

*extra*  
SPACE

*extra*  
SPACE  
CRISP

Gebrauchsanweisung  
Instruction for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Οδηγίες χρήσης  
Instrukcje użytkowania  
Használati utasítás  
Инструкция за използване  
Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning  
Bruksanvisning  
Käyttöohje  
Manual de Instruções  
Instrucciones para el uso  
Návod k použití  
Návod na použitie  
Instrucțiuni de utilizare  
Инструкция по эксплуатации  
تعليمات وكيفية الاستعمال  
Қолдану бойынша нұсқаулық

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

**Whirlpool**

**SENSING THE DIFFERENCE**

# RODYKLĖ

## ĮRENGIMAS

ĮRENGIMAS	3
-----------	---

## SAUGA

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS	4
TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS	5
ATSARGUMO PRIEMONĖS	6

## PRIEDAI IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

PRIEDAI	7
TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	8

## VALDYMO SKYDELIS

VALDYMO SKYDELIO APRAŠAS	9
EKRANO APRAŠAS	10

## BENDROJI NAUDOJIMO PASKIRTIS

PARENGTIES REŽIMAS	11
TAUPIOJO BUDĖJIMO REŽIMAS	11
APSAUGA NUO ĮJUNGIMO / UŽRAKTAS NUO VAIKŲ	11
GAMINIMO PRISTABDYMAS ARBA SUSTABDYMAS	11
PRIDĖTI / PAMAISYTI / APVERSTI MAISTĄ	12
LAIKRODIS	13

## MAISTO GAMINIMO FUNKCIJOS

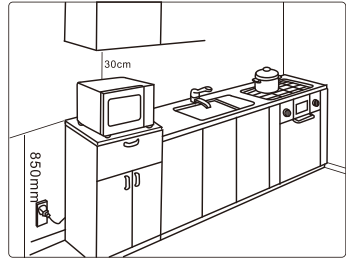
„JET START“ (GREITASIS PALEIDIMAS)	14
„MICROWAVE“ (MIKROBANGOS)	15
„GRILL“ (GRILIS)	17
„COMBI MICROWAVE + GRILL“ (KOMBINUOTOJI MIKROBANGŲ + GRILIO FUNKCIJA)	18
MANUAL DEFROST (RANKINIS ATŠILDYMAS)	19
„DEFROST“ (ATŠILDYMO) MENIU	20
„CRISP“ (SKRUDINIMAS) (TIK MODELyje MWF 206)	22
SKRUDINIMO LĖKŠTĖS NAUDOJIMAS: SVARBI INFORMACIJA	23
„AUTO COOK“ (AUTOMATINIO KEPIMO) MENIU	24
„YOGURT“ (JOGURTAS) (YRA TIK MODELyje MWF203)	35
„SOFT AND MELT“ (MINKŠTINIMAS IR TIRPINIMAS)	36
„AUTO CLEAN“ (AUTOMATINIS VALYMAS)	38

## PATARIMAI DĖL APLINKOS APSAUGOS

PATARIMAI DĖL APLINKOS APSAUGOS	39
TECHNINIAI DUOMENYS	40

## Prieš atliekant prijungimą

Mikrobangų krosnelę statykite atokiai nuo kitų šilumos šaltinių. Siekiant užtikrinti tinkamą ventiliaciją, virš mikrobangų krosnelės turi būti mažiausiai 30 cm erdvės. Mikrobangų krosnelės negalima statyti spintelėje. Šios mikrobangų krosnelės ne galima dėti ant ar naudoti pastačius žemiau nei 850 mm virš grindų.



- \* Įsitikinkite, ar įtampa, nurodyta gaminio techninių duomenų lentelėje, atitinka Jūsų namų elektros tinklo įtampą.
- \* Mikrobangų krosnelę pastatykite ant lygaus stabilaus paviršiaus, pakankamai tvirto, kad galėtų išlaikyti mikrobangų krosnelę ir į ją dedamus gaminimo indus. Ją nešdami, būkite atsargūs.
- \* Pasirūpinkite, kad po mikrobangų krosnele, virš jos ir aplink ją būtų laisvos erdvės ir oras galėtų gerai cirkuluoti.
- \* Patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas. Patikrinkite, ar mikrobangų krosnelės durelės tvirtai prisispaudžia prie durelių atramos ir ar nepažeistas vidinis durelių sandarinimo tarpiklis. Mikrobangų krosnelę ištuštinkite ir jos vidų išvalykite minkštu drėgnu audiniu.
- \* Nenaudokite šio prietaiso, jeigu pažeistas jo elektros laidas arba kištukas, arba jeigu jis netinkamai veikia, arba jei buvote jį numetę ar kaip nors kitaip sugadinę. Elektros laido ir kištuko nenardinkite į vandenį. Laidą laikykite atokiai nuo karštų daiktų. Jei nepaisysite šių taisyklių, galite patirti elektros smūgį, gali kilti gaisras arba kiti pavojai.
- \* Nenaudokite ilginamojo laido: Jei maitinimo laidas per trumpas, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką ar techninės priežiūros specialistą, kad elektros laidą sumontuotų šalia prietaiso.

## ⚠ ĮSPĖJIMAS!

- \* **Netinkamai naudojant įžeminimo kištuką, gali kilti elektros smūgio pavojus.**
- \* **Jei įžeminimo instrukcijos nėra visiškai aiškios arba kyla abejonių, ar mikrobangų krosnelę tinkamai įžeminta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką arba techninės priežiūros specialistą.**

## ❗ PASTABA:

Prieš naudojantis mikrobangų krosnele pirmą kartą, nuo valdymo skydelio rekomenduojama pirma nulupti apsauginę plėvelę ir nuo maitinimo kabelio nuimti kabelio sąvaržą.

## PRIJUNGUS

- \* Mikrobangų krosnelę galima naudoti tik sandariai uždarius jos duris.
- \* Jei mikrobangų krosnelė pastatoma arti televizoriaus, radijo arba antenos, gali atsirasti televizijos ir radijo signalo trukdžių.
- \* Prietaisą privaloma įžeminti. Jei nebus paisoma šio reikalavimo, gamintojas neprisiims atsakomybės už asmenų, gyvūnų patirtas traumas ar kokių nors daiktų sugadinimą.
- \* Gamintojai neprisiima atsakomybės už problemas, kurios gali kilti naudotojui nepaisant šių instrukcijų.

## SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite šią instrukciją ateičiai

- \* Jei medžiaga mikrobangų krosnelės viduje / išorėje užsiliepsnotų arba pradėtų rūkti, uždarykite dureles ir išjunkite mikrobangų krosnelę. Atjunkite maitinimo kabelį arba išjunkite maitinimą saugiklio arba srovės pertraukiklio skydelyje.
- \* Nepalikite mikrobangų krosnelės be priežiūros, ypač jei ruošiant naudojamas popierius, plastikas arba kitos degios medžiagos. Jei maistui šildyti naudojamas popierius arba plastikas, popierius gali suanglėti arba sudegti, o plastikas ištirpti.

### ĮSPĖJIMAS!

- \* Jeigu durelės arba sandarinamosios detalės pažeisti, negalima naudotis orkaite, kol jos nepataisys kompetentingas asmuo.

### ĮSPĖJIMAS!

- \* Vykdyti techninės priežiūros ar remonto darbus, kurių metu nuimamas dangtis, saugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, pavojinga, todėl tokius darbus leidžiama dirbti tik kompetentingam asmeniui.

### ĮSPĖJIMAS!

- \* Draudžiama kaitinti sandariuose induose esančius skysčius ir maisto produktus, nes tokie indai gali sprogti.

### ĮSPĖJIMAS!

- \* Prietaisą naudojant kelių patiekalų ruošimo veikseną, vaikams naudotis prietaisu leidžiama tik suaugusių asmenų priežiūroje, nes krosnelėje temperatūra yra labai aukšta.

### ĮSPĖJIMAS!

- \* Šis įrenginys ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisi-liestumėte prie mikrobangų krosnelėje įtaisytų kaitinimo elementų.
- \* Jaunesniems kaip 8 metų vaikams leidžiama naudoti įrenginį tik nuolat juos prižiūrint.
- \* Ši mikrobangų krosnelė skirta maistui ir gėrimams šildyti. Maisto ar drabužių džiovinimas ir šildomųjų užtiesalų, šlepečių, kempinių, drėgno audinio ir panašių daiktų šildymas gali kelti sužalojimo, užsidedimo ar gaisro riziką.
- \* Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems fizinių, jūti- mo ar psichinių negalių arba neturintiems patirties ir žinių, kaip naudoti šį prietaisą, jeigu jie yra prižiūrimi arba išmokomi, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- \* Vaikams draudžiama valyti ir techniškai prižiūrėti šį gaminį, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų amžiaus ir juos prižiūrėtų suaugęs asmuo. Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu. Saugokite prietaisą ir jo kabelį nuo jaunesnių nei 8 metų amžiaus vaikų.
- \* Mikrobangų krosnelėje neruoškite ir nešildykite sveikų kiaušinių ar kiaušinių be lukšto – jie gali sprogti net ir pasibaigus kaitinimui.

