



# LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

# MIKROVIĻŅU KRĀSNS/GRILS

# CEPEŠKRĀSNS

PIRMS UZSĀKT KRĀSNS IZMANTOŠANU, LŪDZU, UZMANĪGI IEPAZĪSTIETIES  
AR ŠĪS INSTRUKCIJAS SATURU.

MH6349H/MH6349HS



MFL61941422

[www.lg.com](http://www.lg.com)

LATVIEŠU

EESTI

LIETUVIŲ

# Brīdinājumi

Brīdinājumi, kas jāievēro, lai nepakļautu sevi mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

Jūs nevarat darbināt savu mikroviļņu krāsni ar atvērtām durtiņām bloķējošo drošības slēdžu dēļ. Atverot durtiņas šie drošības slēdži izslēdz jebkuru gatavošanas režīmu; ja tas nenotiktu, jūs varētu saņemt bīstamu mikroviļņu starojuma devu.

**Neaiztieciat krāsns drošības slēdžus.**

Nekad neko nelieciet starp krāsns priekšpusi un durtiņām, kā arī nepieļaujiet pārtikas vai netīrumu uzkrāšanos uz blīvējuma virsmas.

Nedarbiniet bojātu mikroviļņu krāsni. Ir ļoti svarīgi cieši aizvērt krāsns durtiņas un sekot tam, lai nebūtu bojātas: (2) eņģes un rokturis (salauzti vai valģīgi), (3) durvju blīvējums un noslēdzošās virsmas.

Mikroviļņu krāsns regulēšana vai remonts jāuztic tikai kvalificētam servisa personālam.

## **BRĪDINĀJUMS**

Lūdzu, uzmanīgi sekojiet tam, lai gatavošanas laiks tiktu iestatīts precīzi, jo pārkarsēts ĒDIENS var aizdegties un sabojāt krāsni.

Sildot šķidrumus, piemēram, zupu, mērci vai dzērienu, mikroviļņu krāsni bez burbuļošanas pazīmēm, var notikt aizturēta viršana ar ēdiena izšļakstīšanu. Tā rezultātā karsts šķidrums var bez brīdinājuma izvirst pār trauka malu. Lai no šādiem negadījumiem izvairītos, ievērojiet sekojošo:

- 1 Neizmantojiet traukus ar taisnām malām vai sašaurinātu augšdaļu.
- 2 Nepārkarsējiet ēdienu.
- 3 Apmaisiet šķidrumu pirms ievietošanas krāsni un vēlreiz apmaisiet, kad aizritējusi puse no gatavošanas laika.
- 4 Pēc sagatavošanas ļaujiet ēdienam nedaudz pastāvēt krāsni, apmaisiet vai sakratiet ēdienu (jo īpaši tas attiecināms uz pudelītēm ar zīdaiņu barību un zīdaiņu pārtikas trauciņiem). Ņemot trauku ar ēdienu rīkojieties uzmanīgi.

## **BRĪDINĀJUMS**

Vienmēr ļaujiet ēdienam nedaudz pastāvēt, ja tas gatavots mikroviļņu krāsni, un pirms pasniegšanas galdā pārbaudiet ēdiena temperatūru. Jo īpaši tas attiecināms uz zīdaiņu pudelīšu un pārtikas trauciņu saturu.

## Kā darbojas mikroviļņu krāsns

Mikroviļņi ir radio un televīzijas viļņiem, kā arī redzamajai gaismai līdzīgs enerģijas veids. Parasti mikroviļņi izplatās uz visām pusēm, izplūst cauri atmosfērai un bez kādām sekām izzūd. Mikroviļņu krāsns galvenais elements ir magnetrons, kurš īpaši konstruēts, lai dotu iespēju izmantot mikroviļņu enerģiju. Magnetrona lampai pievadītā elektroenerģija tiek izmantota mikroviļņu enerģijas radīšanai.

Caur atverēm krāsns kameras sienās mikroviļņi nonāk ēdiena gatavošanas zonā. Kameras apakšdaļā novietota paplāte vai rotējošs paliktnis. Mikroviļņi nespēj izplūst caur krāsns metāla sienām, taču tie brīvi plūst cauri citiem materiāliem, piemēram, stiklam, porcelānam, papīram, materiāliem, no kuriem tiek gatavoti īpaši mikroviļņu krāsnīm paredzēti trauki.

Mikroviļņi nesilda gatavošanas piederumus, lai gan traukus krāsnī sakarsēs no ēdiena izplūstošais karstums.

## Ļoti droša ierīce

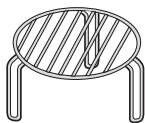
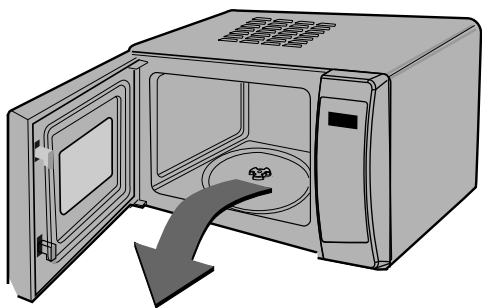
Jūsu mikroviļņu krāsns ir viena no visdrošākajām mājturības ierīcēm. Atverot durvītas krāsns automātiski pārtrauc mikroviļņu ģenerāciju. Visa pārtikā nonākošā enerģija tiek izmantota ēdiena sagatavošanai un neveidojas nekāds „enerģijas pārpalikums”, kas apēdot pārtiku varētu kaitēt jūsu veselībai.

Brīdinājumi .....	2
Saturs .....	3
Izsaiņošana un uzstādīšana .....	4-5
Pulksteņa iestatīšana .....	6
Bērnu bloķētājs .....	7
Gatavošana mikrojaudas režīmā .....	8
Mikrojaudas pakāpes .....	9
Ilgāka vai īsāka ēdiena gatavošana .....	10
Ātrais starts .....	11
Gatavošana ar grilu .....	12
Kombinētā ar grilu .....	13
Speciālā izvēlne .....	14-18
Autogatavošana .....	19-21
Bērnu malīte .....	22
Kā saglabāt ēdienu siltu .....	23
Automātiskā atlaidināšana .....	24
Autoatlaidināšanas instrukcija .....	25
Ātrā atlaidināšana .....	26
Svarīgi drošības norādījumi .....	27-28
Mikroviļņu krāsnīm paredzēts .....	29
Pārtikas produktu raksturojums un gatavošana mikroviļņu krāsnī .....	30-31
Jautājumi un atbildes .....	32
Tikla pieslēguma parametri / Tehniskā specifikācija .....	33

# Izsaiņošana un uzstādīšana

Atkārtojot šajās divās lappusēs aprakstītās operācijas jūs varēsiet ātri pārliecināties, ka jūsu krāsns darbojas pareizi. Lūdzu, pievērsiet īpašu uzmanību norādījumiem attiecībā uz krāsns uzstādīšanas vieta izvēli. Izsaiņojot krāsni sekojiet tam, lai tiktu noņemti visi piederumi un iesaiņojuma elementi. Pārbaudiet, vai jūsu mikroviļņu krāsns piegādes laikā nav bojāta.

- 1** Izsaiņojiet krāsni un novietojiet to uz cietas, horizontālas virsmas.



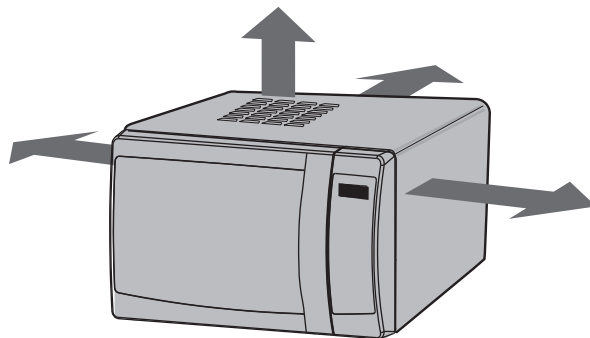
PALIKTNIS



STIKLA TRAUKS

ROTĀCIJAS  
GREDZENS

- 2** Novietojiet krāsni vietā pēc jūsu izvēles, kuras augstums nav mazāks par 85 cm un pārliecinieties, ka šinī vietā pietiekamas ventilācijas nodrošināšanai virs krāsns paliek vismaz 20 cm, bet tās aizmugurē - 10 cm brīvas telpas. Priekšpusei jābūt atvērītai no malas vismaz 8 cm attālumā, lai novērstu krāsns sašķiešanās iespēju. Izplūdes atvere ir novietota krāsns augšpusē vai sānos. Aizsedzot šo atveri var sabojāt krāsni.



**ŠO KRĀSNSI NEDRĪKST IZMANTOT KOMERCIĀLAS ĒDIENU GATAVOŠANAS NOLŪKIEM**

**3** Pieslēdziet krāsni standarta mājas elektrotīkla rozetei. Pārlicinieties, ka krāsns ir vienīgā šai rozetei pieslēgtā ierīce. **Ja krāsns pienācīgi nedarbojas, atvienojiet to no rozetes un pēc tam pieslēdziet atkal atpakā.**

**4** Pavelkot aiz **DURVJU ROKTURA** atveriet krāsns durtiņas. Ievietojiet krāsni **ROTĒJOŠO GREDZENU** un uz tā novietojiet **STIKLA TRAUKU**.

**5** Iepildiet mikroviļņu krāsni paredzētā traukā 300 ml (1/2 pinti) Novietojiet trauku uz **STIKLA PALIKTŅA** un aizveriet krāsns durtiņas. Ja jums rodas šaubas par to, kāda veida trauku izmantot, lūdzu, skatīt **29.** lappusi.



**6** Piespiediet **STOP/DZĒST** pogu un pēc tam vienreiz piespiediet **STARTS**, lai iestatītu 30 sekunžu garu gatavošanas periodu.



**7** **DISPLEJĀ** būs redzama laika atskaite no 30 sekundēm uz 0.

Kad tas sasnies 0, atskanēs skaņas **SIGNĀLS**. Atveriet krāsns durtiņas un pārbaudiet ūdens temperatūru. Ja krāsns darbojas pareizi, ūdenim jābūt siltam. **Ņemot ārā trauku rīkojieties uzmanīgi, jo tas var būt karsts.**



**TAGAD JŪSU KRĀSNS IR GATAVA DARBAM**

**8** Zīdaiņu pudelītes un pārtikas trauciņi jāapmaisa vai jāsakrata, to temperatūra pirms izmantošanas jāpārbauda, lai izvairītos no apdegumiem.

# Pulksteņa iestatīšana



Kad jūsu krāsns tiek pieslēgta elektrotīklam pirmo reizi vai arī atjaunojoties strāvas padevei pēc pārtraukuma displejā būs redzams "0"; jums nāksies atiestatīt pulksteni.

Ja pulkstenī (vai visā displejā) redzami neizprotami simboli, atvienojiet krāsni no tīkla rozetes, pēc tam pievienojiet to atpakaļ un atiestatiet pulksteni.

Pulksteni jūs varat iestatīt darbam 12 vai 24 stundu režīmā. Tālākajā piemērā mēs jums parādīsim kā 24 stundu režīmā pulksteni iestatīt uz 14:35. Pārliecinieties, ka krāsns pilnībā atbrīvota no iepakojuma elementiem.

Pārliecinieties, ka krāsns uzstādīta pareizi, atbilstoši mūsu norādījumiem iepriekšējās sadaļās.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.

---

Vienreiz piespiediet **PULKSTENIS**.

Lai ieslēgtu 24 stundu režīmu, piespiediet **REGULATOR**. (Ja jūs vēlaties izmantot pulksteni 12 stundu režīmā, vēlreiz piespiediet **PULKSTENIS**. Ja jūs vēlreiz vēlaties mainīt pulksteņa darba režīmu, krāsns jāatvieno no rozetes un jāpievieno atpakaļ).

---

Piecpadsmit reizes piespiediet pogu **10 MIN**.

Trīs reizes piespiediet pogu **1 MIN**.

Piecas reizes piespiediet pogu **10 SEC**.

---

Piespiediet **STARTS**.

Pulkstenis sāks iet.

# Bērnu bloķētājs



Jūsu krāsns ir aprīkots ar drošības ierīci, kura nepieļauj nejaušu krāsns ieslēgšanu.

Kad bērnu bloķētājs būs aktivizēts, jūs nevarēsiet izmantot nevienu krāsns funkciju un ēdienu gatavot nebūs iespējams.

Tomēr jūsu bērns varēs atvērt krāsns durvītas.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.



---

Piespiediet un turiet piespiestu **STOP/DZĒST**, līdz displejā parādās “L” un atskan signāls

Tagad **BĒRNU BLOĶĒTĀJS** ir aktivizēts.

---

Lai atslēgtu **BĒRNU BLOĶĒTĀJU**, piespiediet un turiet piespiestu **STOP/DZĒST** līdz displejā izdziest “L”.  
Arī tagad jūs dzirdēsiet skaņas signālu.

---

# Gatavošana mikrojaudas režīmā

Zemāk sekojošajā piemērā mēs parādīsim, kā gatavot ēdiena 640 W (80%) jaudas režīmā 5 minūtes un 30 sekundes.



Jūsu krāsnij ir piecas mikroviļņu jaudas pakāpes.

Jaudas pakāpe	%	Krāsns jauda
<b>AUGSTA</b>	100%	800W (maks.)
<b>VIDĒJI AUGSTA</b>	80%	640W
<b>VIDĒJA</b>	60%	480W
<b>ATLAIDINĀŠANA (VIDĒJI ZEMA)</b>	40%	320W( ** )
<b>ZEMA</b>	20%	160W

Pārliecinieties, ka krāsns uzstādīts pareizi, atbilstoši mūsu norādījumiem iepriekšējās sadaļās.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.

Divas reizes Piespiediet **Mikrojaudas**, lai izvēlētos 80% jaudas. Displejā parādīsies “**640**”.

Piecas reizes piespiediet pogu **1 MIN**.  
Trīs reizes piespiediet pogu **10 SEC**.

Piespiediet **STARTS**.



# Mikrojaudas pakāpes

Jūsu mikroviļņu krāsnij ir 5 jaudas pakāpes, kas ļauj maksimāli precīzi un elastīgi izvēlēties gatavošanas režīmu. Zemāk dotajā tabulā redzamajos piemēros parādīts, kā izvēlēties gatavošanas jaudu un ilgumu izmantojot šo mikroviļņu krāsni.

<b>JAUDAS PAKĀPE</b>	<b>PIELIETOJUMS</b>	<b>JAUDAS PAKĀPE (%)</b>	<b>KRĀSNS JAUDA</b>
<b>AUGSTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Vārīt ūdeni</li> <li>* Apbrūnināt liellopu malto gaļu</li> <li>* Cept putnu gaļas gabaliņus, zivis, dārzeņus</li> <li>* Cept gaļas mīkstumumu</li> </ul>	100%	800 W (maks.)
<b>VIDĒJI AUGSTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Uzsildīt (šķidrums)</li> <li>* Cept gaļu un putnu gaļu</li> <li>* Cept sēnes un vēžveidīgos</li> <li>* Cept siera un olu ēdienus</li> </ul>	80%	640W
<b>VIDĒJA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Uzsildīt (kartupeļu biezeni, ēdienu uz šķīvja vai piegādātu no restorāna)</li> <li>* Gatavot olas</li> <li>* Cept olu krēmu</li> <li>* Gatavot rīsus, zupas</li> </ul>	60%	480W
<b>ATLAIDINĀŠANA (VIDĒJI ZEMA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Atlaidināt dažādus produktus</li> <li>* Kausēt sviestu un šokolādi</li> <li>* Cept vidēji mīkstu gaļas gabaliņus</li> </ul>	40%	320W( ** )
<b>ZEMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Mīkstināt sviestu un sieru</li> <li>* Mīkstināt saldējumu</li> <li>* Uzbriedināt rauga mīklu</li> </ul>	20%	160W



# Ilgāka vai īsāka ēdiena gatavošana

Zemāk redzamajā piemērā mēs parādīsim, kā izmainīt AUTOGATAVOŠANA programmu, lai saīsinātu vai pagarinātu ēdiena gatavošanai paredzēto laika periodu.



Ja jūs konstatējat, ka izmantojot kādu no AUTOGATAVOŠANA programmām ēdiens tiek gatavots pārāk īsu vai pārāk ilgu laiku, jūs varat pagarināt vai saīsināt gatavošanas laiku spiežot pogu.

Ja ēdienu gatavojot netiek izmantota automātiskā programma, gatavošanas laiku var paildzināt jebkurā brīdī vienkārši piespiežot pogu.

Gatavošanas procesu pārtraukt nav nepieciešams.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.



---

Izvēlieties vajadzīgo **AUTOGATAVOŠANA** programmu.  
(Iestatiet produktu svaru.)

Piespiediet **STARTS**.



---

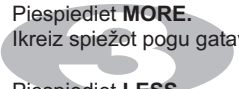
Piespiediet **MORE**.

Ikreiz spiežot pogu gatavošanas laiks pieaugs par 10 sekundēm.

Piespiediet **LESS**.

Ikreiz spiežot pogu gatavošanas laiks kļūs īsāks par 10 sekundēm.

---



# Ātrais starts

Zemāk sekojošajā piemērā mēs demonstrēsim, kā veikt gatavošanu 2 minūtes ilgi lielas jaudas režīmā.



Funkcija **ĀTRAIS STARTS** ļauj jums iestatīt 30 sekunžu ilgus gatavošanas periodus lielas jaudas režīmā ikreiz piespiežot **ĀTRAIS STARTS** pogu.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.



---

Piespiediet **ĀTRAIS STARTS** četras reizes, lai iestatītu 2 minūtes ilgu gatavošanas periodu ar lielu jaudu.  
Krāsns sāks darboties jums ceturto reizi spiežot pogu.

---

Gatavojot ēdienu izmantojot **ĀTRO STARTU** atkārtoti spiežot **ĀTRAIS STARTS** jūs varat iestatīt gatavošanas ilgumu līdz.

---

# Gatavošana ar grilu

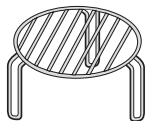
Zemāk dotajā piemērā mēs parādīsim kā sagatavot grilu ēdiena sagatavošanai 12 minūtes un 30 sekundes ilgi.



Zemāk dotajā piemērā mēs parādīsim kā sagatavot grilu ēdiena sagatavošanai 12 minūtes un 30 sekundes ilgi.

Šis režīms ļaus jums ātri apbrūnināt ēdienu un padarīt to kraukšķīgu.

**Lietojot grilu gatavošanas procesā jāizmanto paliktņis.**



Piespiediet **STOP/DZĒST.**



Piespiediet **GRILS.**



Viens reizes piespiediet pogu **10 MIN.**

Divas reizes piespiediet pogu **1 MIN.**

Trīs reizes piespiediet pogu **10 SEC.**

Piespiediet **STARTS.**



# Kombinētā ar grilu

Zemāk redzamajā piemērā mēs parādīsim, kā ieprogrammēt jūsu krāsni darbam 160 W (20%) mikrojaudas režīmā uz gatavošanas laiku 25 minūtes.



Jūsu krāsnij ir kombinētās gatavošanas funkcija, kura dod iespēju gatavot ēdienu vienlaicīgi vai pārmaiņus izmantojot gan sildītāju, gan mikroviļņus. Parasti tas ļauj paātrināt ēdiena gatavošanas procedūru.

Kombinētajā režīmā jūs varat izmantot trīs mikrojaudas pakāpes (20%, 40% un 60%).

Piespiediet **STOP/DZĒST**.



Trīs reizes Piespiediet **KOMBINĒTĀ**.

Displejā parādīsies "Co-3".



Divas reizes piespiediet pogu **10 MIN**.

Piecas reizes piespiediet pogu **1 MIN**.



Piespiediet **STARTS**.

**Izņemot ēdienu no krāsns rīkojieties uzmanīgi, jo trauks būs sakarsis!**



# Speciālā izvēlne

Zemāk sekojošajā piemērā mēs parādīsim kā sagatavot 0,3 kg "Griķi (biezputra)".



Speciālās izvēlnes režīms dod iespēju viegli sagatavot jūsu iecienīto maltīti izvēloties produktu veidu un ievadot produktu svaru.

Piespiediet **STOP/DZĒST.**



Piespiediet **Griķi (biezputra).**

Krāsns darbosies automātiski.



Kategorija	Apjoms	Piederumi	Norādījumi										
<b>Griķi (biezputra) (rc 1)</b>	0.3kg	Mikroviļņu krāsnīm paredzēts trauks (Pārtika: istabas temp.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nomazgā un nosusina 300 g griķu. Lielā un dziļā traukā pievieno tiem 600 ml ūdens un sāli, ļauj uzbriest 15 minūtes.</li> <li>Ievieto produktus krāsnī. Izvēlas produktu un piespiež starta pogu.</li> <li>Pēc pagatavošanas ļaujiet nostāvēties 15 minūtes zem vāka.</li> </ol>										
<b>Mājas nūdeles (rc 2)</b>	1porcija	Mikroviļņu krāsnīm paredzēts trauks ar vāku (Pārtika: istabas temp.)	<p><b>Sastāvdaļas</b></p> <table> <tr> <td>Vistas gaļas gabaliņi</td> <td>-500g</td> </tr> <tr> <td>(cāļu muguriņas, kakli vai krūtiņas)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ūdens</td> <td>-1000ml</td> </tr> <tr> <td>Mājas nūdeles</td> <td>-70g</td> </tr> <tr> <td>Sāls pēc garšas.</td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Nomazgā vistas gaļu, ievieto to lielā traukā un pievieno 400 ml ūdens, pārsedz ar vāku. Ievieto produktus krāsnī. Izvēlas produktu un piespiež starta pogu.</li> <li>Atskatot skaņas signālam atver durtiņas un noņem virsū izveidojušās putas. Pievieno atlikušo ūdeni buljonam un sāli, nosedz ar vāku. Vēlreiz piespiež starta pogu, lai turpinātu cepšanu.</li> <li>Atskatot otrajam skaņas signālam atver durtiņas. Pievieno nūdeles, apmaisa, vāku neliek. Vēlreiz piespiež starta pogu, lai turpinātu cepšanu.</li> <li>Kad ēdiens gatavs, izņem to no krāsns un pārlej zupas terīnē, servē galdā.</li> </ol>	Vistas gaļas gabaliņi	-500g	(cāļu muguriņas, kakli vai krūtiņas)		Ūdens	-1000ml	Mājas nūdeles	-70g	Sāls pēc garšas.	
Vistas gaļas gabaliņi	-500g												
(cāļu muguriņas, kakli vai krūtiņas)													
Ūdens	-1000ml												
Mājas nūdeles	-70g												
Sāls pēc garšas.													

Kategorija	Apjoms	Piederumi	Norādījumi															
<b>Sēņu gulašs (rc 3)</b>	4 porcijas	Mikrovilņu krāsnīm paredzēts trauks ar vāku  (Pārtika: istabas temp.)	<p><b>Sastāvdaļas:</b></p> <table> <tr> <td>Sēnes</td> <td>-500 g tomātu pastas</td> <td>-1 ēdamkarote</td> </tr> <tr> <td>Saldie pipari</td> <td>-1 daļa miltu</td> <td>-1 ēdamkarote</td> </tr> <tr> <td>Sīpols</td> <td>-2 daļas skāba krējuma</td> <td>-0,5 krūzītes</td> </tr> <tr> <td>Augu eļļa</td> <td>-2 ēdamkarotes ūdens</td> <td>-0,5 krūzītes</td> </tr> <tr> <td>Sāls un pipari pēc garšas</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>1. Sagriez šķēlītēs sēnes un saldus piparus, smalki sakapā sīpolu.  2. Visu samaisa ar eļļu lielā traukā, vāku neuzliek. Ievieto produktus krāsnī. Izvēlas produktu un piespiež starta pogu.  3. Atskatot skaņas signālam atver durtnas un izņem trauku ārā. Iemaisa miltus, tomātu pastu, ūdeni, skābo krējumu un garšvielas. Uzliek vāku. Vēlreiz piespiež starta pogu, lai turpinātu cepšanu.  4. Kad cepšana pabeigta, izņem no krāsns un pirms pasniegšanas galdā atdzesē.</p>	Sēnes	-500 g tomātu pastas	-1 ēdamkarote	Saldie pipari	-1 daļa miltu	-1 ēdamkarote	Sīpols	-2 daļas skāba krējuma	-0,5 krūzītes	Augu eļļa	-2 ēdamkarotes ūdens	-0,5 krūzītes	Sāls un pipari pēc garšas		
Sēnes	-500 g tomātu pastas	-1 ēdamkarote																
Saldie pipari	-1 daļa miltu	-1 ēdamkarote																
Sīpols	-2 daļas skāba krējuma	-0,5 krūzītes																
Augu eļļa	-2 ēdamkarotes ūdens	-0,5 krūzītes																
Sāls un pipari pēc garšas																		



Kategorija	Apjoms	Piederumi	Norādījumi		
Grilēti dārzeņi (rc 4)	0.8kg	Ūaliktnis Uz metāla paplātes  (Pārtika: istabas temp.)	<b>Sastāvdaļas</b>		
			Cukīni Sīpols Dažādu krāsu saldie pipari	-1 gab. baklažāns -4 gab. nelieli tomāti -4 gab. Nelielas sēnes	-1 gab. -6 gab. -12 gab.
			<b>Mērce:</b>		
			Citronu sula Olīveļļa Sāls un pipari pēc garšas	-6 ēdamkarotes sakapātu pētersīļu -200 ml sakapāta majorāna	-2 ēdamkarotes -2 ēdamkarotes
			<b>Sagatavošana:</b>		
			1. Sagriež baklažānu, pievieno sāli un ļauj ievilkties 30 minūtes 2. Sagriež cukīni, sīpolus un tomātus lielos gabalos. 3. Dārzeņus un sēnes mauc uz iesmiem. Apmēram 200 g uz vienu iesmu. Apslaka ar eļļu. 4. Novieto dārzeņus uz augstā paliktņa un metāla paplātes. 5. Izvēlas produktu un piespiež starta pogu. Atskatot skaņa signālam apgroza un piespiež starta pogu, lai turpinātu. 6. Pēc sagatavošana mērci servē atsevišķi.		

