



# LIETOŠANAS INSTRUKCIJA MIKROVIĻŅU KRĀSNS

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

MS2389BK/MS2389BKS/MS2389BKB

# 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 vaļīgi), (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 apmāsa, kad aizritējusi puse no gatavošanas laika.

4 Pēc sagatavošanas ļaujiet ēdienam nedaudz pastāvēt krāsni, apmāsa 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

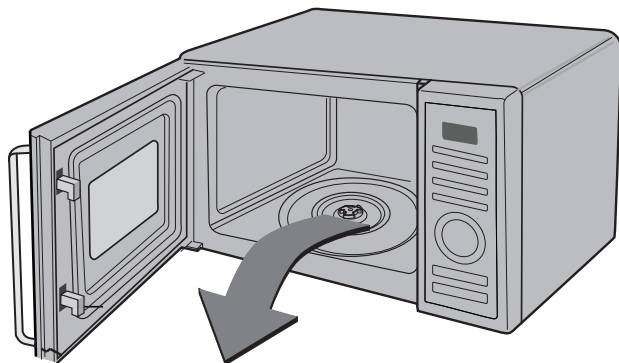
Jūsu mikroviļņu krāsns ir viena no visdrošākajām mājturības ierīcēm. Atverot durvītas krāsns automātiski pārtrauc mikroviļņu ģenerāciju. Visa pārtikā nonākošā enerģija tiek izmantota ēdiena sagatavošanai un neveidojas nekāds „enerģijas pārpalikums”, kas apēdot pārtiku varētu kaitēt jūsu veselībai.

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
Speciālā izvēlne .....	12-14
Autogatavošana .....	15-16
Automatinis Pakartotinis šildymas .....	17-18
Bērnu maltīte .....	19
Paliktnis šķidrums .....	20-22
Automātiskā atļaidināšana .....	23-24
Ātrā atļaidināšana .....	25
Svarīgi drošības norādījumi .....	26-27
Mikroviļņu krāsnīm paredzēts .....	28
Piederumi .....	28
Pārtikas produktu raksturojums un gatavošana mikroviļņu krāsnī .....	29-30
Jautājumi un atbildes .....	31
Tīkla pieslēguma parametri / Tehniskā specifikācija .....	32

# Izsaīņošana un uzstādīšana

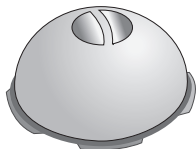
Atkārtojot šajās divās lappusēs aprakstītās operācijas jūs varēsiet ātri pārliecināties, ka jūsu krāsns darbojas pareizi. Lūdzu, pievērsiet īpašu uzmanību norādījumiem attiecībā uz krāsns uzstādīšanas vieta izvēli. Izsaīņojot krāsni sekojiet tam, lai tiktu noņemti visi piederumi un iesaiņojuma elementi.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

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



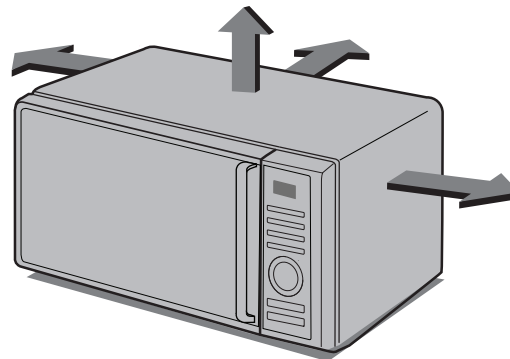
STIKLA TRAUKS

ROTĀCIJAS  
GREDZENS



Paliktnis šķīdrumam

pieejamās ventilācijas atvēršanai virs krāsns, paliktnis jānovieto vismaz 20 cm, bet tā mazāk par 80 cm un jāpārliecināties, ka šī vietā Priekspusei jābūt atvērta 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.

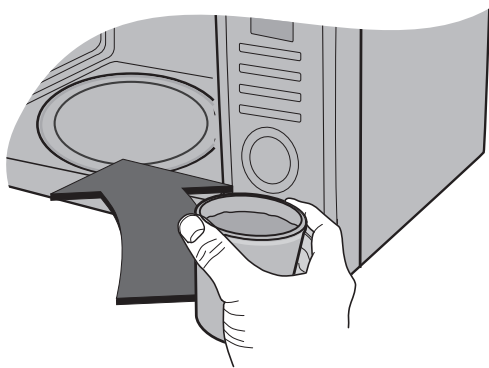


**ŠO KRĀSNSI NEDRĪKST IZMANTOT KOMERCIĀLAS ĒDIENU GATAVOŠANAS NOLŪKIEM**

**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 atpakaļ.**

**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 **28.** 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 "24H"; jums nāksies atiestatīt pulksteni.

Ja pulkstenī (vai visā displejā) redzami neizprotami simboli, atvienojiet krāsnu 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.

