



LATVIEŠU

# LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA MIKROVIĻŅU KRĀSNS

Lūdzu, rūpīgi izlasiet šo instrukciju pirms ekspluatācijas.

MH653\*\*\*\* MH633\*\*\*\*

(var nebūt iekļauta, lūdzu, pārbaudiet modeļa specifikāciju)

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

Autortiesības © 2018 LG Electronics. Visas tiesības aizsargātas.

## Kā darbojas mikroviļņi

Mikroviļņi ir enerģijas veids, kas līdzinās radio vai televīzijas viļņiem un parastai dienas gaismai. Parasti mikroviļņi, virzoties cauri atmosfērai, izplatās uz āru un izzūd, neradot nekādu iedarbību.

Šajā cepeškrāsnī atrodas magnetrons, kura uzdevums ir izmantot mikroviļņu enerģiju. Magnetrona caurulē piegādātā elektrība tiek izmantota mikroviļņu enerģijas radīšanai.

Šie mikroviļņi pa atverēm cepeškrāsns iekšpusē iekļūst gatavošanas zonā. Cepeškrāsns iekšpusē atrodas stikla plate. Mikroviļņi nevar izkļūt cauri cepeškrāsns metāla sienām, bet tie var iekļūt tādās materiālos kā stikls, porcelāns un papīrs – materiālos, no kuriem izgatavoti lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti trauki.

Mikroviļņi nesakarsē gatavošanas traukus – trauki sakarst no ēdiena radītā karstuma.

## Ļoti droša ierīce

Mikroviļņu krāsns ir viena no drošākajām sadzīves tehnikas ierīcēm. Krāsns automātiski pārtrauc mikroviļņu ražošanu, kad tās durvis ir atvērtas. Mikroviļņu enerģijai iekļūstot ēdienā, tā tiek pilnīgi pārvērsta karstumā, neatstājot nekādu "atlikušo" enerģiju, kas jums kaitētu, kad ēdat ēdienu.

# SATURS

## 3 SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 8 PIRMS LIETOŠANAS

- 8 Izpakošana un uzstādīšana
- 10 Vadības panelis
- 10 Displeja piktogrammas
- 11 Pulksteņa iestatīšana
- 11 Ātrs sākums
- 11 Vairāk/mazāk
- 11 Energotaupība

### 12 LIETOŠANA

- 12 Laikkontrolēta gatavošana (manuāla gatavošana)
- 12 Mikroviļņu jaudas līmeņi
- 13 Grila ēdienu gatavošana
- 13 Kombinētā gatavošana ar grilu. Gatavošana
- 14 Vadības bloķēšana
- 14 Cepšana
- 14 Cepšanas izvēlnes norādījumi
- 16 Populāru ēdienu izvēlne
- 16 Populāru ēdienu gatavošanas pamācība
- 19 Mīkstināšana un kausēšana
- 19 Norādījumi par ēdieniem, kuros izmantota mīkstināšana vai kausēšana
- 20 Atkausēšana un gatavošana
- 20 Norādījumi par ēdieniem, kuros izmantota atkausēšana un gatavošana
- 22 Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju
- 22 Norādījumi par ēdieniem, ko atkausē, izmantojot invertora tehnoloģiju
- 23 Jogurts
- 23 Jogurta gatavošanas norādījumi
- 24 Silta ēdiena saglabāšana

### 25 LIETOŠANAI MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ PIEMĒROTI TRĀUKI

### 26 ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

### 28 MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

### 28 FUNKCIJAS SMART DIAGNOSIS™ IZMANTOSANA

### 29 PROBLĒMU NOVĒRŠANA

### 30 TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

# SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

## RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI INFORMĀCIJAI

Lai mikroviļņu krāsns lietošanas laikā novērstu aizdegšanās, elektrošoka vai traumu risku un bojājumu rašanos, pirms krāsns lietošanas izlasiet visus norādījumus un ievērojiet tos. Šajā pamācībā nav iekļauti visi iespējamie apstākļi, kas varētu rasties.

Par problēmām, kuras nesaprotat, sazinieties ar servisa pārstāvi vai ražotāju.

### ! BRĪDINĀJUMS!

Šis ir brīdinājuma simbols. Šis simbols brīdina par potenciālajām briesmām, kas var nogalināt vai ievainot jūs vai citus cilvēkus. Pēc brīdinājuma simbola un vārdiem "BRĪDINĀJUMS!" vai "UZMANĪBU!" būs norādīts attiecīgais brīdinājuma paziņojums. Šo vārdu nozīme:

#### ! BRĪDINĀJUMS!

Šis simbols brīdina par briesmām vai riskantu rīcību, kas var izraisīt smagus miesas bojājumus vai nāvi.

#### ! UZMANĪBU!

Šis simbols brīdina par briesmām vai riskantu rīcību, kas var izraisīt ķermeņa traumas vai īpašuma bojājumus.

### ! BRĪDINĀJUMS!

1. **N**emēģiniet mainīt, regulēt vai remontēt mikroviļņu krāsns durvis, durvju blīves, vadības paneli, drošības bloķēšanas slēdzus vai jebkuru citu krāsns detaļu, jo tas var izraisīt situāciju, ka tiek noņemts pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošais pārklājums. **N**elietojiet mikroviļņu krāsni, ja ir bojāts tās durvju blīvējums un tam blakusesošās detaļas. Ierīci drīkst remontēt tikai kvalificēts servisa speciālists.

- **A**tšķirībā no citām ierīcēm mikroviļņu krāsns ir ierīce, kurā izmanto augstu spriegumu un spēcīgu elektrisko strāvu.

**N**epareiza lietošana vai remonts var radīt pārmērīgas mikroviļņu enerģijas ietekmi, kas var būt kaitīga, vai izraisīt elektrošoku.

2. **N**eizmantojiet mikroviļņu krāsni mitruma novēršanai. (piem., **N**elietojiet mikroviļņu krāsni, ja tajā atrodas mitras avīzes, apģērbs, rotaļlietas, elektroierīces, mājdzīvnieki vai bērni u. c.)

- Tas var izraisīt smagus drošības apdraudējumus, piem., ugunsgrēku, aizdegšanos vai pēkšņu elektrošoka radītu nāvi.

3. **Š**ī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, bez pieredzes un zināšanām, izņemot gadījumus, kad šīs personas saistībā ar ierīces lietošanu uzrauga vai apmāca persona, kas atbildīga par viņu drošību. (**M**azi) **B**ērni jāpiešķata, lai nepieļautu, ka viņi rotaļājas ar ierīci.

- **N**epareiza lietošana var izraisīt ugunsgrēku, elektrošoku vai apdegumus.

4. **L**ietošanas laikā ārējās daļas var sakarst. **N**eļaujiet maziem bērniem uzturēties to tuvumā.

- **V**iņi var gūt apdegumus.

5. **Š**ķidrumus un citus ēdiena veidus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt. **P**irms ēdiena gatavošanas vai atkausēšanas noņemiet no tā plastmasas iesaiņojumu. **T**omēr ievērojiet,

ka dažos gadījumos ēdienam jābūt pārklātam ar sildīšanai vai gatavošanai paredzētu plastmasas plēvi.

- Tie var eksplodēt.

6. **Pārlicinieties, ka lietojat katram darbības režīmam piemērotus piederumus.**

- Nepiemērota lietošana var radīt bojājumus mikroviļņu krāsnij un piederumiem vai izraisīt dzirksteles un aizdegšanos.

7. **Nedrīkst pieļaut, ka bērni spēlējas ar ierīces piederumiem vai iekarājas durvju rokturī.**

- Bērni var gūt traumas.

8. **Personām, kas nav kompetentas, ir bīstami veikt jebkādas apkopes vai remonta darbības, kurās tiek noņemts pārsegs, kas aizsargā pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.**

9. **Ierīcei darbojoties kombinētajā režīmā, tiek ģenerēta augsta temperatūra, tādēļ šādos gadījumos bērni drīkst lietot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.**

10. **Nelietojiet mikroviļņu krāsni, ja tā ir bojāta. Īpaši jāievēro, lai krāsns durvis būtu kārtīgi aizvērtas un nebūtu bojātas šādas detaļas: (1) durvis (saliektas), (2) eņģes un fiksatori (salauzti vai kļuvuši vajīgi), (3) durvju blīvējums un blīvējuma virsmas.**

- Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību.

11. **Ja durvis vai to blīvējums ir bojāti, mikroviļņu krāsni drīkst lietot tikai pēc tam, kad to ir saremontējusi kompetenta persona.**

12. **Ja ierīcei tiek pievadīta elektroenerģija, izmantojot vadu pagarinātāju vai pārnesamu elektrisko kontaktligzdu ierīci, vadu pagarinātājs vai pārvietojamo elektrisko kontaktligzdu ierīce jānovieto tā, lai uz tiem nešlakstītos ūdens vai tajos neiekļūtu mitrums.**

13. **Atļaujiet bērniem lietot mikroviļņu krāsni bez uzraudzības tikai tadā gadījumā, ja viņi ir atbilstoši apmācīti un spēj droši lietot mikroviļņu krāsni, kā arī saprot apdraudējumu, ko rada tās nepareiza lietošana.**

14. **Lietošanas laikā ierīce un tās ārējās daļas sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem. Neļaujiet tās tuvumā uzturēties bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.**

15. **Lietošanas laikā ierīce sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem mikroviļņu krāsns iekšpusē.**

16. **Nelietojiet mikroviļņu krāsns durvju tīrīšanai raupjus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var ieskrābāt virsmu, un tas var izraisīt stikla plīšanu.**

#### **⚠ UZMANĪBU!**

1. **Mikroviļņu krāsni nav iespējams lietot, ja tās durvis ir atvērtas, jo durvis ir iebūvēts bloķēšanas mehānisms. Nekādā gadījumā nedrīkst pieļaut iekaušanos bloķēšanas mehānisma darbībā.**

- Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību. (Ja durvis ir atvērtas, bloķēšanas mehānisms automātiski izslēdz jebkuru gatavošanas darbību.)

2. **Nenovietojiet starp mikroviļņu krāsns priekšējo daļu un durvīm priekšmetus (piemēram, virtuves dvieļus, salvetes u. c.) un nepieļaujiet, ka uz blīvējumu virsmām uzkrājas ēdiena vai tīrīšanas līdzekļu atliekas.**

- Tas varētu izraisīt kaitīgu pārmērīgas mikroviļņu enerģijas iedarbību.

