cepti dārzeņi, plāceņi un maize.

Norādījumi par ēdiena gatavošanu

Svaiga un saldēta ēdiena gatavošanas norādījumi konvekcijas režīmā

Uzkarsējiet konvekcijas krāsni līdz vēlamajai temperatūrai, izmantojot automātiskās priekšsildīšanas funkciju. Izmantojiet šajā tabulā norādītos jaudas līmeņus un laiku kā ieteikumus attiecībā uz gatavošanu konvekcijas režīmā.

Izņemot ēdienu, izmantojiet virtuves cimdus.

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda	1. posms (min.)	2. posms (min.)
Pica Saldēta pica (gatava)	300 – 400 g	1. posms 300 W + 200 °C 2. posms – Grila režīms	11 – 12	2 – 3
	Norādījumi Novietojiet picu uz zemās restes. Pēc cepšanas nostāviniet 2 – 3 minūtes.			
Makaroni Saldēta lazanja	400 g	1. posms 450 W + 200 °C 2. posms – Convection (Konvekcijas režīms) 200 °C	15 – 16	5 – 6
	Norādījumi Novietojiet uz piemērota izmēra Pyrex stikla trauka vai atstājiet oriģinālajā iepakojumā (raugieties, lai tas ir piemērots mikroviļņiem un krāsns karstumam). Novietojiet saldēto makaronu sacepumu uz zemās restes. Pēc gatavošanas nostāviniet 2 – 3 minūtes.			
Gaļa Cepta jēra gaļa (vidēji apcepta)	1200 – 1300 g	600 W + 180 °C	20 – 23	10 – 13
	Norādījumi Iesmērējiet jēra gaļu ar eļļu un uzberiet tai piparus, sāli un paprikas pulveri. Novietojiet uz zemās restes, vispirms ar taukaino daļu uz leju. Pēc gatavošanas ietiniet alumīnija folijā un nostāviniet 10 – 15 minūtes.			
	1000 – 1100 g	450 W + 200 °C	20 – 22	20
	Norādījumi Apsmērējiet vistu ar eļļu un garšvielām. Novietojiet vistu uz zemās restes vispirms ar krūtiņu uz leju, pēc tam – ar krūtiņu uz augšu. Nostāviniet 5 minūtes.			

Ēdiens	Porcijas lielums	Jauda	1. posms (min.)	2. posms (min.)
Maize Svaigas maizītes	6 gab. (350 g)	100 W + 180 °C	8 – 10	-
	Norādījumi Izvietojiet maizītes apli uz zemās restes. Nostāviniet 2 – 3 minūtes.			
	200 g (1 gab.)	180 W + 200 °C	8 – 10	-
Ķiploku maize (atdzesēta, cepta)	Norādījumi Novietojiet atdzesētu bageti uz cepampapīra uz zemās restes. Pēc cepšanas nostāviniet 2 – 3 minūtes.			
Kūka Marmora kūka (svaiga mikla)	500 g	Tikai 180 °C	38 – 43	-
	Norādījumi Ievietojiet svaigo miklu nelielā, melnā taisnstūra formas cepamtraukā (garums – 25 cm). Novietojiet kūku uz zemās restes. Pēc cepšanas nostāviniet 5 – 10 minūtes.			
	10 x 28 g	Tikai 160 °C	26 – 28	-
Nelielas kūkas (svaiga mikla)	Norādījumi Vienmērīgi iepildiet svaigo miklu papīra formās un izvietojiet uz cepamtrauka uz zemās restes. Pēc cepšanas nostāviniet 5 minūtes.			
	200 – 250 g	Tikai 200 °C	15 – 20	-
Cepumi (svaiga mikla)	Norādījumi Novietojiet atdzesētu cepumu miklu uz cepampapīra uz zemās restes.			
	1000 g	180 W + 180 °C	18 – 20	-
Saldēta kūka	Norādījumi Novietojiet saldēto kūku uz zemās restes. Pēc atkausēšanas un sildīšanas nostāviniet 15 – 20 minūtes.			

Padomi un ieteikumi

Sviesta kausēšana

Ievietojiet 50 g sviesta nelielā, dziļā stikla traukā. Pārsedziet ar plastmasas vāku.
Sildiet 30 – 40 sekundes, izmantojot 900 W jaudu, līdz sviests ir izkusis.