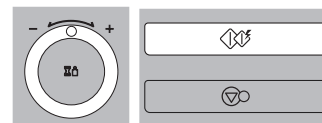
Displejā parādīsies "24H".

(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).



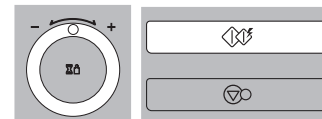
Grieziet **REGULATOR** līdz displejā būs redzams "14: ".

Piespiediet **STARTS**.



Grieziet **REGULATOR** līdz displejā būs redzams "14:35".

Piespiediet **STARTS**.



# Bērnu bloķētājs

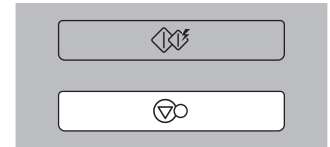


Jūsu krāsns ir aprīkota ar drošības ierīci, kura nepieļauj nejaušu krāsns ieslēgšanu.

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

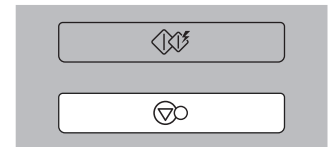
Tomēr jūsu bērns varēs atvērt krāsns durtiņas.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.

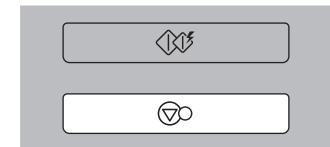


Piespiediet un turiet piespiestu **STOP/DZĒST**, līdz displejā parādās “L” un atskan signāls

Tagad **BĒRNU BLOĶĒTĀJS** ir aktivizēts.



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



# Gatavošana mikrojaudas režīmā

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

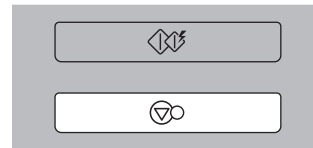


Jūsu krāsnij ir piecas mikroviļņu jaudas pakāpes.

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

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

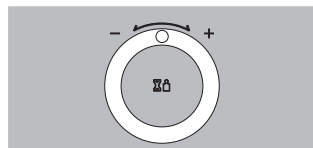
Piespiediet **STOP/DZĒST**.



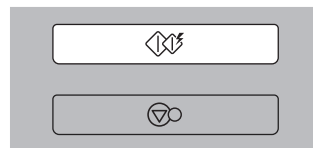
Divas reizes Piespiediet **Mikrojaudas**, lai izvēlētos 80% jaudas. Displejā parādīsies "640".



Grieziet **REGULATORS** līdz displejā būs redzams "5:30".



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.

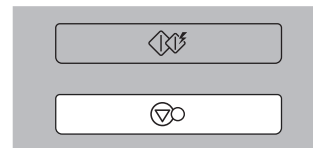


Ja jūs konstatējat, ka izmantojot kādu no AUTOGATAVOŠANA programmām ēdiens tiek gatavots pārāk īsu vai pārāk ilgu laiku, jūs varat pagarināt vai saīsināt gatavošanas laiku spiežot pogu.

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

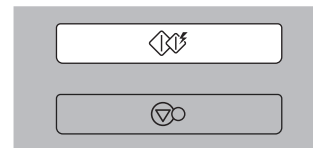
Gatavošanas procesu pārtraukt nav nepieciešams.

Piespiediet **STOP/DZĒST.**

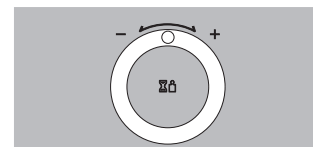


Izvēlieties vajadzīgo **AUTOGATAVOŠANA** programmu.  
(Iestatiet produktu svaru.)

Piespiediet **STARTS.**



Gatavošanas laikā jūs varat saīsināt vai paildzināt gatavošanas laiku pagriežot **REGULATORS.**



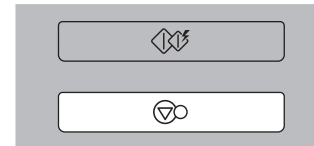
Zemāk sekojošajā piemērā mēs demonstrēsim, kā veikt gatavošanu 2 minūtes ilgi lielas jaudas režīmā.

# Ātrais starts



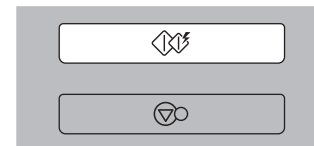
Funkcija **ĀTRAIS STARTS** ļauj jums iestatīt 30 sekunžu ilgus gatavošanas periodus lielas jaudas režīmā ikreiz piespiežot **ĀTRAIS STARTS** pogu.

Piespiediet **STOP/DZĒST**.