3. **Lūdzu, nodrošiniet, ka tiek pareizi iestatīts gatavošanas ilgums; mazākam ēdiena daudzumam nepieciešams īsāks gatavošanas vai uzsildīšanas laiks.**
  - Ja ēdienu gatavo ilgāk, nekā nepieciešams, tas var sākt degt un sabojāt mikroviļņu krāsni.
4. **Sildot mikroviļņu krāsnī šķidrumus, piemēram, zupu, mērci un dzērienus,**
  - **N**eizmantojiet traukus ar taisnām sānu malām un šauriem kakliņiem.
  - **N**epārkarsējiet.
  - **S**amaisiet šķidrumu pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsnī un vēl reizi, kad pagājusī puse no sildīšanas laika.
  - **P**ēc uzsildīšanas atstājiet trauku īsu brīdi krāsnī, vēlreiz uzmanīgi samaisiet vai sakratiet un pirms lietošanas pārbaudiet temperatūru (jo īpaši bērnu barošanas pudelišu un bērnu pārtikas burciņu saturam), lai izvairītos no apdedzināšanās.
  - **I**evērojiet piesardzību, kad ņemat trauku rokās. **J**a mikroviļņu krāsnī silda dzērienus, var rasties aizkavēta izvirzuma veida vārīšanās, tādēļ trauks jāpaņem rokās ļoti uzmanīgi.
5. **Izplūdes atvere atrodas mikroviļņu krāsns augšpusē, apakšā vai sānos. **N**enobloķējiet atveri.**
  - Tādā veidā var sabojāt mikroviļņu krāsni un iegūt slikti pagatavotu ēdienu.
6. **Nedarbiniet mikroviļņu krāsni, ja tā ir tukša. Ja krāsns netiek lietota, ir lietderīgi tajā ievietot glāzi ūdens. **J**a krāsns nejauši tiks ieslēgta, ūdens absorbēs mikroviļņu enerģiju.**
  - **N**epareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.
7. **N**egatavojiet ēdienu, ietītu papīra dvieļos, ja vien pavārgrāmatā šāda metode nav norādīta ēdienam, kuru gatavojat. **N**elietojiet gatavošanai papīra dvieļu vietā avīzes.
  - **N**epareiza lietošana var izraisīt sprādzienu vai ugunsgrēku.
8. **N**elietojiet koka traukus vai keramikas traukus, kuriem ir metāla (piem., zelta vai sudraba) inkrustācijas. **V**ienmēr noņemiet metāla aizdares stieplītes. **L**ietojiet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti mikroviļņu krāsnij. **G**atavojot mikroviļņu krāsnī, nedrīkst izmantot ēdienam vai dzērieniem paredzētus metāla traukus.
  - **T**ie var uzkarst un apdegt. Metāla priekšmeti var veidot mikroviļņu krāsnī elektrisko loku, radot smagus bojājumus.
9. **N**elietojiet pārstrādātus papīra produktus.
  - **T**o sastāvā var būt daļiņas, kas gatavošanas laikā var izraisīt dzirksteles un/vai aizdegšanos.
10. **N**emazgājiet stikla plati un režģi uzreiz pēc gatavošanas, ievietojot to ūdenī. **T**as var izraisīt saplīšanu vai bojājumus.
  - **N**epareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.
11. **L**ai novērstu mikroviļņu krāsns nejaušu nokrišanu, novietojiet šo ierīci tā, lai priekšējās durvis atrastos 8 cm vai tālāk no tās virsmas malas, uz kuras krāsns ir novietota.
  - **N**epareiza lietošana var izraisīt traumas un sabojāt mikroviļņu krāsni.
12. **P**irms gatavošanas sadurstiet kartupeļu, ābolu vai līdzīga veida augļu vai dārzeņu mizu.
  - **T**ie var eksplodēt.
13. **N**evāriet olas ar visu čaumalu. **M**ikroviļņu krāsnī nedrīkst gatavot olas ar čaumalu un veselas cieti vārītas olas, jo tās var eksplodēt arī pēc tam, kad mikroviļņu izraisītā karsēšana ir izbeigta.
  - **O**las iekšienē paaugstināsies spiediens, un ola uzsprāgs.

14. **Nemēģiniet mikroviļņu krāsnī vārīt produktus taukvielās.**
  - Tas var izraisīt pēkšņu karstā šķidruma pārplūšanu pāri malām vārīšanās rezultātā.
15. **Ja pamanāt dūmus, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no tīkla un turiet krāsns durvis aizvērtas, lai noslāpētu liesmas.**
  - Tās var izraisīt smagus bojājumus, piemēram, ugunsgrēku vai elektrošoku.
16. **Sildot ēdienu plastmasas vai papīra traukos, uzmaniet mikroviļņu krāsni, lai nepieļautu aizdegšanās iespēju.**
  - Trauks var saplīst, un ēdiens var iztecēt no saplīsušā trauka, radot ugunsgrēka iespējamību.
17. **Ierīces darbības laikā ārējo virsmu temperatūra var būt augsta. Grilēšanas režīma, konvekcijas režīma un automātisko gatavošanas darbību laikā nepieskarieties mikroviļņu krāsns durvīm, korpusam, krāsns iekšpusei, piederumiem un traukiem, pirms neesat pārliecinājušies, ka tie nav karsti.**
  - Tiem sakarstot, rodas apdedzināšanās risks, ja vien nelietojat virtuves cimdus.
18. **Regulāri tīriet mikroviļņu krāsni un izņemiet visas ēdiena atliekas.**
  - Ja mikroviļņu krāsns netiek uzturēta tīra, tās virsma var sākt bojāties, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces lietošanas ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
19. **Lietojiet tikai šai mikroviļņu krāsnij paredzētu termometru.**
  - Lietojot nepiemērotu termometru, nevar noskaidrot, vai temperatūras mērījums ir pareizs.
  - Šā modeļa komplektācijā nav iekļauts termometrs.
20. **Šī ierīce ir paredzēta lietošanai māsaimniecībās un māsaimniecības apstākļiem pielīdzināmās uzstādīšanas vietās, piemēram:**
  - Darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un līdzīgās darba vidēs;
  - Lauku saimniecībās;
  - Viesnīcās, moteļos un cita veida apdzīvotās telpās klientu vajadzībām;
  - Naktsmītņu ar brokastīm tipa iestādēs.
21. **Bērni, kas ir sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, un cilvēki ar samazinātām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām šo ierīci var lietot tikai tādā gadījumā, ja viņi tiek uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un ir sapratuši ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci. Bērni drīkst tīrīt ierīci un veikt ikdienas apkopi tikai tad, ja ir sasnieguši 8 gadu vecumu un ja šīs darbības notiek pieauguša cilvēka uzraudzībā.**
22. **Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildspilventiņu, istabas čību, sūkļu, mitru drānu un līdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, aizdegšanās un ugunsgrēka risku.**
23. **Ierīci nav paredzēts lietot, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.**
24. **Precīzi ievērojiet norādījumus, ko katra popkorna ražotājs sniedzis par savu produktu. Kukurūzas grauzdēšanas laikā neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības. Ja kukurūza pēc norādītā laika nesāk atvērties, pārtrauciet gatavošanu. Nekādā gadījumā nelietojiet kukurūzas grauzdēšanai nebalināta (ietinamā) papīra maisiņu. Nekādā gadījumā nemēģiniet grauzdēt pārpalikušos graudus.**
  - Pārmērīgi ilga grauzdēšana var izraisīt kukurūzas aizdegšanos.

25. Šai ierīcei jābūt zemētai.

Barošanas vada vadojuma krāsa ir atbilstoša turpmāk minētajiem kodiem

**ZILĀ** - Neitrāls

**BRŪNĀ** - Fāzes

**ZAĻĀ UN DZELTENĀ** - Zemējuma

Tā kā šīs ierīces barošanas vada vadojuma krāsa var neatbilst krāsu marķējumam, kas apzīmē jūsu kontaktdakšas izvadus, rīkojieties, kā norādīts turpmāk.

Vadam, kas krāsots **ZILĀ** krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu **N** vai krāsots **MELNĀ** krāsā.

Vadam, kas krāsots **BRŪNĀ** krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu **L** vai krāsots **SARKANĀ** krāsā.

Vadam, kas krāsots **ZAĻĀ** un **DZELTENĀ** vai **ZAĻĀ** krāsā, jābūt pievienotam pie izvada, kas ir apzīmēts ar burtu **G** vai  $\oplus$ .

Ja barošanas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, servisa speciālistam vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu risku.

- Nepareiza lietošana var izraisīt smagus elektriskus bojājumus.

26. Lietojiet tikai tādus virtuves piederumus, kas ir piemēroti mikroviļņu krāsniņ.

27. Šo krāsni nedrīkst lietot komerciālām ēdināšanas vajadzībām.

- Nepareiza lietošana var sabojāt mikroviļņu krāsni.

28. Mikroviļņu krāsni nedrīkst iebūvēt skapītī.

- Mikroviļņu krāsni ir paredzēta lietošanai neiebūvētā veidā.

29. Savienojumu var izveidot, izmantojot piekļuvei kontaktdakšu vai iebūvējot fiksētā elektroinstalācijā slēdzi, ievērojot elektroinstalācijas noteikumus.

- Neatbilstošas kontaktdakšas vai slēdža lietošana var izraisīt elektrošoku vai ugunsgrēku.

30. Ierīces darbības laikā tās durvis vai ārējā virsma var sakarst.

31. Glabājiet ierīci un tās vadu vietā, kas nav pieejama bērniem, kuri ir jaunāki par 8 gadiem.

32. Lai nepieļautu apdedzināšanos, barošanas pudelīšu un bērnu ēdiena burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda satura temperatūra.

33. Uzturiet tīru mikroviļņu krāsni iekšpusi un ārpusi. Sīkāku informāciju par to, kā tīrīt mikroviļņu krāsni, skatiet iepriekš sadaļā "Mikroviļņu Krāsni tīrīšana".

34. Uztādīt saskaņā ar noteiktajām uzstādīšanas prasībām, pretējā gadījumā karstuma ietekme var radīt risku.

35. Tīrīšanai nedrīkst izmantot ierīci ar tvaiku.

36.  Uzmanību, karsta virsma!

Ja ir lietots šis simbols, tas nozīmē, ka virsmas to lietošanas laikā var kļūt karstas.

37. Nenovietojiet uz ierīces priekšmetu (grāmatu, kasti u. c.). Ierīce var pārkarst vai aizdegties, vai priekšmets var nokrist, radot miesas bojājumus.

38. Ļoti ieteicams, lai lietošanas laikā lietotāji nepieskartos šīm virsmām, tādējādi izvairoties no apdegumu riska.

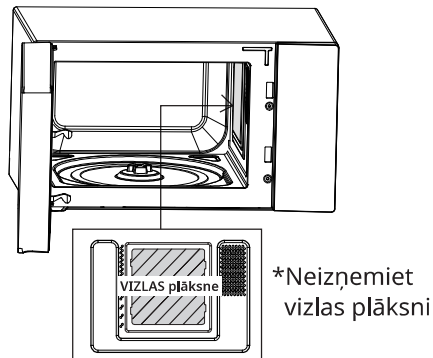
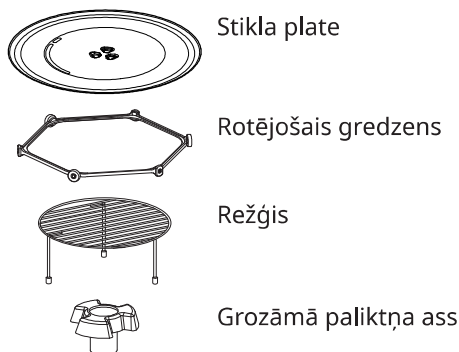
Īpaša piesardzība jāievēro zonai ventilācijas atveru tiešā tuvumā.

## PIRMS LIETOŠANAS

### Izpakošana un uzstādīšana

Ievērojot šajās divās lappusēs sniegtās pamatnorādes, jūs varēsiet ātri pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi. Īpašu uzmanību pievēršiet norādījumiem par to, kur uzstādīt krāsni. Izpakojojot krāsni, pārlicinieties, vai ir noņemti visi piederumi un iepakojamais materiāls. Pārbaudiet, vai krāsns transportēšanas laikā nav bojāta.

- 1 Izpakojojiet krāsni un novietojiet uz plakanas, līdzenas virsmas.



### PIEZĪME

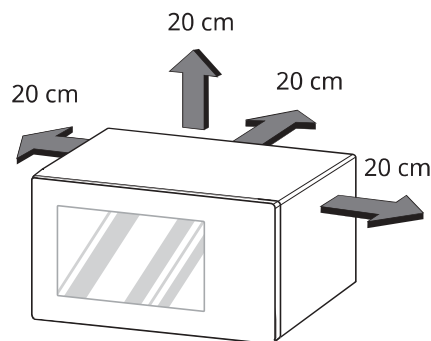
- Neizņemiet no krāsns iekšpuses vizlas plāksni (sudrabaino plāksni). Vizlas plāksne aizsargā mikroviļņu elementus no ēdiena šļakatām.

- 2 Novietojiet krāsni uz izraudzītās līdzenās virsmas, kas ir augstāka par 85 cm, un pārlicinieties, ka no krāsns augšpusē, aizmugures sienas un abām sānu malu sienām līdz apkārtējām virsmām ir vismaz 20 cm attālums, kas nodrošina pienācīgu ventilāciju. Lai novērstu apgāšanos, krāsns priekšpusei jāatrodas ne mazāk kā 8 cm attālumā no virsmas malas.

Izplūdes atvere atrodas krāsns apakšpusē vai sānos. Atveres bloķēšana var sabojāt krāsni.

Ja lietojat mikroviļņu krāsni, ievietotu norobežotā telpā vai virtuves skapītī, gaisa plūsma produkta dzesēšanai var nebūt pietiekama. Tas var pasliktināt gatavošanas kvalitāti un samazināt ierīces lietošanas ilgumu.