Kategorija	Apjoms	Piederumi	Norādījumi
<b>Grilēti vistu spārniņi (rc 5)</b>	1.0kg	Paliktņis Uz metāla paplātes (Pārtika: istabas temp.)	<p><b>Sastāvdaļas</b></p> <p>Vistu spārniņi -1.0kg  Citronu sula -1/2 gab.  Grila garšvielas -1 ēdamkarotes  Eļļa - 1 ēdamkarotes</p> <p>1. Iemaisa sastāvdaļas marinādē. Ievieto spārniņus marinādē un ļauj tiem mirt 1 stundu.  2. Uzspauž spārniņus uz koka iesmiem; uz katra iesma – 3 spārniņus un novieto uz augstā paliktņa un metāla paplātes.  3. Izvēlas produktu un piespiež starta pogu. Atskatot skaņa signālam apgroza un piespiež starta pogu, lai turpinātu.  4. Pēc cepšanas liek galdā.</p>

# Autogatavošana

Zemāk sekojošajā piemērā mēs parādīsim kā sagatavot 0.6 kg grilēta zivs.



**AUTOGATAVOŠANAS** režīms dod iespēju viegli sagatavot jūsu iecienīto maltīti izvēloties produktu veidu un ievadot produktu svaru.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.



---

Divas reizes Piespiediet **AUTOGATAVOŠANA**, lai izvēlētos grilēta zivs.

Displejā parādīsies **“Ac-2”**.

---

6 reizes piespiediet pogu **MORE**, lai ievadītu 0,6 kg.



---

Piespiediet **STARTS**.



Kategorija	Apjoms	Piederumi	Norādījumi
<b>Grilēts cālis (Ac 1)</b>	0.8-1.5kg	mikrovilņu krāsnij piemērots šķīvis (ēdiens:atdzesēts)	<p>Sastāvdaļas</p> <p>0,8–1,5 kg cālis  ½ citrona sulas  1 karote augu eļļas  1–3 sasmalcinātas ķiploka daiviņas  1 lauru lapa</p> <p>Grilētiem ēdieniem, broilera gaļai piemērotas garšvielas, sāls un pipari pēc garšas</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ievietojiet cāli marinādē uz vienu stundu.</li> <li>2. Novietojiet cāli uz mikrovilņu krāsnij piemērota šķīvja. Pielāgojiet svara iestatījumu un nospiediet ieslēgšanas pogu.</li> <li>3. Kad atskan signāls, noliejiet cāja taukus un apgrieziet cāli otrādi. Lai turpinātu cepšanu, nospiediet ieslēgšanas pogu. Pēc pagatavošanas atstājiet ēdienu pārklātu ar alumīnija foliju 10 minūtes.</li> </ol>
<b>Grilēta zivs (Ac 2)</b>	0.2-0.6kg	Paliktņa Uz metāla paplātes Uz rotējoša stikla paliktņa  (Pārtika: atdzesēta)	<p><b>Sastāvdaļas</b></p> <p>2 zivis  150 g majonēzes</p> <p>Grila garšvielas, garšaugi, citronu marināde zivju iemarinēšanai</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ierīvē zivis ar garšvielām un marinē majonēzē apm. 1 stundu.</li> <li>2. Novieto zivis krāsnī uz paliktņa un metāla paplātes.</li> <li>3. Izvēlas produktu un iestata svaru. Piespiež starta pogu, lai uzsāktu cepšanu.</li> <li>4. Pēc skaņas signāla atver durtiņas un apgriez zivis otrādi. Vēlreiz piespiež starta pogu, lai turpinātu cepšanu.</li> <li>5. Kad cepšana pabeigta, izņem no krāsns un atdzesē folijā 2 – 3 minūtes.</li> </ol>

Kategorija	Apjoms	Piederumi	Norādījumi
<b>ROSTBIFS</b> (Ac 3)	0.5- <del>€</del> kg	Paliktņa Uz metāla paplātes  (Pārtika: atdzesēta)	Ieziediet ROSTBIFS ar izkausētu margarīnu vai sviestu. Novietojiet cāli uz redelītēm virs šķidrums savākšanas paliktņa. Pēc skaņas signāla apgrieziet cepeti otrādi. Tad piespiediet starta pogu, lai turpinātu cepšanu. Pēc cepšanas ļaujiet atdzist nenotņemot foliju vismaz 10 minūtes.
<b>CŪKGAĻAS CEPETIS</b> (Ac 4)	0.5- <del>€</del> kg	Zemā paliktņa Uz metāla paplātes  (Pārtika: atdzesēta)	Ieziediet CŪKGAĻAS CEPETIS ar izkausētu margarīnu vai sviestu. Novietojiet cāli uz redelītēm virs šķidrums savākšanas paliktņa. Pēc skaņas signāla apgrieziet cepeti otrādi. Tad piespiediet starta pogu, lai turpinātu cepšanu. Pēc cepšanas ļaujiet atdzist nenotņemot foliju vismaz 10 minūtes.
<b>Teļa gaļas cepetis</b> (Ac 5)	0.5- <del>€</del> kg	Zemā paliktņa Uz metāla paplātes  (Pārtika: atdzesēta)	Sagatavojiet marinādi: sajauciet citronu sulu, augu eļļu un garšvielas, pievienojiet sagrieztu ķiploku. Turiet gaļu marinādē 1 stundu. Novietojiet cepeti uz paliktņa metāla paplātē. Izvēlieties produktu un iestatiet svaru. Piespiediet starta pogu, lai uzsāktu cepšanu. Atskatot signālam atveriet durtiņas un apgrieziet cepeti otrādi. Piespiediet starta pogu, lai turpinātu cepšanu. Beidzot cepšanu izņemiet cepeti no krāsns un 10 minūtes ļaujiet tam atdzist nenotņemot foliju.

# Bērnu maltīte

Piemērā zemāk mēs pastāstīsim, kā uzcept 0,5 kg grildesiņu.



Piespiediet **Stop/Dzēst**.

1

Piespiediet **Uzraudzības cook** un izvēlieties grildesiņas.  
Krāsns automātiski ieslēgsies.

2

Piecas reizes piespiediet pogu **Mazāks**, lai ievadītu 0.5kg.

3

Piespiediet **Starts**.

4

## Bērnu maltītes sagatavošana

Izmantojiet šo funkciju, lai bērniem ātri sagatavotu ceptas grildesiņas.

KATEGORIJA	SVARS	PIEDERUMI	NORĀDĪJUMI
Grildesiņas	0.1-0.5kg	Paliktis Uz metāla paplātes (Pārtika: atdzesēta)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Noņemiet iepakojumu un nedaudz iegrieziet desiņu virsmā. Ievietojiet desiņas metāla paplātē uz paliktņa.</li><li>2. Atveriet durvītas un kustīgo sildelementu pagrieziet horizontāli.</li><li>3. Izvēlieties produktu un iestatiet svaru. Piespiediet starta pogu, lai uzsāktu cepšanu.</li><li>4. Pēc uzcepšanas izņemiet produktus no krāsns. Un pasniedziet tos galdā.</li></ol>

Tālāk sekojošajā piemērā jūs uzzināsiet, kā izmantot sildīšanas funkciju, lai saglabātu ēdienu samērā karstu līdz pat 90 minūtes ilgi.

## Kā saglabāt ēdienu siltu



Ja jūs vēlaties uzsildīt savu pārtiku izmantojot AUTOGATAVOŠANAS programmu, sildīšanu uzsāk vienkārši piespiežot pogu.

Ja jūs pārtikas uzsildīšanai nevēlaties izmantot automātisko režīmu, ēdiena uzsildīšanu var vadīt izmantojot taustiņus.

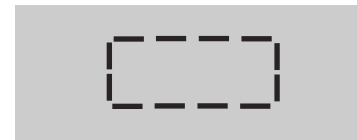
Silta ēdiena uzturēšanas funkcijai ir tikai viens laika iestatījums – 90 minūtes. Funkcija beigs darboties jums atverot durtiņas.

LĪMENIS	Spiest sildīšanas pogu	Displejs
Zems līmenis	<b>1</b>	Vienreiz HO-L
Augsts līmenis	<b>2</b>	Divreiz HO-H

### Silta ēdiena saglabāšana manuālā režīmā

Ievietojiet pārtiku mikroviļņu krāsnī, divas reizes piespiediet “**keep warming**” un displejā parādīsies “**HO-H**”. Piespiediet „start”.

Kad notiek silta ēdiena saglabāšanas process, displejā būs redzams “\_ \_ \_ \_”, bet vēlreiz piespiežot “**keep warming**” displejā tiks parādīt līdz cikla beigām atlikušais laiks.



### Silta ēdiena saglabāšana pēc AUTOGATAVOŠANAS cikla beigšanas

Iedarbiniet vajadzīgo AUTOGATAVOŠANAS programmu.

Piespiediet “**start**”.

Kad AUTOSAGATAVOŠANAS programma beigusi darbu, tā vēl piecas minūtes pēc darbības pabeigšanas uzturēs ēdienu siltu.

Kad AUTOSAGATAVOŠANAS programma beigusi darbu, jūs varat arī piespiest pogu “keep warming” un silta ēdiena saglabāšanas funkcija tūdaļ sāks darboties.

Displejs	Vāks un iesaiņojums	Temperatūras starpība uzsildot
HO-H	X	15°C
HO-H	O	8°C
HO-L	X	25°C
HO-L	O	15°C

# Automātiskā atlaidināšana



Krāsniņi ir četri mikroviļņu atlaidināšanas iestatījumi: **-GAĻA, PUTNU GAĻA, ZIVIS un SALDĒTI DĀRZEŅI**; katrai no šīm atlaidināšanas pakāpēm ir atšķirīgi jaudas iestatījumi.

Kategorija	Piespiediet
	<b>ATLAIDINĀŠANA</b>
<b>GAĻA</b>	<b>1</b> reiz
<b>PUTNU GAĻA</b>	<b>2</b> reiz
<b>ZIVIS</b>	<b>3</b> reiz
<b>Saldēti dārzeņi</b>	<b>4</b> reiz

Tā kā pārtikas produktu blīvums un temperatūra var būt stipri dažādi, mēs rekomendējam pirms uzsākt ēdiena gatavošanu produktus pārbaudīt. Īpašu uzmanību jāpievērš lielākiem gaļas vai putnu gaļas gabaliem, kas pirms ēdiena gatavošanas varētu nebūt pilnībā atlaidināti. Zivis, piemēram, var izcept ļoti ātri, tādēļ dažkārt cepšanu var uzsākt vēl, kamēr tās ir viegli sasalušas. Programma **SALDĒTI DĀRZEŅI** ir piemērota neliela apjoma produktu, piemēram, veltnīšu vai mazu klaiņiņu atlaidināšanai. Šiem produktiem būs jāpastāv kādu brīdi, līdz to vidus pilnībā atlaidīsies. Zemāk sekojošajā piemērā mēs parādīsim kā sagatavot 1,4 kg cāļa cepeša.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.

Nosveriet atlaidināšanai paredzētos produktus.

Noņemiet visus metāliskos savilcējus un iesaiņojumu; pēc tam ievietojiet pārtiku krāsni un aizveriet durtiņas.

Divas reizes Piespiediet **AUTOMĀTISKĀ ATLAIDINĀŠANA**, lai izvēlētos **PUTNU GAĻA**.

Displejā parādīsies “DEF2”.

Ievadiet atlaidināšanai paredzēto produktu svaru.

14 reizes piespiediet pogu **MORE**, lai ievadītu “1,4kg”.

Piespiediet **STARTS**.

Atlaidināšanas laikā atskanēs signāls, pēc kura jāatver krāsns durtiņas, jāapgriež produkti un jāatdala gabali viens no otra, lai nodrošinātu vienmērīgu atlaidināšanu. Izņemiet vai norobežojiet atlaidinātos gabalus, lai palēninātu atlaidināšanas procesu.

Pēc apskates aizver krāsns durtiņas un piespiež **STARTS**, lai turpinātu atlaidināšanu.

**Krāsns nepārtrauks atlaidināšanu arī pēc skaņas signāla, ja vien netiks atvērtas durtiņas.**



## Autoatlaidināšanas instrukcija

- \* Atlaidināšanai paredzētajai pārtikai jābūt ievietotai mikroviļņu krāsnīm piemērotā traukā un tā nenosegta jānovieto uz rotējošā stikla paliktņa.
  - \* Vajadzības gadījumā norobežojiet nelielus gaļas gabaliņus ar plakanām alumīnija folijas plāksnītēm. Tas neļaus šiem gabaliņiem atlaidināšanas laikā sakarst. Sekojiet tam, lai folija nesaskartos ar kameras sienām.
  - \* Pēc iespējas ātrāk atdaliet no sasaldētās pārtikas malto gaļu, karbonādi, cīsiņus un bekonu.
  - \* **Atskatot skaņas signālam izņemiet pārtiku no krāsns, apgrieziet to otrādi un ievietojiet atpakaļ krāsnī. Šajā brīdī var atdalīt atlaidinātās daļas. Tad var turpināt atlaidināt pārējo pārtiku.**
- Atstājiet pārtiku līdz tā pilnībā atlaidusies.

Kategorija	Svara diapazons	Piederumi	Pārtika
<b>Gaļa</b> <b>Putnu gaļa</b> <b>Zivis</b>	0.1 ~ 4.0 kg	Mikroviļņu krāsns trauki (lēzens šķīvis)	<b>Gaļa</b> Malta liellopu gaļa, filejas bifšteks, sautējuma gabaliņi, fileja, gulašs, cepeša mīkstums, bifšteka burgers, karbonāde, jēra karbonāde, rolmopši, cīsiņi, kotletes (2 cm). Produktus apgriez pēc skaņas signāla Pēc atlaidināšanas ļauj nostāvēties 5 - 15 minūtes. <b>Putnu gaļa</b> Veseli cāji, stilbiņi, krūtiņa, tītaru krūtiņa (mazāk par 2,0 kg). Produktus apgriez pēc skaņas signāla Pēc atlaidināšanas ļauj nostāvēties 20 - 30 minūtes. <b>Zivis</b> Fileja, bifšteks, nesadalītas zivis, jūras veltes Produktus apgriez pēc skaņas signāla Pēc atlaidināšanas ļauj nostāvēties 10 - 20 minūtes.
<b>Saldēti dārzeņi</b>	0.1 ~ 2.0 kg	<b>Mikroviļņu krāsnīm paredzēts trauks</b>	<b>Dārzeņu maisījums, jauni burkāni u. taml.</b> <b>1. Ievietojiet saldēto pārtiku mikroviļņu krāsnīm paredzētā traukā. Ievieto produktus krāsnī.</b> <b>2. Iestata svaru un piespiež starta pogu. Atskatot skaņas signālam atveriet durvītas un apmaisiet.</b> <b>3. Pēc atlaidināšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.</b>

# Ātrā atlaidināšana



Piespiediet **STOP/DZĒST**.

Nosveriet atlaidināšanai paredzētos produktus.

Noņemiet visus metāliskos savilcējus un iesaiņojumu;  
pēc tam ievietojiet pārtiku krāsnī un aizveriet durvītas.

---

Divas reizes Piespiediet **ĀTRĀ ATLAIDINĀŠANA**.

Krāsns darbosies automātiski.

---

## ĀTRĀ ATLAIDINĀŠANA

- \* Šīs atlaidināšanas metodes priekšrocības ir automātiskie iestatījumi un procesa vadība, taču tāpat kā atlaidinot parastajā režīmā nepieciešams sekot produktu stāvoklim procesa laikā.
- \* Lai iegūtu labākus rezultātus, atbrīvojiet zivis, vēzīšus, gaļu un mājputnu gaļu no oriģinālā iesaiņojuma papīra vai plastikāta maisiņa (ietinamā papīra).  
Ja tas netiks izdarīts, tvaiki un šķidrums tiks aizturēti uz produkta virsmas un pārtika tiks izsautēta.
- \* Ievietojiet produktus seklā stikla cepšanas paplātē, lai savāktu šķidrumu.
- \* Kad pārtika būs izņemta no krāsns, tās vidusdaļa varētu nebūt pilnībā atlaidināta.
- \* Pēc atlaidināšanas ļaujiet pastāvēt 10 minūtes līdz ēdiens būs pilnīgi atkausēts.

SECĪBA		PĀRTIKAS VEIDS	MIN./MAKS. PĀRTIKAS DAUDZUMS
1. GAĻA	Liellopu gaļa Jēra gaļa Teļa gaļa	Maltā gaļa	0.5 kg

## BRĪDINĀJUMS

Lūdzu, uzmanīgi sekojiet tam, lai gatavošanas laiks tiktu iestatīts precīzi, jo pārkaršēts EDIENS var aizdegties un sabojāt krāsni.

# Svarīgi drošības norādījumi

## Uzmanīgi iepazīstieties ar saturu un saglabājiet neskaidrībām nākotnē

1. Nemēģiniet aiztikt, regulēt vai veikt jebkādas remontdarbus durīnām, vadības panelim, drošības slēdžiem vai citiem krāsns elementiem. Cilvēka veselībai var kaitēt jebkādi servisa vai remonta darbi, kuru gaitā tiek noņemts kāds no paneļiem, kuri aizsargā cilvēkus no mikroviļņu starojuma. Remontdarbus jāuztic tikai kvalificētam servisa tehnikim.
2. Nedarbiniet tukšu krāsni. Ja krāsns netiek izmantots, vislabāk tajā ievietot glāzi ar ūdeni. Ūdens absorbēs visu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja krāsns tiks nejauši iedarbināts.
3. Neizmantojiet krāsni mitruma nosusināšanai. Tas var nopietni sabojāt krāsns drošības sistēmu. (piem., slapjas avīzes, drēbes, rotalietas, mājdzīvnieki vai portatīvas elektroierīces u. taml.)
4. Nemēģiniet sagatavot pārtiku, kas ietīta papīra dvieļī, ja vien jūsu pavārgrāmatā nav teikts, ka tieši tā jārikojas.
5. Ēdienu gatavojot papīra dvieļu vietā neizmantojiet avīzes.
6. Ēdienu gatavojot papīra dvieļu vietā neizmantojiet avīzes. Neizmantojiet koka traukus. Tie var sakarst un sākt gruzdēt. Neizmantojiet keramiskus traukus ar metāla (piem., zelta vai sudraba) dekoratīvajiem elementiem. Vienmēr aizvāciet metāla savilcējus. Metāla objekti krāsni var izraisīt elektrisko izlādi, kura var nopietni sabojāt krāsni.
7. Nedarbiniet krāsni, ja starp durīnām un krāsns priekšpusi iestrēdzis virtuves dvieļis, salvete vai kas cits, jo tas var izraisīt mikroviļņu noplūdi.
8. Neizmantojiet no otrreizējām izejvielām gatavotu papīru, jo tajā var būt piemaisījumi, kas ēdiena gatavošanas laikā var izraisīt dzirksteles un/vai aizdegšanos.
9. Nemažgājiet rotējošo galdu uzreiz pēc ēdiena gatavošanas ievietojot to ūdenī. Disks var salūzt vai deformēties.
10. Nelielāz pārtikas devām nepieciešams īsāks gatavošanas vai uzsildes laiks. Izvēloties tipveida gatavošanas periodu produkti var pārkarst un sadegt.
11. Sekojiet, lai krāsns būtu novietota tā, lai no priekšējām durīnām līdz pamatnes malai būtu vismaz 8 cm un krāsni nebūtu iespējams nejauši apgāzt.
12. Pirms uzsākt gatavošanu caurduriet kartupeļu, ābolu un tamlīdzīgu augļu vai dārzenu mizu.
13. Nevāriet olas ar visu čaumalu. Olas iekšpusē paaugstināsies spiediens un ola pārsprāgs.
14. Nemēģiniet krāsni vārīt pārtiku taukos.
15. Pirms uzsākt ēdiena gatavošanu vai atļaidināšanu atbrīvojiet produktus no plastikāta iepakojuma. Tomēr ņemiet vērā, ka dažreiz cepot vai karsējot pārtiku, tā jāietin plastikāta plēvē.
16. Ja krāsns durīņas vai durīņu blīvējums bojāti, krāsni nedrīkst izmantot līdz brīdim, kad kvalificēts servisa tehniķis to saremontējis.
17. Konstatējot dūmus izslēdziet krāsni vai atvienojiet to no tīkla, bet neatveriet durīņas, lai slāpētu iespējamo liesmu.
18. Ja pārtika tiek sildīta vai gatavota vienreizējās izmantošanas plastmasas, papīra vai citu degoša materiāla traukā, rūpīgi sekojiet procesam, lai nepieļautu trauka sadalīšanos.
19. Bērniem bez vecāku uzraudzības pieļaujams izmantot krāsni pēc rūpīgas instruēšanas, kuras laikā bērns apgūst drošus izmantošanas paņēmienus un uzzina par iespējamem draudiem nepareizas izmantošanas gadījumā.
20. Šķidrumus un cita veida pārtiku nav pieļaujams karsēt hermētiski slēgtos konteineros, jo tie var eksplodēt.
21. Nedarbiniet krāsni, ja durīņu blīvējums vai tam piegulošie elementi ir bojāti, līdz brīdim, kad kvalificēts servisa tehniķis būs ierīci saremontējis.
22. Pirms lietošanas pārbaudiet, vai izmantojamie piederumi ir paredzēti mikroviļņu krāsniem.
23. Darbinot krāsni grīlēšanas, konvekcijas vai autogatavošanas režīmā nepieskarieties durīnām, korpusa ār sienām, aizmugurei, krāsns kamerai, piederumiem un šķīvjiem, ja vien jūs nevalkājat cimdus, jo minētie elementi būs stipri sakarsuši. Pirms pieskarties, pārliecinieties, ka elementi pienācīgi atdzisuši.

# Svarīgi drošības norādījumi

## Uzmanīgi iepazīstieties ar saturu un saglabāriet neskaidrībām nākotnē

24. Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm paredzētus piederumus.
25. Sildot pārtiku plastmasas vai papīra konteineros sekojiet procesam, jo šie materiāli var aizdegties.
26. Konstatējot dūmus izslēdziet krāsni vai atvienojiet to no tīkla, bet neatveriet durtiņas, lai slāpētu iespējamo liesmu.
27. Mēģinājumi karsēt mikroviļņu krāsnī dzērienus var izraisīt aizturēto viršanu, tādēļ ar pārtikas traukiem jārikojas ļoti uzmanīgi..
28. Zīdaiņu pudelišu un ēdienu trauciņu saturs jāsamaisa vai jāsakalo un pirms ēdināšanas to temperatūra jāpārbauda, lai izvairītos no apdegumiem.
29. Mikroviļņu krāsnī nedrīkst karsēt svaigas vai cieti novārītas olas čaumalā, jo tās var eksplodēt, pat pēc krāsns izslēgšanās.
30. Norādījumi attiecībā uz durvju blīvējuma, padziļinājumu un tiem pieguļošo elementu tīrīšanu.
31. Krāsns jātīra regulāri un no tās jāaizvāc visi pārtikas pārpalikumi.
32. Ja krāsns netiks tīrīts regulāri, pārtikas vielas var paātrināt virsmu nodilumu un līdz ar to saīsināt visas ierīces kalpošanas laiku vai arī izraisīt potenciāli bīstamu situāciju.
33. Izmantojiet tikai šī veida krāsnīm ieteicamu temperatūras sensoru (ierīcēm, kurām paredzēts izmantot temperatūras sensorus).
34. Darbinot sildelementus, ja tādi ir uzstādīti, iekārta sakarsīs. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns kamerā.

35. Iekārta nav paredzēta mazu bērnu un senīlu personu izmantošanai bez uzraudzības.
36. Mikroviļņu krāsns izmantošanas laikā dekoratīvajām durtiņām jābūt atvērtām.
37. Tīkla pieslēgumu var realizēt izmantojot spraudni vai arī izveidot pastāvīgu pieslēgumu ar līnijā iebūvētu slēdzi atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Ja krāsns durtiņas vai durtiņu blīvējums bojāti, krāsni nedrīkst izmantot līdz brīdim, kad kvalificēts tehniķis to atremontējis.

**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Cilvēka veselībai var kaitēt jebkādi servisa vai remonta darbi, kuru gaitā tiek noņemts kāds no paneljiem, kuri aizsargā cilvēkus no mikroviļņu starojuma.

**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Šķidrumus un cita veida pārtiku nav pieļaujams karsēt hermētiski slēgtos konteineros, jo tie var eksplodēt.

**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Bērniem bez vecāku uzraudzības pieļaujams izmantot krāsni pēc rūpīgas instruēšanas, kuras laikā bērns apgūst drošus izmantošanas paņēmienus un uzzina par iespējamiem draudiem nepareizas izmantošanas gadījumā.

**⚠ BRĪDINĀJUMS:** Lietošanas laikā krāsns elementi var stipri sakarst. Mazgadīgi bērni jātur tālāk no krāsns. Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asas metāla priekšmetus, jo tie var saskrāpēt virsmu un rezultātā stikls var saplīst.

# Mikroviļņu krāsnīm paredzēts Piederumi

## **Mikroviļņu krāsnī nekādā gadījumā neizmantojiet piederumus, kas gatavoti no metāla vai kuriem ir metāla apmales**

Mikroviļņi neplūst cauri metālam. Tie atstarosies no visiem metāla objektiem krāsnī un var izraisīt elektrisko loku – zibenim līdzīgu satraucošu parādību. Siltumu slikti vadoša, nemetāliska materiāla piederumi ir vispiemērotākie izmantošanai jūsu mikroviļņu krāsnī. Tomēr arī šiem materiāliem var būt piemaisījumi, kas padara tos nepiemērotus izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Ja jūs šaubāties par kāda konkrēta piederuma piemērotību, samērā vienkārši var pārbaudīt, vai tas ir izmantojams jūsu mikroviļņu krāsnī. Ielieciet šādu piederumu mikroviļņu krāsnī blakus stikla traukam ar ūdeni. Darbiniet krāsnī ar LIELU jaudu 1 minūti. Ja ūdens uzsilst, bet šaubīgais piederums pieskaroties ir vēss, to var droši izmantot mikroviļņu krāsnīs. Tomēr, ja ūdens temperatūra nemainās, bet piederums sasilst, tas absorbē mikroviļņus un izmantošanai mikroviļņu krāsnīs nav piemērots. Jūsu virtuvē noteikti ir daudz un dažādi virtuves piederumu, kurus varētu izmantot ēdiena gatavošanai mikroviļņu krāsnī. Uzmanīgi iepazīstieties ar zemāk sekojošo sarakstu.

## **Galda trauki**

Daudzus no galda traukiem var izmantot mikroviļņu krāsnīs. Ja jūs neesat pārliecināts, iepazīstieties ar izgatavotāja dokumentāciju vai veiciet pārbaudi izmantojot krāsnī.