Šokolādes kausēšana

Ievietojiet 100 g šokolādes nelielā, dziļā stikla traukā.
Sildiet 3 – 5 minūtes, izmantojot 450 W jaudu, līdz šokolāde ir izkusis.
Kausēšanas laikā vienreiz vai divreiz apmaisiet. Izņemot ēdienu, izmantojiet virtuves cimdus!

Kristalizēta medus kausēšana

Ievietojiet 20 g kristalizēta medus nelielā, dziļā stikla traukā.
Sildiet 20 – 30 sekundes, izmantojot 300 W jaudu, līdz medus ir izkusis.

Želatīna kausēšana

Uz 5 minūtēm ielieciet sausas želatīna plāksnes (10 g) aukstā ūdenī.
Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā Pyrex stikla bļodā.
Sildiet 1 minūti, izmantojot 300 W jaudu. Pēc kausēšanas apmaisiet.

Kūku glazūras pagatavošana

Sajauciet glazūras maisījumu (aptuveni 14 g) ar 40 g kukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet nepārsēgtā Pyrex stikla bļodā 3 ½ – 4 ½ minūtes, izmantojot 900 W jaudu, līdz glazūra ir caurspīdīga.
Gatavošanas laikā divreiz apmaisiet.

Ievārījuma pagatavošana

Ievietojiet 600 g augļu (piemēram, dažādas ogas) piemērota izmēra Pyrex stikla bļodā ar vāku.
Pievienojiet 300 g ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet.
Gatavojiet 10 – 12 minūtes pārsegtā traukā, izmantojot 900 W jaudu.
Gatavošanas laikā vairākas reizes apmaisiet. Ielieciet nelielās stikla ievārījuma burciņās ar noskrūvējamiem vākiem. Nostāvēniet uz vāka 5 minūtes.

Pudiņa pagatavošana

Sajauciet pudiņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ievērojot ražotāja instrukcijas, un kārtīgi apmaisiet.
Izmantojiet piemērota izmēra stikla Pyrex bļodu ar vāku.
Gatavojiet 6 ½ – 7 ½ minūtes pārsegtā traukā, izmantojot 900 W jaudu.
Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

Mandeļu šķēlišu apbrūnināšana

Vienmērīgi izkārtojiet 30 g šķēlītēs sagrieztu mandeļu uz vidēja izmēra keramikas šķīvja.
Apbrūniniet 3 ½ – 4 ½ minūtes, izmantojot 600 W jaudu, un vairākas reizes apmaisiet.
2 – 3 minūtes nostāvēniet mikroviļņu krāsnī. Izņemot ēdienu, izmantojiet virtuves cimdus!

Problēmu novēršana un informācijas kodi

Problēmu novēršana

Ja jums rodas kāda no tālāk norādītajām problēmām, izmēģiniet piedāvātos risinājumus.

Problēma	Iemesls	Darbība
Vispārīgi		
Pogas nevar kārtīgi nospiest.	Iespējams, starp pogām iekērušies svešķermeņi.	Izņemiet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
	Skārienjutīgajiem modeļiem: ārpusē ir mitrums.	Noslaukiet mitrumu no ārpusē.
	Ir aktivizēta bērnu slēdzene.	Deaktivizējiet bērnu slēdzeni.
Netiek rādīts laiks.	Ir iestatīta Eko (enerģijas taupīšanas) funkcija.	Izslēdziet Eko funkciju.
Mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Netiek nodrošināta strāvas padeve.	Pārļecinieties, vai tiek pievadīta strāva.
	Durtiņas ir atvērtas.	Aizveriet durtiņas un mēģiniet vēlreiz.
	Uz durtiņu atvēršanas drošības mehānismiem ir svešķermeņi.	Izņemiet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz.
Mikroviļņu krāsns darbības laikā aptur funkciju.	Lietotājs ir atvēris durtiņas, lai apgrieztu ēdienu.	Pēc ēdiena apgriešanas vēlreiz nospiediet pogu Start/+30s (Sākt/+30s) , lai sāktu darbību.
Mikroviļņu krāsns darbības laikā izslēdzas.	Mikroviļņu krāsns ir ilgstoši gatavojusi ēdienu.	Pēc ilgstošas gatavošanas ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist.
	Ventilators nedarbojas.	Ieklausieties, vai dzirdat ventilatora skaņu.
	Veikts mēģinājums darbināt mikroviļņu krāsnī, neievietojot ēdienu.	Ievietojiet mikroviļņu krāsni ēdienu.
	Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Mikroviļņu krāsns priekšpusē un aizmugurē ir ventilācijai paredzētas gaisa ieplūdes/izplūdes atveres. Ievērojiet produkta uzstādīšanas norādījumus minētās atstarpes.
	Vienā kontaktligzdā tiek izmantotas vairākas kontaktdakšas.	Atvēliet vienu kontaktligzdu tikai mikroviļņu krāsnij.