Ja iespējams, lietojiet mikroviļņu krāsni, novietotu uz virtuves skapīša virsmas.



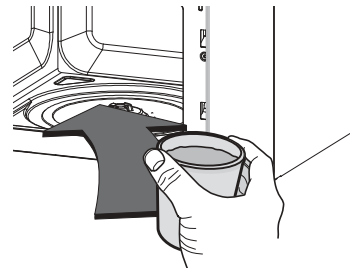
### PIEZĪME

- Šo krāsni nedrīkst lietot komerciālām ēdināšanas vajadzībām.

- 3 Ievietojiet krāsns kontaktdakšu standarta mājsaimniecības kontaktligzdā. Pārlicinieties, ka krāsns ir vienīgā šai kontaktligzdai pievienotā ierīce. **Ja krāsns nedarbojas pareizi, atvienojiet to no kontaktligzdas un pēc tam pievienojiet vēlreiz.**



4 Lai atvērtu krāsns durvis, pavelciet durvju rokturi.  
Ievietojiet krāsns iekšpusē rotējošo gredzenu un uzlieciet uz tā stikla plati.



5 Ielejiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotā traukā 300 ml ūdens. Novietojiet trauku uz stikla plates un aizveriet krāsns durvis.  
Ja šaubāties, kāda veida trauku lietot, skatiet informāciju sadaļā "Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti trauki".

6 Piespiediet pogu **APTURĒT/ATTĪRĪT** un piespiediet vienu reizi pogu **SĀKT/IEVADĪT**, lai iestatītu 30 sekunžu gatavošanas ilgumu.



7 **DISPLEJĀ** tiks parādīta atpakaļskaitīšana, sākot no 30 sekundēm.

Kad būs sasniegta "0", atskanēs **SKAŅAS SIGNĀLS**. Atveriet krāsns durvis un pārbaudiet ūdens temperatūru.

Ja krāsns darbojas, ūdenim jābūt siltam.

**Izņemot trauku, ievērojiet piesardzību, jo tas var būt karsts.**

**JŪSU KRĀSNS IR UZSTĀDĪTA**

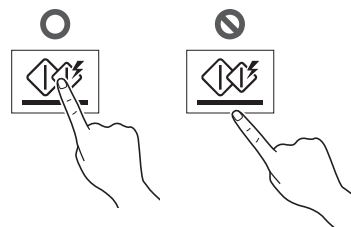


LATVIEŠU

8 Lai nepieļautu apdedzināšanos, barošanas pudelišu un bērnu ēdiena burciņu saturs pirms lietošanas ir jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda satura temperatūra.

9 Turpmāk norādītie apstākļi var kavēt pogas atpazīšanu:

- piespiesta tikai pogas ārējā daļa;
- poga ir tikusi piespiesta ar nagu vai pirksta galu.

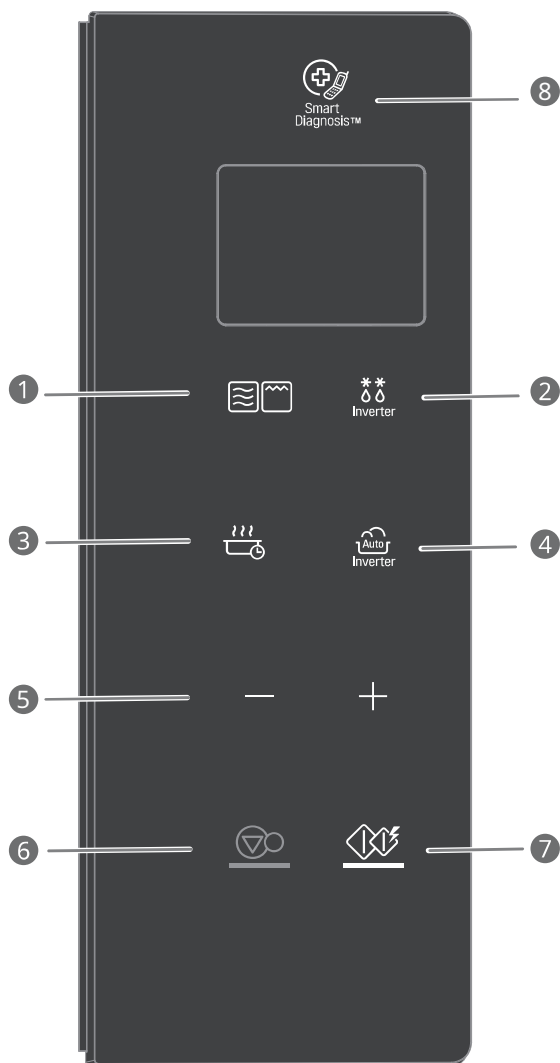


## PIEZĪME

- Nelietojiet gumijas cimds vai vienreiz lietojamus cimds.
- Ja tīrāt skārienjutīgo vadības paneli ar mitru dvieli, pēc tam noslaukiet no skārienjutīgā vadības paneļa mitrumu.










10 Ierīces relatīvi augstās izejas jaudas dēļ gatavošanas laika iestatījumam jābūt īsākam nekā parastajās mikroviļņu krāsnīs (700 W, 800 W). Ja ierīce tiek pārmērīgi uzkaršēta, var norasot tās durvis.

## Vadības panelis



Daļa	
<b>1</b>	<b>GATAVOŠANAS REŽĪMS</b> Sk. 12. lpp. "Laikkontrolēta gatavošana" Sk. 13. lpp. "Grīla ēdienu gatavošana" Sk. 13. lpp. "Kombinētā gatavošana ar grīlu. Gatavošana"
<b>2</b>	<b>ATKAUSĒŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU</b> Sk. 22. lpp. "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju"
<b>3</b>	<b>JOGURTS / SILTUMA SAGLABĀŠANA</b> Sk. 23. lpp. "Jogurts" Sk. 24. lpp. "Silta ēdiena saglabāšana"
<b>4</b>	<b>GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU</b> Funkcija "Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju" ļauj pagatavot lielāko daļu jūsu iemīļoto ēdienu, jo atlasa ēdiena veidu un svaru. Sk. 14. lpp. "Cepšana" Sk. 16. lpp. "Populāru ēdienu izvēlne" Sk. 19. lpp. "Mikstināšana un kausēšana" Sk. 20. lpp. "Atkausēšana un gatavošana"
<b>5</b>	<b>VAIRĀK / MAZĀK</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Izvēlieties gatavošanas izvēlni.</li> <li>Iestatiet gatavošanas ilgumu un svaru.</li> <li>Ja gatavojat, izmantojot automātisko un manuālo funkciju, varat jebkurā brīdī palielināt gatavošanas ilgumu, piespiežot pogu (izņemot atkausēšanas režīmu).</li> </ul>
<b>6</b>	<b>APTURĒT / ATTĪRĪT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aptur un dzēš visas ievadītās vērtības, izņemot diennakts laiku.</li> </ul>
<b>7</b>	<b>SĀKT / IEVADĪT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lai sāktu atlasīto gatavošanas veidu, piespiediet pogu vienu reizi.</li> <li>Kad piespiežat pogu SĀKT/IEVADĪT, ātra sākuma funkcija ļauj iestatīt 30 sekunžu ilgus LIELAS jaudas gatavošanas intervālus.</li> </ul>
<b>8</b>	<b>SMART DIAGNOSIS</b> Kad tālrunis ir savienots ar servisa centra darbinieku, turiet tālruņa klausules ekrānu pagrieztu pret šo ikonu. Tas servisa zvana laikā palīdzēs diagnosticēt mikroviļņu krāsns problēmas.











## Displeja piktogrammas

Ikona			
	Ja lietojat mikroviļņus, displejā parādās šī ikona.		Ja varat iestatīt "Vairāk/mazāk", displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat grīlu, displejā parādās šī ikona.		Ja varat lietot "Gatavošanas sākums", displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat kombinēto gatavošanu ar grīlu, displejā parādās šī ikona.		Ja varat iestatīt "Izdotā jauda", displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat iespēju "Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju", displejā parādās šī ikona.		Ja varat iestatīt "Svars", displejā parādās šī ikona.
	Ja lietojat "Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju", displejā parādās šī ikona.		

## Pulksteņa iestatīšana

Ja krāsns ir pirmo reizi pievienota kontaktligzdai vai ja pēc strāvas atslēgšanas tiek atjaunota strāvas padeve, displejā parādītie cipari tiek atiestatīti uz "12H".

Piemērs: lai iestatītu 11:11

- |   |   |   |
|---|---|---|
|    |    | 1. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> , lai apstiprinātu 12H pulksteņa attēlojumu. (Varat piespiest "+" lai pārietu uz 24 stundu režīmu) |
|    |    | 2. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "11:".   |
|    |    | 3. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .  |
|    |    | 4. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "11:11".   |
|  |  | 5. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .  |





### PIEZĪME

- Ja vēlaties vēlreiz iestatīt pulksteni vai mainīt iespējas, atvienojiet no tīkla strāvas vadu un pēc tam atkal pievienojiet to tīklam.
- Ja nevēlaties lietot pulksteņa režīmu, pēc krāsns pievienošanas kontaktligzdai piespiediet pogu **APTURĒT/ATTĪRĪT**.

## Ātrs sākums

Pēc tam, kad ir piespiests **SĀKT/IEVADĪT**, funkcija **ĀTRS SĀKUMS** ļauj iestatīt 30 sekunžu ilgus **LIELAS** jaudas gatavošanas intervālus.

Piemērs: iestatiet 2 minūšu ilgu gatavošanu ar lielu jaudu

- |   |   |  |
|---|---|--|
|  |  | 1. Piespiediet <b>APTURĒT/ATTĪRĪT</b> .              |
|  |  | 2. Atlasiet 2 minūšu ilgu gatavošanu ar lielu jaudu. |











Četras reizes piespiediet pogu **SĀKT/IEVADĪT**. Pirms beigsiet piespiest pogu ceturto reizi, krāsns sāks darboties.

Funkcijas **ĀTRS SĀKUMS** izmantošanas laikā atkārtoti piespiežot pogu **SĀKT/IEVADĪT**, varat paildināt gatavošanas ilgumu līdz 99 minūtēm un 59 sekundēm.

## Vairāk/mazāk

Izmantojot pogu **—** vai **+**, programmu **LAIKKONTROLĒTA GATAVOŠANA** iespējams mainīt, lai gatavotu ilgākā vai īsākā laika posmā. Katra pogas **+** piespiešana paildina gatavošanas laiku par 10 sekundēm. Katra pogas **—** piespiešana samazina gatavošanas laiku par 10 sekundēm. Maksimālais iespējamais ilgums būs 99 minūtes un 59 sekundes.

Piemērs: mainīt funkcijas "Gatavošana, izmantojot invertora tehnoloģiju" (piem., 1,5 kg kartupeļu sacepuma) gatavošanas ilgumu uz ilgāku vai īsāku gatavošanas laiku

- |   |   |   |
|---|---|---|
|    |    | 1. Piespiediet <b>APTURĒT/ATTĪRĪT</b> .   |
|    |    | 2. Spiediet <b>GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU</b> , līdz displejā tiek parādīts "2".      |
|  |  | 3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "2-4".   |
|  |  | 4. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .  |
|  |  | 5. Piespiediet <b>+</b> vai <b>—</b> . Atlikušais laiks palielināsies vai samazināsies par 10 sekundēm. |

LATVIEŠU

## Energotaupība

Energotaupība ir enerģijas taupīšana, izslēdzot displeju. Šī funkcija darbojas tikai tad, ja mikroviļņu krāsns ir gaidīšanas režīmā – šādā gadījumā displejs tiks izslēgts.

### PIEZĪME













- Ja lietojat pulksteņa režīmu, displejs paliks ieslēgts.

## LIETOŠANA

### Laikkontrolēta gatavošana (manuāla gatavošana)

Šī funkcija ļauj gatavot ēdienu vēlamajā ilgumā. Ir pieejami 5 jaudas līmeņi. Turpmāk piemērā parādīts, kā iestatīt 800 W jaudu uz vēlamo ilgumu.