## **Stikla trauki**

Karstumizturīgie stikla trauki ir derīgi izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Šī kategorija ietver sevi visu veidu rūdīta stikla cepeštraukus. Tomēr trauklus stikla traukus, piemēram, glāzes vai vīna glāzes, lietot nebūtu ieteicams, jo pārtikai sasilstot stikls var saplīst.

## **Plastmasas pārtikas iesaiņojums**

Tos var izmantot ātri atkārtoti uzsildāmas pārtikas uzglabāšanai. Šāda veida iepakojumā nevajadzētu uzglabāt pārtiku, kura jāsaņem krāsnī ilgāku laiku, jo kārsts ēdiena ar laiku deformēs vai izkausēs plastmasas konteineru.

## **Papīrs**

Papīra šķīvji un iesaiņojums ir droši un piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, ja vien gatavošanas laiks nav ilgs un gatavojamajos produktos ir maz taukvielu un ūdens. Papīra dvieļi arī ir piemēroti produktu iefīšanai un cepšanas veidņu izklāšanai, ja tajās paredzēts cept treknus produktus, piemēram, bekonu. Nav ieteicams izmantot krāsainu papīru, jo krāsa var sākt izplūst. Dažkārt no otrreizējām izejvielām gatavots papīrs var saturēt piemaisījumus, kuri mikroviļņu krāsnī var izraisīt elektrisko loku vai aizdegšanos.

## **Plastikāta cepšanas maisiņi**

Ja plastikāta maisiņi ir īpaši izgatavoti cepšanai, tos var izmantot arī mikroviļņu krāsnīs. Tomēr maisiņā nepieciešams izdarīt nelielu iegriezumu, lai no tā varētu izplūst tvaiks. Cepšanai mikroviļņu krāsnī nekad neizmantojiet parastos plastikāta maisiņus, jo tie sāks kust un izjuks.

## **Plastikāta trauki mikroviļņu krāsnīm**

Tirgū tiek piedāvāts plašs sortiments visdažādākās formas un lieluma trauku mikroviļņu krāsnīm. Parasti jūs varat izmantot jau agrāk iegādātos virtuves traukus un nav nepieciešams ieguldīt līdzekļus jaunā virtuves aprīkojumā.

## **Māla, akmens un keramikas piederumi**

No šiem materiāliem izgatavotos piederumus parasti bez problēmām var izmantot mikroviļņu krāsnī, taču nekad nenāk par sliktu veikt pārbaudi.

## **UZMANĪBU!**

**Atsevišķi izstrādājumi ar augstu svina vai dzelzs saturu nav piemēroti mikroviļņu krāsnīm.**

**Piederumus nepieciešams pārbaudīt, lai pārliecinātos, vai tie ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.**

# Pārtikas produktu raksturojums un gatavošana mikroviļņu krāsnī

## Sekojiēt notikumu gaitai

Šeit publicētās ēdienu receptes sastādītas ļoti rūpīgi, bet jūsu panākumi gatavojot ēdienu pēc šīm receptēm būs atkarīgi no tā, cik uzmanības jūs vēltīsiet gatavošanas procesam. Vienmēr vērojiet ēdienu tā sagatavošanas laikā. Jūsu mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar apgaismojumu, kurš ieslēdzas automātiski krāsnij uzsākot darbu, un jūs varat redzēt, kas notiek kamerā, sekot gatavošanas procesam. Receptēs sniegtie norādījumi apgriezt, apmaisīt u. taml. ir tikai visminimālākās nepieciešamās darbības. Ja šķiet, ka pārtika necepās vienmērīgi, vienkārši veiciet jūsu prāt visatbilstošākās darbības, lai šo problēmu novērstu.

## Faktori, kas ietekmē ēdiena gatavošanas ilgumu mikroviļņu krāsnī

Gatavošanas ilgumu ietekmē vairāki faktori. Lielā mērā gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena sastāvdaļu sākotnējās temperatūras. Piemēram, kūka, kura gatavota no ledusauksta sviesta, piena un olām, cepšies ievērojami ilgāk, nekā kūka, kuras sastāvdaļa būs sasīlūšas līdz istabas temperatūrai. Visām šeit publicētajām receptēm norādīts gatavošanas ilgums. Vispār jāatzīmē, ka izmantojot ieteicamā gatavošanas ilguma minimumu ēdiena daļkārtnē nebūs sagatavots līdz galam un vadoties pēc savām vēlmēm jums vajadzēs pagarināt gatavošanas laiku pat ilgāk par maksimālo ieteicamo. Galvenā ideja šinī receptšu krājumā ir maksimāli konservatīvi attiekties pret ēdienu gatavošanas ilgumu. Tomēr jāatceras, ka pārāk ilgi gatavota pārtika būs neglābjami sabojāta. Dažās receptēs, jo īpaši kūku, maizīšu, olu krēma gatavošanai, ieteikts izņemt ēdienu no krāsns kad tas vēl nav pilnīgi gatavs. Tā nav kļūda. Šīs kategorijas ēdieniem, ja tos pēc gatavošanas izņem no krāsns un atstāj (parasti – nosegtus), tie turpina gatavoties arī ārpus krāsns karstumam plūstot no produkta ārējās kārtas uz iekšpusi. Ja ēdiens paliks krāsnī līdz tas pilnībā būs izcepies, ārējā kārtā tiks sacepta pārāk daudz vai pat apdegs. Ar laiku jūs iemācīsities precīzi novērtēt katra produkta gatavošanas un atstāšanas ilgumu.

## Pārtikas produktu blīvums

Viegli, poraini ēdieni, piemēram, kēkss vai smalkmaizīte, izcepšies ātrāk nekā smagi, blīvi produkti, piemēram, cepetis vai sautējums. Gatavojot mikroviļņu krāsnī porainus produktus jāseko tam, lai ārējās malas nekļūtu sausas un trauslas.

## Ēdiena augstums

Lielā apjoma produktiem, piemēram, cepetim, augšdaļa izcepšies ātrāk nekā apakšdaļa. Tādēļ šāda veida produktus ieteicams gatavošanas laikā apgriezt; to var darīt pat vairākas reizes.

## Mitruma saturs produktos

Tā kā mikroviļņu radītais karstums iztvaičē mitrumu, relatīvi sausu pārtiku, piemēram, cepeti vai dažas dārzeņu šķirnes pirms gatavošanas vajadzētu apsmidzināt ar ūdeni vai pārklāt, lai saglabātu tajos mitrumu.

## Kaulu un tauku īpatsvars pārtikā

Kauli labi pārvada siltumu, bet tauki sacepas daudz ātrāk nekā gaļa. Uzmanīgi jārikojas cepot mīkstumus ar kauliņu vai cauraugušu gaļu, jo šādi produkti necepās vienmērīgi un tos ir viegli sacept par daudz.

## Pārtikas apjoms

Mikroviļņu starojuma blīvums jūsu krāsnī nemainās neatkarīgi no tā, cik liels pārtikas apjoms tiek gatavots. Šī iemesla dēļ lielākam pārtikas apjomam būs nepieciešams ilgāks cepšanas laiks. Gatavojot pusi no receptē norādītā daudzuma saīsiniet gatavošanas laiku vismaz par trešdaļu.

## Produktu forma

Mikroviļņi pārtikas produktos iekļūst tikai līdz apm. 2 cm dziļumam un lielākos pārtikas gabalos iekšējie slāņi cepās tikai no ārējiem nākošā siltumā iedarbībā. Mikroviļņu enerģija apstrādā tikai produktu ārējo kārtu; pārējais tiek sagatavots siltuma pārvades rezultātā. Visnepiemērotākā forma gatavošanai mikroviļņu krāsnī ir biezs četrstūris. Šinī gadījumā stūri būs apdeguši labu brīdi pirms vēl vidusdaļa būs sasīlūsi. Vislabāk mikroviļņu krāsnī var gatavot plānus, apaļas vai gredzenveida formas pārtikas izstrādājumus.

## Pārklāšana

Pārsegs nelauj aizplūst karstumam un tvaikam līdz ar to paātrinot ēdiena gatavošanu. Izmantojiet vāku vai mikroviļņu krāsnīm paredzētu plēvi, kurai atloka stūri, lai tā nepārplūst.

## Aprūnināšana

Gaļu vai putna gaļu, ja to ceps ilgāk par 15 minūtēm, tās sastāvā esošo tauku iedarbības rezultātā kļūs viegli brūngana. Ja pārtikas produkti tiek cepti īsāku laiku sprīdi, tos var izēst ar kādu brūninošu mērci, piemēram, Vorčesteršīras, sojas vai barbekjū mērci, lai ēdiens iegūtu apetītīgu izskatu. Tā kā pievienots tiek neliels daudzums brūninošās mērces, ēdiena sākotnējais aromāts saglabājas.

## Nosegšana ar sviestpapīru

Sviestpapīrs efektīvi pasargā no tauku izšļakstīšanās un palīdz saglabāt karstumu. Taču tā kā papīrs nepieguļ tik blīvi, kā vāks vai plēve, ēdiens tomēr zaudē mitrumu.

## Izkārtojums un atstarpes

Atsevišķi produkti, piemēram, cepti kartupeļi, nelielas kūkas un hors d'oeuvres saīsls vienmērīgāk, ja tiks ievietoti krāsnī vienmērīgā atstatumā viens no otra, vēlams – izkārtoti apļa veidā. Nekad nenovietojiet vienu pārtikas produktu uz otra.

# Pārtikas produktu raksturojums un gatavošana mikroviļņu krāsnī

## Maisīšana

Apmaisīšana ir viens no svarīgākajiem aspektiem gatavojot ēdianu mikroviļņu krāsnī. Gatavojot ēdianu ar tradicionāliem papēmieniem to apmaisa, lai iegūtu viendabīgu maisījumu. Savukārt gatavojot mikroviļņu krāsnī maisīšana palīdz vienmērīgi sadalīt siltumu. Vienmēr maisiet no ārpuses uz centru, jo ārējais produkta slānis sasilst visvairāk.

## Apgrīšana

Lielus, biežus pārtikas produktus, piemēram, cepešus vai veselus cāļus, jāapgriez ar apakšpusi uz augšu, lai tie izceptos vienmērīgi. Ieteicams apgrozīt arī vistas gaļas gabalus un karbonādi.

## Novietojums ar biežāko daļu gar malām

Tā kā mikroviļņi visintensīvāk iedarbojas uz produktu ārējo kārtu, ieteicams biežākus putnu gaļas, gaļas vai zivju gabalus cepot izvietot tuvāk paplātes ārējai malai. Tāda veida biežākā produktu daļa saņems vairāk mikroviļņu enerģijas un ēdians cepšies vienmērīgi.

## Ekranēšana

Alumīnija folijas strēmele (kas aiztur mikroviļņus) var novietot uz taisnstūrveida formas produktu šķautnēm, lai pasargātu tās no pārāk stipras saņemšanas. Nekad nelietojiet lielu folijas daudzumu un sekojiet, lai tā būtu piestiprināta traucam, pretējā gadījumā folija var krāsnī izraisīt elektrisko izlādi.

## Novietojums uz paaugstinājuma

Biezu vai blīvu ēdianu var novietot uz paaugstinājuma, lai mikroviļņu starojums sasniegtu arī to apakšdaļu un centru.

## Caurduršana

Ja pārtikas produktu ietver čaula, āda vai membrāna, tā krāsnī var pārplīst, ja vien pirms gatavošanas tajā nav izdurti caurumiņi. pie šāda veida produktiem pieskaitāmi arī olu dzeltenumi un baltumi, ēdamie gliemeži un austeres, nesadalīti dārzeņi un augļi.

## Garšošanas gatavošanas laikā

Ēdianu mikroviļņu krāsnī var sagatavot ļoti ātri, tādēļ tas bieži jāgaršo. Dažus ēdianus atstāj krāsnī līdz tie ir pilnīgi gatavi, tomēr lielāko daļu, gaļu un putnu gaļu ieskaitot, izņem no krāsns viegli negatavus un ļauj tiem sasniegt gatavību jau ārpus krāsns. Ēdiana iekšējā temperatūra nostāvēšanās laikā pieaugs no apm. 50°F (30°C) līdz 150°F (80°C).

## Nostādināšana

Ēdiana nostādināšana visbiežāk ilgst 3 līdz 10 minūtes skaitot no brīža, kad tas izņemts no krāsns. Parasti nostādināšanas laikā pārtika ir nosepta, lai aizturētu siltumu, ja vien ēdians nav sauss (piemēram, dažu veidu kūkas vai biskvīti). Nostādināšanas laikā tiek pabeigta ēdiana gatavošana, tā aromāti sajaucas un nobriest.

## Kā tīrīt jūsu krāsnī

### 1 Krāsns kameru jāuztur tīru

Pārtikas pilieni vai izšļakstīti šķidrums pielīp kameras sienām kā arī starp durtiņām un blīvējuma kārtu. Vislabākais ir nekavējoties pēc izlaistīšanas šķidrumu uzslaucīt. Drupačas un pilieni absorbēs mikroviļņu enerģiju un paildzinās ēdianu gatavošanas laiku. Izmantojiet mitru lupatīņu, lai izslaucītu starp durtiņām un aplodu sabirušās drupačas. Šo zonu ir ļoti svarīgi uzturēt tīru, lai nodrošinātu ciešu noblīvējumu. Tautkvielu pilienus noslauka ar saziņpētu lupatīņu un tad noskalo sienu. Neizmantojiet kodīgus tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus materiālus. Stikla paplāti var mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā.

### 2 Krāsns jāuztur tīra arī no ārpuses

Krāsns ārpusi tīra ar ūdeni un ziepēm, tad ar tīru ūdeni un nosusina ar mīkstu lupatīņu vai dvieli. Lai nesabojātu elementus krāsns iekšpusē, jāseko, lai ūdens nenokļūst ventilācijas atverēs. Lai notīrītu vadības paneli, vispirms atveriet durtiņas, lai nevarētu nejauši iedarbināt krāsnī, un noslaukiet paneli vispirms ar mitru un tūdaļ pēc tam ar sausu lupatīņu. Pēc tīrīšanas piespiediet STOP/CLEAR.

3 Ja kondensāts sakrājas krāsns durtiņu iekšpusē vai ap tām, paneļus noslauka ar mīkstu lupatīņu. Tas var notikt, ja mikroviļņu krāsns tiek izmantota paaugstināta mitruma apstākļos un nav nekādu krāsns atteices pazīmju.

4 Durtiņas un durtiņu blīvējumu jāuztur tīru. Tīrīšanai izmantojiet tikai siltu ziepjuēdeni, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet. NEIZMANTOJIET ABRAZĪVUS MATERIĀLUS, PIEMĒRAM, TĪRĪŠANAS PULVERI, METĀLA VAI PLASTMASAS LĀPSTIŅAS. Metāla detaļas būs vieglāk saglabāt, ja tās bieži tiks noslaucītas ar mitru lupatīņu.

5 Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

# Jautājumi un atbildes

## **Q Kāda iemesla dēļ neieslēdzas krāsns apgaismojums?**

A Tam, ka spuldze neieslēdzas, var būt vairāki iemesli. Spuldzīte izdegusi  
Nav aizvērtas durtiņas

## **Q Vai mikroviļņu starojums izplūst caur novērošanas lodziņu durtiņas?**

A Nē. Atveres jeb porti ir izveidoti, lai pa tiem varētu plūst gaiss;  
mikroviļņi pa tiem izplūst nevar.

## **Q Kādēļ pieskaroties pultij vai vadības panelim atskan skaņas signāls?**

A Skaņas signāls apstiprina to, ka parametri ir iestatīti pareizi.

## **Q Vai mikroviļņu krāsns sabojāsies, ja to iedarbinās tukšu?**

A Jā. Nekad nedarbiniet to tukšu vai bez stikla paliktņa.

## **Q Kādēļ olas dažreiz paukšķ?**

A Cepot vai vārot bez čaumalas olas dzeltenumā paaugstinās tvaika  
spiediens un to aptverošā membrāna var ar paukšķi pārplīst. Lai no tā  
izvairītos, pārduriet membrānu ar adatu. Nekad nekarsējiet olas ar visu  
čaumalu.

## **Q Kādēļ pēc gatavošanas nobeiguma ieteicams ievērot nostādināšanas laiku?**

A Kad gatavošana mikroviļņu krāsnī pabeigta, tā turpinās nostādināšanas  
perioda laikā. Nostādināšanas laikā gatavošana notiek vienmērīgi visā  
produkta tilpumā. Nostādināšanas perioda ilgums atkarīgs no ēdiena  
bļīvuma.

## **Q Ventilators griežas arī tad, ja mikroviļņu krāsns nedarbojas. Vai tas ir bojājums?**

A Nē. "Automātiskā dzesēšanas sistēma" darbojas tādējādi, ka tā rūpējas  
par cilvēku drošību gadījumos, kad pēc gatavošanas beigām  
temperatūra krāsns iekšpusē pārsniedz pieļaujamo.

## **Q Vai mikroviļņu krāsnī var gatavot grauzdētu kukurūzu?**

A Jā, bet tikai izmantojot kādu no zemāk aprakstītajām metodēm

1. Izmantojot īpaši mikroviļņu krāsnīm paredzētus kukurūzas grauzdēšanas  
piederumus.
2. Izmantojot īpaši mikroviļņu krāsnīm sagatavotu kukurūzas iepakojumu ar  
noteiktu grauzdēšanas ilgumu un mitruma novadīšanas atverēm  
pieņemama galarezultāta nodrošināšanai.

PRECĪZI IEVĒROJIET KATRA POPKORNA PRODUKTU RAŽOTĀJA  
SAGATAVOTO GRAUZDĒŠANAS INSTRUKCIJU. GRAUZDĒJOT  
KUKURŪZU NEKAD NEATSTĀJIET KRĀSNI BEZ UZRAUDZĪBAS!  
JA NOTEIKTĀ GRAUZDĒŠANAS LAIKA ROBEŽĀS GRAUDU PLĪST  
NESĀK, PĀRTRAUCIET GRAUZDĒŠANU. TURPINOT PROCESU  
KUKURŪZA VAR AIZDEGTIES.

## **UZMANĪBU!**

POPKORNA GATAVOŠANAI NEKAD NEIZMANTOJIET BRŪNĀ PAPIĀRA  
TURZAS. NEKAD NEMĒGI NIET VĒLREIZ CEPT PĀRPAĻIKUMUS.

## **Q Kādēļ mana krāsns gatavo lēnāk nekā tas norādīts gatavošanas instrukcijā?**

A Vēlreiz pārlasiet gatavošanas instrukciju, lai pārliecinātos, ka visi  
norādījumi ievēroti precīzi, un lai uzzinātu, kas var ietekmēt gatavošanas  
ilgumu. Gatavošanas instrukcijā norādītais gatavošanas ilgums un jaudas  
iestatījumi ir orientējoši parametri, kas neļauj sabojāt ēdiena to pārāk ilgi  
karsējot, kas ir visizplatītākā kļūda sākot apgūt mikroviļņu krāsns  
izmantošanu. Dažādi produktu izmēri, svars, forma vai dimensijas var  
paildzināt nepieciešamo sagatavošanas laiku. Parāli gatavošanas  
instrukcijai izmantojiet loģiskus spriedumus, lai novērtētu produktu kondīciju  
tieši tāpat, kā izmantojot tradicionālās gatavošanas metodes.



# Tīkla pieslēguma parametri / Tehniskā specifikācija

## **BRĪDINĀJUMS!**

**PIEZĪME** • Šo ierīci nedrīkst izmantot ēdienu gatavošanai komerciālos apjomos.

### **BRĪDINĀJUMS: ŠO IERĪCI NEPIECIEŠAMS SAZEMĒT.**

Vadiem tīkla spraudnī ir sekojošs krāsu kodējums:

- Zils - Neitrāle
- Brūns - Fāze
- Zaļdzeltens - Zemējums

Ja tīkla pieslēguma vads ir bojāts, tā nomaīņu jāuztīc ražotājam vai tā apkopes aģentam, vai analogiski kvalificētai personai, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem.

## **BRĪDINĀJUMS!**

Šo iekārtu nav paredzēts lietot personām (arī bērniem) ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, kā arī tiem, kam trūkst pieredzes un zināšanu, ja vien šīs iekārtas lietošanā viņus neuzrauga un neapmāca persona, kas rūpējas par viņu drošību.

### Tehniskā specifikācija

	MH6349H/MH6349HS
Tīkla pieslēguma parametri	230 V~ 50 Hz
Jauda	800 W (IEC60705 novērtēšanas standarts)
Mikrovilņu frekvence	2450 MHz
Ārējie izmēri	485 mm (P) X 280 mm (A) X 377 mm (D)
Patērētā jauda	
Mikrovilņi	1200 vati
Grīls	1100 vati
Kombinētais	2250 vati

<Latviešu>

#### **Atbrīvošanās no jūsu vecās ierīces**

1. Ja uz produkta etiķetes redzams rītenotas atkritumu tvertnes simbols, uz šo ražojumu tiek attiecināta Eiropas direktīva 2002/96/EC.
2. No visām elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm ir jāatbrīvojas atsevišķi no komunālo atkritumu plūsmas - izmantojot valdības vai vietējo varas iestāžu īpaši nozīmētus savākšanas punktus.
3. Pareiza atbrīvošanās no jūsu nokalpojušās ierīces palīdzēs mazināt potenciālos draudus apkārtējai videi vai cilvēku veselībai.
4. Detalizētu informāciju par iespējām atbrīvoties no jūsu vecās ierīces jūs uzināsiet konsultējoties ar varas iestādēm, atkritumu savākšanas dienestiem vai veikalā, kurā ierīce savulaik tika iegādāta.

# MEMO



KASUTUSJUHEND

# MIKROLAINE-/GRILLAHI

PALUN LUGEGE ENNE SEADME KASUTAMIST SEE KASUTUSJUHEND HOOLIKALT LÄBI.

MH6349H/MH6349HS

EESTI

[www.lg.com](http://www.lg.com)



## Ettevaatusabinõud tugeva mikrolaineenergiaga kokku puutumise vältimiseks.

# Ettevaatusabinõud

Ahju ei saa kasutada avatud uksega, kuna ukse mehhanismi on ehitatud kaitselülitid. Need kaitselülitid lülitavad automaatselt välja mis tahes toiduvalmistustoimingu, kui uks avatakse; vastasel korral võib mikrolaineahju ukse avamisel toimuda kehavigastusi tekitav tugeva mikrolaineenergiaga kokku puutumine.

**Mingil juhul ei tohi kaitselüliteid blokeerida ega muuta.**

Ärge asetage ühtegi eset ahju esikülje ja ukse vahele ega laske toidul/ puhastusvahendil kontaktpindadele koguneda.

Ärge kasutage ahju, kui see on saanud kahjustada. Eriti oluline on, et ahjuuks sulgub korralikult ja kahjustada ei ole saanud: (1) uks (paindunud), (2) hinged ja kinnitusedetailid (murdunud või lõdvad), (3) uksetihendid ja kontaktpinnad.

Teie ahju ei tohi reguleerida või remontida keegi peale kvalifitseeritud spetsialisti.

### **HOIATUS!**

**Palun kindlustage, et määrataks õiged küpsetusajad, kuna üleküpsetamine võib põhjustada TOIDU põlema süttimise ja sellest tuleneva ahju kahjustamise.**

Kui kuumutate oma mikrolaineahjus vedelikke, nt suppe, kastmeid ja jooke, võib eelneva nähtava pulbitsemiseta esineda viivitusega purskelist keemist. See võib põhjustada kuuma vedeliku ootamatu ülekeemise. Selle vältimiseks tuleb rakendada järgmisi samme.

1 Vältige kitsa ülaosaga ja püstiste külgedega anumate kasutamist.

2 Ärge kuumutage vedelikku üle.

3 Segage vedelikku enne anuma ahju panemist ja pärast poole kuumutustsükli möödumist.

4 Põletuste vältimiseks laske vedelikul lühikest aega ahjus seista, segage või raputage seda uuesti ettevaatlikult (eriti laste toitmispudelite ja toidupurkide sisu) ja kontrollige enne tarvitamist sisu temperatuuri (eriti laste toitmispudelite ja toidupurkide sisu). Olge anuma käsitlemisel ettevaatlik.

### **HOIATUS!**

**Laske alati pärast mikrolaineahjus valmistamist toidul seista ja kontrollige enne tarvitamist selle temperatuuri. Eriti kehtib see laste toitmispudelite ja toidupurkide sisu kohta.**

# Sisukord

## Mikrolaineahju tööpõhimõte

Mikrolained on energialiik, nagu raadio- ja televisioonilained ning harilik päevavalgus. Tavaliselt levivad mikrolained allikast eemale, liikudes läbi atmosfääri ja hajudes mõju avaldamata. Mikrolaineahjud aga on varustatud magnetroniga, mille funktsiooniks on mikrolaineenergia kasutusse rakendamine. Magnetronitorusse juhitud elektrienergiat kasutatakse mikrolaineenergia loomiseks.

Mikrolained sisenevad toiduvalmistusalasse ahjus olevate avade kaudu. Ahju põhjal on pöördalus või alus. Mikrolained ei pääse läbi ahju metallseinade, kuid need suudavad läbida selliseid materjale nagu klaas, portselan ja paber – nendest materjalidest on valmistatud ka mikrolaineahjus ohutult kasutatavad toidunõud.

Mikrolained ei kuumuta toiduvalmistusnõusid, kuigi need muutuvad lõpuks kuumaks toidult ülekanduva kuumuse toimele.

## Väga ohutu seade

Teie mikrolaineahi on üks ohutuimaid kodumasinaid.  
Kui uks avatakse, katkestab ahi automaatselt  
mikrolainete genereerimise.

Mikrolaineenergia muundub toitu sisenedes täielikult  
soojuseks, alles ei jää mingit "jäähenergiat", mis võiks  
teile toidu söömisel kahju teha.