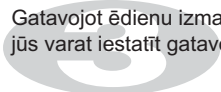


Piespiediet **ĀTRAIS STARTS** četras reizes, lai iestatītu 2 minūtes ilgu gatavošanas periodu ar lielu jaudu.

Krāsns sāks darboties jums ceturto reizi spiežot pogu.



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



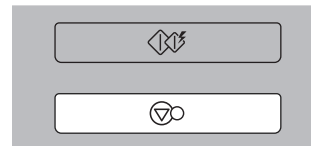
# Speciālā izvēlne

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



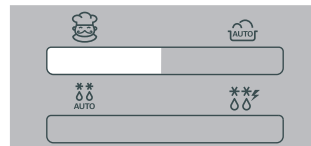
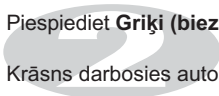
Speciālās izvēlnes režīms dod iespēju viegli sagatavot jūsu iecienīto maltīti izvēloties produktu veidu un ievadot produktu svaru.

Piespiediet **STOP/DZĒST.**

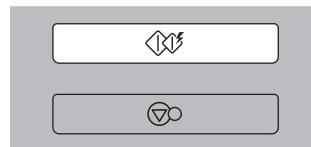


Piespiediet **Griķi (biezputra).**

Krāsns darbosies automātiski.



Piespiediet **STARTS.**



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 (cāļu muguriņas, kakli vai krūtiņas)</td> <td>-500g</td> </tr> <tr> <td>Ūdens</td> <td>-1000ml</td> </tr> <tr> <td>Mājas nūdeles</td> <td>-70g</td> </tr> </table> <p>Sāls pēc garšas.</p> <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 (cāļu muguriņas, kakli vai krūtiņas)	-500g	Ūdens	-1000ml	Mājas nūdeles	-70g
Vistas gaļas gabaliņi (cāļu muguriņas, kakli vai krūtiņas)	-500g								
Ūdens	-1000ml								
Mājas nūdeles	-70g								

Kategorija	Apjoms	Piederumi	Norādījumi															
<b>Sēņu gulašs (rc!3)</b>	4 porcijas	Mikrovīlņu 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																		

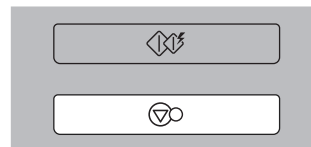
Zemāk sekojošajā piemērā mēs parādīsim kā sagatavot 0.6 kg Kartupeļi ar mizu.

# Autogatavošana

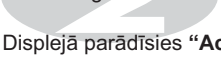


**AUTOGATAVOŠANAS** režīms dod iespēju viegli sagatavot jūsu iecienīto maltīti izvēloties produktu veidu un ievadot produktu svaru.

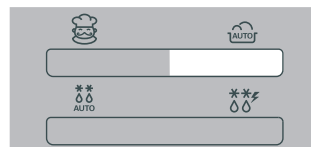
Piespiediet **STOP/DZĒST.**



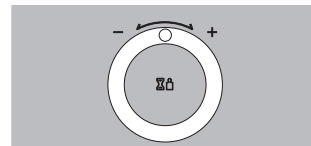
Divas reizes Piespiediet **AUTOGATAVOŠANA**, lai izvēlētos grilēta zivs.



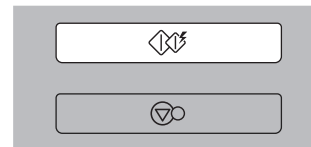
Displejā parādīsies **“Ac-2”**.



Grieziet **REGULATORS** līdz displejā būs redzams “0,6 kg”.