**Piemērs: ēdiena gatavošana ar 800 W jaudu 5 minūtes un 30 sekundes**

- 

 1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.
- 

 2. Spiediet **GATAVOŠANAS REŽĪMS**, līdz displejā tiek parādīts "1000 W".  
(Tas nozīmē, ka krāsns ir iestatīta uz 1000 W, ja vien nav izvēlēts cits jaudas iestatījums.)
- 

 3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "800 W".
- 

 4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.
- 

 5. Ievadiet 5 minūtes un 30 sekundes, piespiežot "+", līdz displejā tiek parādīts "5:30".
- 

 6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

Kad gatavošana būs pabeigta, atskanēs atgādinājuma signāls. Displeja logā tiks parādīts vārds **Beigas**. Vārds "Beigas" saglabāsies displejā un atgādinājuma signāls atskanēs ik pēc minūtes, līdz tiks atvērtas krāsns durvis vai piespiesta jebkura poga.

### PIEZĪME

- Ja jaudas līmenis nav atlasīts, krāsns darbosies **LIELAS** jaudas režīmā. Lai iestatītu **LIELAS** jaudas gatavošanas režīmu, neveiciet iepriekš aprakstīto 3. darbību.

### Mikroviļņu jaudas līmeņi

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar pieciem jaudas līmeņiem, kas gatavošanas laikā nodrošina maksimālu gatavošanas elastīgumu un kontroli. Turpmāk sniegtā tabula dos priekšstatu par to, kādi ēdieni gatavojami katrā jaudas līmenī.

- Diagrammā ir norādīti mikroviļņu krāsns jaudas līmeņa iestatījumi.

#### Mikroviļņu jaudas līmeņu tabula

Jauda Līmenis	Lietošana
Liela 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ūdens vārīšana.</li> <li>• Maltas liellopa gaļas apbrūnināšana.</li> <li>• Konfekšu gatavošana.</li> <li>• Putnu gaļas gabalu, zivju un dārzeņu gatavošana.</li> <li>• Mikstas gaļas gabalu gatavošana.</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rīsu, makaronu un dārzeņu uzsildīšana.</li> <li>• Ātra sagatavotu ēdienu uzsildīšana.</li> <li>• Sviestmaižu uzsildīšana.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olu, piena un siera ēdienu gatavošana.</li> <li>• Kūku un maizes gatavošana.</li> <li>• Šokolādes kausēšana.</li> <li>• Teļa gaļas gatavošana.</li> <li>• Veselas zivs gatavošana.</li> <li>• Pudiņu un olu krēma gatavošana.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaļas, putnu gaļas un jūras velšu atkausēšana.</li> <li>• Ne pārāk mīkstas gaļas gabalu gatavošana.</li> <li>• Cūkas karbonādes un cepeša gatavošana.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augļu sildīšana.</li> <li>• Sviesta mīkstināšana.</li> <li>• Siltu sacepumu un pamatēdienu saglabāšana.</li> <li>• Sviesta un krēmsiera mīkstināšana.</li> </ul>

## Grila ēdienu gatavošana

Šī funkcija ļaus ātri apbrūnināt un apgrauzdēt ēdienu. Nav nepieciešama iepriekšēja uzsildīšana.

Izņemot no mikroviļņu krāsns ēdienu un piederumus, vienmēr lietojiet virtuves cimds, jo krāsns un piederumi būs ļoti karsti.

**Piemērs: grila lietošana 5 minūšu un 30 sekunžu ilgai ēdiena gatavošanai**

1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.
2. Spiediet **GATAVOŠANAS REŽĪMS**, līdz displejā tiek parādīts "GrIL".
3. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.
4. Ievadiet 5 minūtes un 30 sekundes, piespiežot "+", līdz displejā tiek parādīts "5:30".
5. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

### ! UZMANĪBU!

- Izņemot no mikroviļņu krāsns ēdienu un piederumus, vienmēr lietojiet virtuves cimds, jo krāsns un piederumi būs ļoti karsti.

### PIEZĪME

- Šī funkcija ļaus ātri apbrūnināt un apgrauzdēt ēdienu.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, lietojiet turpmāk norādītos piederumus.



Režģis

## Kombinētā gatavošana ar grilu. Gatavošana

Jūsu krāsnij ir uzstādīta kombinētā gatavošanas režīma funkcija, kas ļauj gatavot ēdienu, izmantojot sildelementu un mikroviļņus.

**Piemērs: krāsns ieprogrammēšana 300 W mikrojaudai un kombinētai gatavošanai ar 25 minūšu ilgu gatavošanas laiku**

1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.
2. Spiediet **GATAVOŠANAS REŽĪMS**, līdz displejā tiek parādīts "Co-1".
3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "Co-2".
4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.
5. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "25:00".
6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.  
Gatavojot varat piespiest "+ / -", lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku. Izņemot ēdienu, ievērojiet piesardzību, jo trauks būs karsts!

### PIEZĪME

- Jūsu krāsnij ir uzstādīta kombinētā gatavošanas režīma funkcija, kas ļauj gatavot ēdienu, izmantojot sildelementu un mikroviļņus. Kopumā tas nozīmē, ka ēdiena gatavošanai būs nepieciešams īsāks laiks.
- Kombinētās gatavošanas ar grilu režīmā varat iestatīt trīs mikrojaudas līmeņu veidus (Co-1: 200 W, Co-2: 300 W, Co-3: 400 W).
- Šī funkcija ļaus ātri apbrūnināt un apgrauzdēt ēdienu.
- Lai iegūtu vislabākos rezultātus, lietojiet turpmāk norādītos piederumus.

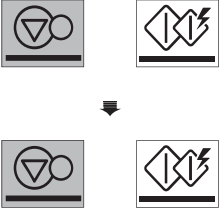


Režģis

## Vadības bloķēšana

Tā ir unikāla drošības funkcija, kas nepieļauj nejaušas darbības. Ja ir iestatīta VADĪBAS BLOĶĒŠANA, gatavošana nav iespējama.

**Piemērs: VADĪBAS BLOĶĒŠANAS iestatīšana**



1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.
2. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT** un turiet piespiestu, līdz displejā tiek parādīts "Loc" un atskan skaņas signāls.

Ja ir jau iestatīts diennakts laiks, pēc 1 sekundes displeja lodziņā tiks parādīts diennakts laiks.

Ja VADĪBAS BLOĶĒŠANA jau ir iestatīta un jūs pieskaraties citam kontaktlaukumam, displejā tiek parādīts vārds "Loc". VADĪBAS BLOĶĒŠANU var atcelt, izmantojot turpmāk aprakstīto procedūru.

**Piemērs: VADĪBAS BLOĶĒŠANAS atcelšana**



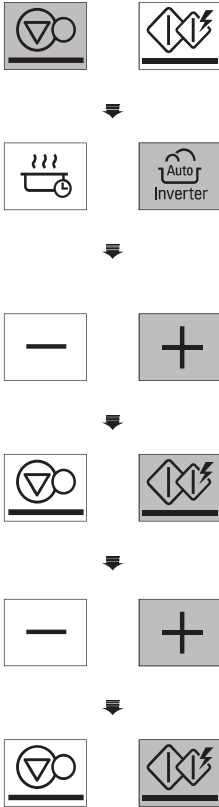
Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT** un turiet piespiestu, līdz displejā nozūd "Loc".

Pēc VADĪBAS BLOĶĒŠANAS izslēgšanas krāsns atkal darbosies kā parasti.

## Cepšana

Krāsns izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta ēdiena automātiska cepšana. Norādiet krāsni, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsniņai cept jūsu izvēlēto ēdienu.

**Piemērs: 0,3 kg ceptu dārzeņu gatavošana**



1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.
2. Spiediet **GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU**, līdz displejā tiek parādīts "1".
3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "1-6".
4. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.
5. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "0.3 kg".
6. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**.

## Cepšanas izvēlnes norādījumi

Kods	1-1	Izvēlētais ēdiens	Cepti kartupeļi ar mizu
Svara ierobežojums	0,2–1,0 kg (180–220 g / katrs)	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	1. Nomazgājiet kartupeļus un nosusiniet ar papīra dvieli. 2. Sadurkstiet katru kartupeli ar dakšīņu 8 reizes. 3. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> . 4. Pēc gatavošanas 3 minūtes nogaidiet.		
Piederumi	Režģis		

Kods	1-2	Izvēlētais ēdiens	Cepta liellopa gaļa
Svara ierobežojums	0,5–1,5 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Pārziediet liellopa gaļu ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> . 3. Atskatot <b>SKAŅAS SIGNĀLAM</b> , noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> , lai turpinātu gatavošanu. 4. Pēc gatavošanas pārsedziet ar foliju un ļaujiet 10 minūtes nostāvēties.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

Kods	1-3	Izvēlētais ēdiens	Cepta vistas gaļa
Svara ierobežojums	0,8–1,8 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Pārzdiet vistu ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu. 4. Pēc gatavošanas pārsedziet ar foliju un ļaujiet 10 minūtes nostāvēties.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

Kods	1-4	Izvēlētais ēdiens	Cepta jēra gaļa
Svara ierobežojums	0,5–1,5 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Pārzdiet jēra gaļu ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu. 4. Pēc gatavošanas pārsedziet ar foliju un ļaujiet 10 minūtes nostāvēties.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

Kods	1-5	Izvēlētais ēdiens	Cepta cūkgaļa
Svara ierobežojums	0,5–1,5 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Pārzdiet cūkgaļu ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu. 4. Pēc gatavošanas pārsedziet ar foliju un ļaujiet 10 minūtes nostāvēties.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		













Kods	1-6	Izvēlētais ēdiens	Cepti dārzeņi
Svara ierobežojums	0,2–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<b>Sastāvdaļas</b> 1–2 cm biezās šķēlēs sagriezti baklažāni, 1–2 cm biezās šķēlēs sagriezti cukīni, gabalos sagriezti sīpoli, gareniski uz pusēm pārgriezta paprika, kam izņemtas sēklas, veseli ķiršu tomātiņi, uz pusēm pārgrieztas sēnes  1. Pārzdiet dārzeņus ar sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā un novietojiet uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKAŅAS SIGNĀLAM, noteciniet šķidrumu un nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks uz režģa		

## PIEZĪME

- Gatavojot cepeti, lietojiet cepšanas režģi, ja jums tāds ir.

## Populāru ēdienu izvēlne

Krāsns ēdienu izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta automātiska ēdiena gatavošana. Norādiet krāsnij, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsnij gatavot jūsu izvēlēto ēdienu.

<b>Piemērs: gatavot 0,3 kg rīsus/makaronus</b>	
	 1. Piespiediet <b>APTURĒT/ATTĪRĪT</b> .
	 2. Spiediet <b>GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU</b> , līdz displejā tiek parādīts "2".
	 3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "2-6".
	 4. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .
	 5. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "0.3 kg".
	 6. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .