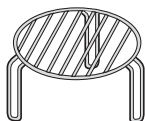
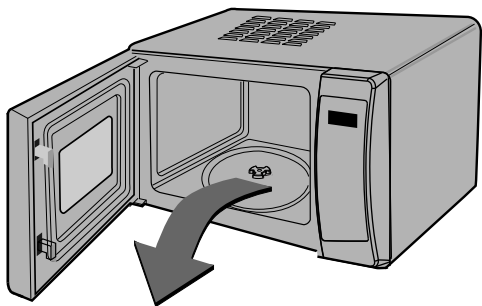
Ettevaatusabinõud.....	35
Sisukord .....	36
Pakendist väljavõtmine ja paigaldamine .....	37-38
Kella seadistamine .....	39
Lapselukk .....	40
Mikrolainetega küpsetamine.....	41
Mikrolainete võimsuse tase .....	42
Küpsetusaja pikendamine ja lühendamine .....	43
Kiirkäivitus .....	44
Grillimine .....	45
Kombineeritud toiduvalmistamine .....	46
Spetsiaalmenüü.....	47-51
Automaatne toiduvalmistamine .....	52-54
Lastele toidu valmistamine .....	55
Jätkuv kuumutamine .....	56
Automaatne sulatamine.....	57-58
Kiirsulatus.....	59
Olulised ohutusjuhised .....	60-61
Mikrolainekindlad kööginõud .....	62
Toidu omadused ja mikrolaineahjus valmistamine.....	63-64
Küsimused ja vastused .....	65
Toiteühenduse teave / tehnilised üksikasjad.....	66

Järgmisel kahel leheküljel toodud põhilisi samme järgides saate kiirelt kontrollida, kas teie ahju töötab probleemideta. Palun olge eriti hoolikas ahju paigaldamise asukohta puudutavate juhtnööride osas. Ahju pakendist eemaldamisel võtke kindlasti välja kõik lisatarvikud ja pakendusdetailid. Kontrollige, et teie ahi ei ole tarnimise käigus kahjustada saanud.

## Pakendist väljavõtmine ja paigaldamine

1

Võtke ahi pakendist välja ja asetage see siledale loodis pinnale.



REST

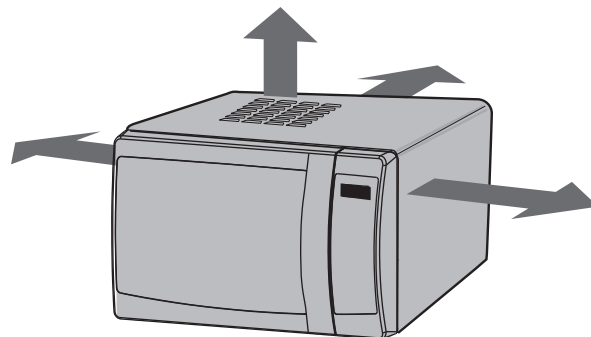


KLAASALUS

PÖÖRLEMISVÖRU

2

Paigutage ahi vabaltvalitud loodis pinnale, mille kõrgus on vähemalt 85 cm, kuid veenduge, et ülespoole jääb vähemalt 20 cm ja tahapoolse vähemalt 10 cm õhutusruumi. Allakukkumise vältimiseks peab ahju esikülj jääma aluse servast vähemalt 8 cm kaugusele. Väljutusava asub ahju ülemisel või külgmisel tahul. Väljutusava blokeerimine võib ahju kahjustada.



**SEE AHI EI OLE MÕELDUD PROFESSIONAALSE TOITLUSTUSTEENUSE PAKKUMISEKS**

**3** Ühendage oma ahi standardsesse kodusesse elektripistikupesasse.  
Kindlustage, et teie ahi on ainus sellesse pistikusse ühendatud seade. **Kui teie ahi ei tööta korralikult, ühendage see elektripistikupesast lahti ja seejärel tagasi pistikupesassa.**

**4** Avage ahju uks, tõmmates **UKSE KÄEPIDEMEST**. Asetage **PÖÖRLEMISVÖRU** ahju ja **KLAASALUS** selle peale.

**5** Täitke **mikrolainekindel anum** 300 ml (1/2 pindi) veega. Asetage see **KLAASALUSELE** ja sulgege ahju uks.  
Kui teil on kahtlusi selles osas, mis liiki anumat kasutada, vaadake lk **62**.



**6** Vajutage nuppu **PEATAMINE/ LÄHTESTAMINE** ja seejärel vajutage üks kord nuppu **ALUSTA**, et seada kuumutusaeg 30 sekundile.



**7** **EKRAANIL** pöördloendatakse 30 sekundit. Kui loendamine jõuab nullini, kostub **HELISIGNAAL**. Avage ahju uks ja kontrollige vee temperatuuri. Kui teie ahi töötab, peaks vesi olema soe. **Olge anuma väljavõtmisel ettevaatlik, see võib olla kuum.**



**NÜÜD ON TEIE AHI KASUTAMISEKS VALMIS**

**8** Põletuste vältimiseks tuleb laste toitmispudelite ja toidupurkide sisu segada või raputada ja selle temperatuuri enne tarvitamist kontrollida.



# Kella seadistamine

Te saate valida 12-tunnise või 24-tunnise kuvarežiimi.

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas seada kellaaega näidule 14:35, kui kasutatakse 24-tunnist kuvarežiimi.

Veenduge, et olete ahju küljest eemaldanud kõik pakendusdetailid.



Kui teie ahi esimest korda vooluvõrku ühendatakse või vooluvarustus elektrikatkestuse järel taastub, kuvatakse ekraanil "0"; teil tuleb kellaaeg uuesti seadistada.

Kui kellal (või ekraanil) kuvatakse kummalisi sümboleid, ühendage ahi elektripistikupesast lahti ja taasühendage see kella lähtestamiseks.

Veenduge, et olete ahju paigaldanud õigesti, selle juhendi varasemas osas kirjeldatud viisil.

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.

---

Vajutage üks kord nuppu **KELL**.

Vajutage 24-tunnise kuvarežiimi valimiseks valikuketast.

(Kui soovite kasutada 12-tunnist kuvarežiimi vajutage uuesti nuppu **KELL**.

Kui soovite pärast kella seadistamist valikut muuta, peate seadme toitevõrgust lahti ühendama ja taasühendama.)

---

Vajutage viisteist korda nuppu **10 MIN**.

Vajutage kolm korda nuppu **1 MIN**.

Vajutage viis korda nuppu **10 SEC**.

---

Vajutage **ALUSTA**.

Kell hakkab tööle.

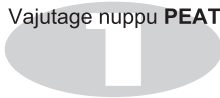
---

# Lapselukk



Teie ahjul on ohutusfunktsioon, mis hoiab ära ahju tahtmatu sisselülitamise. Kui lapselukk on rakendatud, ei ole võimalik ühtegi funktsiooni kasutada ja toitu valmistada. Sellegipoolest saab teie laps ahju ukse avada.

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



---

Vajutage ja hoidke all nuppu **PEATA/LÄHTESTA**, kuni ekraanile ilmub “L” ja kostub helisignaali. **LAPSELUKK** on nüüd rakendatud.

---

**LAPSELUKU** tühistamiseks hoidke all nuppu **PEATA/LÄHTESTA**, kuni “L” ekraanilt kaob. Lapseluku tühistamisel kuulete **HELISIGNAALI**.

---

# Mikrolainetega küpsetamine

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas valmistada toitu võimusel 640 W (80%) 5 minutit ja 30 sekundit.



Teie ahjul on viis mikrolainete võimuse seadistust.

<b>Võimsuse tase</b>	<b>%</b>	<b>Väljundvõimsus</b>
<b>MAKSIMAALNE</b>	100%	800W (max)
<b>SUUR</b>	80%	640W
<b>KESKMINE</b>	60%	480W
<b>SULATAMINE (MADAL)</b>	40%	320W( ** )
<b>MINIMAALNE</b>	20%	160W

Veenduge, et olete ahju paigaldanud õigesti, selle juhendi varasemas osas kirjeldatud viisil.

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.

---

Vajutage kakas korda nuppu **Mikrolainetega**, et valida võimusel 640 W (80%) .

---

Vajutage viis korda nuppu **1 MIN.**  
Vajutage kolm korda nuppu **10 SEC.**

---

Vajutage nuppu **ALUSTA**.

---

# Mikrolainete võimsuse tase

Teie mikrolaineahjul on maksimaalse paindlikkuse ja toiduvalmistamise protsessi kontrollimise võimaldamiseks 5 võimsuse taset. Allnähtavas tabelis on toodud näited toitude ja vastavate soovitatavate võimuse tasemetega kohta, mida selle mikrolaineahju puhul kasutada.

VÕIMSUSE TASE	KASUTAMINE	VÕIMSUSE TASE (%)	VÄLJUNDOVIMUS
<b>MAKSIMAALNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Vee keetmine</li> <li>* Hakkliha pruunistamine</li> <li>* Linnulihatükkide, kala või juurviljade küpsetamine</li> <li>* Örnade lihaviilude küpsetamine</li> </ul>	100%	800W (max)
<b>SUUR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ülessoojendamine (vedelikud)</li> <li>* Liha ja linnuliha praadimine</li> <li>* Seente ja karploomade küpsetamine</li> <li>* Juustu ja muna sisaldavate toitude valmistamine</li> </ul>	80%	640W
<b>KESKMINE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Ülessoojendamine (kartulipuder, taldrikul olevad road, poolfabrikaadid)</li> <li>* Munade valmistamine</li> <li>* Keedukreemi valmistamine</li> <li>* Riisi või supi valmistamine</li> </ul>	60%	480W
<b>SULATAMINE (MADAL)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Kõik sulatamistoimingud</li> <li>* Või ja šokolaadi sulatamine</li> <li>* Vähem örnade lihaviilude küpsetamine</li> </ul>	40%	320W ( ** )
<b>MINIMAALNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Või ja juustu pehmemaks muutmine</li> <li>* Jäätise pehmemaks muutmine</li> <li>* Pärmitaina kergitamine</li> </ul>	20%	160W



Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas režiimi AUTOMAATNE KÜPSETAMINE eelhäälestatud programmides kuumutamisaega pikendada või lühendada.

## Küpsetusaja pikendamine ja lühendamine



Kui leiате, et toit on programmi AUTOMAATNE KÜPSETAMINE kasutamisel üleküpsenud või toores, võite nuppu vajutades kuumutamisaega pikendada või lühendada.

Kui küpsetate ilma automaاتفunktsioonita, saate nuppu vajutades kuumutamisaega igal hetkel pikendada.

Kuumutamisprotsessi peatamine pole vajalik.

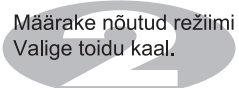
Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



---

Määrake nõutud režiimi **AUTOMAATNE KÜPSETAMINE** programm.  
Valige toidu kaal.

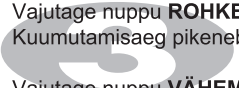
Vajutage nuppu **ALUSTA**.



---

Vajutage nuppu **ROHKEM**.  
Kuumutamisaeg pikeneb iga nupuvajutusega 10 sekundi võrra.

Vajutage nuppu **VÄHEM**.  
Kuumutamisaeg lüheneb iga nupuvajutusega 10 sekundi võrra.



# Kiirkäivitus

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas seada ahi 2-minutilise suure võimsusega kuumutamisele.



**KIIRKÄIVITUSE** funktsiooni kasutades saate teostada 30-sekundiliste ajavahemikega **SUUREL** võimsusel kuumutamist, vajutades nuppu **KIIRKÄIVITUS**.

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



Vajutage nuppu **KIIRKÄIVITUS** neli korda, et valida 2 minutit **SUUREL** võimsusel kuumutamist. Ahi alustab tööd enne, kui jõuate neli korda vajutada.

**KIIRKÄIVITUSE** režiimis toidu valmistamisel saate pikendada kuumutamise aega maksimaalselt, vajutades korduvalt nuppu **KIIRKÄIVITUS**.



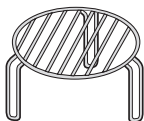
Järgmises näites on kirjeldatud, kuidas kasutada grillrežiimi, et toitu 12 minutit ja 30 sekundit kuumutada.

# Grillimine



See funktsioon võimaldab toidu kiiret pruunistamist ja krõbedaks muutmist.

**Grillimisel tuleb kasutada resti.**



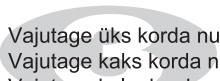
Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



Vajutage nuppu **GRILLREŽIIM**.



Vajutage üks korda nuppu **10 MIN**.  
Vajutage kaks korda nuppu **1 MIN**.  
Vajutage kolm korda nuppu **10 SEC**.



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



# Kombineeritud toiduvalmistamine

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas seada ahi mikrolainete võimsuse tasemele 160W (20%) ja grillida kuumutusajaga 25 minutit.



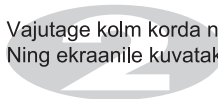
Teie ahjul on kombineeritud toiduvalmistamise funktsioon, mis võimaldab valmistada toitu, kasutades **tavalist kuumutamist** ja **mikrolaineid** korraga või vaheldumisi. See tähendab reeglina seda, et toidu valmistamisele kulub vähem aega.

Kombineeritud režiimis on võimalik valida kolme mikrolainete võimsuse taseme vahel (20%, 40% ja 60%).

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



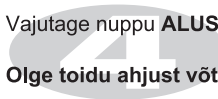
Vajutage kolm korda nuppu **KOMBINEERITUD**.  
Ning ekraanile kuvatakse "Co-3".



Vajutage kaks korda nuppu **10 MIN**.  
Vajutage viis korda nuppu **1 MIN**.



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



**Olge toidu ahjust võtmisel ettevaatlik, kuna anum on kuum!**



# Spetsiaalmenüü

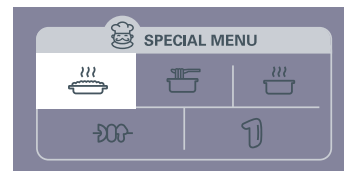
Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas valmistada 0,3 kg tatraperet.



Spetsiaalmenüü võimaldab teil hõlpsalt küpsetada enamikku lemmikroogadest, valides toidu tüübi ja sisestades toidu kaalu.

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.

Vajutage nuppu **TATRAPUDER**.  
Ahi alustab automaatselt tööd.



Kategooria	Kogus	Kööginõu	Juhised						
<b>Tatrapuder (rc 1)</b>	0.3kg	Mikrolainekindel kauss (Toit: toatemperatuuril)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Peske ja nõrutage 300 g tatart. Lisage suurde ja sügavasse kaussi 600 ml vett ja soola ning laske 15 minutit seista.</li> <li>2. Pange toit ahju. Valige menüü ja vajutage alustamise nuppu.</li> <li>3. Pärast küpsetamist laske 25 minutit seista.</li> </ol>						
<b>Kodused nuudlid (rc 2)</b>	1 portsjon	Mikrolainekindel kaanega kauss (Toit: toatemperatuuril)	<p><b>Koostisosad</b></p> <table> <tr> <td>Kanatükid (kana selja-, kaela- või rinnatükid)</td> <td>- 500 g</td> </tr> <tr> <td>Vesi</td> <td>- 1000ml</td> </tr> <tr> <td>Kodused nuudlid</td> <td>- 70g</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Soola maitse järgi. Peske kanatükid, pange need suurde kaussi ja lisage 400 ml vett, katke kaanega. Pange toit ahju. Valige menüü ja vajutage alustamise nuppu.</li> <li>2. Helisignaali kostumisel avage uks ja eemaldage pinnale kogunenud vaht. Lisage puljongi saamiseks vett ja soola, katke kaanega. Vajutage küpsetamise jätkamiseks alustamise nuppu.</li> <li>3. Teise helisignaali kostumisel avage uks. Lisage nuudlid ja segage, võttes kaane peal ära. Vajutage küpsetamise jätkamiseks alustamise nuppu.</li> <li>4. Pärast toidu valmimist võtke see ahjust välja, valage supitaldrikutesse ning serveerige.</li> </ol>	Kanatükid (kana selja-, kaela- või rinnatükid)	- 500 g	Vesi	- 1000ml	Kodused nuudlid	- 70g
Kanatükid (kana selja-, kaela- või rinnatükid)	- 500 g								
Vesi	- 1000ml								
Kodused nuudlid	- 70g								

Kategooria	Kogus	Kööginõu	Juhised
<b>Seeneguljašš (rc 3)</b>	4 portsjonit	Mikrolainekindel kaanega kauss (Toit: toatemperatuuril)	<p><b>Koostisained:</b></p> <p>Seened - 500 g Tomatipüreed -1 supilusikatäit</p> <p>Pehmemaitseline pipar - 1 tk Jahu -1 supilusikatäit</p> <p>Sibul - 2 tk Hapukoor -0,5 tassit</p> <p>Taimeõli - 2 teelusikatäit Vesi -0,5 tassit</p> <p>Soola ja pipart vastavalt maitsele</p> <p>1. Viilutage seened ja pipar, lõikuge sibul väikesteks tükkideks.</p> <p>2. Segage need õliga ja pange suurde kaussi, jätke katmata. Pange toit ahju. Valige menüü ja vajutage alustamise nuppu.</p> <p>3. Helisignaali kostumisel avage uks ja võtke kauss välja. Segage juurde jahu, püree, vesi, hapukoor ja maitseained. Katke kaanega. Vajutage küpsetamise jätkamiseks alustamise nuppu.</p> <p>4. Pärast toidu valmimist võtke see ahjust välja ja laske seista.</p>

Kategooria	Kogus	Kööginõu	Juhised
<b>Grillitud köögiviljad (rc 4)</b>	0.8kg	Rest Metallalusel (Toit: toatemperatuuril)	<p><b>Koostisosad</b></p> <p>Suvikõrvits - 1 tk Baklažaanid - 1 tk</p> <p>Sibul - 4 tk Väikesed tomatid - 6 tükki</p> <p>Värviline pehmemaitseline pipar - 4 tk Väikesed seened -12 tükki</p> <p><b>Kaste:</b></p> <p>Sidrunimahl - 6 supilusikatäit Hakitud petersell -2supilusikatäit</p> <p>Oliiviõli - 200 ml Hakitud majaraan -2supilusikatäit</p> <p>Soola ja pipart vastavalt maitsele</p> <p><b>Valmistamisviis</b></p> <p>1. Viilutage baklažaanid, lisage soola ja laske 30 minutit seista.</p> <p>2. Lõigake suvikõrvits, sibul ja tomatid suurteks tükkideks.</p> <p>3. Lükkige köögiviljad ja seened grilltikku otsa. Umbes 200 g ühele grilltikule. Määrige toiduõliga.</p> <p>4. Asetage köögiviljad metallalusel olevale rest .</p> <p>5. Valige menüü ja vajutage alustamise nuppu. Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber ja vajutage jätkamiseks alustamise nuppu.</p> <p>6. Pärast toidu valmimist serveerige kaste eraldi.</p>

Kategooria	Kogus	Kööginõu	Juhised
<b>Grillitud kanatiivad (rc 5)</b>	1.0kg	Rest Metallalusel  (Toit: toatemperatuuril)	<p><b>Koostisosad</b></p> <p>Kanatiivad -1.0kg  Sidrunimahl -1/2 tk  Grillimisel kasutatavad maitseained -1 supilusikatäit  Toiduõli -1 supilusikatäit</p> <p>1.Segage marinaadi koostisosad kokku. Pange tiivad marinaadi ja laske 1 tund seista.  2. Lükkige tiivad grilltikkude otsa (3 tiiba ühele tikule) ja asetage need metallalusel olevale rest .  3. Valige menüü ja vajutage alustamise nuppu. Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber ja vajutage jätkamiseks alustamise nuppu.  4. Pärast valmimist serveerige.</p>

# Automaatne toiduvalmistamine

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas valmistada 0.6 kg grillkala.

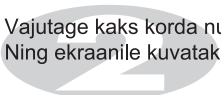


**Automaatse toiduvalmistamise** funktsioon võimaldab teil hõlpsalt kühsetada enamikku lemmikroogadest, valides toidu tüübi ja sisestades toidu kaalu.

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.



Vajutage kaks korda nuppu **Automaatne toiduvalmistamine**.  
Ning ekraanile kuvatakse "Ac-2".



Vajutage kuus korda nuppu **Rohkem**, et sisestada 0,6 kg.



Vajutage nuppu **ALUSTA**.



Kategooria	Kogus	Kööginõu	Juhised
Grillkana (Ac 1)	0.8-1.5kg	Mikrolaineahjukindel taldrik (Toit:jahutatud)	<p>Koostisosad</p> <p>0,8–1,5 kg kana          ½ sidruni mahl          1 lusikatäis taimeõli          1–3 purustatud küüslaugu viilu          1 loorberileht          Grillimaitseaine, broilerimaitseaine, sool ja pipar maitsestatamiseks</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hoidke kana üks tund marinaadis.</li> <li>Asetage kana mikrolaineahjukindlale taldrikule. Reguleerige kaalu ja vajutage nuppu Start.</li> <li>Kui kuulete piiksu, kallake ära kanarasv ja keerake kana teistpidi. Küpsetamise jätkamiseks vajutage nuppu Start. Pärast küpsetamist laske toidul seista fooliumi all 10 minutit.</li> </ol>
Grillkala (Ac 2)	0.2-0.6kg	Rest Metallalusel Klaasist pöördalusel  (Toit: külmutatud)	<p><b>Koostisosad</b></p> <p>2 kala          150 g majoneesi</p> <p>Grillimiseks kasutatavad maitseained, vürtsitaimed, sidrunimaitseained kalale.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Puistake kala maitseainetega üle ja laske umbes 1 tund majoneesis seista.</li> <li>Pange kalad ahju, metallalusel asuval madalale metallrestile.</li> <li>Valige menüü ja seadke kaal õigeks. Vajutage küpsetamiseks alustamise nuppu.</li> <li>Helisignaali kostumisel avage uks ja pöörake toit ümber. Vajutage küpsetamise jätkamiseks alustamise nuppu.</li> <li>Pärast küpsetamise lõppemist võtke toit ahjust välja ja hoidke alumiiniumfooliumiga kaetult 2–3 minutit.</li> </ol>

Kategooria	Kogus	Kööginõu	Juhised
<b>Loomalihapraad (Ac 3)</b>	0.5- <del>€</del> kg	Rest Metallalusel  (Toit: külmutatud)	Katke harjakese abil loomalihapraad sulavõi või -margariiniga. Asetage alusele nõrutusnõu kohale. Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu Start (Alusta). Pärast küpsetamist hoidke fooliumiga kaetult 10 minutit.
<b>Sealihapraad (Ac 4)</b>	0.5- <del>€</del> kg	Rest Metallalusel  (Toit: külmutatud)	Katke harjakese abil sealihapraad sulavõi või -margariiniga. Asetage alusele nõrutusnõu kohale. Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber. Seejärel vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu Start (Alusta). Pärast küpsetamist hoidke fooliumiga kaetult 10 minutit.
<b>Vasikapraad (Ac 5)</b>	0.5- <del>€</del> kg	Rest Metallalusel  (Toit: külmutatud)	Valmistage marinaad: segage sidrunimahla, taimeõli ja maitseained, lõigake küüslauk. Marineerige liha 1 tund. Asetage liha madalal alusel asuvale metallrestile. Valige menüü ja reguleerige kaal. Vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta). Helisignaali kostumisel avage uks ja pöörake toit ümber. Vajutage küpsetamise jätkamiseks nuppu Start (Alusta). Pärast küpsetamise lõppemist võtke toit ahjust välja ja hoidke alumiiniumfooliumiga kaetult 10 minutit.



# Lastele toidu valmistamine

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas valmistada 0,5 kg grillvorste.

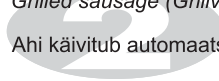


Vajutage **Stop/Clear (Peata/tühjenda)**.



Vajutage **Children cook (Lastele toidu valmistamine)**, et valida *Grilled sausage (Grillvorstid)*.

Ahi käivitub automaatselt.



Vajutage viis korda nuppu **MORE (Rohkem)**, et sisestada 0.5kg.



Vajutage **START (Alusta)**.



## Juhised lastele toidu valmistamiseks

Selle funktsiooni abil saate lastele kiiresti grillvorste valmistada.

KATEGOORIA	KAAL	KÖÖGINÕU	JUHISED
Grillvorstid	0.1-0.5kg	Rest Metallrestil (Toit: külmutatud)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Eemaldage pakend ja tehke pinnale sisselõiked. Asetage vorstid madalal alusel asuvale metallrestile.</li><li>2. Avage uks ja seadke liigutatav kütteseade horisontaalseks.</li><li>3. Valige menüü ja reguleerige kaal. Vajutage küpsetamiseks nuppu Start (Alusta).</li><li>4. Pärast toidu valmistamist võtke see ahjust välja jaserveerige.</li></ol>

# Jätkuv kuumutamine

Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas kasutada jätkuva kuumutamise funktsiooni toidu kõrgel tasemel kuumutamiseks 90 minuti vältel.



Kui soovite kuumutada toitu kasutades programmi Automaatne küpsetamine, saate kuumutatud toidu nupulevajutusega.


Kui toitu on vaja kuumutada ilma automaاتفunktsioonita, saate nuppu vajutades igal ajal kuumutamist alustada.

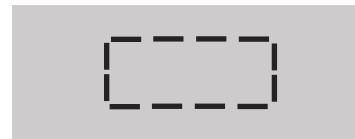
Jätkuva kuumutamise funktsioonil on vaid üks ajamäär – 90 minutit. Kuid funktsioon lõpetab töö ka ukse avamisel.

TASE	Vajutage jätkuvaks kuumutamiseks	Ekraan
Madal tase	<b>1</b>	kord HO-L
Kõrge tase	<b>2</b>	korda HO-H

## Käsitsi seadistatud jätkuv kuumutamine

Asetage toit mikrolaineahju, vajutage kaks korda jätkuv kuumutamine ning ekraanile kuvatakse "HO-H". Vajutage **alusta**.

Jätkuva kuumutamise funktsiooni töötamise ajal kuvatakse (  ), misjärel vajutage uuesti **jätkuv kuumutamine** ning ekraanile kuvatakse kuumutamise jätkumise aeg.



## Jätkuv kuumutamine pärast programmi Automaatne küpsetamine

Määrake vajalik programmi Automaatne küpsetamine.

Vajutage nuppu "alusta".

Viis minutit pärast programmi Automaatne küpsetamine lõppemist käivitub automaatselt jätkuva kuumutamise funktsioon.

Kui programm Automaatne küpsetamine on lõppenud, võite vajutada ka nuppu "jätkuv kuumutamine", misjärel käivitub jätkuva kuumutamise funktsioon koheselt.

Ekraan	Kate ja ümbris	Temperatuurierinevus pärast kuumutamist
HO-H	X	15°C
HO-H	O	8°C
HO-L	X	25°C
HO-L	O	15°C

Roogade temperatuur ja tihedus on erinev, seetõttu soovitage enne valmistamise juurde asumist toitu kontrollida. Pöörake erilist tähelepanu suurtele liha- ja kanatükkiidele, mõned road tuleks enne küpsetamist täielikult üles sulatada. Kuid näiteks kala küpseb niivõrd kiiresti, et mõnikord on otstarbekas alustada küpsetamist juba siis, kui kala on veel pisut külmunud. Programm KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD sobib väikeste roogade, näiteks rullide või väikeste pätside ülessulatamiseks. Need vajavad teatud seisuaega, et keskosa jõuaks üles sulada. Järgmises näites kirjeldatakse, kuidas sulatada üles 1,4 kg külmutatud linnuliha.