Piespiediet **STARTS.**



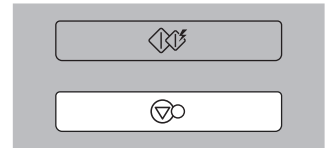
Funkcija	Kategorija	Pieļaujamais svars	Piederumi	Pārtikas temp.	Norādījumi
Autogatavošana	Omlete (Ac-1)	4 Olas	Mikrovilņu krāsnij piemērots trauks	Istabas	<p>Omlete "Mīlētāju brokastis"</p> <p>Sastāvdaļas:</p> <p>Olas – 4 gab.</p> <p>Piens – 4 ēdamkarotes</p> <p>Milti – 1 ēdamkarote</p> <p>Sviests (ar to ieziež pannu)</p> <p>Kanapē kociņi – 2 gab.</p> <p>Pildījums: Zaļumi: dilles, pētersīji, puravi</p> <p>Šķiņķis vai cīsiņi – 2 šķēlītes Sāls un pipari – pēc garšas.</p> <p>Siers – 2 šķēlītes</p> <p>1. Ar putotāju sakuliet olas. Pievienojiet miltus un pienu. Pievienojiet sagrieztus zaļumus. Pannas (vēlams izvēlēties četrstūra formas pannu) iekšpusi ieziediet ar sviestu. Ieļojiet sakultās olas pannā.</p> <p>Pārsedziet pannu ar plastikāta pārsegu, lai omlete ceptos vienmērīgi.</p> <p>2. Sagatavoto pannu ievietojiet krāsnī.</p> <p>3. Iestatiet vajadzīgo režīmu un piespiediet starta pogu, lai uzsāktu gatavošanu.</p> <p>4. Kad cepšana pabeigta, atstājiet omleti krāsnī uz 3 – 5 minūtēm.</p> <p>Sadaliet omleti divās daļās.</p> <p>Uz katras omletes pusītes uzlieciet sieru u šķiņķi (cīsiņu), satiniet omleti veltnītī un sastipriniet ar kanapē kociņu.</p> <p>30 sekundes cepiet krāsnī ar jaudu 100% - kamēr siers izkūst.</p>
	Kartupeļi ar mizu (Ac-2)	0.2 ~ 1.0kg	Uz stikla paplātes		<p>1. Atlasiet 180 -220 g vidēja lieluma kartupeļu.</p> <p>Nomazgājiet un nosusiniet kartupeļus. Ar dakšīņu vairākas reizes ieduriet katrā kartupeļi.</p> <p>2. Ievietojiet kartupeļus krāsnī.</p> <p>3. Pēc cepšanas ļaujiet atdzist nenoņemot foliju vismaz 5 minūtes.</p>
	Svaigi dārzeņi (Ac-3)	0.2 ~ 0.8kg	Mikrovilņu krāsnij piemērots trauks	Istabas	<p>1. Ievietojiet dārzeņus mikrovilņu krāsnij piemērotā traukā.</p> <p>Atbilstoši dārzeņu daudzumam pievienojiet ūdeni.</p> <p>** 0,2 kg – 0,4 kg: 2 ēdamkarotes ūdens</p> <p>** 0,5 kg – 0,8 kg: 4 ēdamkarotes ūdens</p> <p>2. Nosedziet ar plastikāta pārsegu. Ievietojiet dārzeņus krāsnī.</p> <p>3. Pēc sautēšanas maisiet gatavo ēdienu 3 – 4 sekundes ilgi.</p> <p>Atstājiet nosegtu uz 3 minūtēm.</p>

Žemiau pateiktame pavyzdyje paaiškinsiu, kaip pagaminti 0,3kg padažas .



Traškus pakartotinis kaitinimas leidžia mėgstamus patiekalus gaminti labai paprastai, tereikia pasirinkti maito tipą ir, sukant nustatymo ratuką, nustatyti patiekalo svorį.

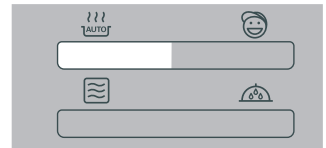
Piespiediet **STOP/DZĖST.**



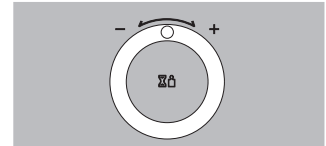
Divas reizes Piespiediet **Ai lra Ufrc hjb'g' DU\_Ufrc hjb'g' ý] Xma Ug'**, lai izvēlētos grilēta zivs.



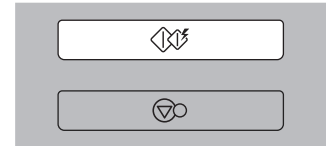
Displejā parādīsies "rh-2".



Grieziet **REGULATOR**s līdz displejā būs redzams "0,3 kg".



Piespiediet **STARTS.**



Kategorija	Piejamais svars	Piederumi	Pārtikas temp.	Norādījumi
<b>Šalta pica</b> (rh-1)	0,2~0,4kg	Ant stiklinio padēklo	iš šaldytuvo	Šī funkcija skirta šaltos picos likučiams pašildyti. Ant metalinio padēklo padēkrite groteles, ant jų padēkrite picā. Baigē gaminti, maistā nedelsdami išimkite. Palikite 2~3 minutes pastovēti.
<b>Padažas</b> (rh-2)	0,2-0,8kg	Mikrobangų krosnei tinkamas dubuo	kambario temperatūros	Supilkite padažą ir mikrobangų krosnei tinkamą dubenį. Uždenkite dangčiu arba plastikine plėvele. Baigē šildyti, padažą išmaišykite. Leiskite indui uždengtam pastovēti dar porą minučių. Tada išmaišykite dar kartą.
<b>Šalta mėsa</b> (rh-3)	0,3~0,6kg	Ant stiklinio padēklo	iš šaldytuvo	Aštrių įrankių subadykite patiekalo paviršių. Padēkrite maistā ant stiklinio padēklo. Baigē gaminti, leiskite patiekalui dar 2-3 minutes pastovēti ir tik tada tiekite į stalą. Maišomi patiekalai, pvz.: spagečiai su bolonės padažu, jautienos troškiny Nemaišomi patiekalai, pvz.: Lazanija, pyragas su plutele  <b>Pastaba:</b> Jei maistas yra sudėtas į maišelius, mėsos porciją ir ryžių/makaronų porciją subadykite. Prietaisui supypsėjus, maišomus patiekalus pamaišykite . Nemaišomų patiekalų prietaisui supypsėjus maišyti nereikia.