## Populāru ēdienu gatavošanas pamācība

Kods	2-1	Izvēlētais ēdiens	Vistu stilbiņi ar plūmēm
Svara ierobežojums	1,2 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas</b> 1 šķēlēs sagriezts sīpols, 1 šķēlēs sagriezts burkāns, 500 g vistu stilbiņu, 15 uz pusēm pārgrieztu plūmju bez kauliņiem, 1 krūze vistas buljona, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Ievietojiet visas sastāvdaļas dziļā un lielā bļodā un labi samaisiet. Pārklājiet ar plastmasas plēvi un izveidojiet tajā atveri.</p> <p>2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. Gatavošanas laikā vismaz divas reizes apmaisiet.</p>		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda		

Kods	2-2	Izvēlētais ēdiens	Pīrādžiņi ar salmiņos sagrieztu pildījumu
Svara ierobežojums	0,8 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas</b> 4-5 bulciņas, 50 g rīveta siera</p> <p>1. Nogrieziet bulciņu augšdaļu un izņemiet mīkstum, cenšoties nesalauzt garoziņu.</p> <p>2. Iepildiet bulciņās pildījumu un lieciet sagatavotās bulciņas uz stikla šķīvja.</p> <p>3. Pārkaisiet bulciņas ar sieru.</p> <p>4. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p> <p><b>※ Pildījums</b> 2 ēdamkarotes sviesta, 200 g sasmalcinātas vistas krūtiņas, 100 g sasmalcinātu sēņu, 1 sasmalcināts sīpols, 1 glāze saldā krējuma, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Vistas krūtiņas, sēnes un sīpolus apcepjiet pannā ar sviestu.</p> <p>2. Pievienojiet saldo krējumu un sautējiet uz lēnas uguns, līdz krējums sabiezē. Pievienojiet sāli un piparus.</p>		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks uz režģa		



Kods	2-3	Izvēlētais ēdiens	Speķa šķēlītēs ietīta cūkgaļas fileja ar baklažāniem
Svara ierobežojums	1,2 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas</b> 400 g cūkas filejas, 8 bekona strēmelītes, 1/2 baklažāna, 2 ēdamkarotes olīveļļas, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Cūkas fileju sagrieziet 8 gabaliņos (katrs 50 g), pievienojiet sāli un piparus. 2. Aptiniet cūkas fileju ar bekona strēmelītēm. 3. Sagrieziet baklažānu šķēlītēs un lieciet olīveļļā. 4. Lieciet ietītās cūkas filejas un baklažāna šķēlītes stikla šķīvī. 5. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p>		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks uz režģa		

Kods	2-4	Izvēlētais ēdiens	Kartupeļu sacepums
Svara ierobežojums	1,5 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas</b> 1 kg kartupeļu, 1 ķiploka daiviņa, 20 g sviesta, 300 g saldā krējuma, 100 g rīveta siera, sāls un pipari pēc garšas (muskatrieksts)</p> <p>1. Kartupeļus nomizojiet, nomazgājiet un sagrieziet 5 mm biezās šķēlītēs. Ierīvējiet trauka iekšpusi ar ķiploka daiviņu un sviestu. 2. Lieciet cepamtraukā pusi kartupeļu un pievienojiet garšvielas. Pievienojiet pārējos kartupeļus, pārlejiet ar saldo krējumu un pārkaisiet ar sieru. 3. Ievietojiet cepamtrauku krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p>		
Piederumi	20 x 20 cm cepamtrauks		

Kods	2-5	Izvēlētais ēdiens	Ratatujs
Svara ierobežojums	1,5 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas</b> Gabaliņos sagriezti dārzeņi: 1 sīpols, 1 baklažāns, 1 cukīni, 1 paprika; 3 sīki sagriezti tomāti, 1 ēdamkarote tomātu pastas, 2 saspīestas ķiploka daiviņas, 1 ēdamkarote sīki sagrieztu zaļumu, 2 ēdamkarotes etiķa, 1 tējkarote cukura, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Ievietojiet visas sastāvdaļas dziļā un lielā bļodā un labi samaisiet. Pārklājiet ar plastmasas plēvi un izveidojiet tajā atveri. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. Gatavošanas laikā vismaz divas reizes apmaisiet.</p>		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda		

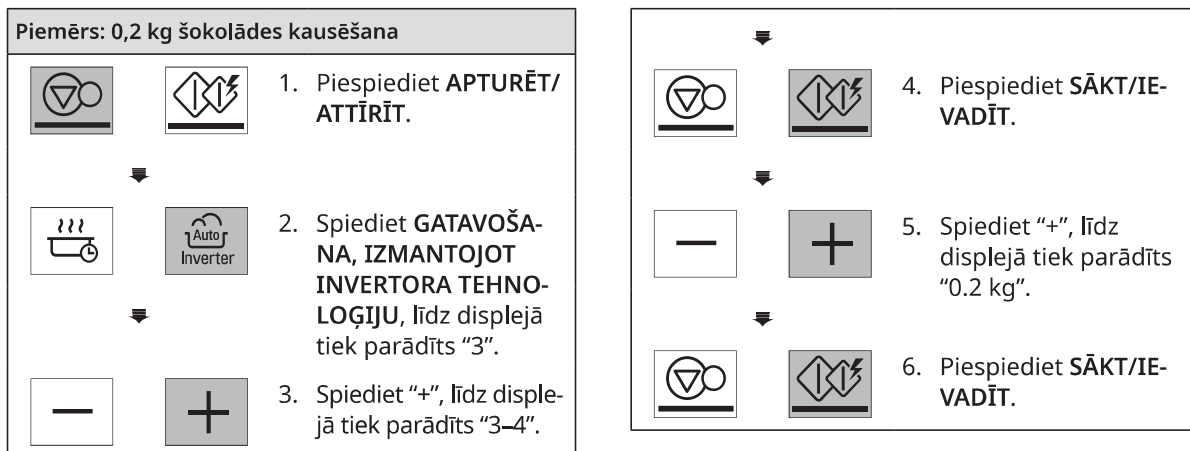
Kods	2-6	Izvēlētais ēdiens	Rīsi/Makaroni																																
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Istabas																																
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas rīsiem</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Rīsi</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Sviests, kausēts</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Sīpols, rīvēts</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Vistas buljons vai ūdens</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sāls</td> <td colspan="3">Pēc garšas</td> </tr> </table> <p>1. Lieciet rīsus, izkausētu sviestu un sīpolus dziļā un lielā bļodā (3 l) un labi samaisiet. Uzlejiet vārošu vistas buljonu vai ūdeni un pieberiet sāli. Pārklājiet ar plastmasas plēvi un izveidojiet tajā atveri.</p> <p>2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p> <p>3. Pēc gatavošanas samaisiet un vajadzības gadījumā atstājiet ēdienu pārklātu 5–10 minūtes.</p> <p><b>Sastāvdaļas makaroniem</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Makaroni</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Ūdens</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sāls</td> <td colspan="3">Pēc garšas</td> </tr> </table> <p>1. Lieciet makaronus lielā bļodā (3 l) un pielejiet vārošu ūdeni, pieberiet sāli. Pārklājiet ar plastmasas plēvi un izveidojiet tajā atveri.</p> <p>2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p> <p>3. Pēc gatavošanas noskalojiet makaronus ar aukstu ūdeni.</p>			Rīsi	100 g	200 g	300 g	Sviests, kausēts	30 g	40 g	50 g	Sīpols, rīvēts	50 g	75 g	100 g	Vistas buljons vai ūdens	250 ml	500 ml	750 ml	Sāls	Pēc garšas			Makaroni	100 g	200 g	300 g	Ūdens	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sāls	Pēc garšas		
Rīsi	100 g	200 g	300 g																																
Sviests, kausēts	30 g	40 g	50 g																																
Sīpols, rīvēts	50 g	75 g	100 g																																
Vistas buljons vai ūdens	250 ml	500 ml	750 ml																																
Sāls	Pēc garšas																																		
Makaroni	100 g	200 g	300 g																																
Ūdens	400 ml	800 ml	1 000 ml																																
Sāls	Pēc garšas																																		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda																																		

Kods	2-7	Izvēlētais ēdiens	Pildīti tomāti
Svara ierobežojums	1,0 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas</b></p> <p>4 vidēja lieluma tomāti, sāls un pipari pēc garšas, 300 g maltas liellopu gaļas, ½ glāze rīvmaizes, 2 saspīstas ķiploka daiviņas, 1 ēdamkarote Dižonas sinepju, 1 ēdamkarote kaltētu zaļumu, 1 ēdamkarote Parmezāna siera</p> <p>1. Nogrieziet tomātiem augšdaļu, lai izveidotu cepurītes, un izņemiet sēklas, cenšoties nesadurstit mīkstumam vai mizu. Pārkaisiet katru tomātu ar sāli un pipariem.</p> <p>2. Ievietojiet pārējās sastāvdaļas bļodā, labi samaisiet.</p> <p>3. Iepildiet tomātos liellopu gaļas maisījumu un uzlieciet cepurītes.</p> <p>4. Lieciet pildītos tomātus uz stikla šķīvja un pārklājiet ar plastmasas plēvi.</p> <p>5. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p>		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērots šķivis		

Kods	2-8	Izvēlētais ēdiens	Pildīti cukīni
Svara ierobežojums	1,2 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas</b></p> <p>4 apaļi cukīni (200 g katrs), 500 g maltas liellopa gaļas, 2 ēdamkarotes olīveļļas, sāls un pipari pēc garšas</p> <p>1. Nogrieziet cukīni augšdaļu, lai izveidotu cepurītes, un izņemiet sēklas, cenšoties nesadurstit mīkstumam vai mizu. Pārkaisiet katru cukīni ar sāli un pipariem.</p> <p>2. Iepildiet cukīni liellopu gaļas maisījumu un uzlieciet cepurītes.</p> <p>3. Lieciet ēdienu uz stikla šķīvja un pārslakiet ar olīveļļu. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</p>		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērots šķivis		

## Mīkstināšana un kausēšana

Mikroviļņu krāsnī var mīkstināt vai kausēt ēdienu, izmantojot zemu jaudu; skatiet turpmāk sniegto tabulu.



## Norādījumi par ēdieniem, kuros izmantota mīkstināšana vai kausēšana

Kods	3-1	Izvēlētais ēdiens	Mīkstināts krēmsiers
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Izsaiņojiet un novietojiet uz šķīvja. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Krēmsiers būs sasniedzis istabas temperatūru un būs gatavs lietošanai saskaņā ar recepti.		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērots šķīvis		













Kods	3-2	Izvēlētais ēdiens	Mīkstināts saldējums
Svara ierobežojums	2/4 glāzes	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Noņemiet vāciņu un pārklājumu. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Saldējums būs pietiekami mīksts, lai to varētu viegli sadalīt ar karotīti.		
Piederumi	-		

Kods	3-3	Izvēlētais ēdiens	Kausēts sviests
Svara ierobežojums	1–3 (100–150 g katrs)	Sākuma temperatūra	Atdzesēts
Norādījumi	1. Ievietojiet ēdienu bļodā. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Pēc gatavošanas samaisiet, līdz tas pilnīgi izkūst.		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda		

Kods	3-4	Izvēlētais ēdiens	Kausēta šokolāde
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Istabas
Norādījumi	1. Var izmantot konditorejas šokolādes lāsītes vai kvadrātiņus. 2. Izsaiņojiet ēdienu un ievietojiet bļodā. 3. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 4. Pēc gatavošanas samaisiet, līdz tas pilnīgi izkūst.		
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda		

## Atkausēšana un gatavošana

Krāsns ēdienu izvēlnē ir iepriekš ieprogrammēta automātiska ēdiena gatavošana. Norādiet krāsniņ, ko vēlaties darīt, kā arī ēdiena daudzumu. Pēc tam ļaujiet mikroviļņu krāsniņ gatavot jūsu izvēlēto ēdienu.

Piemērs: 0,3 kg vistas gabaliņu rīvmaizē		
		1. Piespiediet <b>APTURĒT/ATTĪRĪT</b> .
		2. Spiediet <b>GATAVOŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU</b> , līdz displejā tiek parādīts "4".
		3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "4-3".
		4. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .
		5. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "0.3 kg".
		6. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .

## Norādījumi par ēdieniem, kuros izmantota atkausēšana un gatavošana

Kods	4-1	Izvēlētais ēdiens	Bagete/kruasāns
Svara ierobežojums	0,1–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet saldēto bageti/kruasānu no iesaiņojuma. 2. Ievietojiet ēdienu stikla traukā. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .		
Piederumi	Karstumizturīgs stikla trauks		

Kods	4-2	Izvēlētais ēdiens	Siera nūjiņas
Svara ierobežojums	0,2–0,4 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet siera nūjiņas no visa iepakojuma. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> . 3. Atskatot <b>SKAŅAS SIGNĀLAM</b> , nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> , lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Režģis		

Kods	4-3	Izvēlētais ēdiens	Vistas gabaliņi rīvmaizē
Svara ierobežojums	0,2–0,3 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet vistas gabaliņus rīvmaizē no visa iepakojuma. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> . 3. Atskatot <b>SKAŅAS SIGNĀLAM</b> , nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> , lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Režģis		

Kods	4-4	Izvēlētais ēdiens	Saldēta lazanja
Svara ierobežojums	0,3 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet lazanju no kastes iepakojuma un noņemiet pārklājuma materiālu. 2. Ievietojiet ēdienu krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.		
Piederumi	-		

Kods	4-5	Izvēlētais ēdiens	Saldēta pica (bieza)
Svara ierobežojums	0,5 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet picu ar biezo garozu no visa iepakojuma. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.		
Piederumi	Režģis		

Kods	4-6	Izvēlētais ēdiens	Saldēta pica (plāna)
Svara ierobežojums	0,2–0,4 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Izņemiet picu ar plāno garozu no visa iepakojuma. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.		
Piederumi	Režģis		

Kods	4-7	Izvēlētais ēdiens	Laša fileja
Svara ierobežojums	0,2–0,6 kg (180–220 g, katra 2,5 cm bieza)	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Pārzediet saldēto lasi ar kausētu sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa, zem kura palikta pilienu uztveršanas paplāte. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKANAS SIGNĀLAM, nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Režģis uz pilienu uztveršanas paplātes		












Kods	4-8	Izvēlētais ēdiens	Garneles
Svara ierobežojums	0,2–0,4 kg	Sākuma temperatūra	Saldēts
Norādījumi	1. Pārzediet saldētās garneles ar kausētu sviestu vai eļļu un pievienojiet garšvielas pēc izvēles. 2. Novietojiet ēdienu uz režģa, zem kura palikta pilienu uztveršanas paplāte. Izvēlnē izvēlieties ēdienu un svaru, piespiediet SĀKT/IEVADĪT. 3. Atskatot SKANAS SIGNĀLAM, nekavējoties apgroziet ēdienu. Pēc tam piespiediet SĀKT/IEVADĪT, lai turpinātu gatavošanu.		
Piederumi	Režģis uz pilienu uztveršanas paplātes		

## Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju

Krāsnī jau ir iestatītas četras atkausēšanas kombinācijas. Funkcija Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju nodrošina vislabāko saldētu ēdienu atkausēšanas metodi. Gatavošanas norādes parādīs, kura atkausēšanas kombinācija ir ieteicama ēdienam, ko atkausējat.

Papildu ērtībai funkcijā Atkausēšana, izmantojot invertora tehnoloģiju ir iestrādāts skaņas signāla mehānisms, kas atgādina, ka ir jāpārbauda, jāapgroza, jāatdala vai jāpārkārto ēdiens, lai iegūtu vislabāko rezultātu. Tiek piedāvāti četri dažādi atkausēšanas līmeņi.

(GAĻA / PUTNU GAĻA / ZIVIS / MAIZE)

Piemērs: 1,2 kg gaļas atkausēšana	
	 1. Piespiediet <b>APTURĒT/ATTĪRĪT</b> .
	
	 2. Spiediet <b>ATKAUSĒŠANA, IZMANTOJOT INVERTORA TEHNOLOĢIJU</b> , līdz displejā tiek parādīts "dEF1".
	
	 3. Spiediet "+", līdz displejā tiek parādīts "1.2 kg".
	
	 4. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> .

### PIEZĪME

Kad piespiežat pogu **SĀKT/IEVADĪT**, displejā tiek mainīta atkausēšanas ilguma atpakaļskaitīšana. **ATKAUSĒŠANAS** cikla laikā no krāsns atskanēs viens skaņas signāls. Atskatot signālam, atveriet durvis, izņemiet gabaliņus, kas sākuši kust, un apgroziet tos. Atļieciet saldētos gabaliņus krāsnī un piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**, lai atsāktu atkausēšanas ciklu.









- Izņemiet zivis, čaulgliemjus, gaļu un putnu gaļu no iesaiņojuma papīra vai plastmasas iepakojuma. Pretējā gadījumā iesaiņojuma papīrs aizturēs tvaikus, saglabājot tos tuvu ēdienam, un ēdiena virsma sāks sautēties.
- Lai uztvertu radušos pilienus, ievietojiet ēdienu seklā traukā vai uz mikroviļņu cepamā režģa.
- Pēc izņemšanas no krāsns ēdiena vidusdaļai joprojām jābūt ledainai.
- Atkausēšanas ilgums ir atkarīgs no tā, cik pamatīgi ēdiens ir sasaldēts.
- Atkausēšanas ātrumu ietekmē arī iepakojuma forma. Plānāki iesaiņojumi tiks atkausēti straujāk nekā apjomīgi gabali.
- Atkarībā no ēdiena formas ēdiens var būt vairāk vai mazāk atkausēts.

## Norādījumi par ēdieniem, ko atkausē, izmantojot invertora tehnoloģiju

Kategorija	Atkausēšanai paredzētais ēdiens
<b>GAĻA (dEF1)</b> 0,1–4,0 kg	<b>Liellopu gaļa</b> Malta liellopu gaļa, šķiņķa steiks, gaļas gabaliņi sautējumam, filejas gabals, sautējuma gabals, riba gabals, astes gabals, lāpstiņas gabals, hamburgera kotlete
	<b>Jēra gaļa</b> Karbonāde, gaļas rulete
	<b>Cūkgaļa</b> Karbonāde, hotdogi, ribiņas, ribiņas zemnieku gaumē Gaļas rulete, desiņas
	<b>Teļa gaļa</b> Kotletes (0,5 kg, 20 mm biezas) Atskatot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 5–15 minūtes nogaidiet.
<b>PUTNU GAĻA (dEF2)</b> 0,1–4,0 kg	<b>Putnu gaļa</b> Vesels putns, gabali, krūtiņa (atkaulota)
	<b>Kornvolas vistas</b> Veselas
	<b>Tītars</b> Krūtiņa Atskatot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 30–60 minūtes nogaidiet.
<b>ZIVIS (dEF3)</b> 0,1–4,0 kg	<b>Zivis</b> Filejas, veseli gabali
	<b>Čaulgliemji</b> Krabju gaļa, omāru astes, garneles, gliemenes. Atskatot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 5–10 minūtes nogaidiet.
<b>MAIZE (dEF4)</b> 0,1–0,5 kg	Maizes šķēles, bulciņas, bagetes u. c. Atdaliet šķēles un lieciet starp papīra dvieļa kārtām vai plakaniem šķīvjiem. Atskatot skaņas signālam, apgroziet ēdienu. Pēc atkausēšanas 1–2 minūtes nogaidiet.

## Jogurts

Šī funkcija ļauj gatavot jogurtu, piespiežot pogu JOGURTS / SILTUMA SAGLABĀŠANA.

Piemērs: 0,6 kg jogurta gatavošana		
		1. Piespiediet <b>APTURĒT/ATTĪRĪT</b> .
		
		2. Spiediet <b>JOGURTS / SILTUMA SAGLABĀŠANA</b> , līdz displejā tiek parādīts "1".
		
		3. Piespiediet <b>SĀKT/IEVADĪT</b> . Displejā tiks parādīts "5h00".

## Jogurta gatavošanas norādījumi

Kods	1	Izvēlētais ēdiens	Jogurts												
Svara ierobežojums	0,6 kg	Sākuma temperatūra	Remdens												
Norādījumi	<p><b>Sastāvdaļas</b> 500 ml pasterizēta pilnpiena, 100 g dabīga jogurta bez piedevām</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ar karstu ūdeni rūpīgi izmazgājiet atbilstoša izmēra bļodu, kas ir piemērota lietošanai mikroviļņu krāsnī.</li> <li>Ielejiet bļodā 500 ml piena.</li> <li>Karsējiet aptuveni 1 minūti 30 sekundes – 2 minūtes 30 sekundes ar lielu mikroviļņu jaudu līdz 40–50 °C temperatūrai.</li> <li>Pievienojiet bļodā 100 ml jogurta un labi samaisiet.</li> <li>Pārsedziet ar plastmasas plēvi vai vāku un ievietojiet krāsnī. Izvēlnē izvēlieties ēdienu, piespiediet SĀKT/IEVADĪT.</li> <li>Pēc pagatavošanas ievietojiet uz aptuveni 5 stundām ledusskapī.</li> <li>Garšas uzlabošanai pievienojiet ievārijumu, cukuru vai augļus.</li> </ol> <p><b>Piezīme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Drīkst izmantot šādu pienu un jogurtu</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Lietojiet</th> <th colspan="2">Nelietojiet</th> </tr> <tr> <th>Piens</th> <th>Jogurts</th> <th>Piens</th> <th>Jogurts</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Pasterizēts pilnpiens</td> <td>Dabīgais jogurts bez piedevām</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>2%, 1% vai beztauku piens</li> <li>Piens ar augstu kalcija saturu</li> <li>Sojas piens</li> <li>Pārpalikušais piens</li> <li>Piens, kuram beidzies derīguma termiņš</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pārpalikušais jogurts</li> <li>Jogurts, kuram beidzies derīguma termiņš</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pirms jogurta gatavošanas rūpīgi nomazgājiet visus piederumus ar karstu ūdeni un nožāvējiet.</li> <li>Pirms gatavošanas pārlicinieties, ka piens ir remdens (40–50 °C).</li> <li>Jogurta gatavošanas laikā to nekratiet un nemaisiet, jo tas ietekmēs jogurta stingrumu.</li> <li>Ja sastāvdaļu daudzums pārsniedz ieteikto, paildziniet gatavošanas laiku.</li> </ul>			Lietojiet		Nelietojiet		Piens	Jogurts	Piens	Jogurts	• Pasterizēts pilnpiens	Dabīgais jogurts bez piedevām	<ul style="list-style-type: none"> <li>2%, 1% vai beztauku piens</li> <li>Piens ar augstu kalcija saturu</li> <li>Sojas piens</li> <li>Pārpalikušais piens</li> <li>Piens, kuram beidzies derīguma termiņš</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārpalikušais jogurts</li> <li>Jogurts, kuram beidzies derīguma termiņš</li> </ul>
Lietojiet		Nelietojiet													
Piens	Jogurts	Piens	Jogurts												
• Pasterizēts pilnpiens	Dabīgais jogurts bez piedevām	<ul style="list-style-type: none"> <li>2%, 1% vai beztauku piens</li> <li>Piens ar augstu kalcija saturu</li> <li>Sojas piens</li> <li>Pārpalikušais piens</li> <li>Piens, kuram beidzies derīguma termiņš</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pārpalikušais jogurts</li> <li>Jogurts, kuram beidzies derīguma termiņš</li> </ul>												
Piederumi	Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērota bļoda														

## Silta ēdiena saglabāšana

Funkcija "Silta ēdiena saglabāšana" uzturēs karstu pagatavotu ēdienu pasniegšanas temperatūrā. Sākumā ēdienam vienmēr jābūt karstam. Izmantojiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotus traukus.

**Piemērs: silta ēdiena saglabāšana manuāli**

**Silta ēdiena saglabāšana 90 minūtes ar lielu jaudas līmeni.**



1. Piespiediet **APTURĒT/ATTĪRĪT**.



2. Spiediet **JOGURTS / SILTUMA SAGLABĀŠANA**, līdz displejā tiek parādīts "2".



3. Piespiediet **SĀKT/IEVADĪT**. Displejā tiks parādīts "1h30".

### PIEZĪME

- Funkcijas "Silta ēdiena saglabāšana" izmantošanas laikā kraukšķīgi ēdieni (konditorejas izstrādājumi, pīrāgi, āboli mīklā u. c.) nav jāpārklāj.
- Mitri ēdieni jāpārklāj ar plastmasas plēvi vai lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotu vāku.
- Funkcija "Silta ēdiena saglabāšana" ir piemērota 1–3 porcijām.



## LIETOŠANAI MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ PIEMĒROTI TRAUKI

### Izmantojot mikroviļņu funkciju, nekādā gadījumā nelietojiet metāla traukus vai traukus ar metāla rotājumiem

Mikroviļņi nespēj iespieties metālā. Krāsnī tie atgrūdisies no metāla objektiem un izraisīs īsslēgumu caur elektrisko loku — bīstamu parādību, kas atgādina zibeņošanu. Lielākā daļa karstumizturīgu trauku bez metāla sastāvdaļām ir piemēroti lietošanai krāsnī. Tomēr daži no tiem var būt izgatavoti no materiāliem, kas tos padara par nepiemērotiem lietošanai mikroviļņos. Ja rodas šaubas par kāda trauka piemērotību, izmantojiet turpmāk aprakstīto paņēmieni, lai noteiktu, vai trauku var lietot mikroviļņos.