Problēmu novēršana un informācijas kodi

Problēma	Iemesls	Darbība
Darbības laikā ir paukšķoša skaņa, un mikroviļņu krāsns nedarbojas.	Paukšķošas skaņas var rasties, gatavojot vakuumā iepakotu ēdiena vai izmantojot trauku ar vāku.	Neizmantojiet hermētiski noslēgtus traukus, jo gatavošanas laikā tie var uzsprāgt, izplešoties saturam.
Mikroviļņu krāsns ārpuse darbības laikā ir pārāk karsta.	Mikroviļņu krāsnij nav pietiekami daudz vietas ventilācijai.	Mikroviļņu krāsns priekšpusē un aizmugurē ir ventilācijai paredzētas gaisa ieplūdes/izplūdes atveres. Ievērojiet produkta uzstādīšanas norādījumus minētās atstarpes.
	Uz mikroviļņu krāsns ir novietoti priekšmeti.	Neņemiet visus priekšmetus no mikroviļņu krāsns.
Durtiņas nevar kārtīgi atvērt.	Starp durtiņām un mikroviļņu krāsns iekšpusi ir iekājušās ēdiena paliekas.	Notīriet mikroviļņu krāsni un pēc tam atveriet durtiņas.
Karsēšana, tajā skaitā uzsildīšanas funkcija, nedarbojas pareizi.	Iespējams, mikroviļņu krāsns nedarbojas, tiek gatavots pārāk liels ēdiena daudzums vai tiek izmantoti nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Ievietojiet vienu krūzi ar ūdeni traukā, kas derīgs lietošanai mikroviļņu krāsnī, un darbiniet mikroviļņu krāsni 1 – 2 minūtes, lai pārbaudītu, vai ūdens ir uzsildīts. Samaziniet ēdiena daudzumu un vēlreiz ieslēdziet funkciju. Izmantojiet gatavošanas trauku ar plakānu apakšu.
Atkausēšanas funkcija nedarbojas.	Tiek gatavots pārāk liels daudzums ēdiena.	Samaziniet ēdiena daudzumu un vēlreiz ieslēdziet funkciju.
Iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	Durtiņas ir ilgi atstātas atvērtas.	Iekšējais apgaismojums var automātiski izslēgties, kad darbojas Eko funkcija. Aizveriet un atkārtoti atveriet durtiņas vai nospiediet pogu Stop/Eco (Apturēt/Eko) .
	Uz iekšējās lampiņas ir svešķermeņi.	Iztīriet mikroviļņu krāsns iekšpusi un pārbaudiet vēlreiz.
Gatavošanas laikā atskan pikstiens.	Ja tiek izmantota Automātiska gatavošana funkcija, šis pikstiens nozīmē, ka atkausējot ir laiks apgriezt ēdiena.	Pēc ēdiena apgriešanas vēlreiz nospiediet pogu Start/+30s (Sākt/+30s) , lai atsāktu darbību.
Mikroviļņu krāsns nav novietota līdzeni.	Mikroviļņu krāsns ir uzstādīta uz nelīdzena virsmas.	Pārbaudiet, vai mikroviļņu krāsns ir uzstādīta uz plakānas, stabilas virsmas.