## **! PASTABA:**

**Prietaisai nėra skirti eksploatuoti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.**

- \* Nepalikite mikrobangų krosnelės be priežiūros, jei naudojate daug riebalų arba aliejaus, nes jie gali perkaisti ir sukelti gaisrą!
- \* Mikrobangų krosnelėje arba arti jos nekaitinkite ir nenaudokite degių medžiagų. Dėl dūmų gali kilti gaisro arba sprogo pavojus.
- \* Mikrobangų krosnelėje nedžiovinkite audinių, popieriaus, prieskonių, vaistažolių, medienos ir kitų degių medžiagų. Gali kilti gaisras.
- \* Šiame prietaise nenaudokite korozinių cheminių medžiagų arba garų. Šio tipo mikrobangų krosnelė skirta tik maistui šildyti arba ruošti. Ji nėra skirta pramoninei veiklai arba naudojimui laboratorijose.
- \* Ant durelių nekabinkite ir nedėkite sunkių daiktų – galite pažeisti mikrobangų krosnelės angą ir vyrius. Nieko negalima kabinti ant durelių rankenėlės.

## **TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS**

---

## **! PASTABA:**

**Jei mikrobangų krosnelė neveikia, neremontuokite jos, kol neatliksite tokių patikrų:**

- \* Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- \* Patikrinkite, ar tinkamai uždarytos durelės.
- \* Patikrinkite saugiklius ir ar elektros tinklu teka srovė.
- \* Patikrinkite, ar mikrobangų krosnelė gerai ventiliuojama.
- \* Palaukite 10 minučių, tada vėl pabandykite naudoti mikrobangų krosnelę.
- \* Prieš bandydami dar kartą, atidarykite ir uždarykite dureles.

Taip pašalinus triktį, jums nereikės be reikalo kviesiti techninės priežiūros tarnybos, už kurios paslaugas imamas mokestis.

Kreipiantis į techninės priežiūros tarnybą, prašome nurodyti serijos numerį ir mikrobangų krosnelės tipo numerį (žr. techninės priežiūros etiketę).

Daugiau patarimų rasite gaminio garantijos knygelėje.

Jei reikia pakeisti elektros laidą, jį reikia keisti originaliu elektros laidu, kurį galima įsigyti mūsų techninės priežiūros įmonėje. Elektros laidą leidžiama keisti tik kvalifikuotam techninės priežiūros meistriui.

## **! ĮSPĖJIMAS!**

- \* **Techninę priežiūrą leidžiama atlikti tik kvalifikuotam techninės priežiūros meistriui.**
- \* **Nenuimkite jokių skydų.**

# ATSARGUMO PRIEMONĖS

## BENDROJI INFORMACIJA

**Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namų ūkyje; jį galima naudoti, pavyzdžiui:**

- \* darbuotojų valgomuosiuose, pavyzdžiui parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
  - \* ūkininkų gyvenamuosiuose namuose;
  - \* viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose aplinkose;
  - \* viešbučiuose, kuriose siūloma nakvynė su pusryčiais.
- kitose patalpose naudoti draudžiama (pvz. katilinėse).

## ! PASTABA:

- \* Jei naudojamos mikrobangos, negalima naudoti mikrobangų krosnelės, kai joje nėra maisto produktų. Jei nepaisysite šio nurodymo, labai tikėtina, kad prietaisas suges.
- \* Draudžiama uždengti mikrobangų krosnelės ventilacijos angas. Užsikimšus oro įtraukimo arba išleidimo angoms, mikrobangų krosnelė gali sugesti arba netinkamai veikti.
- \* Jei mokotės naudotis mikrobangų krosnele, į vidų įdėkite stiklinę su vandeniu. Vanduo sugers mikrobangų energiją, ir mikrobangų krosnelė nebus pažeista.
- \* Prietaiso nelaikykite ir nenaudokite lauke.
- \* Prietaiso nenaudokite arti virtuvės kriauklės, drėgname rūsyje, arti baseino ir kitose panašiose vietose.
- \* Krosnelės viduje nelaikykite jokių daiktų.
- \* Prieš dėdami į mikrobangų krosnelę popierinius arba plastikinius maišelius, nuo jų nuimkite metalines susukamąsias sąvaržėles.
- \* Mikrobangų krosnelės nenaudokite gruzdinimui riebaluose, nes taip kepat neįmanoma reguliuoti aliejaus temperatūros.
- \* Kad nenusidėgintumėte, baigę ruošti maistą, indus, mikrobangų krosnelės dalis ir prikaištuvius imkite naudodamiesi apsauginėmis pirštinėmis; taip pat naudokite karščio nepraleidžiančius padėkliukus.

## SKYSČIAI

**Pavyzdžiui, gėrimai ir vanduo. Skystis iki temperatūros, aukštesnės negu virimo temperatūra, gali įkaisti neburbuliuodamas. Todėl karštas skystis gali staiga išsilieti.**

Kad taip nenutiktų, būtina imkitės tokių atsargumo priemonių:

- \* Nenaudokite lygiasienių indų siaurais kaklais.
- \* Pamašykite skystį, prieš dėdami indą į mikrobangų krosnelę.
- \* Skysčiui įkaitus, leiskite jam šiek tiek pabūti krosnelėje ir, prieš išimdami indą iš mikrobangų krosnelės, skystį dar kartą atsargiai pamašykite.

## BŪKITE ATSARGŪS!

**Pašildę kūdikių maistą arba skystį kūdikių buteliuke, prieš duodami visada suplakite ir patikrinkite jo temperatūrą. Taip šilumą tolygiai paskirstysite ir nekils pavojus nusiplikyti arba nudegti.**

# PRIEDAI IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

## PRIEDAI

- \* Priedai galima įsigyti įvairių priedų. Prieš pirkdami priedą įsitikinkite, ar jis yra tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje.
- \* Prieš pradėdami gaminti valgį įsitikinkite, ar naudojami indai skirti naudoti mikrobangų krosnelėse ir pro juos gali praeiti mikrobangos.
- \* Dėdami maistą ir priedus į mikrobangų krosnelę, įsitikinkite, ar jie neliečia mikrobangų krosnelės sienelių.
- \* Tai ypač svarbu tuomet, jei priedai pagaminti iš metalo arba turi metalinių dalių.
- \* Jei priedai, turintys metalo, liečiasi prie mikrobangų krosnelės sienelių jai veikiant, gali kilti kibirkščiavimas, ir mikrobangų krosnelė gali sugesti.
- \* Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių maisto ir gėrimų pakuočių. (Šis reikalavimas netaikytinas, jeigu gamintojas nurodo metalinių pakuočių, tinkamų gaminimui naudojant mikrobangas, dydį ir formą)
- \* Gaminant mikrobangomis negalima naudoti metalinių maisto ir gėrimų pakuočių.
- \* Kad pasiektumėte geresnių kepimo rezultatų, priedus rekomenduojame dėti ant visiškai plokščio krosnelės vidaus dugno, jo centre.



### VIELINĖS GROTELĖS

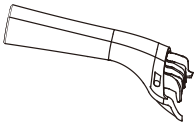
Naudokite vielines groteles, kai naudojate Grill (Grilis) funkciją.



### SKRUDINIMO LĖKŠTĖ

Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės. Prieš naudojant skrudinimo lėkštę galima pašildyti (maks. 3 min.).

Ant skrudinimo lėkštės nedėkite jokių kitų indų, nes ši lėkštė smarkiai įkaista ir gali pažeisti ant jos padėtą indą.



### SKRUDINIMO LĖKŠTĖS RANKENA

Naudokite skrudinimo lėkštės rankeną karštai skrudinimo lėkštei iš mikrobangų krosnelės išimti.

## TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

---

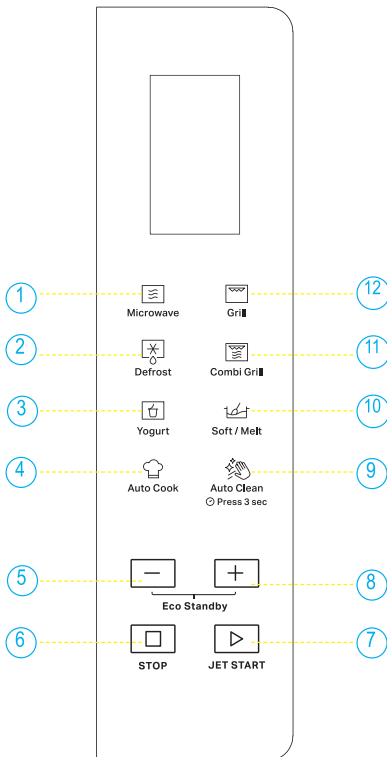
- \* Jei prastai rūpinamasi mikrobangų krosnelės švara, gali suprastėti paviršiaus savybės, o dėl to gali sutrumpėti prietaiso veikimo laikas, jis gali kelti pavojų.
- \* Nenaudokite metalinių šveičiamųjų kempinėlių, šveičiamųjų valiklių, vielinių šveistukų, šiurkščių skudurėlių ir kt. priemonių, kurios gali pažeisti valdymo pultą ir mikrobangų krosnelės vidaus bei išorės paviršių. Naudokite šluostę bei švelnaus poveikio valiklį arba popierinį rankšluostį ir purškiamą stiklų valiklį. Purškiamo stiklų valiklio užpurškškite ant popierinio rankšluosčio.
- \* Vidų, durelių priekinę ir galinę puses bei durelių angą valykite nestipraus poveikio valikliu ir minkštu drėgnu audiniu.
- \* Mikrobangų krosnei valyti nenaudokite valymo garais prietaisų.
- \* Mikrobangų krosnelę reikia reguliariai valyti ir pašalinti iš jos maisto likučius.
- \* Paprastai jokios techninės priežiūros nereikia – tereikia prietaisą valyti. Valant mikrobangų krosnelę, ji turi būti išjungta.
- \* Nepurškškite valymo priemonių tiesiai ant mikrobangų krosnelės.
- \* Ši mikrobangų krosnelė skirta maistui gaminti pasirenkant maisto gaminimo ciklus ir naudojant tinkamus indus, dedamus į vidų, tiesiai ant visiškai plokščio dugno.
- \* Neleiskite riebalams arba maisto dalelėms kauptis aplink dureles.
- \* Šis gaminys turi AUTO CLEAN (Automatinio valymo) funkciją, kuris leidžia lengvai išvalyti mikrobangų krosnelės vidų. Daugiau informacijos rasite 38 puslapyje esančiame skyriuje AUTOMATINIS VALYMAS.
- \* Grilio elemento valyti nereikia, nes didelis karštis nudegina visus nešvarumus, tačiau viršų gali tekti reguliariai valyti. Valykite nestipraus poveikio valikliu sudrėkintu minkštu drėgnu audiniu.
- \* Jei grilis naudojamas nereguliariai, kartą per mėnesį jį reikia įjungti 10 minučių, kad nudegtų visi nešvarumai – taip sumažinama gaisro tikimybė.



# VALDYMO SKYDELIS

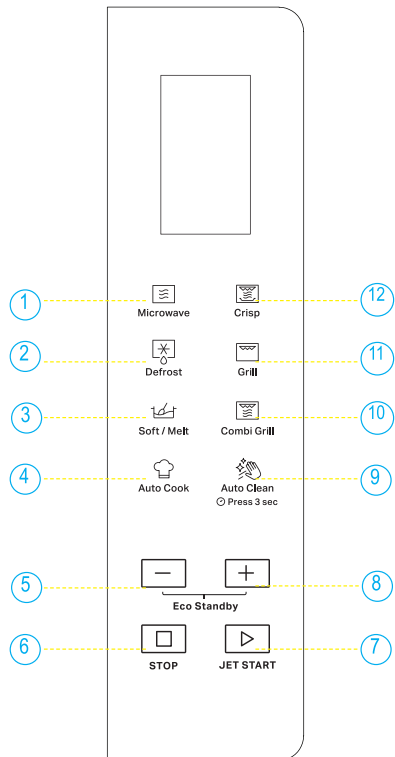
## VALDYMO SKYDELIO APRAŠAS

### MWF203



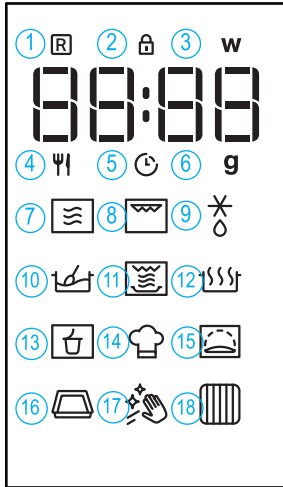
- ① Mygtukas „Microwave“ (Mikrobangos)
- ② Mygtukas „Defrost“ (Atšildymo)
- ③ Mygtukas „Yogurt“ (Jogurtas)
- ④ Mygtukas „Auto Cook“ (Automatinis gaminimas)
- ⑤ +/- mygtukai
- ⑥ Mygtukas „Stop“ (Sustabdyti)
- ⑦ Mygtukas „Jet Start“ (Greitasis paleidimas)
- ⑧ Funkcija „Eco Standby“ (Taupusis budėjimo režimas)  
(Vienu metu paspauskite +/- mygtukus)
- ⑨ Mygtukas „Auto Clean“ (Automatinis valymas)  
Laikrodžiui nustatyti: „press for 3 seconds“  
(palaikykite nuspaudę 3 sekundę)
- ⑩ Mygtukas „Soft / Melt“ (Minkštinimas / tirpinimas)
- ⑪ Mygtukas „Combi Grill“ (Kombinuotoji grilio funkcija)
- ⑫ Mygtukas „Grill“ (Grilis)

### MWF206



- ① Mygtukas „Microwave“ (Mikrobangos)
- ② Mygtukas „Defrost“ (Atšildymo)
- ③ Mygtukas „Soft / Melt“ (Minkštinimas / tirpinimas)
- ④ Mygtukas „Auto Cook“ (Automatinis gaminimas)
- ⑤ +/- mygtukai
- ⑥ Mygtukas „Stop“ (Sustabdyti)
- ⑦ Mygtukas „Jet Start“ (Greitasis paleidimas)
- ⑧ Funkcija „Eco Standby“ (Taupusis budėjimo režimas)  
(Vienu metu paspauskite +/- mygtukus)
- ⑨ Mygtukas „Auto Clean“ (Automatinis valymas)  
Laikrodžiui nustatyti: „press for 3 seconds“  
(palaikykite nuspaudę 3 sekundę)
- ⑩ Mygtukas „Combi Grill“ (Kombinuotoji grilio funkcija)
- ⑪ Mygtukas „Grill“ (Grilis)
- ⑫ Mygtukas „Crisp“ (Skrudinimas)

# EKRANO APRAŠAS



- ① Bėgelių piktograma\*
- ② Apsaugos nuo netyčinio įjungimo / apsaugos nuo vaikų užrakto piktograma
- ③ Mikrobangų galia (vatais)
- ④ Produktų kategorijos pasirinkimas
- ⑤ Laiko nustatymas
- ⑥ Svoris (gramais)
- ⑦ Mikrobangų piktograma
- ⑧ Grilio piktograma
- ⑨ Piktograma Atšildymas
- ⑩ Minkštinimo / tirpinimo piktograma
- ⑪ Skrudinimo piktograma\*
- ⑫ Šilumos palaikymo piktograma
- ⑬ Jogurto piktograma
- ⑭ Automatinio kepimo piktograma
- ⑮ Tešlos kildinimo piktograma
- ⑯ Skrudinimo lėkštės ant bėgelių piktograma\*
- ⑰ Automatinio valymo piktograma
- ⑱ Žemų grotelių piktograma

\* Ši piktograma yra ne visuose modeliuose. Pirmiau esančiame puslapyje raskite savo mikrobangų krosnelės valdymo skydelį.



## PARENGTIES REŽIMAS

- \* 1 Prijungus mikrobangų krosnelę prie elektros lizdo ir 1 minutes neatlikus jokio veiksmo, ji automatiškai pradės veikti parengties režimu.
- \* Kasdien naudojantis mikrobangų krosnele, ji automatiškai pradės veikti parengties režimu uždarius dureles ir nenaudojant prietaiso 5 minutes.
- \* Norėdami išjungti parengties režimą, tiesiog atidarykite dureles.



## TAUPIOJO BUDĖJIMO REŽIMAS

- \* Taupiojo budėjimo režimas mažina energijos sunaudojimą.
- \* Jei norite įjungti taupiojo budėjimo režimą, vienu metu paspauskite + / - mygtukus: ekrane pasirodys pranešimas „Eco“ (Taupusis) ir bus naudojama mažiau energijos.
- \* Jei šį režimą norite išjungti, dar kartą vienu metu paspauskite +/- mygtukus.



## APSAUGA NUO ĮJUNGIMO / UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

- \* Ši automatinė apsaugos funkcija suaktyvinama, jeigu per 6 minutes su mikrobangų krosnele neatliekamas joks veiksmas, kai prietaisas yra nenaudojamas. (Atkreipkite dėmesį, kad automatinė apsaugos funkcija suaktyvinama praėjus 3 minutėms nuo maisto gaminimo ciklo pabaigos.)
- \* Kai veikia apsaugos nuo netyčinio įjungimo / apsaugos nuo vaikų užrakto funkcija, ekrane rodomas atitinkama piktograma ir tuo metu neįmanoma naudotis valdymo skydeliu. Atidarykite ir vėl uždarykite dureles, kad valdymo skydelis būtų atrakintas.