Novietojiet attiecīgo trauku blakus glāzei ar ūdeni un ieslēdziet mikroviļņu funkciju. Noregulējiet mikroviļņu funkciju uz "LIELA" jauda ar 1 minūtes darbības ilgumu. Ja ūdens uzsilst, bet trauks joprojām ir vēss, tas ir piemērots lietošanai mikroviļņos. Turpretī, ja ūdens temperatūra nav mainījies, bet trauks sasilst, trauks absorbē mikroviļņus un nav piemērots lietošanai, kad izmanto mikroviļņu funkciju. Visticamāk, jums virtuvē jau ir daudz piederumu, ko varat izmantot, lai gatavotu ēdienu mikroviļņu krāsnī. Lūdzu, izlasiet turpmāk sniegto aprakstu.

### Pusdienu šķīvji

Ir daudz dažādu pusdienu trauku, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. Ja rodas šaubas, izskatiet ražotāja piedāvāto literatūru par šo tēmu vai veiciet mikroviļņu pārbaudi. Nelietojiet pusdienu šķīvjus, uz kuriem ir zīmējumi vai rotājumi, jo gadījumā, ja krāsa satur metālu, tā var radīt elektrisko loku.

### Stikla trauki

Karstumizturīgi stikla trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņos. Tas attiecas uz visiem gatavošanai krāsnī piemērotiem rūdīta stikla traukiem. Tomēr nelietojiet plāna stikla traukus, piemēram, alus vai vīna glāzes, jo, ēdienam sasilstot, tās var saplīst.

### Plastmasas trauki pārtikas uzglabāšanai

Tos var izmantot, lai tajos ātri uzsildītu ēdienu. Tomēr tos nedrīkst izmantot, ja ēdienam krāsnī būs jāatrodas ilgāku laiku, jo tad karstā ēdiena ietekmē plastmasas trauki zaudēs formu vai izkusīs.

### Papīrs

Papīra šķīvji un trauki ir ērti un droši lietošanai, izmantojot mikroviļņu funkciju, ja vien gatavošanas laiks ir īss un gatavojamajā ēdienā ir maz tauku un mitruma. Arī papīra dvieļi ir ļoti noderīgi – tajos var ietīt ēdienu un ar tiem var izklāt cepamtraukus, kuros tiek gatavoti trekni ēdieni, piemēram, bekons. Tomēr izvairieties no krāsaina papīra izmantošanas, jo krāsa var iekrāsot ēdienu. Daži pārstrādāta papīra produkti var saturēt daļiņas, kas, lietotas mikroviļņos, var izraisīt īsslēgumu caur elektrisko loku vai ugunsgrēku.

### Plastmasas maisiņi ēdiena gatavošanai

Ēdiena gatavošanas maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņos, ja vien tie ir paredzēti tieši ēdiena gatavošanai. Tomēr noteikti izveidojiet maisiņā spraugu, lai caur to varētu izplūst tvaiki. Ēdiena gatavošanai mikroviļņos nekādā gadījumā neizmantojiet parastus plastmasas maisiņus, jo tie izkusīs un pārplīsīs.

### Lietošanai mikroviļņu krāsnī piemēroti plastmasas trauki

Ir pieejami dažādu formu un izmēru plastmasas trauki, kas paredzēti lietošanai mikroviļņos. Vairumā gadījumu varat izmantot savus pašreizējos traukus un jums nav jāiegādājas jauns virtuves aprīkojums.

### Māla, akmens un keramikas trauki

No šiem materiāliem izgatavoti trauki parasti ir piemēroti lietošanai, izmantojot mikroviļņu funkciju, tomēr drošības labad tie ir jāpārbauda.

### ⚠ UZMANĪBU!

- Daži priekšmeti, kuru sastāvā ir augsts svina vai dzelzs saturs, nav piemēroti izmantošanai ēdiena gatavošanā.
- Lai pārlicinātos, vai trauki ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī, tie jāpārbauda.

## ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

### Procesa nepārtraukta uzraudzīšana

Ēdiena gatavošanas laikā vienmēr uzraugiet gatavošanas procesu. Mikroviļņu funkcija ir aprīkota ar lampiņām, kas krāsns darbības laikā automātiski ieslēdzas, lai jūs varētu apskatīt krāsns iekšpusi un pārbaudīt ēdiena gatavošanas procesu. Receptēs sniegtie norādījumi par ēdiena grozīšanu, maisīšanu un tam līdzīgām darbībām jāuzskata par obligātajām ieteicamajām darbībām. Ja šķiet, ka ēdiens tiek gatavots nevienmērīgi, gluži vienkārši veiciet, jūsuprāt, vajadzīgās darbības, lai šo problēmu atrisinātu.

### Faktori, kas ietekmē mikroviļņos gatavotā ēdiena gatavošanas ilgumu

Gatavošanas ilgumu ietekmē dažādi faktori. Receptē izmantoto sastāvdaļu temperatūra būtiski ietekmē gatavošanas ilgumu. Piemēram, no ledusauksta sviesta, piena un olām gatavota kūka cepsies ievērojami ilgāk nekā tad, ja sastāvdaļām būs istabas temperatūra. Dažās receptēs, jo īpaši maizes, kūku un sacepumu receptēs ir ieteikts izņemt ēdienu no krāsns jau tad, kad tas ir gandrīz gatavs.

Tā nav kļūda. Izņemti no krāsns, šie ēdieni, ja tie ir aplāti, turpinās gatavoties, jo ēdiena ārējās daļās esošais karstums pakāpeniski iespiedīsies ēdiena iekšpusē. Ja ēdiens tiek atstāts krāsnī, līdz tas ir pilnīgi gatavs, ārējās daļas var pārgatavoties vai pat sadegt. Ar laiku jūs arvien labāk pratīsiet noteikt dažādu ēdiena gatavošanas un nostāvēšanās ilgumu.

### Ēdiena blīvums

Vieglu un porainu ēdienu, piemēram, kūku un maizes, gatavošanas laiks ir īsāks nekā smagiem un blīviem ēdieniem, piemēram, cepešiem un sacepumiem. Gatavojot mikroviļņos porainu ēdienu, jāuzmana, lai ārējās maliņas nekļūtu sausas un viegli lūztošas.

### Ēdiena augstums

Augstu ēdienu, jo īpaši cepešu, augšējā daļa gatavosies straujāk nekā zemākā daļa. Tādēļ gatavošanas laikā augstu ēdienu ieteicams vairākkārt grozīt.

### Mitruma saturs ēdienā

Tā kā mikroviļņu radītais karstums izraisa mitruma iztvaikošanu, sausāki ēdieni, piemēram, cepeši un daži dārzeņu veidi, pirms gatavošanas jāapslaka ar ūdeni vai jāpārklāj, lai saglabātu mitrumu.

### Ēdienā esoši kauli un tauki

Kauli vada karstumu, un tauki gatavojas ātrāk nekā gaļa. Gatavojot gaļas gabalus, kuros ir kauli vai tauki, jāpārējas, lai process noritētu vienmērīgi un ēdiens netiktu pārgatavots.

### Ēdiena daudzums

Mikroviļņu daudzums krāsnī saglabājas nemainīgs neatkarīgi no gatavotā ēdiena daudzuma. Tādēļ, jo vairāk ēdiena ievietojat krāsnī, jo ilgāks ir gatavošanas laiks. Atcerieties, ka, gatavojot ēdienu ar pusī mazāku sastāvdaļu daudzumu, nekā norādīts receptē, gatavošanas laiks jāsamazina vismaz par trešdaļu.

### Ēdiena forma

Mikroviļņi iespiežas ēdienā tikai aptuveni 2 cm dziļumā, bet biezu ēdienu iekšējā daļa tiek gatavota, ārpusē radītajam karstumam iespiežoties dziļāk. Ar mikroviļņu enerģiju tiek gatavota tika ēdiena ārējā daļa; pārējais ēdiens tiks gatavots, izmantojot vadītspēju. Gatavošanai mikroviļņos visnepiemērotākā ēdiena forma ir biezs kvadrāts. Tā stūris sadegs vēl ilgi, pirms centrālā daļa kļūs silta. Vislabāk mikroviļņos pagatavot ēdienus, kuri ir plāni vai kuriem ir gredzena forma.

### Pārklāšana

Pārklājums saglabā iekšpusē karstumu un tvaiku, kas ļauj ātrāk pagatavot ēdienu. Izmantojiet vāku vai gatavošanai ar mikroviļņiem paredzētu plēvi, kurai atlocīts stūrtis, lai novērstu ieplīšanu.

# ĒDIENU RAKSTUROJUMS UN GATAVOŠANA MIKROVIĻŅU KRĀSNĪ

## Apbrūnināšana

Piecpadsmit minūtes vai ilgāk gatavota gaļa un putnu gaļa tiks nedaudz apbrūnināta gaļas taukos. Ēdienus, kas tiek gatavoti īsāku laika posmā, var pārziest ar Vusteršīras mērci, sojas mērci vai grila mērci, lai iegūtu apetītīgu krāsu. Tā kā ēdienam tiek pievienots neliels brūno mērču daudzums, receptes oriģinālā garša netiek mainīta.

## Pārklāšana ar taukus necaurļaidīgu papīru

Tas ir vaļīgāks pārklājums nekā vāks vai plēve, tādēļ ēdiens var nedaudz apkalst. Tā kā tas veido vaļīgāku pārklājumu nekā vāks vai plēve, tas tomēr ļauj ēdienam nedaudz apkalst.

## Izkārtojums un attālums

Atsevišķi ēdienu veidi, piemēram, cepti kartupeļi, kūciņas un uzkodas, sasils vienmērīgāk, ja tos krāsnī novietos vienādā attālumā citu no cita, vislabāk, apļveidā. Nekādā gadījumā nelieciet ēdienus citu uz cita.

## Apmaisīšana

Apmaisīšana ir viens no svarīgākajiem paņēmieniem gatavošanai mikroviļņos. Gatavojot ēdienu parastā veidā, ēdienu apmaisa, lai to sajauktu, turpretī, gatavojot mikroviļņos, ēdienu apmaisa, lai izplatītu un pārvietotu karstumu. Vienmēr apmaisiet virzienā no ārpusē uz centru, jo ēdiena ārpusē uzsilst pirmā.

## Apgrozīšana

Lieli, gari ēdiena gabali, piemēram, cepeši un veselas vistas, ir jāapgroza, lai augšējā un apakšējā daļa gatavotos vienmērīgi. Būtu ieteicams apgrozīt arī sadalītu vistu un gaļas gabalus.

## Biezāko daļu novietošana ārmalā

Tā kā mikroviļņi tiek piesaistīti ēdiena ārējai daļai, ir lietderīgi novietot biezākos gaļas, putnu gaļas un zivju gabalus pie cepamtrauka ārējās malas. Tādējādi biezākie gabali saņems visvairāk mikroviļņu enerģijas, un ēdiens gatavosies vienmērīgi.

## Aizklāšana

Kvadrātveida un tainstūrveida formas ēdienu stūrus vai malas var pārklāt ar alumīnija folijas strēmelēm, kas bloķēs mikroviļņus un tādējādi novērsīs šo daļu pārgatavošanu. Nelietojiet pārāk daudz folijas un pārlicinieties, ka folija ir piestiprināta pie trauka, citādi tā krāsnī var izraisīt īsslēgumu caur elektrisko loku, jo īpaši tad, ja folija rotācijas laikā atrodas pārāk tuvu krāsns sienām.

## Pacelšana augstāk

Biezus vai blīvus ēdienus var pacelt augstāk, lai mikroviļņi tiktu absorbēti ēdiena apakšējā daļā un centrā.

## Sadurkstīšana

Ēdiens, kas ir pārklāts ar čaulu, mizu vai apvalku, cepeškrāsnī var uzsprāgt. Lai tas nenotiktu, pirms gatavošanas tas jāsadursta. Šādi ēdieni ir olu dzeltenumi un baltumi, ēdamie gliemeži un austeres un veseli dārzeņi un augļi.