# Automaatne sulatamine



Teie ahjul on neli mikrolainete sulatamisseadet: **LIHA, LINNULIHA, KALA ja KÜLMUTATUD KÖÖGIVILJAD**; igal sulatuskategoorial on erinev võimsuse määr.

Kategooria	Vajutage nuppu
<b>LIHA</b>	<b>1</b> kord
<b>LINNULIHA</b>	<b>2</b> korda
<b>KALA</b>	<b>3</b> korda
<b>Külmutatud köögiviljad</b>	<b>4</b> korda

Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.

Kaaluge toit, mida sulatama hakkate.

Eemaldage kindlasti kõik metallist kinnitused või pakendi osad; seejärel pange toit ahju ja sulgege ahjuuks.

Vajutage kakas korda nuppu **AUTOMAATNE SULATAMINE**,

et valida **LINNULIHA**.

Ning ekraanile kuvatakse "dEF2".

Sisestage sulatatava külmutatud toidu kaal.

Pöörake **VALIKUKETAST**, kuni ekraanile kuvatakse näit "1,4kg".

Vajutage nuppu **ALUSTA**.

Sulatamise ajal kostub helisignaal, mille kõlamisel avage ahjuuks, keerake toit ümber ja eraldage kokkukülmunud osad ühtlase sulamise võimaldamiseks üksteise küljest. Eemaldage osad, mis on üles sulanud, või katke need sulamise aeglustamiseks kinni.

Pärast kontrollimist sulgege ahjuuks ja vajutage sulatamise jätkamiseks nuppu ALUSTA. **Teie ahi ei peata sulatamisprotsessi (isegi helisignaali kostumisel), kui ust ei avata.**

## Automaatse sulatamise juhend

\* Sulatav toit peab olema sobivas mikrolainekindlas anumask ja see tuleb asetada lahtiselt klaasist pöördalusele.

\* Vajadusel katke väikesed liha või linnuliha kohad sirgete alumiiniumfooliumi tükkidega. See hoiab ära nende alade soojenemise sulatamise käigus. Kindlustage, et foolium ei satu ahju seintega kontakti.

\* Eemaldage toidu osad, nagu hakkliha tükid, karbonaad, vorstikesed ja peekoniviilud, esimesel võimalusel üksteise küljest.

\* **Helisignaali kostumisel võtke toit ahjust välja, pöörake see ümber ja pange seejärel mikrolaineahju tagasi. Ahjust väljavõtmisel eemaldage ka sulanud osad.**

**Jätkake allesjäänud osade sulatamist.**

\* Oodake, kuni toit on täielikult sulanud.

Kategooria	Piirkaal	Kööginõu	Toit
<p><b>Liha</b> <b>Linnuliha</b> <b>Kala</b></p>	0.1 ~ 4.0 kg	Mikrolaineahjus kasutatavad kööginõud (lame taldrik)	<p><b>Liha</b> Hakkliha, filee, hautise tükid, reietükk, hautatud liha, tagatükk, burgeriliha, sealihakarbonaad, lambalihakarbonaad, liharullid, vorstid, kottletid (2 cm) Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske seista 5–15 minutit.</p> <p><b>Linnuliha</b> Terve kana, kanakoivad, rinnatükid, kalkuni rinnatükid (alla 2,0 kg) Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske seista 20–30 minutit.</p> <p><b>Kala</b> Filee, lõigud, terve kala, mereannid Helisignaali kostumisel pöörake toit ümber. Pärast sulatamist laske seista 10–20 minutit.</p>
<b>Külmutatud köögiviljad</b>	0.1 ~ 2.0 kg	<b>Mikrolainekindel kauss</b>	<p><b>Köögiviljasegud, väikesed porgandid vms.</b> <b>1. Pange külmutatud toit mikrolainekindlasse kaussi. Pange ahju.</b> <b>2. Seadke kaal õigeks ja vajutage alustamise nuppu. Helisignaali kostumisel avage uks ja segage.</b> <b>3. Pärast sulatamist laske 5 minutit seista.</b></p>



Vajutage nuppu **PEATA/LÄHTESTA**.

Kaaluge toit, mida sulatama hakkate.

Eemaldage kindlasti kõik metallist kinnitused või pakendi osad; seejärel pange toit ahju ja sulgege ahjuuks.

Vajutage nuppu **KIIRSULATUS**.

Ahi alustab automaatselt tööd.

## KIIRSULATUS

\* Kiirsulatusfunktsiooni eeliseks on sulatamise automaatne seadistamine ja juhtimine, kuid sarnaselt tavapärasele sulatamisele tuleb ka selle funktsiooni kasutamisel toitu sulatamise käigus kontrollida.

\* Parima tulemuse saavutamiseks eemaldage kala, karploomad, liha ja linnuliha kindlasti originaal- või plastpakendist.

Vastasel korral hoiab pakend auru ja mahlu toidu lähedal, mille tagajärjel võib roa välispind hakata küpsema.

\* Asetage toit tilkmete püüdmiseks madalasse klaasist keedunõusse.

\* Ahjust välja võttes peaks toit olema keskosast siiski mõnevõrra külmunud.

\* Pärast sulatamist laske seista 10 minutit või kuni täieliku sulamiseni.

JÄRJESTUS		TOIT	MIN./MAKS. TOIT
1. LIHA	Loomaliha Lambaliha Vasikaliha	Hakkliha	0.5 kg

# Olulised ohutusjuhised

## Lugege hoolikalt läbi ja hoidke tuleviku tarbeks alles








**HOIATUS!**  
*Palun kindlustage, et määratakse õiged küpsetusajad, kuna üleküpsetamine võib põhjustada TULEKAHJU puhkemise ja sellest tuleneva AHJU KAHJUSTUMISE.*

1. Ärge üritage ahju ust, juhtpaneeli, kaitselüliteid või mis tahes muid ahju osasid muuta, reguleerida või parandada. On äärmiselt ohtlik teostada omal käel mis tahes hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse mõni kate, mis kaitseb kasutajat mikrolaineenergiaga kokkupuutumise eest. Parandustöid tohivad teostada ainult vastava väljaõppe saanud spetsialistid.
2. Ärge kasutage ahju tühjana. Ahju mittekasutamise korral on soovitatav jätta sinna klaas vett. Kui ahi kogemata sisse lülitatakse, kogub vesi kogu mikrolaineenergia endasse.
3. Ärge kasutage ahju millegi kuivatamiseks. See võib endast kujutada tõsist ohtu. (Nt mikrolaineahju kasutamine märgade ajalehtede, riiete, mänguasjade, lemmikloomade või kaasaskantavate elektriseadmete vms kuivatamiseks.)
4. Ärge valmistage toitu märga majapidamispaperisse mähituna, kui just valmistamisõpetuses pole antud toidu kohta selliseid juhiseid antud.
5. Ärge kasutage toiduvalmistamisel majapidamispaperi asemel ajalehti. Ärge kasutage puidust anumaid. Need võivad kuumeneda ja mustaks muutuda.
6. Ärge kasutage keraamilisi nõusid, millel on metallsed (nt kuldsed või hõbedased) äärised. Eemaldage alati metallist kinnitustraadid. Metallised võivad ahjus toimida elektrikaartena ja põhjustada tõsist kahju.
7. Ärge kasutage ahju sellisel, et köögirätik, salvrätt või muu ese on ukse ja ahju eesmise serva vahel, kuna nii võite põhjustada mikrolaineenergia lekkimise.
8. Ärge kasutage ümbertöödeldud paberist tooteid, kuna need võivad sisaldada võõrmaterjale, mis võivad toiduvalmistamisel põhjustada sädemete ja/või tulekahju teket.
9. Ärge peske pöördalust sellisel, et panete selle vahetult pärast toiduvalmistamist vette. Nii võib see puruneda või kahjustusi saada.
10. Väiksemate toidukoguste puhul on vajalik lühem valmistus- või kuumutusaeg. Kui kasutatakse tavalisi kuumutusaegu, võivad need üle kuumeneda ja kõrbeda.
11. Paigutage ahi kindlasti sellisel, et ukse eesmine serv jääb antud pinna servast vähemalt 8 cm kaugusele, nii väldite seadme allakukkumist.
12. Enne küpsetamist tehke kartulite, õunte ja muude taoliste puu- või köögiviljade koortesse augud.
13. Ärge valmistage mune koos koorega. Muna sees tekib suur rõhk ja muna lõhkeb.
14. Ärge üritage ahju kasutades toitu sügavas õlis valmistada.
15. Eemaldage enne valmistamist või sulatamist toidu ümbert kile või plastpakend. Sellegipoolest võtke arvesse, et mõnel juhul peab kuumutatav või küpsetatav toit olema kilega kaetud.
16. Kui ahju uks või uksetihendid on saanud kahjustada, ei tohi ahju kasutada, kuni selle on parandanud vastava väljaõppe saanud spetsialist.
17. Kui märkate suitsu, lülitage ahi viivitamatult välja või eraldage toitevõrgust ja hoidke ahjuuks suletuna, et lämmatada võimalikud leegid.
18. Kui toitu kuumutatakse või valmistatakse ühekordseks kasutamiseks mõeldud plastikust, paberist või muust põlevast materjalist anumates, kontrollige ahju regulaarselt, kuna võib esineda anuma sulamist/söestumist.
19. Lubage lastel ahju omal käel kasutada ainult juhul, kui neile on antud vajalikud juhtnöörid, mis võimaldavad neil ahju turvaliselt kasutada ja mõista ebaõige kasutamisega kaasnevaid ohte.
20. Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.
21. Ärge kasutage mikrolaineahju, mille uksetihendid ja piirnevad osad ei toimi korralikult, kuni ahju on parandanud vastava väljaõppe saanud spetsialist.
22. Enne kasutamist veenduge, et kööginõud sobivad mikrolaineahjudes kasutamiseks.
23. Ärge puudutage pakse kindaid kandmata ahju ust, väliskülgi, tagakülge, sisepinda, lisatarvikuid ja nõusid, kui ahi on grillrežiimis, konvektsioonrežiimis või teostab automaatseid toiminguid, kuna nimetatud detailid muutuvad kuumaks. Enne puhastamist veenduge, et need ei ole kuumad.

# Olulised ohutusjuhised

## Lugege hoolikalt läbi ja hoidke tuleviku tarbeks alles

24. Kasutage ainult kõõginõusid, mis sobivad mikrolaineahjudes kasutamiseks.
25. Plastik- või paberanumates oleva toidu kuumutamisel hoidke ahjul silma peal, kuna esineb süttimise oht.
26. Kui märkate suitsu, lülitage seade viivitamatult välja või eraldage toitevõrgust ja hoidke uks suletuna, et lämmatada võimalikud leegid.
27. Jookide mikrolaineahjus kuumutamisel võib esineda viivitusega purskelist keemist, seetõttu tuleb anumat ettevaatlikult käsitseda.
28. Põletuste vältimiseks tuleb laste toitmispuudelite ja toidupurkide sisu segada või raputada ja selle temperatuuri enne tarvitamist kontrollida.
29. Koorega mune ja terveid kõvakskeedetud mune ei tohi mikrolaineahjus kuumutada, kuna need võivad plahvatada, isegi pärast mikrolainetega kuumutamise lõppemist.
30. Lisateave uksetihendite, sisepindade ja piirnevate osade kohta.
31. Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja eemaldada toidujäänused.
32. Kui ahju ei hoita puhtana, võib pindade seisukord halveneda ja väheneda seadme eluiga, samuti võib seadme kasutamine muutuda ohtlikuks.
33. Kasutage ainult temperatuuriandurit, mis on selle ahju jaoks sobiv (seadmete puhul, mis toetavad temperatuurianduri kasutamist).
34. Kui ahjul on kütteelemendid, muutub seade kasutamisel kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida ahjus olevate kütteelementide puudutamist.
35. Seade ei ole mõeldud järelevalveta kasutamiseks väikeste laste või ebakindlate inimeste poolt.
36. Mikrolaineahju peab kasutama avatud dekoratiivse uksega.
37. Ühendus saavutatakse ühendades pistiku kättesaadavas kohas asuvasse pesasse või kaasates juhtmestusreegleid arvesse võttes statsionaarsesse juhtmestikku lüliti.

-  **HOIATUS!** Kui uks või uksetihendid on saanud kahjustada, ei tohi ahju kasutada, kuni selle on parandanud vastava väljaõppe saanud isik.
-  **HOIATUS!** On äärmiselt ohtlik teostada omal käel mis tahes hooldus- või parandustöid, mille käigus eemaldatakse mõni kate, mis kaitses kasutajat mikrolaineenergiaga kokkupuutumise eest, kui tööde teostajal ei ole vastavat väljaõpet.
-  **HOIATUS!** Vedelikke ja muid toiduaineid ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.
-  **HOIATUS!** Lubage lastel ahju omal käel kasutada ainult juhul, kui neile on antud vajalikud juhtnõuad, mis võimaldavad neil ahju turvaliselt kasutada ja mõista ebaõige kasutamisega kaasnevaid ohte.
-  **HOIATUS!** Kasutamise ajal võivad puudutatavad osad muutuda kuumaks. Seade peab asuma väikestele lastele kättesaamatus kohas. Ärge kasutage ahju ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi pindkahjustavaid puhastusaineid või teravaid metallist svamme, kuna nii võite klaasi kahjustada või põhjustada selle purunemise.

# Mikrolainekindlad kööginõud

## Ärge mingil juhul kasutage oma mikrolaineahjus metallist või metallosadega kööginõusid

Mikrolained ei suuda metallist läbi tungida.

Need põrkuvad mis tahes ahjus olevalt metallesemelt tagasi ja põhjustavat välku meenutatavat ohtlikku nähtust – elekrikaari. Suurem osa kuumuskindlaid mittemetallist sööginõusid on mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad.

Sellegipoolest võivad mõned neist sisaldada materjale, mis muudavad need mikrolaineahjus kasutamiseks sobimatuks. Kui teil on mõne kööginõu suhtes kahtlusi, on olemas lihtne viis teada saada, kas seda võib mikrolaineahjus kasutada. Pange kahtluse all olev kööginõu mikrolaineahju veega täidetud klaaskausi kõrvale. Kuumutage 1 minuti vältel võimsusel MAKSIMAALNE.

Kui vesi muutub kuumaks, kuid kööginõu on katsudes jahe, võib seda mikrolaineahjus kasutada. Kui aga vee temperatuur ei muutu ja kööginõu soojeneb, neelduvad mikrolained antud kööginõus ja selle mikrolaineahjus kasutamine ei ole ohutu. Teil on köögis arvatavasti palju nõusid, mida saab mikrolaineahjus toidu valmistamiseks kasutada. Lihtsalt vaadake läbi järgmine kontrolli-loend.

## Söögitaldrikud

Paljud toidunõud on mikrolainekindlad.

Kahtluse korral tutvuge tootjapoolse dokumentatsiooniga või teostage mikrolainetest.

## Klaasnõud

Kuumakindlad klaasnõud on mikrolainekindlad.

See hõlmab igat sorti ahjus kasutamiseks sobivaid klaaskööginõusid.

Sellegipoolest ärge kasutage õrnu klaasnõusid, nagu joogiklaasid või veinipokaalid, kuna need võivad sisu kuumenemisel puruneda.

## Plastikust hoiukarbid

Neid saab kasutada kiiresti ülessoojendavate toitude hoidmiseks.

Sellegipoolest ei tohiks neid kasutada toitude puhul, mis peavad pikka aega ahjus kuumenema, kuna kuumad toidud sulatavad plastikkarbid pika aja jooksul üles või muudavad need kõveraks.

## Paber

Pabertaldrikud ja anumad on mikrolaineahjus kasutamiseks mugavad ja ohutud, eeldusel, et kuumutusaeag on lühike ja toit ei sisalda väga palju rasva või niiskust. Majapidamis-paber on samuti väga tarvilik, kui soovite toiduaineid selle sisse keerata või seda peekonitaolisi rasvaseid toiduaineid sisaldavate küpsetusaluste alla panna. Üldiselt vältige värvilisi pabernõusid, kuna värv võib vedelaks muutuda. Mõnedes ümbertöödeldud paberist valmistatud pabernõudes võib sisalduda võõrmaterjale, mis võivad mikrolaineahjus kasutamisel põhjustada elektri-kaarte teket või materjali süttimist.

## Küpsetuskotid

Kui tegemist on spetsiaalselt küpsetamiseks mõeldud kilekottidega, võib neid mikrolaineahjus kasutada. Siiski kindlustage, et koti seina tehtaks aurude väljumist võimaldav sisselõige. Mingil juhul ärge kasutage mikrolaineahjus tavalisi kilekotte, kuna need sulavad ja rebenevad.

## Plastikust nõud mikrolaineahjus kasutamiseks

Saadaval on erineva kuju ja suurusega kööginõud mikrolaineahjus kasutamiseks. Suures osas saate te ilmselt kasutada juba olemasolevaid kööginõusid ja ei pea uut varustust soetama.

## Savinõud, kivinõud ja keraamika

Nimetatud materjalidest valmistatud nõusid võib üldjuhul mikrolaineahjus kasutada, kuid kindluse mõttes tuleks neid eelnevalt testida.

## ETTEVAATUST!

**Mõned suure tina- või rauasisaldusega nõud ei sobi mikrolaineahjus kasutamiseks.**

**Kööginõusid tuleks testida, et veenduda nende sobivuses mikrolaineahjus kasutamiseks.**



# Toidu omadused ja mikrolaineahjus valmistamine

## Toiduvalmistusprotsessi jälgimine

Selles juhendis olevad retseptid on koostatud hoolikalt ja põhjalikult, kuid nende valmistamise edukus sõltub ka sellest, kui palju te toidule selle valmistamise ajal tähelepanu pöörate. Alati hoidke toidul valmistamise ajal piik peal. Teie mikrolaineahjul on valgustus, mis süttib ahju tööle rakendamisel automaatselt, tänu sellele näete ahjus toimuvat ja saate kontrollida toidu valmistamise protsessi. Retseptides toodud juhiseid tõstmise, segamise ja muu sellise kohta tuleks käsitleda minimaalsete soovitatavate sammudena. Kui toit paistab ebahühtlaselt valmivat, teostage lihtsalt teie arvates probleemi lahendamiseks vajalikud toimingud.

## Mikrolaineahju kuumutusaegu mõjutavad tegurid

Kuumutusaegu mõjutavad paljud tegurid. Retseptis kasutatavate koostisosade algsel temperatuuril on kuumutusaegadele suur mõju. Näiteks jääkülmast võist, piimast ja munadest tehtava koogi küpsetamine võtab oluliselt rohkem aega, kui toatemperatuuril olevatest koostisosades tehtava koogi küpsetamine. Kõik selles juhendis sisalduvad retseptid sisaldavad kuumutusaaja vahemikke. Tavaliselt jääb ajavahemiku madalama jaoise rakendamisel toit liiga tooreks ja teil võib tekkida tahtmine kuumutada oma toitu toodud maksimaalsest kestusest kauem. Selle juhendi läbiva idee kohaselt on retseptide kasutamisel parima tulemuse saavutamiseks kasulik jääda ettenähtud kuumutusvahemike piiridesse. Üleküpsetatud toit on pöördumatu rikutud. Mõnedes retseptides – eriti leibade, kookide ja keedukreemi puhul – on soovitatud toit ahjust välja võtta juba siis, kui see pole veel päris valmis. Tegu ei ole veaga. Seismise ajal (harilikult kaetuna) jätkub nende toitude valmistamine ka väljaspool ahju, kuna välimistes kihtides olev soojus liigub järk-järgult sissepoole. Kui toit jäetakse ahju täieliku valmimiseni, küpsevad välimised kihid üle ja võivad isegi kõrbenuks muutuda. Aja jooksul omandate üha paremini erinevate toitude puhul kuumutamiseks ja seista laskmiseks vajalike ajavahemike hindamise oskuse.

## Toidu tihedus

Kerge ja poorne toit, näiteks kook ja leib, küpsevad kiiremini kui rasked ja tihedad toidud, näiteks rostbiif ja pajaroad. Poorse toidu mikrolaineahjus valmistamisel peate jälgima hoolikalt, et välimised kihid ei muutuks kuivaks ja rabedaks.

## Toidu kõrgus

Kõrge toidu, eriti praehiha, ülemine osa küpseb kiiremini kui alumine osa. Seetõttu on otstarbekas kõrget toitu valmistamise ajal ümber pöörata, vahel isegi mitu korda.

## Toidu niiskussisaldus

Kuna mikrolainetest tekkinud kuumus kipub niiskust aurustama, tuleks suhteliselt kuivad toidud, nagu praehiha ja mõned juurviljad, enne valmistamist veega üle pihustada või kinni katta, et niiskussisaldust säilitada.

## Kondid ja toidu rasvasisaldus

Kondid juhivad hästi kuumust ja rasv kuumeneb kiiremini kui liha. Rohkelt konte või rasva sisaldavate lihatükkide küpsetamisel peab olema hoolikas, et need ei küpseks ebahühtlaselt ega jääks tooreks.

## Toidu hulk

Mikrolainete hulk teie ahjus jääb samaks sõltumata valmistatava toidu hulgast. Seega, mida rohkem toitu ahju panete, seda kauem kulub aega selle valmistamiseks. Kui retseptis toodud koguseid poole võrra vähendate, seadke kuumutusaeg vähemalt kolmandiku võrra lühemaks.

## Toidu kuju

Mikrolained tungivad ainult 2 cm sügavusele toidu sisse, suuremõduliste toitude seesmine osa küpseb välimistest kihtidest sissepoole liikuva kuumuse mõjul. Ainult toidu välimine kiht küpseb mikrolaineenergia mõjul; ülejäänud osa valmib soojuse ülekandumise tõttu. Halvim võimalik toidu kuju mikrolaineahjus valmistamiseks on tihe kuup. Nurgad kõrbeavad ära tükk aega enne seda, kui keskmine osa isegi soojaks muutub. Ümmargused õhukesed toidud ja rõngakujulised toidud valmivad mikrolaineahjus edukalt.

## Katmine

Kate hoiab kuumust ja auru toidu lähedal, mistõttu see valmib kiiremini. Kasutage kaant või mikrolaineahjus kasutatavat kilet, mille nurk on rebenemise ära hoidmiseks üles volditud.

## Pruunistamine

Liha ja linnuliha, mida küpsetatakse vähemalt viieteist minutit, pruunistuvad kergelt omas rasvas. Lühemat aega kuumutatava toidu võib hõrgu välimuse saavutamiseks määrada kokku pruunistava kastmega, näiteks worcestershire'i kastme, sojakastme või grillkastmega. Kuna pruunistavaid kastmeid lisatakse väikestes kogustes, ei muutu toidu algne maitse.

## Rasvakindla paberiga katmine

Rasvakindel paber väldib efektiivselt rasva pritsimist ning aitab toidul kuumust hoida. Kuna selline kate pole aga nii tihe, kui kaas või kile, laseb see toidul pisut kuivada.

## Paigutamine ja vahekaugus

Eraldiseisvatest osadest koosnevad toidud, näiteks ahjukartulid, väiksed koogid ja suupisted, kuumenevad ühtlasemalt, kui need paigutatakse ahju võrdsete vahekaugustega, soovitatavalt ringikujuliselt. Arge kunagi laduge toidu tükkke üksteise peale.

# Toidu omadused ja mikrolaineahjus valmistamine

## Segamine

Segamine on üks tähtsamaid elemente mikrolaineahjus toidu valmistamisel. Tavalise toiduvalmistamise puhul segatakse toitu koostisosade segunemise soodustamiseks. Toidu valmistamisel mikrolaineahjus seevastu kannab segamine soojuve ühtlasema jaotamise eesmärki. Alati segage väliskihetidest alustades ja keskosa poole liikudes, kuna väljaspool paiknev toit kuumeneb esimesena.

## Ümber keeramine

Suuri ja kõrgeid toite, näiteks praehiha ja terve kana, tuleks ümber keerata, et ülemine ja alumine osa ühtlaselt valmiks. Soovitatav on keerata ümber ka tükkideks lõigatud kana ja liha.

## Toidu tihedam paigutamine serva poole

Kuna mikrolained neelduvad peamiselt seinte pool paiknevas toidus, on kasulik paigutada liha, linnuliha ja kala tihedamalt küpsetusaluse servapoolsele osale. Nii rakendatakse tihedamalt asetsevale toidule suurem osa mikrolaineenergiast ja toit valmib ühtlaselt.

## Varjamine

Nelinurkse kujuga toidu nurkadele või servadele võib asetada alumiiniumfooliumi ribad (mis blokeerivad mikrolaineid), et hoida ära nende osade üleküpsemist. Ärge kunagi kasutage liiga palju fooliumi ja kindlustage, et see on toidu külge kinnitatud, vastasel korral võivad ahjus tekkida elektrikaared.

## Tõstmine

Suure paksusega või tihedusega toite võib kõrgemale paigutada, et mikrolained jõuaksid toitude alumisse ja keskmisesse osasse.

## Augustamine

Kesta, naha või pealiskihiga kaetud toidud võivad ahjus lõhkeda, kui nendesse eelnevalt auke ei torgata. Selliste toiduainete hulka kuuluvad munakollased ja -valged, merekardid ja austrid ning terved köögi- ja puuviljad.

## Kontrollimine valmistamise ajal

Kuna toit valmib mikrolaineahjus väga kiirelt, on vaja seda sagedasti kontrollida. Mõned toidud jäetakse täieliku valmimiseni mikrolaineahju, kuid enamik toite, sealhulgas liha ja linnuliha, võetakse enne täieliku valmimist ahjust välja ja neil lastakse seistes lõpuni valmida. Toitude seesmine temperatuur tõuseb seismise ajal vahemikus 5 °F (3 °C) kuni 15 °F (8 °C).

## Seismise aeg

Toitudel lastakse pärast ahjust väljavõtmist sageli 3 kuni 10 minutit seista. Tavaliselt lastakse toitudel kuumuse hajumise vältimiseks seista kaetult, välja arvatud juhul, kui need peavad olema oma olemuselt kuivad (näiteks mõned koogid ja küpsised). Seistes saavad toidud lõpuni valmida, samuti aitab see maitset ühtlustada ja arenada.