Problēma	Iemesls	Darbība
Gatavošanas laikā rodas dzirksteles.	Mikroviļņu krāsns / atkausēšanas funkciju laikā tiek izmantoti metāla trauki.	Neizmantojiet metāla traukus.
Pievienojot kontaktligzdai, mikroviļņu krāsns uzreiz sāk darboties.	Durtiņas nav kārtīgi aizvērtas.	Aizveriet durtiņas un pārbaudiet vēlreiz.
No mikroviļņu krāsns plūst elektrība.	Barošanas avots vai kontaktligzda nav pareizi sazēmēta.	Pārlicinieties, ka barošanas avots un kontaktligzda ir pareizi sazēmēta.
1. Pil ūdens. 2. Caur durtiņu spraugu izplūst tvaiks. 3. Mikroviļņu krāsnī ir ūdens paliekas.	Atkarībā no ēdiena var būt ūdens vai tvaiki. Tas nav mikroviļņu krāsns darbības traucējums.	Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam noslaukiet to ar sausu virtuves dvieli.
Spilgtuma līmenis mikroviļņu krāsns iekšpusē mainās.	Spilgtums mainās atkarībā no jaudas izmaiņām atbilstoši funkcijai.	Jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav darbības traucējums. Tas nav mikroviļņu krāsns darbības traucējums.
Gatavošana ir pabeigta, bet ventilators joprojām darbojas.	Lai ventilētu mikroviļņu krāsnī, ventilators turpina darboties aptuveni 3 minūtes pēc gatavošanas pabeigšanas.	Tas nav mikroviļņu krāsns darbības traucējums.
Rotējošā pamatne		
Rotējošā pamatne griešanās laikā atdalās vai pārtrauc griezties.	Nav rotējošā riņķa, vai rotējošais riņķis neatrodas tam paredzētajā vietā.	Uzstādiet rotējošo riņķi un mēģiniet vēlreiz.
Rotējošā pamatne griežoties iekeras.	Rotējošais riņķis neatrodas tam paredzētajā vietā, ievietots pārāk liels ēdiena daudzums vai trauks ir pārāk liels un pieskaras mikroviļņu krāsns iekšpusei.	Pielāgojiet ēdiena daudzumu un neizmantojiet pārāk lielus traukus.
Rotējošā pamatne griežoties grab ir rada troksni.	Mikroviļņu krāsns apakšā ir pielīpušās ēdiena paliekas.	Neņemiet mikroviļņu krāsns apakšā pielīpušās ēdiena paliekas.

Problēma	Iemesls	Darbība
Grils		
Darbības laikā rodas dūmi.	Sākotnējās darbības laikā dūmi var rasties no sildelementiem, kad pirmoreiz izmantojat mikroviļņu krāsni.	Tas nav darbības traucējums un, darbinot mikroviļņu krāsni 2 – 3 reizes, tam vairs nevajadzētu notikt.
	Uz sildelementiem ir ēdiens.	Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam noņemiet ēdienu no sildelementiem.
	Ēdiens ir pārāk tuvu grilam.	Gatavojot novietojiet ēdienu piemērotā attālumā.
	Ēdiens nav pareizi sagatavots un/ vai izkārtots.	Pārliedzinieties, vai ēdiens ir pareizi sagatavots un izkārtots.
Mikroviļņu krāsns		
Mikroviļņu krāsns nesilda.	Durtnas ir atvērtas.	Aizveriet durtnas un mēģiniet vēlreiz.
Priekšsildīšanas laikā rodas dūmi.	Sākotnējās darbības laikā dūmi var rasties no sildelementiem, kad pirmoreiz izmantojat mikroviļņu krāsni.	Tas nav darbības traucējums un, darbinot mikroviļņu krāsni 2 – 3 reizes, tam vairs nevajadzētu notikt.
	Uz sildelementiem ir ēdiens.	Ļaujiet mikroviļņu krāsnij atdzist un pēc tam noņemiet ēdienu no sildelementiem.
Izmantojot mikroviļņu krāsni, rodas deguma vai plastmasas smaka.	Tiek izmantoti plastmasas vai pret karstumu neizturīgi ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet stikla ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti augstai temperatūrai.
No mikroviļņu krāsns iekšpuses izplatās nepatīkama smaka.	Ēdiena paliekas vai plastmasa ir izkususi un pielipusi iekšpusei.	Izmantojiet tvaika funkciju un pēc tam noslaukiet ar sausu drānu. Varat iekšpusē ielikt citrona šķēli un ieslēgt mikroviļņu krāsni, lai ātrāk novērstu smaku.