Zemāk redzamajā piemērā mēs parādīsim, kā sacept sviestmaizi.

## Bērnu maltīte



Piespiediet **STOP/DZĒST**.

Piespiediet Bērnu maltītes un izvēlieties programmu “**Karstā sviestmaize**”.  
Krāsns automātiski ieslēgsies.



### Bērnu maltītes sagatavošana

Izmantojiet šo funkciju, lai bērniem ātri sagatavotu ceptu sviestmaizi.

KATEGORIJA	SVARS	PIEDERUMI	NORĀDĪJUMI
<b>Karstā sviestmaize</b>	3 gab.	Papīra dvielis (Pārtika: istabas)	Sastāvdaļas: Baltmaize – 3 šķēles Kartupelis – 1 gab. Siers – 50 g Sviests – 25 g Sāls, zaļumi pēc garšas  <b>Iepriekšēja sagatavošana:</b> 1. Pārduriet vairākās vietās kartupeļa mizu. Cepiet ar jaudu 100% 5 – 6 minūtes ilgi. 2. Uz vidēji rupjas rīves sarīvējiet sieru un nomizotu kartupeli. Pielieciet kartupelim sāli. 3. Cepiet sviestmaizes, kas sagatavotas sekojošā veidā: maize, sviests, rīvēts kartupelis, siers. 4. Uzlieciet sviestmaizes uz papīra dvieļa un ievietojiet krāsnī. 5. Iestatiet vajadzīgo režīmu un piespiediet starta pogu, lai uzsāktu gatavošanu.

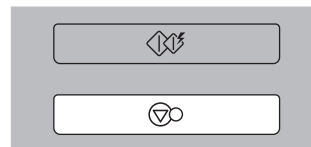
# Paliktnis šķidrumam

Zemāk sekojošajā piemērā mēs parādīsim kā sagatavot 0.3 kg Maltā gaļa.

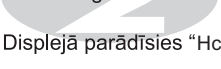


Paliktnis šķidrumam režīms dod iespēju viegli sagatavot jūsu iecienīto maltīti izvēloties produktu veidu un ievadot produktu svaru.

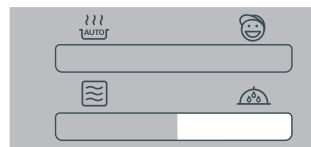
Piespiediet **STOP/DZĒST.**



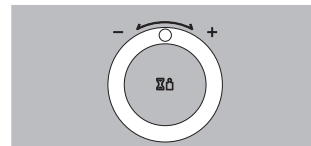
Divas reizes Piespiediet **Paliktnis šķidrumam**, lai izvēlētos grilēta zivs.



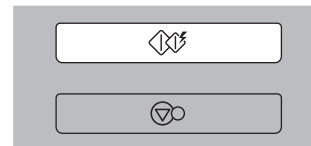
Displejā parādīsies "Hc-2".



Grieziet **REGULATORS** līdz displejā būs redzams "0,3 kg".