## Ahju puhastamine

### 1. Hoidke ahju sisemus puhtana

Toidupritimed või mahaloksunud vedelikud jäävad ahju seinte külge ja tihendi ning ukse pinna vahele. Kõige otstarbekam on toiduosakesed pindadelt kohe niiske lapiga ära pühkida. Puru ja vedelikujäägid neelavad mikrolaineenergiat ja pikendavad kuumutusaegu. Pühkige niiske lapiga ära puru, mis on kukkunud ukse ja korpuse vahele. Ukse tiheda sulgumise kindlustamiseks on oluline see ala puhtana hoida. Eemaldage õlipritsed pesuvahendiga immutatud lapiga, seejärel loputage ja kuivatage. Ärge kasutage tugevatoimelisi või pinda kahjustavaid puhastusaineid. Klaasalust on võimalik pesta käitsi või nõudepesumasinas.

### 2. Hoidke ahju välispind puhtana

Puhastage ahju välispindu pesuvahendi ja veega, seejärel loputage puhta veega ning kuivatage pehme riidelapi või majapidamispaberiga. Ahju sisemuses olevate osade kahjustamise vältimiseks ei tohi veel lasta ventilatsioonivadestesse voolata. Juhtpaneeli puhastamisel avage uks, et hoida ära ahju tahtmatu sisselülitamine ja pühkige paneeli niiske riidelapiga ning seejärel koheselt kuiva riidelapiga. Pärast puhastamist vajutage nuppu PEATA/LÄHTESTA.

3. Kui ahju ukse siseküljele või väliskülje ümbrusesse koguneb aur, pühkige pinnad pehme riidelapiga puhtaks. See võib toimuda, kui mikrolaineahju kasutatakse kõrge õhuniiskuse tingimustes ning see ei anna mingil moel märku seadme töös esinevatest tõrgetest.

4. Uks ja uksetihendid tuleb hoida puhtana. Kasutage ainult sooja pesuvahendiga segatud vett, loputage ja kuivatage hoolikalt.

ÄRGE KASUTAGE PINDU KAHJUSTAVAJD VAHENDEID, NÄITEKS PUHASTUSPULBER VÕI PLASTSVAMM.

Metallosasid on kergem hooldada, kui neid pühitakse regulaarselt niiske riidelapiga.

5. Ärge kasutage aurpuhastust.

# Küsimused ja vastused

## Q Milles on viga, kui ahju valgustus ei tööta?

A Ahju tuli võib mitte töötada mitmel põhjusel. Elektripirn on läbi. Uks ei ole suletud.

## Q Kas mikrolaineenergia pääseb läbi ukseks oleva vaateakna?

A Ei. Metallvõrestikus olevad avad on mõeldud valguse läbilaskmiseks; mikrolaineenergia sealt läbi ei pääse.

## Q Miks kostub helisignaali, kui puudutan juhtpaneelil olevat nuppu?

A Helisignaali eemärgiks on kindlustada, et seadistused on õigesti määratud.

## Q Kas tühjalt töötamine kahjustab mikrolaineahju?

A Jah. Ärge kunagi laske ahjul tühjalt, ilma klaasaluseta töötada. Miks munad mõnikord katki lähevad? Munade küpsetamisel, praadimisel või keetmisel võib munakollane lõhkeda munakollasesse koguneva auru tõttu. Selle vältimiseks torgake munakollasesse enne kuumutamist augud. Ärge mingil juhul kuumutage mune koos koorega.

## Q Miks on soovitatav toidul pärast mikrolaineahjus kuumutamist teatud aja jooksul seista lasta?

A Pärast mikrolaineahjus kuumutamise lõppemist jätkub seismise ajal toidu valmimine. Seismisel toimub toidu valmimisprotsessi lõppemine ja ühtlustumine. Seismise aeg sõltub toidu tihedusest.

## Q Ventilator töötab ühtlaselt, kui mikrolaineahi parajasti ei tööta. Kas tegemist on rikkega?

A Ei. "Automaatne jahutussüsteem" tingib ventilatori töötamise kasutusohutuse suurendamiseks, kui mikrolaineahju temperatuur on pärast toiduvalmistamise lõpetamist lubatust kõrgem.

## Q Kas mikrolaineahjus on võimalik plaksumaisi valmistada?

A Jah, kui kasutate üht kahest alltoodust meetodist.

1. Spetsiaalselt mikrolaineahjudele mõeldud plaksumaisi valmistamise kööginõu.
2. Kaupluses müüdav eelpakendatud mikrolaineahju plaksumais, millel on toodud rahuldava lõpptulemuse saavutamiseks vajalikud kuumutusajad ja võimsused.

JÄRGIGE IGA TOOTJA TÄPSEID JUHTNÖÖRE VASTAVA TOOTE KASUTAMISE KOHTA. ÄRGE JÄTKE PLAKSUMAISI VALMISTAMISE AJAL AHJU JÄRELEVALVETA. KUI PLAKSUMAISI TERAD ETTENÄHTUD AJA JOOKSUL EI AVANE, KATKESTAGE KUUMUTAMINE. ÜLEKUUMUTAMINE VÕIB PÕHJUSTADA PLAKSUMAISI TERADE SÜTTIMISE.

## ETTEVAATUST!

ÄRGE MINGIL JUHUL KASUTAGE PLAKSUMAISI VALMISTAMISEL PRUUNI PABERKOTTI. ÄRGE MINGIL JUHUL PROOVIGE JÄRELEJÄÄNUD TERASID UUESTI KUUMUTADA.

## Q Miks mu ahi ei valmista alati toitu nii kiiresti, kui retseptis on kirjeldatud?

A Vaadake retsept uuesti üle ja veenduge, et olete juhiseid õigesti täitnud, ning selgitage välja, mis on valmimisaegade erinevuse põhjuseks. Retseptides sisalduvad ajavahemikud ja kuumuse seadistused on hinnangulised, nende eesmärgiks on vältida mikrolaineahju tundma õppimisega kaasnevat kõige sagedasemat probleemi – üleküpsetamist. Toidu erinev suurus, kuju, kaal ja mõõdmed võivad põhjustada valmistamisaja pikenemist. Kasutage lisaks retseptides sisalduvate hinnangutele omaenda teadmisi, et kontrollida toidu seisukorda, samuti nagu tavalise ahju puhul.

# Toiteühenduse teave / tehnilised üksikasjad

## **HOIATUS!**

MÄRKUS • See seade ei ole mõeldud professionaalse toilitusteenuse pakkumiseks.

### HOIATUS! SEE SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

Toitekaabli juhtmete värvused vastavad alltoodud süsteemile.

Sinine - Nulljuhe  
Pruun - Pingestatud  
Roheline ja kollane - Maandus

Kui elektrikaabel on viga saanud, tuleb see ohu vältimiseks asendada tootja, tootja poolt volitatud teenusepakkuja või sarnase kvalifikatsiooniga isiku poolt.

## **HOIATUS!**

Seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sealhulgas lastele), kelle füüsilised, aistingu- või vaimsed võimed on piiratud, ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised. Sellisel juhul langeb vastutus seadme kasutamise jälgimise ja juhendamise eest isikule, kes vastutab mainitud isikute turvalisuse eest.

## Tehnilised üksikasjad

	MH6349H/MH6349HS
Sisendvool	230 V / 50 Hz
Väljundvõimsus	800 W (hindamisstandard IEC60705)
Mikrolainesagedus	2450 MHz
Välismõõtmed	485 mm (laius) X 280 mm (kõrgus) X 377 mm (sügavus)
Voolutarve	
Mikrolainerežiim	1200 vatti
Grillrežiim	1100 vatti
Kombinatsioon	2250 vatti

<Eesti>

### **Vana seadme utiliseerimine**

1. Kui tootel leidub selline läbikriipsutatud rataskonteineriga sümbol, tähendab see, et tootele kehtib Euroopa direktiivile 2002/96/EÜ.
2. Kõik elektri- ja elektroonikatooted tuleb utiliseerida majapidamisjäätmetest eraldi, kasutades selleks ettenähtud kogumisvõrku, mille struktuur on kindlaks määratud valitsuse või kohalike võimuorganite poolt.
3. Teie vana seadme nõuetekohane utiliseerimine aitab hoida ära võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele.
4. Vanade seadmete utiliseerimise kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust vastava kohaliku ameti, jäätmekäitlusteenuse pakkuja või kauplusega, kust toote soetasite.

# MEMO

# MEMO



NAUDOTOJO VADOVAS

# MIKROBANGŲ KROSNELE SU GRILIU

PERSKAITYKITE ŠĮ NAUDOTOJO VADOVĄ PRIEŠ PRADĖDAMI  
NAUDOTIS PRIETAISU.

MH6349H/MH6349HS

LIETUVIŲ

Krosnelė neveikia su atidarytomis durelėmis, kadangi durelių mechanizmas turi apsaugines blokuotes. Šios apsauginės blokuotes automatiškai išjungia visas maisto ruošimo operacijas, kai atidaromos durelės; tai apsaugo nuo galimo kenksmingo mikrobangų energijos poveikio.

**Svarbu neardyti apsauginių blokuočių įtaisų.**

Nedėkite jokių daiktų tarp krosnelės priekinio paviršiaus ir durelių ir neleiskite maistui ar valiklio likučiams kauptis ant sandarinimo paviršių.

Nesinaudokite krosnele, jei ji yra sugedusi. Ypač svarbu, kad krosnelės durelės užsidarytų tinkamai, ir kad nebūtų pažeisti šie elementai: (1) durelės (įlenktos), (2) vyriai ir skląščiai (sulūžę ar atsilaisvinę), (3) durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai.

Krosnelę derinti ar remontuoti gali tik kvalifikuotas aptarnavimo personalas.

### **ĮSPĖJIMAS**

Įsitinkinkite, ar teisingai nustatytas gaminimo laikas, kadangi perkepimo atveju galimas **MAISTO** užsidegimas ir dėl to krosnelė gali būti sugadinta.

Mikrobangų krosnelėje kaitinant skysčius, pvz., sriubas, padažus ar gėrimus, gali įvykti uždelstas intensyvus užvirimas be burbuliukų pasirodymo ženklų. Tai gali sukelti staigų karšto skysčio išsiliejimą.

Kad tai neįvyktų, reiktų imtis tokių veiksmų:

1. Venkite naudoti indus su tiesiais šonais ir siaurais kakliukais.
2. Neperkaitinkite.
3. Išmaišykite skystį prieš įdėdami indą į krosnelę ir po to dar kartą, įpusėjus šildymui.
4. Pasibaigus šildymui, palikite krosnelėje trumpam laikui, atsargiai dar kartą išmaišykite ar suplakite (ypač maitinimo buteliukų ar indelių su kūdikių maisteliu turinį) ir prieš vartojimą patikrinkite temperatūrą, kad išvengtumėte nudegimų (ypač maitinimo buteliukų ar indelių su kūdikių maisteliu turinį).  
Su šiais indais elkitės atsargiai.

### **ĮSPĖJIMAS**

Visuomet leiskite maistui pastovėti baigus ruošti mikrobangų krosnelėje ir patikrinkite jo temperatūrą prieš vartojimą. Ypač maitinimo buteliukų ar indelių su kūdikių maisteliu turinį.



## Kaip mikrobangų krosnelė veikia

Mikrobangos yra energijos forma panaši į radijo ar televizijos bangas ir įprastą dienos šviesą. Normaliai bangos sklinda į šalis joms keliaujant oru ir išnyksta be padarinių. Tačiau mikrobangų krosnelės turi magnetroną, kuris leidžia išnaudoti mikrobangų energiją. Į magnetrono vamzdį tiekama elektra naudojama mikrobangų energijai sukurti.

Šios mikrobangos į maisto ruošimo zoną patenka per krosnelės viduje esančias angas. Krosnelės apačioje yra besisukantis diskas ar padėklas. Mikrobangos negali pereiti metalinių krosnelės sienelių, tačiau jos prasiskverbia per tokias medžiagas, kaip stiklas, porcelianas ar popierius - tai medžiagos iš kurių pagaminti mikrobangų krosnelėms tinkantys indai.

Mikrobangos indų neįkaitina, tačiau jie gali įkaisti nuo maisto skleidžiamos šilumos.

## Labai saugus prietaisas

Jūsų mikrobangų krosnelė yra vienas iš saugiausių buitinių prietaisų. Atidarius dureles, krosnelė automatiškai nutraukia mikrobangų generavimą. Į maistą patekusi mikrobangų energija pilnai paverčiama į šilumą, neliekant jokios "likutinės" energijos, kuri galėtų Jums pakenkti valgant maistą.

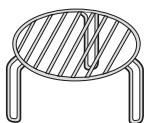
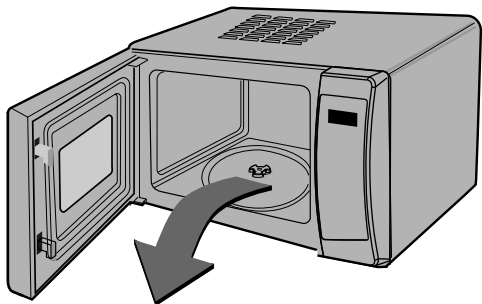
Sauga .....	68
Turinys .....	69
Išpakavimas ir montavimas .....	70-71
Laikrodžio nustatymas .....	72
Užraktas nuo vaikų .....	73
Maisto gaminimas mikrobangomis .....	74
Mikrobangų galios lygiai .....	75
Gaminimo trukmės keitimas .....	76
Greito starto funkcija .....	77
Maisto gaminimas griliu .....	78
Maisto gaminimas panaudojant kombinaciją .....	79
Specialusis meniu .....	80-84
Automatinis maisto gaminimas .....	85-87
Maisto ruošimas vaikams .....	88
Produktų šildymas .....	89
Automatinis atšildymas .....	90
Automatinio atšildymo instrukcijos .....	91
Greitas atitirpinimas .....	92
Svarbios saugos instrukcijos .....	93-94
Mikrobangų krosnei tinkantys virtuvės rakandai .....	95
Maisto charakteristikos ir maisto gaminimas mikrobangomis .....	96-97
Klausimai ir atsakymai .....	98
Elektrinės dalies informacija / Techninės specifikacijos .....	99

# Išpakavimas ir montavimas

Atlikę šiuose dviejuose puslapiuose aprašytus veiksmus, galėsite greitai patikrinti, ar Jūsų krosnelė veikia tinkamai. Ypač atkreipkite dėmesį į nurodymus dėl krosnelės pastatymo vietos. Išpakuodami krosnelę įsitikinkite, ar išėmėte visus priedus ir pakuotes. Patikrinkite, ar pristatymo metu krosnelė nebuvo pažeista.

**1**

Išpakuokite savo krosnelę ir pastatykite ją ant plokščio lygaus paviršiaus.



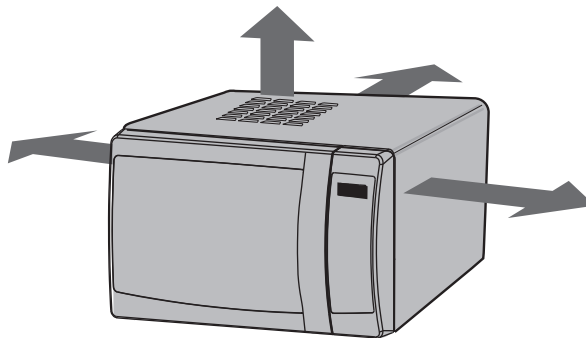
**GROTELĖS**



**STIKLINIS  
PADĖKLAS  
SUKIMOSI  
ŽIEDAS**

**2**

Pastatykite krosnelę pasirinktoje lygioje didesnio nei 85 cm aukščio vietoje, tačiau užtikrinkite, kad būtų palikta mažiausiai 20 cm nuo krosnelės viršaus ir 10 cm iš galinės pusės tinkamam vėdinimui užtikrinti. Krosnelės priekinė dalis turėtų būti mažiausiai 8 cm nutolusi nuo paviršiaus krašto, kad ji būtų apsaugota nuo pasvirimo. Išmetimo anga yra krosnelės viršuje arba šone. Užblokavus išėjimą, krosnelė gali sugesti.



**ŠI KROSNELĖ NETURĖTŲ BŪTI NAUDOJAMA KOMERCINIAMS  
VIEŠOJO MAITINIMO TIKSLAMS**

- 3** Įjunkite krosnelę į standartinį buitinį lizdą. Užtikrinkite, kad krosnelė būtų vienintelis prietaisas jungiamas į šį lizdą. **Jei Jūsų krosnelė neveikia tinkamai, ištraukite ją iš elektros lizdo ir po to vėl įjunkite.**

- 4** Atidarykite krosnelę patraukdami **DURELIŲ RANKENĖLĘ**. Įdėkite į krosnelę **SUKIMOSI ŽIEDĄ** ir ant viršaus uždėkite **STIKLINĮ PADĖKLĄ**.

- 5** Įpilkite į mikrobangų krosnei tinkamą indą 300 ml (1/2 pintos) vandens. Pastatykite ant **STIKLINIO PADĖKLO** ir uždarykite krosnelės dureles. Jei nežinote, kokio tipo indą naudoti, atsiverskite **95** puslapį.



- 6** Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką ir vieną kartą paspauskite **STARTO** mygtuką nustatydami 30 sekundžių veikimo laiką.



- 7** **EKRANE** prasidės 30 sekundžių laiko atskaita. Pasiekus 0, pasigirsta **PYPTELĖJIMAS**. Atidarykite krosnelės dureles ir patikrinkite vandens temperatūrą. Jei krosnelė veikia, vanduo turėtų būti šiltas. **Būkite atsargūs išimdami indą – jis gali būti karštas.**



## DABAR JŪSŲ KROSNELĖ ĮRENGTA

- 8** Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinį reikia išmaišyti ar suplakti, ir patikrinti temperatūrą prieš vartojimą, kad išvengtumėte nudegimų.

# Laikrodžio nustatymas



Ijungus krosnelę pirmą kartą, arba kai krosnelė įsijungia po maitinimo nutrūkimo, ekrane rodomas "0"; laikrodį turėsite nustatyti iš naujo.

Jei laikrodis (ar ekranas) rodo keistus simbolius, ištraukite krosnelę iš elektros lizdo ir vėl įjungę nustatykite laikrodį iš naujo.

Galite nustatyti 12 valandų laikrodį arba 24 valandų laikrodį.  
Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip nustatyti 14:35 laiką, naudojant 24 valandų laikrodį.  
Įsitikinkite, kad išėmėte visas pakuotes iš savo krosnelės.

Įsitikinkite, ar teisingai įrengėte krosnelę pagal anksčiau šioje knygoje aprašytas instrukcijas.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

---

Paspauskite **LAIKRODŽIO** mygtuką vieną kartą.

Paspauskite **DISKĄ** 24 valandų laikrodžiui patvirtinti.  
(Jei norite naudoti 12 valandų laikrodį, paspauskite **LAIKRODŽIO** mygtuką dar kartą. Jei norėsite pakeisti pasirinkimą po laikrodžio nustatymo, turėsite išjungti iš lizdo ir vėl įjungti.)

---

Paspauskite mygtuką **10 MIN** penkiolika kartus.

Paspauskite mygtuką **1 MIN** trys kartus.

Paspauskite mygtuką **10 SEC** penki kartus.

---

Paspauskite **STARTO**.

Laikrodis pradeda veikti.

---

# Užraktas nuo vaikų



Krosnelė turi apsaugos funkciją, kuri apsaugo nuo netyčinio krosnelės įjungimo.

Nustačius užraktą nuo vaikų nebebus galima naudoti jokių funkcijų ir įjungti krosnelės.

Tačiau vaikas vis dar galės atidaryti krosnelės dureles.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



---

Paspauskite ir laikykite nuspaudę **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką kol ekrane pasirodys “L” ir pasigirs pyptelėjimas.

**UŽRAKTAS NUO VAIKŲ** nustatytas.

---

**UŽRAKTUI NUO VAIKŲ** išjungti, nuspauskite ir laikykite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką kol “L” išnyks.

Atleidus, pasigirs pyptelėjimas.

---

# Maisto gaminimas mikrobangomis

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip paruošti maistą prie 640W(80%) galios per 5 minutes ir 30 sekundes.



Jūsų krosnelė turi penkis mikrobangų galių nustatymus.

<i>Galios lygis</i>	<i>%</i>	<i>Išėjimo galia</i>
<b>AUKŠTA</b>	100%	800W(maks.)
<b>VIDUTINIŠKAI AUKŠTA</b>	80%	640W
<b>VIDUTINĖ</b>	60%	480W
<b>ATŠILDYMAS (VIDUTINIŠKAI ŽEMA)</b>	40%	320W( $\frac{**}{\Delta\Delta}$ )
<b>ŽEMA</b>	20%	160W

Išitikinkite, ar teisingai įrengėte krosnelę pagal anksčiau šioje knygoje aprašytas instrukcijas.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

Paspauskite mygtuką **“MAISTO”** du kartus ir pasirinkite 80% galios, ekrane pasirodo “640”.

Paspauskite mygtuką **1 MIN** penki kartus.  
Paspauskite mygtuką **10 SEC** trys kartus.

Paspauskite **STARTO** mygtuką.

Jūsų mikrobangų krosnelė turi 5 galios lygius, leidžiančius lanksčiai kontroliuoti maisto gaminimo procesą. Žemiau pateiktoje lentelėje nurodyti maisto pavyzdžiai ir jiems rekomenduojami mikrobangų krosnelės galios lygiai.

# Mikrobangų galios lygiai

<b>GALIOS LYGIS</b>	<b>NAUDOJIMAS</b>	<b>GALIOS LYGIS (%)</b>	<b>IŠĖJIMO GALIA</b>
<b>AUKŠTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Vandens užvirinimas</li> <li>* Jautienos faršo skrudinimas</li> <li>* Paukštienos gabalų, žuvies, daržovių gaminimas</li> <li>* Minkštintų jautienos pjautinių gaminimas</li> </ul>	100%	800W(maks.)
<b>VIDUTINIŠKAI AUKŠTA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pašildymas (skystis)</li> <li>* Mėsos ir paukštienos kepimas</li> <li>* Grybų ir vėžiagyvių patiekalų gaminimas</li> <li>* Valgių su sūriu ir kiaušiniiais gaminimas</li> </ul>	80%	640W
<b>VIDUTINĖ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pašildymas (bulvių košė, patiekalai ant lėkštės, paruoštas maistas)</li> <li>* Kiaušinienė</li> <li>* Kremo gaminimas</li> <li>* Ryžių, sriubos gaminimas</li> </ul>	60%	480W
<b>ATŠILDYMAS (VIDUTINIŠKAI ŽEMA)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Atšildymas</li> <li>* Sviesto ir šokolado išlydymas</li> <li>* Mažiau minkštintų jautienos pjautinių gaminimas</li> </ul>	40%	320W( ** )
<b>ŽEMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Sviesto ir sūrio minkštinimas</li> <li>* Ledų minkštinimas</li> <li>* Mielinės tešlos kildinimas</li> </ul>	20%	160W



# Gaminimo trukmės keitimas

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip pailginti ar sutrumpinti nustatytą AUTOMATINIO GAMINIMO programų trukmę.



Jei nustatote, kad Jūsų patiekalas yra perkepa ar neiškepa naudojant AUTOMATINIO GAMINIMO programą, galite pailginti ar sutrumpinti gaminimo laiką paspausdami mygtuką.

Kai gaminatė nenaudodami Automatinės funkcijos, gaminimo trukmę galite pailginti bet kuriuo laiku mygtuko paspaudimu.

Nereikia stabdyti gaminimo proceso.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



---

Nustatykite reikiamą **AUTOMATINIO GAMINIMO** programą.

Pasirinkite patiekalo svorį.

Paspauskite **STARTO** mygtuką.

---

Paspauskite mygtuką **DAUGIAU**.

Vienas mygtuko paspaudimas gaminimo trukmę pailgina 10 sekundžių.

Paspauskite mygtuką **MAŽIAU**.

Vienas mygtuko paspaudimas gaminimo trukmę sutrumpina 10 sekundžių.

---



# Greito starto funkcija

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip nustatyti maisto gaminimą 2 minutes prie didelės galios.



**GREITO STARTO** funkcija leidžia 30 sekundžių intervalais nustatyti AUKŠTOS galios maisto ruošimą, kai paspaudžiamas **GREITO STARTO** mygtukas.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



---

Paspauskite **GREITO STARTO** mygtuką keturis kartus 2 minutėms prie **AUKŠTOS** galios nustatyti. Krosnelė įsijungs.

---

**GREITO STARTO** maisto gaminimo metu galite pratęsti ruošimo laiką pakartotinai spausdami **GREITO STARTO** mygtuką.

---

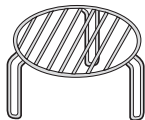
# Maisto gaminimas griliu

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip griliu kepti maistą 12 minučių ir 30 sekundžių.



Ši funkcija leidžia greitai parausvinti ir paskrudinti maistą.

**Kepimo griliu metu reikia naudoti groteles.**



Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



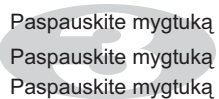
Paspauskite **GRILI** mygtuką.



Paspauskite mygtuką **10 MIN** vieną kartą.

Paspauskite mygtuką **1 MIN** du kartus.

Paspauskite mygtuką **10 SEC** trys kartus.



Paspauskite **STARTO** mygtuką.



# Maisto gaminimas panaudojant kombinaciją

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip užprogramuoti krosnelę mikrobangų galia 160W(20%) ir griliu gaminti 25 minutes.



Jūsų krosnelė turi kombinuoto gaminimo funkciją, kuri leidžia gaminti maistą naudojant kaitinimo elementą ir mikrobangas tuo pačiu metu ar pakaitomis. Tai bendru atveju sutrumpina maisto gaminimo laiką.

Kombinuotame režime galite nustatyti tris mikrobangų galios lygius (20%, 40% ir 60%).

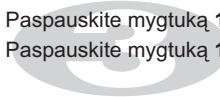
Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



Paspauskite mygtuką **“KOMBINUOTA”** trys kartus, ekrane pasirodo “Co-3”.



Paspauskite mygtuką **10 MIN** du kartus.  
Paspauskite mygtuką **1 MIN** penki kartus.



Paspauskite **STARTO** mygtuką.

***Būkite atsargūs išimdami patiekalą, kadangi indas bus karštas!***



# Specialusis menu

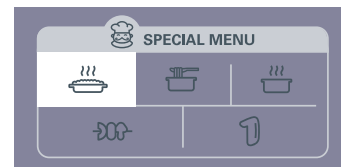
Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip pagaminti 0,3 kg grikių košė.



Specialusis menu leidžia pagaminti daugelį iš Jūsų mėgstamų patiekalų pasirinkus patiekalo tipą ir įvedus maisto svorį.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

Paspauskite **Grikių košė** mygtuką.  
Krosnelė dirba automatiškai.