## GAMINIMO PRISTABDYMAS ARBA SUSTABDYMAS

### Gaminimo pristabdymas:

Maisto gaminimo procesą galima pristabdyti, norint atidaryti dureles ir patikrinti, pridėti, apversti arba pamaišyti patiekalą. Šis nustatymas veiks 5 minutes.

### Norėdami tęsti maisto gaminimą:

Uždarykite dureles ir paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Maisto gaminimas tęsiamas nuo to momento, kai jis buvo pristabdytas.

### Jei toliau ruošti nenorite:

Paspauskite mygtuką „Stop“ (Sustabdyti), išimkite maistą, uždarykite dureles.

### Kai maisto gaminimas yra baigtas:

Ekrane bus rodomas pranešimas „End“ (Pabaiga). 2 minutes kas vieną minutę suskambės įspėjamasis garso signalas. Tai įprasta patiekalo aušinimo procedūra. Jei vieną minutę neatliksite jokių veiksmų, bus suaktyvinta apsauga nuo netyčinio įjungimo / apsaugos nuo vaikų užraktas.

Gaminimo ciklui pasibaigus, neatidarius durelių, aušinimo ventiliatorius ir vidinė lemputė veiks dar 2 minutes. Jei pageidaujate, tiesiog paspauskite mygtuką „STOP“ (Sustabdyti) arba atidarykite dureles, kad signalas būtų išjungtas ir aušinimo laikas būtų nutrauktas.

Atkreipkite dėmesį, kad sutrumpintus arba išjungus šį užprogramuotą aušinimo ciklą, gaminio veikimui jokio neigiamo poveikio nebus.



## PRIDĖTI / PAMAISYTI / APVERSTI MAIŠTĄ

---

Atsižvelgiant į pasirinktą funkciją, gaminant gali prireikti pridėti / pamaišyti / apversti maistą. Tokiais atvejais krosnelė pristabdys gaminimo procesą ir paprašys atlikti reikiamą veiksmą.

Prireikus turėtumėte atlikti šiuos veiksmus:

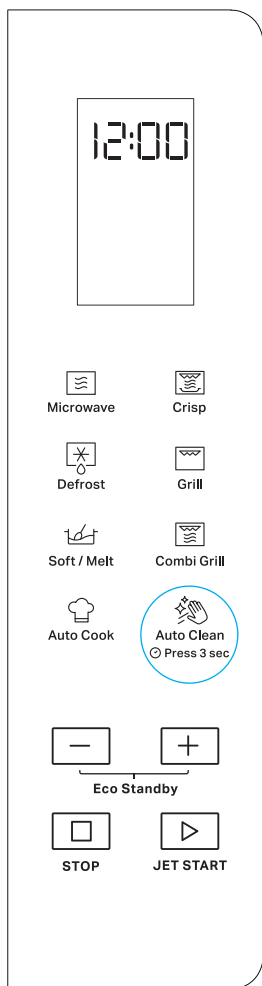
- \* Atidarykite dureles.
- \* Pridėkite, pamaišykite arba apverskite maistą (atsižvelgdami į reikiamą veiksmą).
- \* Uždarykite dureles ir vėl įjunkite krosnelę, paspausdami mygtuką „Jet Start“ (Greitasis palaidimas).

Pastabos:

- \* Jeigu per 2 minutes nuo raginimo pamaišyti arba apversti patiekalą durelių neatidarysite, mikrobangų krosnelė pradės veikti parengties režimu (tokiu atveju galutiniai rezultatai gali būti neoptimalūs).
- \* Jeigu per 2 minutes nuo prašymo pridėti daugiau produktų durelių neatidarysite, mikrobangų krosnelė pradės veikti parengties režimu.



## LAIKRODIS



Norėdami nustatyti prietaiso laikrodį:

- 1 Norėdami įjungti laikrodžio nustatymo režimą, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspauždę mygtuką „Auto Clean“ (Automatinis valymas).
- 2 Spausdami - / + mygtukus galite nustatyti valandą nuo 00:00 iki 23:59.
- 3 Norėdami patvirtinti pasirinkimą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Pradės žybcioti minučių skaitmenys.
- 4 Spausdami +/- mygtukus, nustatykite minutes.
- 5 Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Laikrodis nustatytas.

### ! PASTABA:

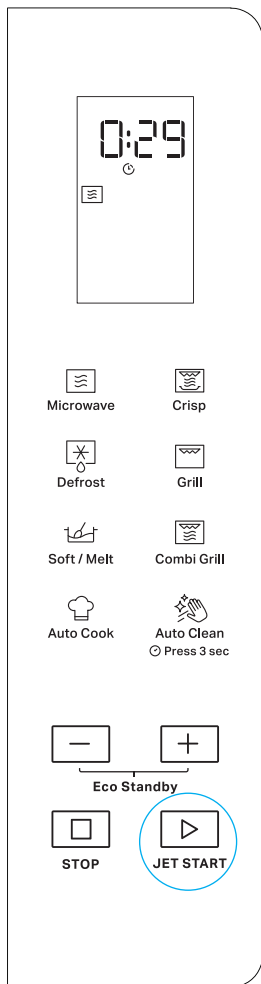
Pirmą kartą prijungus prietaisą prie elektros tinklo (arba nutrūkus elektros tiekimui), prietaisas automatiškai pradės veikti laikrodžio nustatymo režimu. Atlikite pirmiau nurodytus veiksmus, pradėdami nuo 2 veiksmo.

### i Patarimai ir pasiūlymai:

- Jeigu laikrodis buvo nustatytas prietaisą jau prijungus prie tinklo, laikrodis rodytų „12:00“.
- Jeigu nustatydami laikrodį paspausite mygtuką „Stop“ (Sustabdyti) arba jeigu ilgai neatliksite nustatymo, mikrobangų krosnelė išjungs nustatymo režimą ir nuostata nebegalios, o ekrane bus rodoma „12:00“.



## „JET START“ (GREITASIS PALEIDIMAS)



Ši funkcija leidžia greitai įjungti krosnelę. Ji rekomenduojama skystiems produktams greitai pašildyti.

- 1 Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas).

### ! PASTABA.

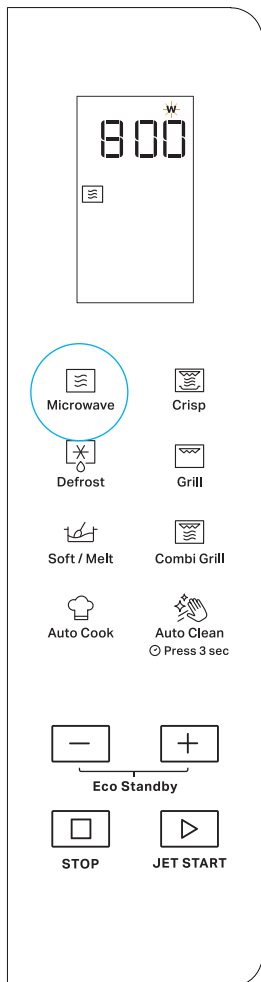
Paspaudus mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), „Microwave“ (Mikrobangos) krosnelė 30 sekundžių veiks maksimalios (800 W) mikrobangų galios režimu.

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Galios lygį ir trukmę galima pakeisti net ir prasidėjus kepimo procesui. Norėdami nustatyti galią: paspauskite mygtuką „Microwave“ (Mikrobangos), kad nustatytumėte galios lygį. Norėdami pakeisti trukmę, spauskite -/+ mygtukus, arba paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad pailgintumėte maisto gaminimo laiką 30 sekundžių.



## „MICROWAVE“ (MIKROBANGOS)



Funkcija „Microwave“ (Mikrobangos) leidžia greitai pagaminti arba pašildyti maistą ir gėrimus. Ilgiausias gaminimo laikas yra 90 minučių.

- 1 Paspauskite mygtuką „Microwave“ (Mikrobangos). Ekrane bus rodomas numatytasis galios lygis (800 W) ir pradės mirksėti vatų piktograma.
- 2 Spausdami +/- mygtukus, nustatykite galios lygį, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad patvirtintumėte nuostata.
- 3 Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas (30 sekundžių). Spausdami +/- mygtukus, nustatykite gaminimo trukmę.
- 4 Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad maistas būtų pradėtas gaminti.

## Mikrobangų galios pasirinkimas

### PASTABA.

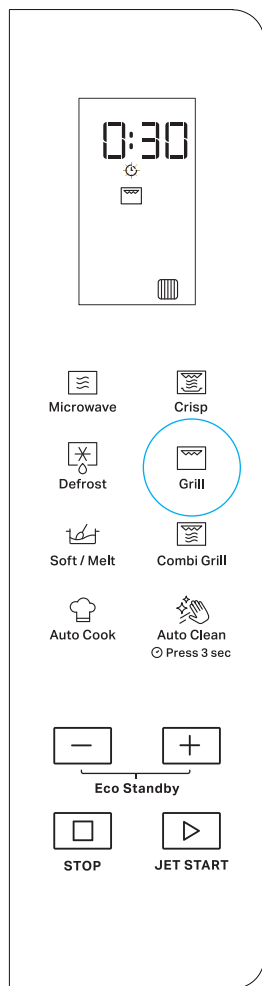
Jei galią reikia pakeisti, dar kartą paspauskite mygtuką „Microwave“ (Mikrobangos); norimą galios lygį galite pasirinkti vadovaudamiesi toliau pateikta lentele.