Piespiediet **STARTS.**



<p>Zivis (Hc-1)</p>	<p>0.2~0.6kg</p>	<p>Paliktnis šķidrumam  (pārtika: istabas)</p>	<p><b>Sastāvdaļas:</b> Fileja, bifšteks, nesadalīta zivs Trekna zivs: skumbrija, lasis Baltās zivis: menca, pīkša, jūras asaris Citronu sula</p> <p><b>Sagatavošana:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Izkārtojiet vienā kārtā uz šķīvja un uzlieciet uz šķidrumu aizturošā paliktņa.</li> <li>➤ Pievienojiet 2 ēdamkarotes citronu sulas. Trauka padziļinājumā ielejiet 30 ml ūdens.</li> <li>➤ Uzlieciet paliktnim vāku. Ievietojiet ēdienu krāsnī, iestatiet režīmu un piespiediet starta pogu, lai uzsāktu gatavošanu.</li> <li>➤ Pēc sagatavošanas ļaujiet atdzist 3 minūtes ilgi.</li> </ul>						
<p>Maltā gaļa (Hc-2)</p>	<p>0.2~0.4kg</p>	<p>Paliktnis šķidrumam  (pārtika: atdzesēta)</p>	<p><b>Sastāvdaļas:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Maltā gaļa</td> <td>500 g.</td> </tr> <tr> <td>Sēnes</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Skābs krējums</td> <td>25 g</td> </tr> </table> <p>Sāls, pipari</p> <p><b>Sagatavošana:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Nomazgājiet un samaliet sēnes, sajauciet tās ar malto gaļu un pārējām sastāvdaļām.</li> <li>➤ No 100 gramiem maisījuma izveidojiet pīrādziņu.</li> <li>➤ Novietojiet uz šķīvja un ievietojiet uz šķidrumu aizturošā paliktņa. Ielejiet 30 ml ūdens trauka padziļinājumā, izvēlieties režīmu un piespiediet starta pogu, lai uzsāktu gatavošanu.</li> <li>➤ Pēc sagatavošanas ļaujiet atdzist 3 minūtes ilgi.</li> </ul> <p>Uzmanību! Cepeša šķidrums ir karsts, tādēļ rīkojieties uzmanīgi.</p>	Maltā gaļa	500 g.	Sēnes	100 g	Skābs krējums	25 g
Maltā gaļa	500 g.								
Sēnes	100 g								
Skābs krējums	25 g								
<p>Dārzeni (Hc-3)</p>	<p>0.2~0.4kg</p>	<p>Paliktnis šķidrumam  (pārtika: istabas)</p>	<p><b>Sastāvdaļas</b></p> <p>Sagriezti burkāni (galvenā sastāvdaļa) Brokoļi, ziedkāposti (pievevas)</p> <p><b>Sagatavošana:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Sagrieziet dāržņus nelielos kubiņos.</li> <li>➤ Ievietojiet dāržņus stikla traukā un novietojiet uz šķidrumu aizturošā paliktņa. Trauka padziļinājumā ielejiet 30 g ūdens.</li> <li>➤ Nosedziet trauku ar mitrumu aizturošu vāku. Ievietojiet ēdienu krāsnī, iestatiet režīmu un piespiediet starta pogu, lai uzsāktu gatavošanu.</li> <li>➤ Pēc sagatavošanas nenoņemot vāku ļaujiet atdzist 3 minūtes ilgi.</li> </ul>						

KATEGORIJA	SVARS	PIEDERUMI	NORĀDĪJUMI
Omlete (Hc-4)	2 olas	Paliktnis šķidrumam (pārtika: istabas)	<p><b>Sastāvdaļas:</b>  Olas – 4 gab.  Piens – 4 ēdamkarotes  Milti – 1 ēdamkarote  Sviests (ar to ieziež pannu)  Kanaņē kociņi – 2 gab.</p> <p><b>Pildījums:</b>  Šķiņķis vai cīsiņi – 2 šķēlītes  Siers – 2 šķēlītes</p> <p><b>Zajumi: dilles, pētersīji, puravi</b>  Sāls un pipari – pēc garšas.</p> <p><b>Sagatavošana:</b>  ➤ Ar putotāju sakuliet olas. Pievienojiet miltus un pienu. Pievienojiet sagrieztus zaļumus. Ieziediet šķīvi ar sviestu un ielejiet tajā omleti. Šķīvi uzlieciet uz šķidrumu aizturošā paliktņa. Ielejiet padziļinājumā 30 g ūdens un ievietojiet ēdienu krāsnī.  ➤ Iestatiet vajadzīgo režīmu un piespiediet starta pogu, lai uzsāktu gatavošanu.  ➤ Kad cepšana pabeigta, atstājiet pārsegtu ēdienu krāsnī uz 3 minūtēm.</p> <p>- Sadaliet omleti divās daļās. Uz katras omletes pusītes uzlieciet sieru un šķiņķi (cīsiņu), satiniet omleti veltnītī un sastipriniet ar kanaņē kociņu.  - Novietojiet omleti uz paplātes, padziļinājumā ielejiet 30 g ūdens un ar 100% jaudu cepiet pārsegtu omleti 1 minūti vai kamēr izkūst siers.</p>
Augļi (Hc-5)	0.2~0.6kg	Paliktnis šķidrumam (pārtika: istabas)	<p><b>Sastāvdaļas</b>  Āboli – 1000 g  Medus – 125 g</p> <p><b>Pildījums:</b>  sasmalcināti rieksti (zemesrieksti, mandeles vai valrieksti)</p> <p><b>Sagatavošana:</b>  ➤ Atbrīvojiet ābolus no serdēm. Sagrieziet tos gabaliņos, pievienojiet medu un sasmalcinātus riekstus.  ➤ Novietojiet maisījumu uz šķīvjā, uzlieciet šķīvi uz šķidrumu aizturošā paliktņa un ievietojiet krāsnī.  ➤ Nosedziet šķīvi, iestatiet vajadzīgo režīmu un piespiediet starta pogu, lai uzsāktu gatavošanu.  ➤ Kad cepšana pabeigta, atstājiet pārsegtu ēdienu krāsnī uz 3 minūtēm.</p>

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 produktiem, piemēram, veltnīšu vai mazu kļaiņiņu atlaidināšanai. Šiem produktiem būs jāpastāv kādu brīdi, līdz to vidus pilnībā atlaidsies. Zemāk sekojošajā piemērā mēs parādīsim kā sagatavot 1,4 kg cāļa cepeša.