Kategorija	Kiekis	Rakandai	Instrukcijos								
<b>Grikių košė (rc 1)</b>	0.3kg	Mikrobangų krosnelei tinkantis dubuo  (Produktai: kambario temperatūros)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nuplaukite 300g grikių ir nuvarvinkite.</li> <li>2. Įpilkite 600ml vandens ir druskos į gilų ir didelį puodą, palaikykite 15 minučių.</li> <li>3. Įdėkite į krosnelę. Meniu paspauskite STARTO mygtuką.</li> <li>4. Baigus virti palaikykite 15 minučių.</li> </ol>								
<b>Naminiai makaronai (rc 2)</b>	1 porcija	Mikrobangų krosnelei tinkantis dubuo ir dangtis  (Produktai: kambario temperatūros)	<p><b>Ingredientai</b></p> <table> <tr> <td>Viščiuko dalys (viščiuko nugarėlės, kakliukai, ar krūtinėlės)</td> <td>-500 g</td> </tr> <tr> <td>Vanduo</td> <td>-1000ml</td> </tr> <tr> <td>Naminiai makaronai</td> <td>-70g</td> </tr> <tr> <td>Druskos pagal skonį.</td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nuplaukite viščiuko dalis, sudėkite jas į didelį puodą, įpilkite 400ml vandens, uždenkite dangčiu. Įdėkite į krosnelę. Meniu paspauskite STARTO mygtuką.</li> <li>2. Pasigirdus pyptelėjimui, atidarykite dureles ir nugriebkite viršuje susikaupusias putas. Įpilkite papildomą vandens kiekį buljonui ir druskos, uždenkite dangčiu. Paspauskite STARTO mygtuką virimui pratęsti.</li> <li>3. Pasigirdus antrajam pyptelėjimui, atidarykite dureles. Sudėkite makaronus ir išmaišykite, palikite neuždengtą. Paspauskite STARTO mygtuką virimui pratęsti.</li> <li>4. Baigus virti, išimkite iš krosnelės, išpilstykite į lėkštes ir patiekite.</li> </ol>	Viščiuko dalys (viščiuko nugarėlės, kakliukai, ar krūtinėlės)	-500 g	Vanduo	-1000ml	Naminiai makaronai	-70g	Druskos pagal skonį.	
Viščiuko dalys (viščiuko nugarėlės, kakliukai, ar krūtinėlės)	-500 g										
Vanduo	-1000ml										
Naminiai makaronai	-70g										
Druskos pagal skonį.											

Kategorija	Kiekis	Rakandai	Instrukcijos															
Grybų guliašas (rc 3)	4 porcijos	Mikrobangų krosnelei tinkantis dubuo ir dangtis  (Produktai: kambario temperatūros)	<p><b>Ingredientai</b></p> <table> <tr> <td>Grybai</td> <td>500g pomidorų piurė</td> <td>- 1 valgomas šaukštas</td> </tr> <tr> <td>Paprika</td> <td>1 vnt. Miltų</td> <td>- 1 valgomas šaukštas</td> </tr> <tr> <td>Svogūnas</td> <td>2 vnt. Grietinė</td> <td>- 0,5 stiklinės</td> </tr> <tr> <td>Augalinis aliejus</td> <td>2 valgomieji šaukštai Vanduo</td> <td>- 0,5 stiklinės</td> </tr> <tr> <td>Druskos ir pipirų pagal skonį</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Supjaustykite grybus ir papriką, susmulkinkite svogūną.</li> <li>Sumaišykite juos su aliejumi dideliame puode. Palikite neuždengtą. Įdėkite į krosnelę. Meniu paspauskite STARTO mygtuką.</li> <li>Pasigirdus pyptelėjimui, atidarykite dureles ir išimkite puodą. Sumaišykite miltus, pomidorų piurė, vandenį, grietinę ir pagardinkite prieskoniais. Uždenkite dangčiu. Paspauskite STARTO mygtuką gaminimui pratęsti.</li> <li>Baigus gaminimą, išimkite iš krosnelės ir palaikykite.</li> </ol>	Grybai	500g pomidorų piurė	- 1 valgomas šaukštas	Paprika	1 vnt. Miltų	- 1 valgomas šaukštas	Svogūnas	2 vnt. Grietinė	- 0,5 stiklinės	Augalinis aliejus	2 valgomieji šaukštai Vanduo	- 0,5 stiklinės	Druskos ir pipirų pagal skonį		
Grybai	500g pomidorų piurė	- 1 valgomas šaukštas																
Paprika	1 vnt. Miltų	- 1 valgomas šaukštas																
Svogūnas	2 vnt. Grietinė	- 0,5 stiklinės																
Augalinis aliejus	2 valgomieji šaukštai Vanduo	- 0,5 stiklinės																
Druskos ir pipirų pagal skonį																		

Kategorija	Kiekis	Rakandai	Instrukcijos																		
Ant grilio keptos daržovės (rc 4)	0.8kg	Grotelės ant metalinio padėklo  (Produktai: kambario temperatūros)	<p><b>Ingredientai</b></p> <table> <tr> <td>Cukinija</td> <td>- 1 vnt. Baklažanas</td> <td>- 1 vnt.</td> </tr> <tr> <td>Svogūnas</td> <td>- 4 vnt. Maži pomidorai</td> <td>- 6 vienetai</td> </tr> <tr> <td>Spalvota paprika</td> <td>- 4 vnt. Maži grybai</td> <td>- 12 vienetai</td> </tr> </table> <p><b>Padažas</b></p> <table> <tr> <td>Citrinų sultys</td> <td>- 6 valgomieji šaukštai. Kapotos petražolės</td> <td>-2 valgomieji šaukštai</td> </tr> <tr> <td>Alyvuogių aliejus</td> <td>- 200 ml Kapotas mairūnas</td> <td>-2 valgomieji šaukštai</td> </tr> <tr> <td>Druskos ir pipirų pagal skonį</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p><b>Paruošimo būdas:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Supjaustykite baklažaną, įberkite druskos ir palaikykite 30 minučių</li> <li>Stambiai supjaustykite cukiniją, svogūną ir pomidorus.</li> <li>Suverkite daržoves grybus ant iešmų. Apie 200g ant vieno iešmo. Šepetėliu sutepkite aliejumi.</li> <li>Sudėkite daržoves ant aukštų grotelių ant metalinio padėklo.</li> <li>Meniu paspauskite STARTO mygtuką. Pasigirdus pyptelėjimui, apverskite ir paspauskite starto mygtuką kepimui tęsti.</li> <li>Balgus kepti, patiekite padažą atskirai.</li> </ol>	Cukinija	- 1 vnt. Baklažanas	- 1 vnt.	Svogūnas	- 4 vnt. Maži pomidorai	- 6 vienetai	Spalvota paprika	- 4 vnt. Maži grybai	- 12 vienetai	Citrinų sultys	- 6 valgomieji šaukštai. Kapotos petražolės	-2 valgomieji šaukštai	Alyvuogių aliejus	- 200 ml Kapotas mairūnas	-2 valgomieji šaukštai	Druskos ir pipirų pagal skonį		
Cukinija	- 1 vnt. Baklažanas	- 1 vnt.																			
Svogūnas	- 4 vnt. Maži pomidorai	- 6 vienetai																			
Spalvota paprika	- 4 vnt. Maži grybai	- 12 vienetai																			
Citrinų sultys	- 6 valgomieji šaukštai. Kapotos petražolės	-2 valgomieji šaukštai																			
Alyvuogių aliejus	- 200 ml Kapotas mairūnas	-2 valgomieji šaukštai																			
Druskos ir pipirų pagal skonį																					

Kategorija	Kiekis	Rakandai	Instrukcijos								
<b>Ant grilio kepti viščiuko sparneliai (rc 6)</b>	1.0kg	Grotelės ant metalinio padėklo  (Produktai: kambario temperatūros)	<p><b>Ingredientai</b></p> <table> <tr> <td>Viščiuko sparneliai</td> <td>-1.0kg</td> </tr> <tr> <td>Citrinų sultys</td> <td>-1/2 vnt.</td> </tr> <tr> <td>Grilio prieskoniai</td> <td>-1 valgomieji šaukštai</td> </tr> <tr> <td>Aliejus</td> <td>-1 valgomieji šaukštai</td> </tr> </table> <p>1. Sumaišykite marinato ingredientus. Sudėkite sparnelius į marinatą ir palaikykite 1 valandą.  2. Suverkite sparnelius po 3 ant medinių iešmų ir sudėkite juos ant aukštų grotelių ant metalinio padėklo.  3. Meniu paspauskite STARTO mygtuką. Pasigirdus pyptelėjimui, apverskite ir paspauskite STARTO mygtuką kepimui tęsti.  4. Baigus kepti patiekite.</p>	Viščiuko sparneliai	-1.0kg	Citrinų sultys	-1/2 vnt.	Grilio prieskoniai	-1 valgomieji šaukštai	Aliejus	-1 valgomieji šaukštai
Viščiuko sparneliai	-1.0kg										
Citrinų sultys	-1/2 vnt.										
Grilio prieskoniai	-1 valgomieji šaukštai										
Aliejus	-1 valgomieji šaukštai										



# Automatinis maisto gaminimas

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip pagaminti 0,6 kg ant grilio kepta žuvis.

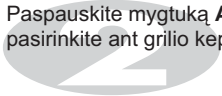


**AUTOMATINIS GAMINIMAS** leidžia lengvai pagaminti daugelį iš Jūsų mėgstamų patiekalų pasirinkus patiekalo tipą ir įvedus maisto svorį.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.



Paspauskite mygtuką **AUTOMATINIO GAMINIMO** du kartus ir pasirinkite ant grilio kepta žuvis, ekrane pasirodo "Ac-2".



Paspauskite **DAUGIAU** mygtuką penkis kartus 0,6 kg masei įvesti.



Paspauskite **STARTO** mygtuką.



Kategorija	Kiekis	Rakandai	Instrukcijos
<b>Ant grilio keptas viščiukas (Ac 1)</b>	0.8-1.5kg	Mikrobangų krosnelei tinkama lėkštė (Maisto produktas: atvėsintas šaldytuve)	<p>Reikalingi produktai  0,8-1,5kg viščiukas  ½ citrinos sultys  1 šaukštas augalinio aliejaus  1-3 česnako skiltelės, sutraiškytos  1 lauro lapas</p> <p>Vištienos prieskonių, grilio prieskonių, druskos ir pipirų pagal skonį</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ištrinkite viščiuką prieskonių mišiniu ir marinuokite apie 1 valandą.</li> <li>Padėkite viščiuką ant mikrobangų krosnelei tinkamos lėkštės. Nustatykite reikiama svorį ir paspauskite mygtuką Start.</li> <li>Prietaisui supypsėjus, išpilkite iš lėkštės susikaupusius riebalus ir apverskite viščiuką. Paspauskite Start mygtuką ir tęskite patiekalo gaminimą. Pasibaigus gaminimo laikui, uždenkite viščiuką aliuminio folija ir palikite dar 10 minučių pastovėti.</li> </ol>
<b>Ant grilio kepta žuvis (Ac 2)</b>	0.2-0.6kg	Grotelės ant metalinio padėklo Ant stiklinio besisukančio padėklo (Maistas: šaldytas)	<p><b>Ingredientai</b>  2 žuvis  150g majonezo</p> <p>Prieskoniai griliui, prieskoninės žolės, citrina žuvis skoniui pagerinti.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pabarstykite žuvį prieskoniais ir pamarinuokite majoneze apie 1 valandą.</li> <li>Sudėkite žuvis ant žemų grotelių ant metalinio padėklo ant stiklinio besisukančio padėklo krosnelėje.</li> <li>Meniu nustatykite svorį. Paspauskite starto mygtuką kepimui pradėti.</li> <li>Pasigirdus pyptelėjimui, atidarykite dureles ir apverskite patiekalą. Paspauskite starto mygtuką kepimui pratęsti.</li> <li>Baigus kepti išimkite iš krosnelės ir palaikykite uždengtą aliuminio folija 2-3min.</li> </ol>

<b>Kategorija</b>	<b>Kiekis</b>	<b>Rakandai</b>	<b>Instrukcijos</b>
<b>Kepta jautiena</b> <b>(Ac 3)</b>	0.5-0.8kg	Grotelės ant metalinio padėklo  (Maistas: šaldytas)	Įtrinkite Kepta jautiena kojas išlydytu margarinu ar sviestu. Uždėkite ant grotelių virš lašų surinkimo lėkštės. Pasigirdus garsiniam signalui, apverskite maistą. Po to paspauskite start, kepimui tęsti. Baigus kepti, palaikykite uždengtą folija 10 minutes.
<b>Kepta kiauliena</b> <b>(Ac 4)</b>	0.5-0.8kg	Grotelės ant metalinio padėklo  (Maistas: šaldytas)	Įtrinkite Kepta kiauliena kojas išlydytu margarinu ar sviestu. Uždėkite ant grotelių virš lašų surinkimo lėkštės. Pasigirdus garsiniam signalui, apverskite maistą. Po to paspauskite start, kepimui tęsti. Baigus kepti, palaikykite uždengtą folija 10 minutes.
<b>Veršienos kepsnys</b> <b>(Ac 5)</b>	0.5-0.8kg	Grotelės ant metalinio padėklo  (Maistas: šaldytas)	Paruoškite marinatą: sumaišykite citrinų sultis, augalinį aliejų ir prieskonius, susmulkintą česnaką. Marinuokite mėsą 1 valandą. Uždėkite veršieną ant žemų grotelių ant metalinio padėklo. Pasirinkite meniu ir nustatykite svorį. Paspauskite start kepimui pradėti. Pasigirdus garsiniam signalui, atidarykite dureles ir apverskite kepsnį. Paspauskite start kepimui tęsti. Baigus kepti, išimkite iš krosnelės ir palaikykite uždengtą aliuminio folija 10 minučių.

# Maisto ruošimas vaikams

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip paruošti 0,5 kg ant grilio keptų dešrelių



Paspauskite **Stabdyti/išvalyti**.

1

Paspauskite **Maisto ruošimas vaikams** ir pasirinkite Ant grilio keptos dešrelės.  
Krosnelė įsijungia automatiškai.

2

Paspauskite **Daugiau** mygtuką penkis kartus 0,5 kg masei įvesti.

3

Paspauskite **START**.

4

## Maisto ruošimo vaikams nurodymai

Šią funkciją naudokite, kai norite greitai paruošti ant grilio keptų dešrelių vaikams

KATEGORIJA	MASĖ	ĮRANKIAI	INSTRUKCIJOS
Ant grilio keptos dešrelės	0.1-0.5kg	Grotelės ant metalinio padėklo (maisto produktai: šaldyti)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Išpakuokite ir padarykite įpjovimus paviršiuose. Padėkite ant metalinio padėklo ant grotelių.</li><li>2. Atidarykite dureles ir judantį šildymo elementą pakreipkite horizontaliai.</li><li>3. Meniu sureguliuokite masę. Paspauskite start ir pradėkite kepti.</li><li>4. Baigus kepti, išimkite iš krosnelės ir patiekite.</li></ol>

Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip naudotis šilumos palaikymo funkcija produktams šildyti aukštame lygyje 90 min.

# Produktų šildymas



Jei norite šildyti savo maistą naudojantis AUTOMATINIO GAMINIMO programa, maistą galite šildyti paspaudę mygtuką.

Jei norite šildyti maistą be automatinės funkcijos, šildymą galite nustatyti bet kuriuo metu paspaudę mygtuką.

Šildymo palaikymo funkcija turi tik vieną laiko nustatymą – 90 minučių. Tačiau funkcija nutraukiama, kai atidarote dureles.

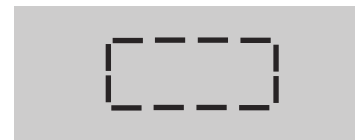
	Paspauskite “keep warming” (palaikyti šildymą)	Ekranas
Žemas lygis <b>1</b>	kartą	HO-L
Aukštas lygis <b>2</b>	Kartus	HO-H

## Rankinis šildymo palaikymo įjungimas

Įdėkite maisto į mikrobangų krosnelę, paspauskite “**palaikyti šildymą**” du kartus, ekrane pasirodo “HO-H”. Paspauskite “STARTO”.

Veikiant šildymo palaikymui, bus rodoma 

Paspaudus “**keep warming**” dar kartą, ekrane parodomas likęs šildymo palaikymo laikas.



## Šildymo palaikymas po AUTOMATINIO GAMINIMO automatinio maisto ruošimo režimo

Nustatykite reikiamą AUTOMATINIO GAMINIMO programą. Paspauskite “STARTO”.

Pasibaigus AUTOMATINIO GAMINIMO programai, praėjus penkioms minutėms, automatiškai įsijungs šildymo palaikymo funkcija.

Jei pasibaigus AUTOMATINIO GAMINIMO programai, paspausite “**palaikyti šildymą**”, šildymo palaikymo funkcija įsijungs iš karto.

Ekranas	Dangtis ir įvyniojimas	Temperatūros skirtumas po šildymo
HO-H	X	15°C
HO-H	O	8°C
HO-L	X	25°C
HO-L	O	15°C

# Automatinis atšildymas



Jūsų krosnelė turi keturis atšildymo mikrobangomis nustatymus.

**MĖSA, PAUKŠTIENA, ŽUVIS** ir Šaldytos daržovės ; kiekvieną atšildymo kategoriją atitinka skirtingi galios nustatymai.

Kategorija	Paspauskite
<b>MĖSA</b>	<b>1</b> kartą
<b>PAUKŠTIENA</b>	<b>2</b> kartus
<b>ŽUVIS</b>	<b>3</b> kartus
<b>Šaldytos daržovės</b>	<b>4</b> kartus

Maisto temperatūra ir tankis skiriasi, todėl rekomenduojame patikrinti prieš pradėdami gaminti. Ypač atkreipkite dėmesį į didelius mėsos gabalus ir paukštieną, kai kurie produktai neturėtų būti nepilnai atitirpę prieš pradėdami gaminti patiekalus. Pavyzdžiui, žuvis iškepa labai greitai, todėl kartais geriau kepti pradėti, kol ji yra dar šiek tiek sušalus. UŽŠALYDŲ DARŽOVIŲ programa tinka mažiems gabalams, tokiems, kaip vyniotiniai ar maži kepalukai. Šiuos reikės palaikyti, kad atitirptų viduryje. Šiame pavyzdyje parodysiu Jums, kaip atitirpinti 1,4 kg paukštienos.

Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

Pasverkite atitirpinamą produktą.

Įsitikinkite ar nuėmėte visus metalinius raiščius ar pakuotes; po to įdėkite produktą į krosnelę ir uždarykite dureles.

Paspauskite mygtuką **“AUTOMATINIO ATŠILDYMO”** du kartus ir pasirinkite **PAUKŠTIENA**, ekrane pasirodo “DEF2”.

Įveskite užšaldyto produkto, kurį norite atitirpinti, svorį.

Sukite **DISKĄ**, kol ekrane pasirodys “1,4kg”.

Paspauskite **STARTO** mygtuką.

Atšildymo metu pasigirdus pyptelėjimui atidarykite krosnelės dureles, apverskite produktą ir atskirkite tolygiam atšildymui pasiekti. Nuimkite atšilusias dalis arba pridėkite jas atšildymui sulėtinti.

Atlikę patikrinimą uždarykite krosnelės dureles ir paspauskite starto mygtuką atšildymui pratęsti.

**Krosnelė nebaigs atšildymo (netgi pasigirdus pyptelėjimui), kol nebus atidarytos durelės.**

## Automatinio atšildymo instrukcijos

\* Atšildomas maistas turi būti įdėtas į mikrobangoms tinkamą indą ir neuždengtas padėtas ant stiklinio sukimosi padėklo.

\* Jei reikia, uždenkite mažas mėsos ar paukštienos dalis lygiomis aliuminio folijos dalimis. Tai apsaugos dalis nuo įšilimo atšildymo metu. Įsitikinkite, ar folija neliečia krosnelės sienelių.

\* Tokių produktų, kaip faršas, žlėgtainių, dešros ir bekonas, dalis atskirkite kaip galima greičiau.

\* **Pasigirdus pyptelėjimui, išimkite produktą iš krosnelės, apverskite ir gražinkite atgal į krosnelę. Šiuo metu nuimkite atšilusias dalis. Tęskite likusių dalių atšildymą.**

Laikykite, kol pilnai atšils.

Kategorija	Svorio riba	Rakandai	Produktas
<b>Mėsa Paukštiena Žuvis</b>	0.1 ~ 4.0 kg	Mikrobangoms tinkantys indai (plokščia lėkštė)	<b>Mėsa</b> Faršas, žlėgtainis, kubeliai troškinimui, kepsnys iš jautienos nugarinės, mėsos gabaliukai, romšteksas, jautienos kotletas, kiaulienos pjausniai, avienos pjausniai, suktinukai, dešra, kotletai (.2cm)  Apverskite produktus pasigirdus pyptelėjimui.  Po atšildymo palaikykite 5-15 minučių.  <b>Paukštiena</b> Visas viščiukas, šlaunelės, krūtinėlė, kalakuto krūtinėlė, (iki 2,0kg) Apverskite produktus pasigirdus pyptelėjimui. Po atšildymo palaikykite 20-30 minučių.  <b>Žuvis</b> Filė, kepsniai, visa žuvis, jūros gėrybės Apverskite produktus pasigirdus pyptelėjimui.  Po atšildymo palaikykite 10-20 minučių.
<b>Šaldytos daržovės</b>	0.1 ~ 2.0 kg	<b>Mikrobangoms tinkantis dubuo</b>	<b>Maišytos daržovės, pjaustytos morkos.</b> <b>1. Sudėkite užšaldytus produktus į mikrobangoms tinkantį dubenį. Įdėkite į krosnelę.</b> <b>2. Nustatykite svorį ir paspauskite starto mygtuką. Pasigirdus pyptelėjimui, atidarykite dureles ir pamaišykite.</b> <b>3. Po atšildymo palaikykite 5 minutes.</b>

# GREITAS ATITIRPINIMAS



Paspauskite **STABDYMO/IŠVALYMO** mygtuką.

Pasverkite atitirpinamą produktą.

Įsitikinkite ar nuėmėte visus metalinius raiščius ar pakuotes; po to įdėkite produktą į krosnelę ir uždarykite dureles.

Paspauskite **GREITAS ATITIRPINIMAS** mygtuką.

Krosnelė dirba automatiškai.

## GREITAS ATITIRPINIMAS (QUICK DEFROST)

- \* Šios greito atitirpinimo funkcijos privalumas yra automatinis atitirpinimo nustatymas ir kontrolė, tačiau, kaip ir įprasto atitirpinimo atveju, turite tikrinti maistą atitirpinimo metu.
- \* Geriausius rezultatus gausite išėmę žuvį, austres, mėsą ir paukštieną iš gamyklinės pakuotės ar plastikinio maišelio (įvyniojimo).  
Priešingu atveju apvyniota plėvelė sulaikys garus ir sultis prie maisto, ir dėl to išorinis produkto paviršius gali pradėti kepti.
- \* Produktus sudėkite į seklią stiklinę kepimo lėkštę lašams surinkti.
- \* Maisto vidurys išėmus iš krosnelės turi likti dar kažkiek šaltas.
- \* Baigus atitirpinimą, palaikykite 10 minučių, arba kol atitirps.

SEKA		MAISTAS	MIN./MAKS. MAISTO
1. MĖSA	Jautiena Aviena Veršiena	Faršas	0.5 kg



## **ISPĖJIMAS**

Įsitikinkite, ar teisingai nustatytas kepimo laikas, kadangi perkepimo atveju maistas gali UŽSIDEGTI ir dėl to KROSNELĖ gali būti SUGADINTA.

# **Svarbios saugos instrukcijos**

## **Atidžiai perskaitykite ir pasidėkite pasinaudojimui ateityje**






- 1 Nebandykite ardyti, reguliuoti ar remontuoti dureles, valdymo skydelį, apsauginių blokuočių jungiklius ar bet kurią kitą krosnelės dalį. Visos aptarnavimo ar remonto operacijos, kurių metu nuimamas bet koks nuo mikrobangų energijos poveikio apsaugantis dangtis, yra pavojingos kiekvienam nekompetentingam asmeniui. Remontą turėtų atlikti tik kvalifikuotas aptarnavimo technikas.
- 2 Nejunkite krosnelės, kai ji yra tuščia.
- 3 Nenaudojant patartina krosnelėje palikti stiklinę vandens. Vanduo sugers visą mikrobangų energiją, jei krosnelė netyčia būtų įjungta.
- 4 Nenaudokite krosnelės džiovinimo tikslams. Tai gali kelti rimtą pavojų saugumui. (pvz., krosnei veikiant su šlapiais laikraščiais, drabužiais, žaislais, naminiiais gyvūnais ar nešiojamais elektriniais prietaisais ir kt.)
- 5 Negaminkite maisto įvynioto į popierinius rankšluosčius, jei taip nenurodyta Jūsų receptų knygoje gaminamam patiekalui.
- 6 Nenaudokite laikraščio vietoj popierinių rankšluosčių gaminant maistą. Nenaudokite medinių indų. Jie gali įkaisti ir apanglėti. Nenaudokite keraminių indų su inkrustuotu metalu (pvz., auksu ar sidabru). Visuomet nuimkite metalinius raiščius. Metaliniai objektai krosnelėje sudaryti lanką, kuris gali sukelti smarkius pažeidimus.
- 7 Nejunkite krosnelės, kai tarp krosnelės durelių ir priekinių kraštų yra įstrigęs virtuvinis rankšluostis, nosinaitė ar bet kokia kitokia kliūtis, dėl kurios gali nutekėti mikrobangų energija.
- 8 Nenaudokite perdirbto popieriaus gaminių, kadangi juose gali būti priemaišų, kurios maisto gaminimo metu gali sukelti kibirkštis ar užsidegti.
- 9 Neplaukite sukimosi padėklų įmerkdami jį į vandenį tuoj po maisto gaminimo. Dėl to jis gali suskilti ar būti kitaip pažeistas.
- 10 Mažiems maisto produktų kiekiams reikalingas trumpesnis gaminimo ar šildymo laikas. Nustačius normalią trukmę, jie gali perkaisti ir sudegti.
- 11 Krosnelę pastatykite taip, kad jos durelių priekis būtų nutolęs ne mažiau 8 cm nuo paviršiaus, ant kurio ji pastatyta, krašto, kad būtų išvengta netyčinio prietaiso pasvirimo.
- 12 Prieš kepat, subadykite bulvių, obuolių ar panašių vaisių ar daržovių odelę.
- 13 Negaminkite kiaušinių su lukštu. Kiaušinio viduje susidarys slėgis, kuris sukels sproгимą.
- 14 Nebandykite krosnelėje kepti riebaluose.
- 15 Nuimkite plastikinę plėvelę nuo maisto produktų prieš gaminant ar atšildant. Tačiau atkreipkite dėmesį, kad kai kuriais atvejais produktus reikia uždengti plastikine plėvele šildant ar gaminant.
- 16 Jei durelės, ar durelių sandariklis pažeisti, krosnelės negalima naudoti, kol jos nesuremontuos kvalifikuotas aptarnavimo technikas.
- 17 Jei pastebėjote dūmus, krosnelę išjunkite arba ištraukite iš maitinimo lizdo ir laikykite dureles uždarytas liepsnai nuslopinti.
- 18 Kai maisto produktai šildomi ar gaminami vienkartinuose plastikiniuose, popieriniuose ar iš kitokių degti galinčių medžiagų pagamintuose induose, dėl padidinto degimo pavojaus dažnai tikrinkite tokius krosnelėje esančius indus.
- 19 Vaikui mikrobangų krosnele be priežiūros leiskite naudotis tik tokiu atveju, jei jis apmokytas ir gali krosnele naudotis saugiai, ir supranta netinkamo naudojimo pavojus.
- 20 Skysčių ir kitų maisto produktų negalima šildyti uždaroje pakuotėse, kadangi jos gali sprogti.
- 21 Nenaudokite krosnelės, jei pažeisti durelių sandarikliai ar kitos gretimos mikrobangų krosnelės dalys, kol jos nebus suremontuotos kvalifikuoto aptarnavimo techniko.
- 22 Patikrinkite, ar rakandai, kuriuos ketinate naudoti mikrobangų krosnelėje, yra tam tinkami.
- 23 Nelieskite krosnelės durelių, išorinio korpuso, galinio korpuso, krosnelės ertmės, priedų ir patiekalų grilio, konvekcijos režimų ir automatinio maisto gaminimo operacijų metu neužsimovę storų orkaitės pirštinių, kadangi tuo metu jie yra karšti. Prieš juos valydamis, įsitikinkite, ar nėra karšti.