## Ēdiena gatavības pārbaude

Tā kā ēdiens krāsnī tiek gatavots ļoti ātri, tas ir bieži jāpārbauda. Dažus ēdienus atstāj mikroviļņu krāsnī, līdz tie ir pilnīgi gatavi, bet citus, piemēram, gaļu un putnu gaļu, izņem no krāsns, kad tie vēl ir nav pilnīgi gatavi, un ļauj tiem nostāvēties, līdz tie kļūst pilnīgi gatavi. Nostāvēšanās laikā ēdiena iekšējā temperatūra paaugstināsies par 3 °C (5 °F) – 8 °C (15 °F).

## Nostāvēšanās laiks

Pēc izņemšanas no krāsns ēdienam bieži vien ļauj nostāvēties no 3 līdz 10 minūtēm. Parasti nostāvēšanās laikā ēdienu pārsež, lai saglabātu siltumu, ja vien tam nav paredzēta sausa virsma (piemēram, dažus veidu kūkām vai biskvītiem). Nostāvēšanās ļauj ēdienam pabeigt gatavošanas ciklu un sajaukties un veidoties garšām.

## MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

### 1. Uzturiet krāsns iekšpusi tīru

Ēdiena šļakatas vai izšļakstījis šķidrums pielīp pie krāsns sienām un starp blīvējuma un durvju virsmām. Vislabāk ir nekavējoties noslaucīt apšļāktās virsmas ar mitru drānu. Drupatas un šļakatu paliekas absorbēs mikroviļņu enerģiju un paildzinās gatavošanas laiku vai pat sabojās krāsni. Izslaukiet starp durvīm un rāmi iekritušās drupatas ar mitru drānu. Svarīgi, lai šī zona būtu tīra un nodrošinātu durvju hermētiskumu. Notīriet taukainās atliekas ar tīrīšanas līdzekli samērcētu drānu un pēc tam noskalojiet un nožāvējiet notīrīto vietu. Nelietojiet spēcīgu mazgāšanas līdzekli vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Metāla paplāti var mazgāt ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā.

### 2. Uzturiet krāsns ārpusi tīru

Lai izslēgtu elektrošoka iespēju, pirms tīrīšanas atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas. Notīriet krāsns ārpusi ar ziepēm un ūdeni, pēc tam nomazgājiet ar tīru ūdeni un nosusiniet ar sausu drānu vai papīra dvieli. Lai novērstu krāsns iekšpusē esošo daļu bojājumus, ventilācijas atverēs nedrīkst iesūkties ūdens. Tīrot vadības paneli, atveriet durvis, lai neļautu krāsnij nejauši ieslēgties, noslaukiet paneli ar mitru drānu un tūlīt pēc tam ar sausu drānu. Pēc tīrīšanas piespiediet "APTURĒT".

### 3. Ja durvju iekšpusē vai tām visapkārt ārpusē uzkrājas tvaiki, noslaukiet paneļus ar mitru drānu. Tvaika kondensēšanās durvju iekšpusē ir parasta parādība, ja ēdiens tiek ilgi karsēts, izmantojot lielu jaudas līmeni. Tas nav darbības traucējums, un gatavošanas beigās kondensāts iztvaikos. Lai samazinātu kondensāta veidošanos durvīs, centieties ēdienu pārsegt vai mainīt sildīšanas līmeņus un ilgumu; kondensāts var parādīties arī tad, ja krāsns darbojas ļoti mitros apstākļos, un tas nekādā gadījumā nenorāda uz ierīces darbības traucējumiem.

### 4. Durvis un durvju blīvējums jātur tīrs. Lietojiet tikai siltu ziepjūdeni un pēc tam rūpīgi noskalojiet un noslaukiet.

NELIETOJĪET ABRAZĪVUS MATERIĀĻUS, PIEMĒRAM, TĪRĪŠANAS PULVERUS VAI TĒRAUDA UN PLASTMASAS SŪKLĪS.

Metāla daļas būs vieglāk uzturēt tīras, ja tās bieži noslaucīs ar mitru drānu.

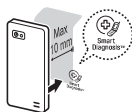
## FUNKCIJAS SMART DIAGNOSIS™ IZMANTOŠANA

Lietojiet šo funkciju, ja jums nepieciešama precīza LG Electronics servisa centra noteikta diagnoze gadījumā, ja radušies ierīces darbības traucējumi vai neatbilstība. Lietojiet šo funkciju tikai gadījumos, ja jāsazinās ar servisa pārstāvi, nevis gadījumos, ja ierīce darbojas bez traucējumiem.

### 1. Saskaņā ar servisa centra norādījumiem turiet telefona klausuli virs Smart Diagnosis™ logo uz vadības bloka.

#### PIEZĪME

- Nepieskarieties citām pogām.



### 2. Atstājot durvis aizvērtas, piespiediet pogu APTURĒT/Attīrīt un 3 sekundes turiet to piespiestu, līdz displejā tiek parādīts vārds "Loc". Turiet piespiestu pogu APTURĒT/Attīrīt vēl 5 sekundes, līdz displejā tiek parādīts cipars "5". (Tātad poga APTURĒT/Attīrīt būs nepārtraukti jātur piespiesta 8 sekundes). Pēc tam aiz Smart Diagnosis simbola tiks atskaņots skaņas signāls.

### 3. Turiet tālruni tajā pašā vietā, līdz beidzas skaņas signāla pārraide. Displejā tiks parādīta laika atpakaļskaitīšana.

### 4. Kad atpakaļskaitīšana beigusies un skaņas signāls apklusis, atsāciet sarunu ar zvanu centra darbinieku, kurš spēs jums palīdzēt, izmantojot analīzei pārraidīto informāciju.

#### PIEZĪME

- Lai pārraide noritētu sekmīgi, skaņas signāla pārraides laikā nekustiniet tālruni.
- Ja zvanu centra darbinieks nespēj saņemt precīzu datu ierakstu, viņš var lūgt jums veikt vēl vienu pārraides mēģinājumu.

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Jautājumi	Atbilde
Kas noticis, ja nedeg krāsns lampiņa?	Krāsns lampiņas nedegšanai var būt vairāki iemesli. Vai nu ir izdegusi spuldzīte, vai nedarbojas elektriskā ķēde.
Vai mikroviļņu enerģija spiežas cauri durvīs iebūvētajam novērošanas ekrānam?	Nē. Atveres vai lūkas ir izveidotas, lai ļautu izkļūt cauri gaismai, bet tās nelaiž cauri mikroviļņu enerģiju.
Kāpēc atskan SKAŅAS SIGNĀLS, kad tiek piespiesta poga uz vadības paneļa?	SKAŅAS SIGNĀLS atskan, lai apstiprinātu, ka iestatījums ir ievadīts pareizi.
Vai mikroviļņu funkcija tiks bojāta, ja tiks ieslēgta tukša krāsns?	Jā. Nekādā gadījumā neieslēdziet to, ja krāsns ir tukša.
Kādēļ olas reizēm pārsprāgst?	Vārot, cepot vai tvaicējot olas, dzeltenums var pārsprāgt, jo dzeltenuma apvalkā veidojas tvaiks. Lai to novērstu, pirms gatavošanas sadurstat olu dzeltenumu. Nekādā gadījumā negatavojiet mikroviļņos olas ar visu čaumalu.
Kāpēc pēc gatavošanas mikroviļņos tiek ieteikts nostāvēšanās laiks?	Pēc tam, kad gatavošana mikroviļņos ir pabeigta, nostāvēšanās laikā ēdienā turpinās gatavošanās process. Nostāvēšanās laikā gatavošanas process tiek vienmērīgi pabeigts visā ēdienā. Nostāvēšanās laika ilgums ir atkarīgs no ēdiena blīvuma.
Kāpēc mana krāsns ne vienmēr gatavo tik ātri, kā teikts gatavošanas pamācībā?	Vēlreiz pārskatiet gatavošanas pamācību un pārliecinieties, ka esat pareizi ievērojis norādījumus un saprotat, kas varētu būt radījis izmaiņas gatavošanas ilgumā. Gatavošanas pamācībā norādītais gatavošanas ilgums un karstuma iestatījumi ir sniegti ieteikuma formā un ir izvēlēti, lai palīdzētu novērst ēdiena pārgatavošanu, jo tā parasti ir galvenā problēma, līdz kļūst skaidrs, kā lietot šo krāsni. Ja ēdiens atšķiras lieluma, formas, svara un izmēra ziņā, tam nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks. Izmantojiet ne tikai gatavošanas pamācības ieteikumus, bet arī savas spriestspējas, izmēģinot dažādus ēdiena gatavošanas nosacījumus, — gluži tāpat, kā to darītu, gatavojot uz parastas plīts.
Kāpēc pēc tam, kad gatavošana mikroviļņos ir pabeigta, vienlaikus ar ventilatora troksni displejā tiek parādīts vārds “dzesēšana” vai atlikušais gatavošanas laiks?	Pēc gatavošanas pabeigšanas ventilators var darboties, lai atdzesētu krāsni. Displejā tiks parādīts “dzesēšana”. Ja pirms gatavošanas laika beigām atvērsiet durvis vai vienu reizi piespiedīsiet APTURĒT/ATTĪRĪT, displeja tiks parādīts atlikušais gatavošanas laiks. Tā nav nepareiza darbība.

Ja, darbinot mikroviļņu krāsni, lietojat tādas ierīces kā radio, televizoru, bezvadu LAN, Bluetooth, medicīnas aprīkojumu, bezvadu aprīkojumu u. c., kas izmanto tādu pašu frekvenci kā mikroviļņu krāsns, šīs ierīces var uztvert traucējumus. Šādi traucējumi nenorāda, ka mikroviļņu funkcijai vai ierīcei radusies problēma, un tā nav nepareiza darbība. Tādēļ to ir droši lietot. Tomēr arī medicīniskais aprīkojums var uztvert traucējumus, tādēļ esiet piesardzīgs, produkta tuvumā lietojot medicīnisku aprīkojumu.

## TEHNISKĀS SPECIFIKĀCIJAS

MH653**** MH633****	
Ieejas jauda	230 V~ 50 Hz
Mikroviļņu izdotā jauda.	Maks. 1000 vatu* (IEC60705 nominālais standarts)
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz
Ārējie izmēri	476 mm(P) X 272 mm(A) X 387 mm(D)
Mikroviļņi	1150 vati
Grils	900 vati
Kombinēts režīms	1450 vati

- Lai izvairītos no pārkarsēšanas, 1000 W un 800 W izdotā jauda pakāpeniski tiks samazināta.

### Jūsu vecās ierīces likvidēšana



1. Šis simbols – pārsvītrotā atkritumu tvertne uz riteņiem – norāda, ka elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi (EEIA) jālikvidē atsevišķi no sadzīves atkritumu plūsmas.
2. Veci elektriskie izstrādājumi var saturēt bīstamas vielas, tādēļ jūsu vecās ierīces pareiza likvidēšana palīdzēs novērst iespējamās negatīvās sekas videi un cilvēka veselībai. Jūsu vecā ierīce var saturēt vairākkārt izmantojamas detaļas, kuras var izmantot citu izstrādājumu remontam, un citus vērtīgus materiālus, kurus var pārstrādāt, tādējādi saglabājot ierobežotus resursus.
3. Jūs varat aiznest ierīci vai nu uz veikalu, kurā šo izstrādājumu iegādājieties, vai sazināties ar vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas iestādi un uzzināt sīkāku informāciju par tuvāko oficiālo

Mikroviļņu frekvence: 2450 MHz +/- 50 MHz (2. grupa / B klase) \*\*

2. iekārtu grupa: 2. grupā ietilpst visas ISM RF iekārtas, kurās elektromagnētiskā izstarojuma formā, izmantojot induktīvo un/vai kapacitatīvo saiti, tiek apzināti ģenerēta un izmantota vai tikai izmantota radio frekvences enerģija frekvenču diapazonā no 9 kHz līdz 400 GHz materiāla apstrādes vai pārbaužu/analīžu vajadzībām.

B klases iekārta ir iekārta, kas ir piemērota lietošanai mājāsaimniecībās un iestādēs, kuras ir tieši savienotas ar zema sprieguma barošanas tīklu, kas apgādā mājāsaimniecības vajadzībām izmantotas ēkas.

Lietotāja rokasgrāmatu varat lejupielādēt vietnē <http://www.lg.com>