# Automātiskā atlaidināšana



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

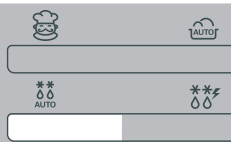
Piespiediet **STOP/DZĒST**.

Nosveriet atlaidināšanai paredzētos produktus. Noņemiet visus metāliskos savilcējus un iesaiņojumu; pēc tam ievietojiet pārtiku krāsni un aizveriet durvītas.



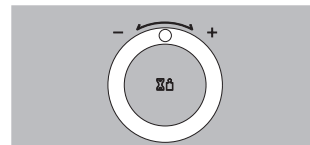
Divas reizes Piespiediet **AUTOMĀTISKĀ ATLAIDINĀŠANA**, lai izvēlētos **PUTNU GAĻA**.

Displejā parādīsies **“DEF2”**.



Ievadiet atlaidināšanai paredzēto produktu svaru.

Grieziet **REGULATORS** līdz displejā būs redzams **“1,4kg”**.



Kategorija Piespiediet **ATLAIDINĀŠANA**

**GAĻA** **1** reiz

**PUTNU GAĻA** **2** reiz

**ZIVIS** **3** reiz

**Saldēti dārzeņi** **4** reiz

Piespiediet **STARTS**.



Atlaidināšanas laikā atskanēs signāls, pēc kura jāatver krāsns durvītas, 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 durvītas un piespiež **STARTS**, lai turpinātu atlaidināšanu.

**Krāsns nepārtrauks atlaidināšanu arī pēc skaņas signāla, ja vien netiks atvērta durvītas.**

## 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)	<p><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.</p> <p><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.</p> <p><b>Zivis</b> Fileja, bifšteks, nesadalītas zivis, jūras veltes Produktus apgriez pēc skaņas signāla Pēc atlaidināšanas ļauj nostāvēties 10 - 20 minūtes.</p>
<b>Saldēti dārzeņi</b>	0.1 ~ 2.0 kg	<b>Mikroviļņu krāsnīm paredzēts trauks</b>	<p><b>Dārzeņu maisījums, jauni burkāni u. taml.</b> 1. Ievietojiet saldēto pārtiku mikroviļņu krāsnīm paredzētā traukā. Ievietojiet produktus krāsnī. 2. Iestatiet svaru un piespiežiet starta pogu. Atskatot skaņas signālam atveriet durvītas un apmaisiet. 3. Pēc atlaidināšanas ļaujiet nostāvēties 5 minūtes.</p>

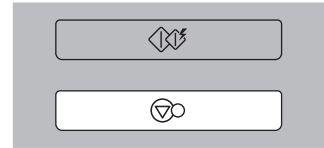
# Ātrā atlaidināšana



Piespiediet **STOP/DZĒST**.

Nosveriet atlaidināšanai paredzētos produktus.

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



Divas reizes Piespiediet **ĀTRĀ ATLAIDINĀŠANA**.

Krāsns darbosies automātiski.



## ĀTRĀ ATLAIDINĀŠANA

\* Šīs atlaidināšanas metodes priekšrocības ir automātiskie iestatījumi un procesa vadība, taču tāpat kā atlaižinot 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 (ietināmā 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 jaujiet 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

# Svarīgi drošības norādījumi

## Uzmanīgi iepazīstieties ar saturu un saglabāriet neskaidrībām nākotnē

### BRĪDINĀJUMS

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

1. Nemēģiniet aiztikt, regulēt vai veikt jebkādas remontdarbus durtiņām, 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 tukšā 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, rotālietas, 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 keramikiskus 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 durtiņām 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. Nemazgājiet rotējošo galdu uzreiz pēc ēdiena gatavošanas ieviejojot to ūdenī. Disks var salūzt vai deformēties.
10. Nelielām 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 durtiņām līdz pamatnes malai būtu vismaz 8 cm un krāsni nebūtu iespējams nejauši apgāzt.
12. Pirms uzsākt gatavošanu caurduriet kartupeļu, ābolu un tamlīdzīgu augļu vai dārzeņu 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 durtiņas vai durtiņu 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 durtiņas, 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 iespējamām draudiem nepareizas izmantošanas gadījumā.
20. Šķidrumus un cita veida pārtiku nav pieļaujams karsēt hermētiski slēgtos konteineros, jo tie var eksplodēt.
21. Nedarbiniet krāsni, ja durtiņu 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 krāsniņm.
23. Darbinot krāsni grilēšanas, konvekcijas vai autogatavošanas režīmā nepieskarieties durtiņām, 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 saglabājiet 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.