# Svarbios saugos instrukcijos

## Atidžiai perskaitykite ir pasidėkite pasinaudojimui ateityje

- 24 Naudokite tik tuos rakandus, kurie yra tinkami naudojimui mikrobangų krosnelėse.
- 25 Šildydami maistą plastikiniuose ar popieriniuose induose stebėkite krosnelę dėl užsidegimo pavojaus.
- 26 Jei pastebėjote dūmus, prietaisą išjunkite ar ištraukite iš maitinimo lizdo ir palaikykite uždarytas dureles liepsnai, jei tokia yra, nuslopinti.
- 27 Šildant mikrobangomis gėrimus, gali įvykti uždelstas smarkus virimas, todėl imant indą reikia būti atsargiems.
- 28 Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinį reikia išmaišyti ar suplakti ir patikrinti temperatūrą prieš vartojimą, norint išvengti nudegimų.
- 29 Mikrobangėje nereiktų šildyti kiaušinių su lukštu ir kietai virtų kiaušinių, kadangi jie gali sprogti, netgi pasibaigus šildymui mikrobangomis
- 30 Nurodymai dėl durelių sandariklių, ertmės ir gretimų dalių valymo.
- 31 Krosnelę reikia valyti reguliariai pašalinant visas maisto nuosėdas.
- 32 Nepalaikant švaros krosnelėje, gali pablogėti paviršiaus kokybė, o tai gali sutrumpinti prietaiso tarnavimo laiką ir kelti pavojų.
- 33 Naudokite tik tokį temperatūros nustatymo zondą, kuris yra rekomenduotas šiai krosnei (prietaisams su temperatūrinio zondo galimybe).
- 34 Jei yra kaitinimo elementų, naudojimo metu prietaisas įkaista. Reikia saugotis, kad nepaliestumėte krosnelės viduje esančių kaitinimo elementų.

- 35 Prietaisas nėra skirtas naudoti mažiems vaikams ar žmonėms su negalia be priežiūros.
- 36 Mikrobangų krosnelė turi būti naudojama esant atidarytomis dekoratyvinėms durelėms.
- 37 Prijungti galima kištuku, arba įrengiant jungiklį elektrinėje schemoje laikantis elektrinio sujungimo taisyklių.

-  **ISPĖJIMAS** Jei durelės, ar durelių sandariklis pažeisti, krosnelės negalima naudoti, kol jos nesuremontuos kvalifikuotas aptarnavimo technikas.
-  **ISPĖJIMAS** Visos aptarnavimo ar remonto operacijos, kurių metu nuimamas bet koks nuo mikrobangų energijos poveikio apsaugantis dangtis, yra pavojingos kiekvienam nekompetentingam asmeniui.
-  **ISPĖJIMAS** Skysčių ir kitų maisto produktų negalima šildyti uždaroje pakuotėse, kadangi jos gali sprogti.
-  **ISPĖJIMAS** Vaikui mikrobangų krosnele be priežiūros leiskite naudotis tik tokiu atveju, jei jis apmokytas ir gali krosnele naudotis saugiai, ir supranta netinkamo naudojimo pavojus.
-  **ISPĖJIMAS** Pasiekiamos dalys gali įkaisti naudojimo metu. Mažus vaikus reiktų laikyti atokiau. Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, kadangi jie gali subraižyti paviršių dėl ko stiklas gali suskilti.

# Mikrobangų krosnelei tinkantys virtuvės rakandai

## Mikrobangų krosnelėje niekada nenaudokite metalinių ar metalo apdailą turinčių rakandų

Mikrobangos neprisiskverbia pro metalą. Jos atšoka nuo bet kokio metalinio objekto krosnelėje ir sukelia kibirkščiavimą, kuris panašus į žaibavimą. Daugelis šilumai atsparių nemetalinių virtuvinių rakandų tinka naudoti mikrobangų krosnelėje. Tačiau kai kuriuose gali būti medžiagų, dėl kurių jie tampa netinkami mikrobangei. Jei abejojate dėl konkretaus rakando, yra paprastas būdas sužinoti, ar jį galite naudoti savo mikrobangų krosnelėje. Padėkite rakandą, dėl kurio abejojate, šalia vandenių pripildyto stiklinio puodo mikrobangėje. Įjunkite mikrobangas AUKŠTA galia 1 minutei. Jei vanduo įkaista, o rakandas lieka neįkaitęs palietus, jis yra tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje. Tačiau, jei vandens temperatūra nepasikeitė, o rakandas įkaito, mikrobangas sugeria rakandas, ir jis yra nesaugus naudoti mikrobangėje. Jūs ko gero turite daug rakandų po ranka savo virtuvėje, kuriuos galite naudoti maisto gamybai savo mikrobangų krosnelėje. Tiesiog perskaitykite šį sąrašą.

## Lėkštės

Daugelis valgymai naudojamų indų yra tinkami mikrobangų krosnelei. Kilus abejonėms, skaitykite gamintojo literatūrą arba atlikite bandymą su mikrobangomis.

## Stiklo dirbiniai

Stiklo dirbiniai, kurie yra atsparūs karščiui, yra tinkami mikrobangų krosnelei. Šiai grupei priklauso visi grūdinti stikliniai virtuvės rakandai. Tačiau nenaudokite trapių stiklo dirbinių, tokių kaip stiklinės ar vyno taurės, kadangi jie gali suskilti įkaitus maistui.

## Plastikiniai indai

Juos galima naudoti maisto produktams laikyti, kuriuos reikia greitai pašildyti. Tačiau jų nereiktų naudoti maisto produktams, kurių gamyba krosnelėje užima daug laiko, kadangi karštas maistas galiausiai iškrapys ar išlydys plastikinės pakuotes.

## Popierius

Popierinės lėkštės ir indai yra tinkami naudoti mikrobangoje tuo atveju, jei gaminimo laikas yra trumpas ir gaminamuose patiekaluose yra mažai riebalų ir drėgmės. Popieriniai rankšluosčiai taip pat naudingi maisto produktams apvynioti ar iškloti kepimo skardai, kurioje kepamas riebus maistas, pvz., kiaušiena. Bendru atveju venkite spalvoto popieriaus, kadangi spalva gali išsiskleisti. Kai kuriuose perdirbto popieriaus gaminiuose gali būti priemaišų, kurios mikrobangų krosnelėje gali sukelti kibirkščiavimą ar užsidegti.

## Plastikiniai kepimo maišai

Jei pagaminti specialiai maisto gaminimui, kepimo maišai yra tinkami mikrobangei. Tačiau nepamirškite įpjauti maišo, kad galėtų išeiti garas. Niekuomet nenaudokite įprastų plastikinių maišelių savo mikrobangų krosnelėje maistui gaminti, kadangi jie išsilydys ir suirs.

## Plastikiniai mikrobangų virtuviniai rakandai

Yra įvairiausių formų ir dydžių mikrobangų virtuvinių rakandų. Daugumoje atvejų galite naudoti savo jau turimus rakandus ir nereikia investuoti į naujus virtuvės įrankius.

## Moliniai indai ir keramikos dirbiniai

Iš šių medžiagų pagaminti indai paprastai tinka naudoti mikrobangų krosnelėje, tačiau norint įsitikinti reiktų išbandyti.

## DĖMESIO

**Kai kurie dirbiniai su dideliu švino ar geležies kiekiu netinka naudoti maisto gaminimui.**

**Rakandus reiktų patikrinti, norint įsitikinti, ar jie yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje.**

# Maisto charakteristikos ir maisto gaminimas mikrobangomis

## Priežiūra

Šioje knygoje pateikti receptai sudaryti rūpestingai, tačiau Jūsų sėkmė priklausys nuo to, kiek dėmesio skirsite patiekalui jo gaminimo metu. Visuomet prižiūrėkite savo patiekalą, kol jis gaminamas krosnelėje. Jūsų mikrobangų krosnelė turi lemputę, kuri automatiškai įsijungia krosnei veikiant, kad galėtumėte matyti vidų ir stebėti patiekalo kepimo (virimo) eigą. Receptuose pateiktus nurodymus dėl pakėlimo, maišymo ir pan. reiktų traktuoti kaip mažiausią rekomenduojamą žingsnių skaičių. Jei atrodo, kad patiekalas kepa netolygiai, paprasčiausiai atlikite reikalingus veiksmus problemai ištaisyti.

## Faktoriai nuo kurių priklauso gaminimo mikrobangomis trukmė

Daugelis faktorių įtakoja gaminimo laiką. Gaminimo trukmė labai priklauso nuo recepte naudojamų ingredientų temperatūros. Pavyzdžiui, pyrago, išminkyto iš ledinės temperatūros sviesto, pieno ir kiaušinių, kepimo trukmė bus žymiai ilgesnė nei naudojant kambario temperatūros ingredientus. Visuose šioje knygoje pateiktuose receptuose nurodyti gaminimo trukmės intervalai. Bendru atveju, pamatysite, kad patiekalas lieka neiškepęs ties apatine trukmės intervalo riba, ir kartais galite norėti kepti savo patiekalą ilgiau nei nurodyta maksimali trukmė. Šios knygos filosofija yra konservatyvumas nurodomos patiekalo gaminimo trukmės atžvilgiu. Kadangi perkepas maistas galutinai sugadinamas. Kai kuriuose receptuose, ypač duonai, pyragui ir kremui rekomenduojama, kad patiekalas būtų išimtas kol jis dar šiek tiek neiškepęs. Tai nėra klaida. Palikti pastovėti, paprastai uždengti, šie patiekalai toliau kepa išimti iš krosnelės, kadangi viršutinėse patiekalo dalyse esanti šiluma palaipsniui keliauja į vidų. Jei patiekalas paliekamas krosnelėje, kol pilnai iškepa, išorinės dalys perkepa ar netgi apdega. Su laiku įgausite patirties nustatyti tiek gaminimo tiek išlaikymo trukmes įvairiems patiekalams.

## Maisto produkto tankis

Lengvi, porėti produktai, tokie kaip pyragai ar duona kepa daug greičiau nei sunkūs ir tankūs patiekalai, tokie kaip kepsniai ar troškiniai. Atkreipkite dėmesį mikrobangomis kepdami porėtus maisto produktus, kad išorinė plutelė neišdžiūtų ir netaptų trapi.

## Patiekalo aukštis

Viršutinė aukšto patiekalo dalis, ypač kepsnių atveju, keps daug greičiau nei apatinė dalis. Todėl protinga kepimo metu apverstį storą patiekalą, kartais keletą kartų.

## Drėgmės kiekis maisto produkte

Kadangi mikrobangomis sukurta šiluma linkusi garinti drėgmę, santykinai sausos maisto produktus, tokius kaip kepsniai ir kai kurios daržovės reiktų arba apšlakstyti vandeniu prieš kepimą, arba uždengti drėgmei sulaikyti. .

## Kaulų ir riebalų kiekis maisto produkte

Kaulai yra laidūs šilumai, o riebalai kepa daug greičiau nei mėsa.

Reikia atkreipti dėmesį kepatant kaulėtus riebius mėsos pjautinius, kad jie nekeptų netolygiai ir neperkeptų.

## Maisto kiekis

Mikrobangų skaičius krosnelėje lieka pastovus nepriklausomai nuo gaminamo maisto kiekio. Todėl, kuo daugiau maisto įdedate į krosnelę, tuo ilgesnis bus gaminimo laikas. Nepamirškite gaminimo laiką sumažinti mažiausiai trečdaliu, jei receptą dalijate pusiau.

## Patiekalo forma

Mikrobangos prasiskverbia tik apie 2 cm į maistą, o vidurinė storų patiekalų dalis kepa išorėje pasigaminusiai šilumai keliaujant į vidų. Tik išorinė patiekalo dalis kepa mikrobangų energijos dėka; likusi dalis iškepa dėl laidumo. Blogiausia galima mikrobangomis apdorojamo patiekalo forma yra storas keturkampis. Kampai ilgainiui apdegs, o tuo tarpu centras bus tik išlęš. Mikrobangose gerai kepa apvalūs ploni ir žiedo formos patiekalai.

## Uždengimas

Dangtis sulaiko šilumą ir garą, dėl ko patiekalas pagaminamas daug greičiau. Naudokite dangtį ar mikrobangoms skirtą užtempiamą plėvelę su atgal atlenktu kraštu, kad nesuskiltų.

## Paskrudinimas

Mėsa ir paukštiena kepami 15 minučių ir ilgiau šiek tiek paskrus savo riebaluose. Trumpiau kepamus patiekalus galima ištepti paskrudinimo padažu, pvz., „worcestershire“ padažu, sojos padažu ar „barbecue“ padažu, apetitiškai spalvai išgauti. Kadangi paskrudinimo padažų dedami santykinai maži kiekiai, originalus recepto skonis lieka nepakitęs.

## Uždengimas riebalams atspariu popieriumi

Atsparumas riebalams efektyviai apsaugo nuo taškymosi ir padeda išlaikyti šilumą. Tačiau, kadangi tai laisvesnė danga nei dangtis ar užtempiama plėvelė, maistas šiek tiek išdžiūva.

## Išdėstymas ir tarpai

Atskiros patiekalų dalys, tokie kaip keptos bulvės, pyragaičiai ar užkandžiai įkais tolygiau, jei krosnelėje bus išdėstyti lygiais tarpais, pageidautina ratais. Niekada nekraukite maisto produktų vieną ant kito.

# Maisto charakteristikos ir maisto gaminimas mikrobangomis

## Maišymas

Maišymas yra svarbiausia gaminimo mikrobangomis technika. Įprasto gaminimo metu, maistas maišomas sumaišymo tikslu. Tačiau mikrobangų atveju patiekalą reikia maišyti norint persikirstyti šilumą. Visuomet maišykite nuo išorės link centro, kadangi išorinė dalis įkaista pirmiausia.

## Apvertimas

Didelius, storus patiekalus, tokius kaip kepsniai ar nepadalinți viščiukai, reiktų vartyti taip, kad viršus ir apačia iškeptų tolygiai. Taip pat neblogai būtų apversti ir supjaustytą viščiuką ir jo dalis.

## Storesnes dalis išdėstyti išorėje

Kadangi mikrobangos veikia išorinę maisto dalį, protinga storesnes mėsos, paukštienos ir žuvies porcijas išdėstyti išorinėje patiekalo dalyje. Tokiu būdu storesnės dalys gaus daugiausia mikrobangų energijos, ir patiekalas iškeps tolygiai.

## Ekranavimas

Ant kvadratinėjų ir stačiakampių patiekalų kampų ar kraštų galima uždėti aliuminio folijos juosteles (kurios blokuoja mikrobangas), kad šios dalys neperkeptų. Niekuomet nenaudokite per daug folijos ir įsitinkinkite, kad folija yra pritvirtinta prie patiekalo, arba ji gali sukelti kibirkščiųavimą krosnelėje.

## Atkėlimas

Storus ar tankius maisto produktus galima atkelti, kad mikrobangos patektų į produkto apatinę ir centrinę dalis.

## Badymas

Produktai su lukštu, kiautu, žieve ar plėvele gali sprogti krosnelėje, jie prieš gaminimą jie nenulupami. Tai kiaušinių tryniai ir baltymai, moliuskai ir austrės, bei daržovės ir vaisiai.

## Patikrinimas dėl iškepimo (išvirimo)

Maistas mikrobangų krosnelėje kepa (verda) labai greitai, todėl būtina jį dažnai tikrinti. Kai kurie patiekalai paliekami krosnelėje, kol pilnai iškepa (išverda), tačiau daugelį patiekalų, įskaitant mėsą ir paukštieną, iš krosnelės reikia išimti šiek tiek neiškepusius – jie baigs kepti išlaikymo metu. Vidinė maisto produktų temperatūra išlaikymo metu pakyla tarp 5°F (3°C) ir 15°F (8°C).

## Išlaikymo laikas

Iš mikrobangų krosnelės išimti patiekalai palaikomi 3 - 10 minučių. Išlaikymo metu patiekalai paprastai uždengiami, kad neišsisklaidytų šiluma, nebent jie turėtų būti sausi (pavyzdžiui, kai kurie pyragai ir sausainiai). Išlaikymo metu patiekalas baigia kepti (virti), taip pat pagerinamas jo skonis.

## Krosnelės valymas

### 1 Krosnelės viduje palaikykite švara

Išsitaškęs maistas ar išsilieję skystis prilimpa prie mikrobangės sienelių ir tarp sandariklio ir durelių paviršiaus. Išsiliejusius produktus geriausia iš karto nuvalyti drėgnu skudurėliu. Trupiniai ir išsilieję skysčiai sugers mikrobangų energiją ir pailgins gaminimo trukmę. Drėgnu skudurėliu nuvalykite trupinius, esančius tarp durelių ir korpuso. Svarbu šią vietą palaikyti švaria, kad nesumažėtų sandarumas. Išsitaškiusius riebalus pašalinkite muiluotu skudurėliu, po to nuskalaukite ir nusausinkite. Nenaudokite šiurkščių ploviklių ar abrazyvių valiklių. Stiklinį padėklą galima plauti rankomis arba indaplovėje.

### 2 Krosnelės išorę palaikykite švaria

Krosnelės išorę nuvalykite muilu ir vandeniu, po švarių vandenius ir nusausinkite minkštu skudurėliu ar popieriniu rankšluosčiu. Norint išvengti darbinėjų dalių sugadinimo krosnelės viduje, vandens nereiktų pilti į vėdinimo angas. Valydami valdymo skydeli atidarykite dureles, kad netyčia neįjungtumėte, ir nušluostykite drėgnu, o po to, sausu skudurėliu. Baigę valymą paspauskite STABDYMO/IŠVALYMO mygtuką.

3 Jei viduje ar aplink krosnelės dureles kaupiasi garas, nušluostykite sienelės minkštu skudurėliu. Taip gali nutikti, kai mikrobangų krosnelė dirba didelės drėgmės sąlygomis ir nėra prietaiso sugedimo požymių.

4 Dureles ir durelių sandariklį reikia palaikyti švariis. Naudokite tik šiltą, muiluotą vandenį, nuskalaukite ir gerai nusausinkite. **NEAUDOKITE ABRAZYVIŲ MEDŽIAGŲ, TOKIŲ KAIP VALYMO MILTELIAI AR PLIENINĖS IR PLASTIKINĖS KEMPINĖS.** Metalines dalis bus lengviau prižiūrėti, jei jos bus dažnai nuvalomos drėgnu skudurėliu.

5 Nenaudokite garinės valymo priemonės.

# Klausimai ir atsakymai

## **Q Kodėl nešviečia krosnelės lemputė?**

A Gali būti kelios priežastys.  
Perdegė lemputė.  
Neuždarytos durelės.

## **Q Ar mikrobangų energija praeina pro stebėjimo stiklą durelėse?**

A Ne. Padarytos angos šviesai praeiti; jos nepraleidžia mikrobangų.

## **Q Kodėl palietus valdymo skydelį, pasigirsta pyptelėjimas?**

A Pyptelėjimo tonas skleidžiamas norint patvirtinti, kad nustatymas tinkamai įvestas.

## **Q Ar mikrobangų krosnelė susigadins, jei dirbs tuščia?**

A Taip. Niekuomet nebandykite jos įjungti tuščios arba be stiklinio padėklo.

## **Q Kodėl kiaušiniai kartais sproginėja?**

A Kepant ar verdant kiaušinius, trynys gali prasprogti dėl po trynio plėvele susidariusio slėgio. Kad to neįvyktų, paprasčiausiai subadykite trynį prieš gaminant. Niekuomet mikrobangomis negaminkite kiaušinio su lukštu.

## **Q Kodėl rekomenduojamas išlaikymo laikas baigus gaminimą mikrobangomis?**

A Baigus gaminimą mikrobangomis, maistas toliau kepa. Šis išlaikymo laikas leidžia maistui tolygiai iškepti. Išlaikymo trukmė priklauso nuo maisto tankio.

## **Q Ventilatorius dirba netgi tada, kai nedirba mikrobangų krosnelė. Ar tai gedimas?**

A Ne. "Automatinio aušinimo sistema" veikia taip, kad ventilatorius automatiškai sukasi naudotojo saugumo sumetimais, kai mikrobangės vidaus temperatūra viršija tinkamas reikšmes pasibaigus gaminimui.

## **Q Ar galima spraginti kukurūzus mikrobangų krosnelėje?**

A Taip, jei naudojamas vienas iš žemiau aprašytų dviejų metodų. Kukurūzų spraginimo reikmenys, skirti specialiai mikrobangų krosnei. Tam skirtose pakuotėse supakuoti kukurūzai, ant kurių nurodytos konkrečios trukmės ir galios, reikalingos galutiniam produktui gauti.

LAIKYKITĖS TIKSLIŲ GAMINTOJŲ NURODYMŲ, KURIUOS JIE TEIKIA SAVO KUKURŪZŲ PRODUKTUI. NEPALIKITE KROSNELĖS BE PRIEŽIŪROS KUKURŪZŲ SPRAGINIMO METU. JEI KUKURŪZAI NESPRAGA PRAĖJUS REKOMENDUOJAMAM LAIKUI, NUTRAUKITE GAMINIMĄ. PERKAITĘ KUKURŪZAI GALI UŽSIDEGTI.

## **DĖMESIO**

KUKURŪZAMS SPRAGINTI NIEKUOMET NENAUDOKITE RUDO POPIERIAUS MAIŠELIO. NIEKADA NEBANDYGITE SPRAGINTI LIKUSIŲ BRANDUOLIŲ.

## **Q Kodėl mano krosnelė ne visuomet taip greitai pagamina patiekalą, kaip nurodo gaminimo instrukcijos?**

A Dar kartą patikrinkite instrukcijas, kad įsitikintumėte, ar tinkamai laikėtės visų nurodymų ir nustatytumėte, kas galėjo pakeisti gaminimo laiką. Gaminimo instrukcijose nurodytos trukmės ir šilumos nustatymai yra tik rekomendacijos, parengtos taip, kad maistas neperkeptų, kas yra dažniausiai pasitaikanti problema naudojantis mikrobangų krosnele. Gaminimo trukmė priklauso nuo dydžio, formos, svorio ir matmenų. Šalia gaminimo trukmės rekomendacijų taip pat naudokitės ir savo nuovoka patiekalo kokybei įvertinti, taip pat, kaip ir įprasto gaminimo metu.

# Elektrinės dalies informacija / Techninės specifikacijos

## ĮSPĖJIMAS

PASTABA • Šis prietaisas neturėtų būti naudojamas komercinio viešojo maitinimo tikslais.

### ĮSPĖJIMAS: ŠIS PRIETAISAS TURI BŪTI ĮŽEMINTAS.

Maitinimo kabelio laidų spalvos yra sužymėtos pagal tokį kodą:

Mėlynas - Neutralus  
Rudas - Įtampos  
Žalias ir geltonas - Įžeminimo

Jei maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo.

## ĮSPĖJIMAS

Šis prietaisas nėra skirtas naudoti žmonėms (įskaitant vaikus) su fizine, jutimine ar protine negalia, neturintiems patirties ir žinių, nebent juos prižiūrėtų ar instruktuoję apie prietaiso naudojimą už jų saugumą atsakingas asmuo.

### Techninė specifikacija

	MH6349H/MH6349HS
Maitinimas	230 V~ 50 Hz
Išėjimo galia	800 W (IEC60705 standartas)
Mikrobangų dažnis	2450 MHz
Išoriniai matmenys	485 mm(P) X 280 mm(A) X 377 mm(G)
Energijos sąnaudos	
Mikrobangos	1200 W
Grilis	1100 W
Kombinacija	2250 W

<Lietuvių>

#### Seno prietaiso išmetimas

1. Kai gaminyje yra pažymėtas šiuo perbrauktu ratuotos šiukšlių dėžės simboliu, tai reiškia, kad gaminiui taikoma Europos direktyva 2002/96/EC.
2. Elektros ir elektronikos gaminius reikia išmesti atskirai nuo komunalinių atliekų atiduodant valdžios institucijų patvirtintiems surinkimo punktam.
3. Tinkamas seno prietaiso išmetimas padės apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą nuo galimų nepalankių pasekmių.
4. Daugiau informacijos apie savo seno prietaiso išmetimą gausite savo miesto savivaldybėje, atliekų tvarkymo įmonėje ar parduotuvėje, kurioje įsigijote šį gaminį.