Mikrobangų galia	REKOMENDUOJAMA NAUDOTI
90 W	Ledų, sviesto bei sūrių tirpinimas ir šilumos palaikymas.
160 W	Atšildymas.
350 W	Lėtas troškinių virimas ir sviesto tirpinimas.
500 W	Atsargesnis patiekalų gaminimas, pvz. daug baltymų turinčių padažų virimas, sūrio ir kiaušinių patiekalų kepimas, taip pat troškinių užkepimas.
650 W	Žuvies, mėsos, daržovių ir patiekalų lėkštėse gaminimas
800 W	Gėrimų, vandens, skystų sriubų, kavos, arbatos arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas. Jei maiste yra kiaušinių arba grietinėlės, nustatykite mažesnę galingumą.





## „GRILL“ (GRILIS)



Šiai funkcijai naudojamas galingas grilis, skirtas patiekalams skrudinti, sukuriant kepimo grilyje arba ant grotelių efektą.

Naudojant funkciją „Grill“ (Grilis), galima kepti patiekalus, pavyzdžiui skrebučius, karštus sumuštinus, bulvių krocketus, dešreles ir daržoves.

Specialus priedas:



Vielinės grotelės

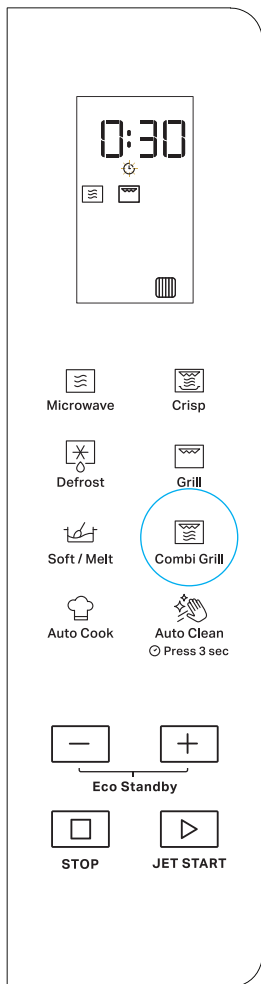
- ① Paspauskite mygtuką „Grill“ (Grilis).
- ② Spausdami +/- mygtukus, nustatykite gamini-  
mo trukmę.
- ③ Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis pal-  
eidimas), kad maistas būtų pradėtas gaminti.

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Tokius maisto produktus kaip skrebučiai, žlėgtainiai ir dešrelės dėkite ant vielinių grotelių.
- Pasirinkę šią funkciją, įsitikinkite, kad naudojami reikmenys yra atsparūs karščiui.
- Įjungę grilį nenaudokite plastikinių indų. Jie išsilydys. Taip pat negalima naudoti medinių ar popierinių indų.
- Saugokitės, kad nepaliestumėte po grilio elementu esančios sienelės.
- Trukmę galima pakeisti net ir prasidėjus kepimo procesui. Norėdami pakeisti trukmę, spauskite +/- mygtukus, arba paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad pailgintumėte maisto gamavimo laiką 30 sekundžių.



## „COMBI MICROWAVE + GRILL“ (KOMBINUOTOJI MIKROBANGŲ + GRILIO FUNKCIJA)



Ši funkcija suderina mikrobangų ir grilio kaitinimą, todėl maistas ant grotelių greičiau iškepa.

- 1 Paspauskite mygtuką „Combi“ (Kombinuotoji funkcija).
- 2 Spausdami +/- mygtukus, nustatykite gamini-  
mo trukmę.
- 3 Paleiskite, paspausdami mygtuką „Jet Start“  
(Greitasis paleidimas).

### ! PASTABA.

\* Gaminimo procesui prasidėjus spausdami +/- mygtukus arba mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), gaminimo laiką galite pailginti.

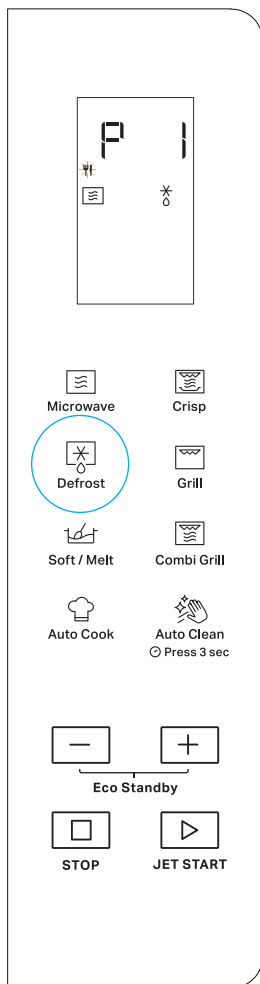
\* Nenaudokite vielinių grotelių pasirinkę „Combi Microwave + Grill“ (Kombinuotoji mikrobangų + grilio funkcija)

### i Patarimai ir pasiūlymai:

- Naudodami šią funkciją įsitikinkite, ar reikmenys yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje ir atsparūs karščiui.
- Įjungę grilį nenaudokite plastikinių indų. Jie išsilydys. Taip pat negalima naudoti medinių ar popierinių indų.
- Saugokitės, kad nepaliestumėte po grilio elementu esančios sienelės.
- Trukmę galima pakeisti net ir prasidėjus kepimo procesui.



## MANUAL DEFROST (RANKINIS ATŠILDYMAS)

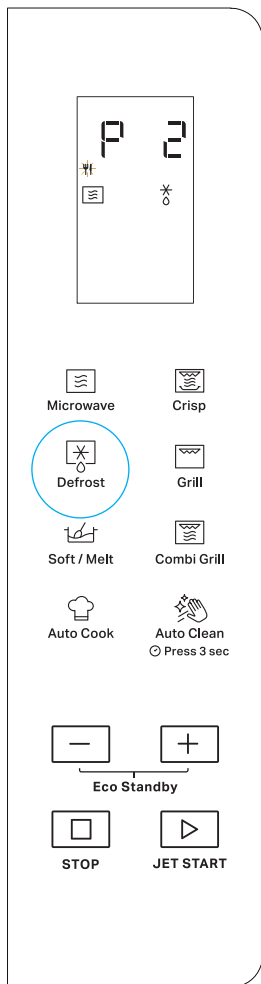


Ši funkcija leidžia greitai savo nuožiūra atšildyti maisto produktus.

- 1 Paspauskite mygtuką „Defrost“ (Atšildymas).
- 2 Ekrane pasirodžius „P1“, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad patvirtintumėte.
- 3 Spausdami +/- mygtukus, nustatykite gaminimo trukmę.
- 4 Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad maistas būtų pradėtas gaminti.



## „DEFROST“ (ATŠILDYMO) MENIU



Ši funkcija leidžia automatiškai atšildyti maisto produktus, pavyzdžiui, mėsą, paukštieną, žuvis, daržoves ir duonos gaminius.

- 1 Paspauskite mygtuką „Defrost“ (Atšildymas).
- 2 Spausdami +/- mygtukus, nustatykite produktų kategoriją (P2–P6 modeliui MWF 203, P2–P7 modeliui MWF 206), paskui paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad patvirtintumėte.
- 3 Ekrane bus rodoma numatytoji svorio vertė. Spausdami +/- mygtukus, nustatykite svorio vertę.
- 4 Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Funkcija bus įjungta.












### ! PASTABA.

Pasirinkdami P7–„Crisp Bread Defrost“ (Skrudinimo ir duonos atitirpinimo funkcija), visada naudokite skrudinimo lėkštę ir skrudinimo lėkštės rankeną. Išsamiau apie tai, kaip naudoti pirmiau minėtus priedus, žr. 7 p.

### Patarimai ir pasiūlymai:

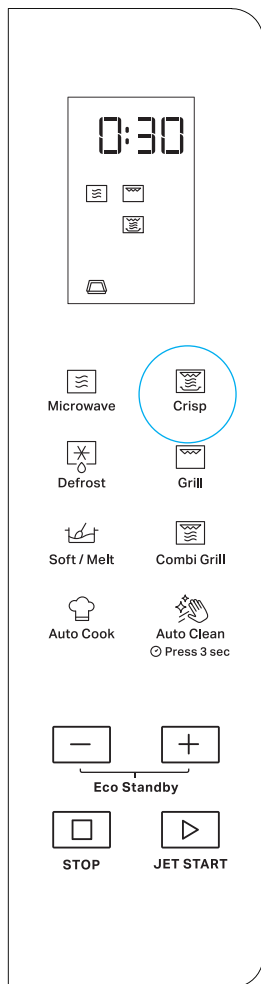
- Jei produkto temperatūra aukštesnė negu stipraus užšaldymo (-18 °C), parinkite mažesnio svorio produktą.
- Jei produkto temperatūra žemesnė negu stipraus užšaldymo (-18 °C), parinkite didesnio svorio produktą.
- Pradedančius atitirpti gabalus atskirkite. Atskiri gabalai atšyla greičiau.
- Palaikius produktą po atšildymo rezultatas būna geresnis, nes temperatūra produkte pasiskirsto tolygiai.