# Mikrovilņu krāsnīm paredzēts

## Piederumi

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

Mikrovilņi 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 mikrovilņu krāsnī. Tomēr arī šiem materiāliem var būt piemaisījumi, kas padara tos nepiemērotus izmantošanai mikrovilņu krāsnī. Ja jūs šaubāties par kāda konkrēta piederuma piemērotību, samērā vienkārši var pārbaudīt, vai tas ir izmantojams jūsu mikrovilņu krāsnī. Ielieciet šādu piederumu mikrovilņu 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 mikrovilņu krāsnī. Tomēr, ja ūdens temperatūra nemainās, bet piederums sasilst, tas absorbē mikrovilņus un izmantošanai mikrovilņu krāsnī nav piemērots. Jūsu virtuvē noteikti ir daudz un dažādi virtuves piederumu, kurus varētu izmantot ēdiena gatavošanai mikrovilņu krāsnī. Uzmanīgi iepazīstieties ar zemāk sekojošo sarakstu.

### **Galda trauki**

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

### **Stikla trauki**

Karstumizturīgie stikla trauki ir derīgi izmantošanai mikrovilņu krāsnī. Šī kategorija ietver sevi visu veidu rūdīta stikla cepeštraukus. Tomēr traukus 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 mikrovilņu krāsnī, 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 mikrovilņu krāsnī var izraisīt elektrisko loku vai aizdegšanos.

### **Plastikāta cepšanas maisiņi**

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

### **Plastikāta trauki mikrovilņu krāsnīm**

Tirgū tiek piedāvāts plašs sortiments visdažādākās formas un lieluma trauku mikrovilņu 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 mikrovilņu krāsnī, taču nekad nenāk par sliktu veikt pārbaudi.

## **UZMANĪBU!**

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

**Piederumus nepieciešams pārbaudīt, lai pārliecinātos, vai tie ir piemēroti izmantošanai mikrovilņu 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 apgriezti, apmaisīt u. taml. ir tikai visminimālākās nepieciešamās darbības. Ja šķiet, ka pārtika necepās vienmērīgi, vienkārši vieciēt 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, ceptsies 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 dažkārt 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 izcepties, ārējā kārtā tiks sacepta pārāk daudz vai pat apdegs. Ar laiku jūs iemācīsieties precīzi novērtēt katra produkta gatavošanas un atstāšanas ilgumu.

## Pārtikas produktu blīvums

Viegli, poraini ēdieni, piemēram, kēkss vai smalkmaizīte, izcepsies 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

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

## Mitruma saturs produktos

Tā kā mikroviļņu radītais karstums iztvaicē 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 sasīlūta. Vislabāk mikroviļņu krāsnī var gatavot plānus, apaļas vai gredzenveida formas pārtikas izstrādājumus.

## Pārklāšana

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

## Aprūnināšana

Gaļu vai putna gaļu, ja to cept 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 apetītelīgu 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 nepieņū 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 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, biezus pārtikas produktus, piemēram, cepešus vai veselus cāļus, jāapgriež 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 gliemji 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 šķidrums uzslaucīt. Drupačus ir pilieni absorbēs mikroviļņu enerģiju un paildzinās ēdianu gatavošanas laiku. Izmantojiet mitru lupatiņu, lai izslaucītu starp durtiņām un aplodu sabirušās drupačās. Šo zonu ir ļoti svarīgi uzturēt tīru, lai nodrošinātu ciešu noblīvējumu. Tautkvielu pilienu noslauka ar saziēpētu lupatiņu 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 lupatiņu 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 lupatiņu. Pēc tīrīšanas piespiediet STOP/CLEAR.

3 Ja kondensāts sakrājas krāsns durtiņu iekšpusē vai ap tām, paneļus noslauka ar mīkstu lupatiņu. 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 ziepjūdeni, 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 lupatiņu.

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 blīvuma.

## 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 ēdienu to pārāk ilgi karsējot, kas ir visizplatītākā kļūda sākot apgūt mikroviļņu krāsns izmantošanu. Dažādi produktu izmēri, svars, forma vai dimensijas var papildzināt 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:

- Ziļš - 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

	MS2389BK/MS2389BKS/MS2389BKB
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 365 mm (D)
Patērētā jauda	
Mikrovilņi	1200 vati

<Latviešu>

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

1. Ja uz produkta etiķetes redzams rīteņotais 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 uzzināsiet konsultējoties ar varas iestādēm, atkritumu savākšanas dienestiem vai veikalu, kurā ierīce savulaik tika iegādāta.