Problēma	Iemesls	Darbība
Mikroviļņu krāsns pienācīgi neveic gatavošanu.	Gatavošanas laikā tiek bieži atvērtas mikroviļņu krāsns durtnas.	Bieži atverot durtnas, iekšējā temperatūra samazinās, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
	Mikroviļņu krāsns vadības ierīces nav pareizi iestatītas.	Pareizi iestatiet mikroviļņu krāsns vadības ierīces un mēģiniet vēlreiz.
	Grils vai citi piederumi nav pareizi ievietoti.	Pareizi ievietojiet piederumus.
	Tiek izmantoti nepareiza veida vai izmēra ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus ar plakanu apakšu.
Tvaiks		
Gatavošanas ar tvaiku laikā dzirdu ūdens vārīšanos.	Ūdens tiek sildīts, izmantojot tvaika sildītāju.	Tas nav mikroviļņu krāsns darbības traucējums.
Pārtraucot gatavošanu ar tvaiku, dzirdama neparasta skaņa.	Kad gatavošana ar tvaiku ir pabeigta, no tvaika sildītāja iekšpuses tiek izvadīts ūdens.	Tas nav mikroviļņu krāsns darbības traucējums.

Problēmu novēršana un informācijas kodi

Informācijas kodi

Kods	Darbība
SE	Notīriet taustiņus un pārbaudiet, vai apkārt taustiņa virsmai ir ūdens. Izslēdziet mikroviļņu krāsni un mēģiniet iestatīt vēlreiz. Ja tas notiek vēlreiz, sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas centru.
E-12	E-12 ziņojums nozīmē gāzes sensora issavienojumu. Šī kļūda var rasties, jo dobumā ir augsts mitruma līmenis, vēlreiz darbinot mikroviļņu krāsni īsu brīdi pēc iepriekšējā ēdiena pagatavošanas. Tā kā šajā gadījumā pastāv iespēja, ka gāzes sensors nav bojāts, izslēdziet mikroviļņu krāsni un mēģiniet iestatīt vēlreiz. Ja kļūda rodas vēlreiz, sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas centru.
E-24	Pirms mikroviļņu krāsns pārkaršanas displejā tiek parādīts E-24 ziņojums. Ja parādās E-24 ziņojums, nospiediet taustiņu Stop/Eco (Apturēt/Eko), lai izmantotu inicializācijas režīmu. Kad mikroviļņu krāsns ir atdzisusi, mēģiniet to iedarbināt. Ja vēlreiz parādās E-24 ziņojums, sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas centru.

PIEZĪME

Lai iegūtu informāciju par šeit nenorādītiem kodiem vai tad, ja ieteiktais risinājums neatrisina problēmu, sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas centru.

Tehniskās specifikācijas

Samsung cenšas vienmēr uzlabot savus produktus. Tādējādi dizaina specifikācijas un šī lietotāja instrukcija var tikt mainīta bez iepriekšēja brīdinājuma.

Modelis	MC28A5137**
Barošanas avots	230 V ~ 50 Hz maiņstrāva
Jaudas patēriņš	
Maksimālā jauda	2900 W
Mikroviļņu krāsns	1400 W
Grills (sildelements)	1500 W
Konvekcijas (sildelements)	Maks. 2100 W
Izejas jauda	100 W / 900 W – 6 līmeņi (IEC-705)
Darbības frekvence	2450 MHz
Izmēri (platums x augstums x dziļums)	
Ārpusē (ietverot rokturi)	517 x 310 x 475,6 mm
Krāsns dobums	358 x 235,5 x 327 mm
Tilpums	28 litri
Svars	
Neto	Aptuveni 17,8 kg

* Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir <G>.

Piezīmēm

Aptuvenais enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā (W) (visi tīkla porti ir ieslēgti)		-
Noklusējuma laiks jaudas vadībai tīkla gaidstāves režīmā (min)		-
Wi-Fi	Enerģijas patēriņš tīkla režīmā (W)	-
	Noklusējuma laiks jaudas vadībai Wi-Fi gaidstāves režīmā (min)	-
Gaidstāves režīms (ar displeju)	Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā (W)	0,8 W
	Noklusējuma laiks jaudas vadībai gaidstāves režīmā (min)	20 min
Izslēgts režīms	Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā (W)	0,5 W
	Noklusējuma laiks jaudas vadībai izslēgtā režīmā (min)	20 min

Dati noteikti saskaņā ar standartu EN 50564 un Komisijas regulu (ES) 2023/826.

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

JAUTĀJUMI VAI KOMENTĀRI?

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
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	91175 0015	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
LUXEBURG	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	
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