## Atšildymo funkcijos vadovas :

Produktų rūšis		Svoris	Patarimai
MWF 203	MWF 206		
<b>P1</b>  Rankinis atšildymas	<b>P1</b>  Rankinis atšildymas	Nustatykite trukmę	Pasirinkite rankinio atšildymo nuostatą, kad galėtumėte patys nustatyti atšildymo trukmę.
<b>P2</b>  Mėsa	<b>P2</b>  Mėsa	100–1500 g / 50 g	Malta mėsa, kotletai, žlėgtainiai arba kepsniai. Po gaminimo rekomenduojama palaukti bent 5 minutes, kad mėsa būtų skanesnė.
<b>P3</b>  Paukštiena	<b>P3</b>  Paukštiena	100–1500 g / 50 g	Nepjaustytas viščiukas, gabalėliai arba filė. Po gaminimo rekomenduojama palaukti 5–10 minučių, kol patiekalas atvės.
<b>P4</b>  Žuvis	<b>P4</b>  Žuvis	100–1500 g / 50 g	Nepjaustyta žuvis, žlėgtainiai arba filė. Po gaminimo rekomenduojama palaukti bent 5 minutes, kad patiekalas būtų skanesnis.
<b>P5</b>  Daržovės	<b>P5</b>  Daržovės	100–1200 g / 50 g	Stambiau, vidutiniškai ir smulkiai supjaustytos daržovės. Po gaminimo palaukite bent 3–5 minučių, kad maistas būtų skanesnis.
<b>P6</b> Duona	<b>P6</b> Duona	50–500 g / 50 g	Šaldytos bandelės, bagetės ir kruasanai. Palaukite bent 5 minutes, kad maistas būtų skanesnis.
/	<b>P7</b>  Skrudinimo ir duonos atitirpinimo funkcija	50–300 g / 50 g	Atšildykite ir gardžiai paskrudinkite užšaldytą duoną, bandeles, kruasanus, batonus, bagetes ir tešlainius.



## „CRISP“ (SKRUDINIMAS) (TIK MODELyje MWF 206)

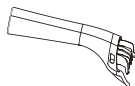


Tai išskirtinė „Whirlpool“ funkcija, kurią naudojan-  
t maistą galima idealiai paskrudinti iki auksinės  
traškios plutelės ir iš viršaus, ir iš apačios. Gami-  
nimui vienu metu naudojant funkcijas „Microwa-  
ve“ (Mikrobangos) ir „Grill“ (Grilis), skrudinimo  
lėkštė greitai įkais iki reikiamos temperatūros ir  
pradės kepti bei skrudinti maistą.



Skrudinimo lėkštė

Specialus  
priedas:



Skrudinimo  
lėkštės rankena

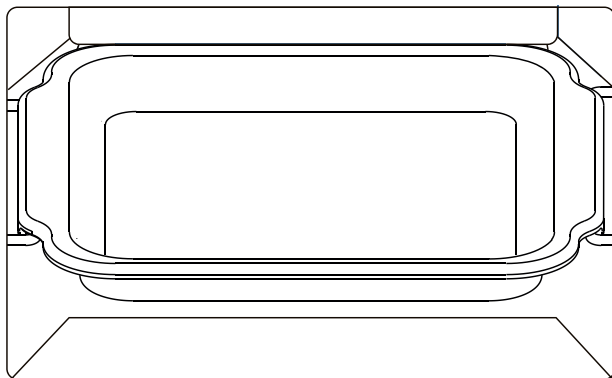
- 1 Sudėkite maistą ant skrudinimo lėkštės, tada dėkite skrudinimo lėkštę ant bėgelių.
- 2 Paspauskite „Crisp“ (Skrudinimo) funkcijos mygtuką.
- 3 Spausdami +/- mygtukus, nustatykite gaminimo trukmę.
- 4 Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis palaidimas), kad maistas būtų pradėtas gaminti.

### Patarimai ir pasiūlymai:

Šią funkciją naudokite picoms, kišams ir pyragams pašildyti ir gaminti. Ji taip pat tinka kiaušiniams su kumpiu, dešrelėms, bulvėms, gruzdintoms bulvytėms, mėsainiams, vištienos gabalėliams, viščiuko sparneliams, krevetėms ir riešutams ir pan. kepti be aliejaus arba su trupučiu aliejaus.

# SKRUDINIMO LĖKŠTĖS NAUDOJIMAS: SVARBI INFORMACIJA

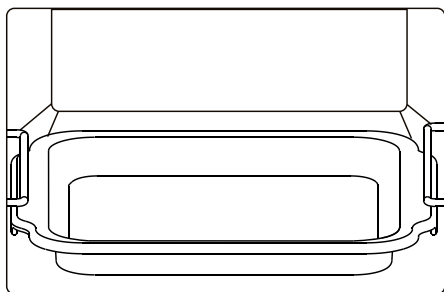
VISADA DĖKITE SKRUDINIMO LĖKŠTĘ ANT ŠONINIŲ BĖGELIŲ.



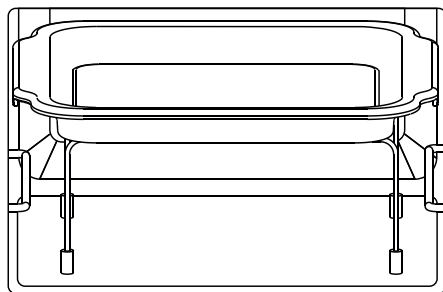
GERAI



**NIEKADA**



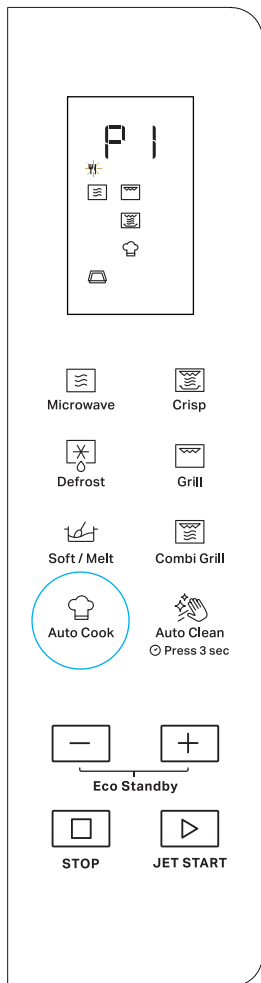
NEDĖKITE SKRUDINIMO LĖKŠTĖS TIESIAI ANT KROSNELĖS DUGNO.



NEDĖKITE SKRUDINIMO LĖKŠTĖS ANT VIELINIŲ GROTELIŲ.



## „AUTO COOK“ (AUTOMATINIO KEPIMO) MENIU



Įvairūs automatiniai receptai su iš anksto nustatytais vertėmis siūlo optimalius kepimo rezultatus.

- 1 Paspauskite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas).
- 2 Spausdami +/- mygtukus, pasirinkite norimą receptą (žr. toliau pateiktą lentelę).
- 3 Patvirtinkite receptą, paspausdami mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), ir, kai bus leidžiama, pasirinkite svorį, spausdami +/- mygtukus.
- 4 Paspaudus mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), funkcija bus įjungta.

### ! PASTABA.

Pagal pasirinktą receptą, praėjus tam tikram laikui, ekrane gali būti rodomas pranešimas pridėti, apversti arba pamaišyti patiekalą. Žr. 12 puslapyje esantį skyrių „Pridėti / pamaišyti / apversti maistą“.

### ! PASTABA.




Procedūrą PRE- HEAT (ĮKAITINIMAS) galima paleisti prieš tai įdėjus į krosnelę skrudinimo lėkštę.

### ! PASTABA.




Ekrane bus rodomas pranešimas „PRE-HEAT“ (ĮKAITINIMAS) (mažiausiai 2 min. 30 sek.) ir krosnelė įkaitins skrudinimo lėkštę. Kai reikiama temperatūra bus pasiekta, ekrane bus rodomas pranešimas „Add Food“ (Pridėti maisto), raginantis įdėti maistą. Įkaitinimo procedūra naudojama gaminant tik pagal tam tikrus receptus.







# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF 203)

Produktų rūšis	Pradinė bušena	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<b>P1</b>  Bolonijos mėsos padažas	Kambario temp.	1 receptas (700 g)	300 g maltos jautienos 340 g pomidorų padažo 4 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus ½ arbatinio šaukštelio džiovintų bazilikų 1 kubelis buljono žuipsnelis druskos	„Pyrex“ troškintuvėje su dangčiu ištrpinkite buljono kubelius alyvuogių aliejuje, kad gautumėte mišinį. Sudėkite visus likusius produktus ir gerai išmaišykite. Uždenkite patiekalą dangčiu. Vieną kartą paspauskite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Paraginti, ištraukite patiekalą iš mikrobangų krosnelės ir gerai išmaišykite, tada įdėkite jį atgal į mikrobangų krosnelę. Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad maistas būtų toliau gaminamas.
<b>P2</b>  Maltos mėsos kepsnys	Kambario temp.	1 receptas (1 200 g)	800 g maltos jautienos 2 rieks duonos 4 valgomieji šaukštai pomidorų padažo 1 plaktas kiaušinis 50 g tarkuoto mocarelos sūrio 1 mažas svogūnas 8 susmulkintos žaltosios alyvuogės 4 šaukštai Vusterio padažo 2 šaukštai susmulkintų petražolių Česnakų, raudonėlių, druskos ir pipirų paskaninimui	Sumalkite duoną, svogūną, česnakus ir petražoles. Sumaišykite mėsą su kiaušiniu ir prieskoniais. Supilkite mišinį į riebalais ištepą kepimo formą, sulyginkite kraštus ir šonus, nepalikdami tarpų. Ant viršaus supilkite pomidorų padažą, vienodai paskleiskite, apibarstykite sūriu, uždenkite maistine plėvele. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte 2 receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad maistas būtų toliau gaminamas.
<b>P3</b>  Laiša su daizovėms	Kambario temp.	1 receptas (1 200 g)	800 g laišos, supjaustytos 3 cm storio gabalais 150 g vyšnių pomidorų, supjaustytų puselėmis 100 g brokolių 100 g žiedinių kopūstų 20 g portų 2 valgomieji šaukštai pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus 1 citrinos sultys Druska ir pipirai	Inde, tinkame naudoti mikrobangų krosnelėje, pagardinkite laišą ir daržoves druska, pipirais, alyvuogių aliejumi ir citrina. Uždenkite patiekalą, palikdami plyšei garams išeiti. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kepimui pasibaigus, atsargiai nuimkite dangtį, kad iš indo išeitų garai.






# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF 203)

Produktų rūšis	Pradinė būsena	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<p><b>P4</b></p>  <p>Daržovių sriuba</p>	Kambario temp.	1 receptas (700 g)	<p>200 g kubeliais supjaustytų bulvių 100 g brokolių 1 sunokęs pomidoras, supjaustytas smulkiais kubeliais 200 ml vandens Druska, pipirai ir trintas parmezano sūris</p>	<p>Į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje, sudėkite ir gerai išmaišykite visus produktus, išskyrus sūrį. Uždėkite patiekalą, palikdami plyšėj garams išeiti. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte 2 receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kepimui pasibaigus, sufrinkite visus produktus plaktuvu ir patiekite vis dar šilta, apibarstę parmezano sūriu.</p>
<p><b>P5</b></p>  <p>Daržovės</p>	Kambario temp.	1 receptas (450 g)	<p>350 g jūsus mėgstamų daržovių, supjaustytų mažais kubeliais 100 ml kambario temperatūros vandens 1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus 1 arbatinis šaukštelis druskos perpus perpjautas česnakas</p>	<p>Sudėkite visus produktus į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje, ir gerai išmaišykite. Uždėkite jį ir idėkite į mikrobangų krosnelę. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kepimui pasibaigus, išimkite indą, naudodami karščiuo atsparias pirštines, būdami atsargūs, kad neapsidegintumėte garais. Išimkite česnaką, prieš patiekdami (jeigu norite).</p>
<p><b>P6</b></p>  <p>Keptos bulvės</p>	Kambario temp.	1 receptas (650 g)	<p>2 vidutinio dydžio bulvės 4 šaukštas sviesto 100g bet kokio mėgstamo tarkuoto sūrio Druska, pipirai ir sūris pabarstymui</p>	<p>Nuplaukite ir nusausinkite bulves, subdykite jas šakute. Sudėkite bulves į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Paraginti, apverskite bulves, tik būkite atsargūs, nes bulvės bus karštos. Kepimui pasibaigus, palaukite, kol bulvės atvės, tada perpjaukite jas pusiau ir išskobkite minkštima, nepažeisdami odos: atidėkite išskobtas puiseles į šalį. Sugrąškite bulvių košę ir įmaišykite likusius produktus. Prikimškite bulvę mišinio, pabarstykite sūriu ir pašaukite į mikrobangų krosnelę 2 minutėms, pasirinkę 800 W galią, kad sūris išsilydytų.</p>

# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF 203)

Produktų rūšis	Pradinė būsena	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<b>P7</b>  Ryžiai	Kambario temp.	1 receptas (720 g)	1 puodelis pilkųjų baltųjų ryžių (180 g) 3 puodeliai (540 ml) kambario temperatūros vandens 1 arbatinis šaukštelis druskos 1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus	Inde aukštais kraštais (maždaug 10 cm), tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje, sumaišykite visus produktus. Dėkite neuždengtą indą į mikrobangų krosnelę. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kepimui pasibaigus, išimkite indą iš mikrobangų krosnelės, naudodami karščiui atsparias pirštines. Jeigu inde liko vandens, energingai išmaišykite, tada atidinkite ir palaukite 2 minutes, prieš patiekdami.
<b>P8</b>  Kukurūzų spragėsiai	Kambario temp.	1 receptas (100 g)	Ši funkcija tinka 100 g svorio spragėsių pakeliui paruošti.	Padėkite spragėsių paketį krosnelės vidaus centre. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas).
<b>P9</b>  Kiaušimienė	Švieži (neapdoroti) kiaušiniai	1–4	Po 15 ml vandens kiekvienam kiaušiniui	Suplakite kiaušinį (-ius) ir įpilkite reikiamą kiekį vandens, gerai išmaišykite, uždenkite matavimo indą maistine plėvele.
<b>P10</b>  Karštas karamelinis padažas	Šviežias (neapdorotas)	4 porcijos (300 g)	50 g sviesto 100 g juodojo šokolado 100 g cukraus 1 valgomasis šaukštas kakavos miltelių 80ml grietinėlės 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto	Į indą, kuri galima naudoti mikrobangų krosnelėje, dėkite 50 g sviesto ir 100 g sukupoto juodojo šokolado. Pasirinkite gaminimo programą ir vykdykite pateikiamus nurodymus. Paraginti, pridėkite 100 g cukraus pudros, 1 valgomąjį šaukštą kakavos miltelių, 80 ml grietinėlės ir 1 arbatinį šaukštelį vanilės ekstrakto, viską gerai išmaišykite. Dėkite atgal į mikrobangų krosnelę ir paspauskite „Start“ (Pradėti), kad būtų gaminama toliau. Atsargiai išimkite padažą iš mikrobangų krosnelės, gerai išmaišykite ir palaukite 2 minutes, prieš patiekdami. Patiekite su valgomaisiais leidais arba savo mėgiamu desertu.

# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF 203)

Produktų rūšis	Pradinė būseną	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<b>P11</b>  Brusketos	Kambario temp.	1 receptas	2 itališkos duonos rieksės, maždaug 1,5 cm storio 30ml pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus 10 vyšinių pomidorai, nuluptų ir labai smulkiai supjaustytų 3 valgomieji šaukštai smulkiai supjaustytų šviežių bazilikų Druska, pipirai ir česnakai Kubeliais supjaustytas mocarelos sūris	Sudėkite duonos riekes ant vielinių grotelių. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Paraginti, ištraukite vienes grotelis ir atsargiai apverskite duoną, tada įdėkite atgal į mikrobangų krosnelę ir paspauskite mygtuką „Greitasis paleidimas“. Tuo metu pagardinkite pomidorus druska, pipirais ir alyvuogių aliejumi. Kepimui pasibaigus, išimkite duoną iš mikrobangų krosnelės, įtrinkite duoną česnako skilteleimis, dėkite ant viršaus pomidorus ir bazilikus ir tuoj pat patiekite su kubeliais supjaustytu mozarelos sūriu.
<b>P12</b>  Dešrelės	Šviežios (neapdorotos)	100–400 / 100 g	DEŠRELĖS	Kelis kartus įjunkite dešrelių odą peiliu, dėkite jas vielinių grotelių viduryje, apverskite dešreles, kai mikrobangų krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P13</b>  Skrebutis	Kambario temp.	40 g	Skrebučiai	Dėkite skrebutį vielinių grotelių viduryje, kai mikrobangų krosnelės ekrane bus pateiktas nurodymas, skrebučius apverskite.
<b>P14</b>  Šilumos palaikymas			300–1 200 g ryžių 200–400 g pica	Dėkite maistą į mikrobangų krosnelę. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte 2 receptą. Pasirinkite tinkamą trukmę, spausdami +/- mygtukus. Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas).
<b>P15</b>  Tešos kildinimas	Kambario temp.	250–500 g	6 g miltų 200 ml vandens 2 ml druskos 2 valgomieji šaukštai aliejaus 300 g miltų	Įpilkite į maišymo indą 37°C temperatūros vandens ir ištrpinkite jame mieles. Pridėkite į vandenį miltų, aliejaus ir druskos. Gerai išiminkykite tešos minkytuvais, kol tešla nebelips prie rankų (maždaug 5 minutes). Įpilkite į indą 200 ml vandens. Padėkite indą tiesiai krosnelės centre. Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Paraginti, atidarykite dureles, išimkite indą ir padėkite tešą krosnelės centre. Uždarykite dureles, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad tešla būtų kildinama. Vykdyant atgalinę laiką atskaitą, neatidarykite durelių. Indo talpa privalo būti bent 3 kartus didesnė už tešos tūrį.

# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF206)

Produktų rūšis	Pradinė būseną	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<b>P1</b> 	Šaldyti	200–450 g / 50 g	Vištenos gabalėliai	Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Kai skrudinimo lėkštė įkais, sudėkite maistą. Apverskite, kai mikrobangų krosnelė parągins tai padaryti.
<b>P2</b> 	Šaldytos	150-300g / 50 g	Gruzdintos bulvytės	Šis receptas netinka šaldytoms gruzdintoms bulvytėms su lupenomis. Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Kai skrudinimo lėkštė įkais, sudėkite maistą. Apverskite, kai mikrobangų krosnelė parągins tai padaryti.
<b>P3</b> 	Šaldyta	100-200g / 100 g	Šaldyta supjaustyta plonapadė pica	Išimkite iš pakuotės, padėkite ant skrudinimo lėkštės.
<b>P4</b> 	Kambario temp.	1 porcija (850 g)	400 g atvėsintos sluoksniuotos tešlos 4 kiaušiniai 150 g grietinėlės 100 g kubeliais supjaustyto kumpio 130 g (3½ dl) tarkuoto sūrio (Geyerzo arba panašaus) maltų juodųjų pipirų ir trintų muskatų riešutų	Ištieskite lėkštę kepimo popieriumi, iškllokite skrudinimo lėkštę sluoksniuota tešla. Išplakite kiaušinius su grietinėle ir įmaišykite sūrį bei kumpį. Pagardinkite pipirais ir muskatų riešutais. Supilkite įdarą ant tešlos. Kepkite kišą, kol jo viršus gražiai apskrus.
<b>P5</b> 	Šaldyta (-)	200–450 g / 50 g	Paniruota žuvis / žuvies piršteliai	Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Kai skrudinimo lėkštė įkais, sudėkite maistą. Apverskite, kai mikrobangų krosnelė parągins tai padaryti.
<b>P6</b> 	Švieži (neapdoroti)	200–650 g / 50 g	Viščiukų sparneliai	Pagardinkite viščiuko sparnelius prieskoniais. Patepkite skrudinimo lėkštę riebalais. Kai skrudinimo lėkštė bus įkaitinta, dėkite ant jos sparnelius, ir apverskite juos, kai mikrobangų krosnelė parągins tai padaryti.






# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF206)

Produktų rūšis	Pradinė būseną	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<b>P7</b>  Trapus pyragas	Šviežias (neapdorotas)	350 g	30 g margarino 2 kiaušiniai 95 g cukraus 95 g kvietinių miltų 5 g kepimo miltelių 56 ml pieno (3 % riebumo) Margarinas ir maltais džiovėsėliais skrudinimo lėkštei apnuošti	Dėkite margariną į mažą stiklinį indelį ir uždenkite. Išsirpinkite jį mikrobangų krosnelėje pasirinkę vidutinį–mažą galios lygį. Plaktuvu dideliu greičiu 2 minutes plakite kiaušinius su cukrumi. Tada Sumaišykite išsirpinką margariną, miltus ir kepimo miltelius. Tada pripilkite pieno ir išplakite plaktuvu mažu greičiu. Patepkite skrudinimo lėkštę margarinu ir išbarstykite maltais džiovėsėliais Pilkite paruoštą tešlą į skrudinimo lėkštę. Kepkite pyragą, kol jo viršus gražiai apskrus.
<b>P8</b>  Riešutai	Kambario temp.	100–200 g / 50 g	Riešutai	Pamaisykite, kai mikrobangų krosnelė parągins tai padaryti.
<b>P9</b>  Krevetės	Šviežios (neapdorotos)	150–300 g / 50 g	Krevetės	Naudokite karališkąsias krevetes. Patepkite skrudinimo lėkštę trupeliu riebalų. Kai skrudinimo lėkštė įkais, sudėkite maistą. Apverskite, kai mikrobangų krosnelė parągins tai padaryti.
<b>P10</b>  Bolonijos mėsos padažas	Kambario temp.	1 receptas (700 g)	300 g miltos jautienos 340 g pomidorų padažo 4 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus ½ arbatinio šaukštelio džiovintų bazilikų 1 kubelis buljono Žiupsnelis druskos	„Pyrex“ troškintuvėje su dangčiu išsirpinkite buljono kubelį alyvuogių aliejuje, kad gautumėte pastą. Sudėkite visus likusius produktus ir gerai išmaišykite. Uždenkite patiekalą dangčiu. Vieną kartą paspauskite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Parąginti, ištraukite patiekalą iš mikrobangų krosnelės ir gerai išmaišykite, tada įdėkite atgal į mikrobangų krosnelę. Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad maistas būtų toliau gaminamas.

# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF206)






Produktų rūšis	Pradinė būsena	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<b>P11</b> 	Maltos mėsos kepsnys	1 receptas (1 200 g)	800 g maltos jautienos 2 riešės duonos 4 valgomieji šaukštai pomidorų padažo 1 plaktas kiaušinis 50 g tarkuoto mocarelos sūrio 1 mažas svogūnas 8 susmulkintos žaliosios alyvuogės 4 šaukštai Vusterio padažo 2 šaukštai susmulkintų petražolių Česnakų, raudonėlių, druskos ir pipirų paskaninimui	Sumalkite duoną, svogūną, česnakus ir petražoles. Sumaišykite mėsą su kiaušiniu ir prieskoniais. Supilkite mišinį į riebalais ištepą kepimo formą, sulyginkite kraštus ir išonus, nepalikdami tarpų. Ant viršaus supilkite pomidorų padažą, vienodai paskleiskite, apibarsykite sūriu, uždenkite maistine plėvele. Spausdykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte 2 receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad maistas būtų toliau gaminamas.
<b>P12</b> 	Laša su daržovėmis	1 receptas (1 200 g)	800 g lašišos, supjaustytos 3 cm storio gabalais 150 g vyšniinių pomidorų, supjaustytų puselėmis 100 g brokolių 100 g žiedinių kopūstų 20 g porų 2 valgomieji šaukštai pirmo spaudimo alyvuogių aliejaus 1 citrinos sultys Druska ir pipirai	Inde, tinkamame naudoti mikrobangų krosnelėje, pagardinkite lašišą ir daržoves druska, pipirais, alyvuogių aliejumi ir citrina. Uždenkite patiekalą, palikdami plyšėlį garams išeiti. Spausdykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kepimui pasibaigus, atsargiai nuimkite dangtį, kad iš indo išeitų garai.
<b>P13</b> 	Daržovių sriuba	1 receptas (700 g)	200 g kubeliais supjaustytų bulvių 100 g brokolių 1 sunokęs pomidorais, supjaustytas smulkiais kubeliais 200 ml vandens Druska, pipirai ir trintas parmezano sūris	Į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje, sudėkite ir gerai išmaišykite visus produktus, išskyrus sūrį. Uždenkite patiekalą, palikdami plyšėlį garams išeiti. Spausdykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kepimui pasibaigus, sutrinkite visus ingredientus plaktuve ir patiekite vis dar šiltą, apibarstę parmezano sūriu.

# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF206)



Produktų rūšis	Pradinė būsena	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<b>P14</b>  Daržovės	Kambario temp.	1 receptas (450 g)	350 g jūsų mėgstamų daržovių, supjauštųjų mažais kubeliais 100 ml kambario temperatūros vandens 1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus 1 arbatinis šaukštelis druskos perpus perpjautas česnakas	Sudėkite visus produktus į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje, ir gerai išmaišykite. Uždenkite jį ir dėkite į mikrobangų krosnelę. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kepimui pasibaigus, išimkite indą, naudodami karščiu atsparias pirštines, būdami atsargūs, kad neapsidegintumėte garais. Išimkite česnaką, prieš patiekdami (jeigu norite).
<b>P15</b>  Keptos bulvės	Kambario temp.	1 receptas (650 g)	2 vidutinio dydžio bulvės 4 šaukštas sviesto 100 g bet kokio mėgstamo tarkuoto sūrio Druska, pipirai ir sūris pabarstymui	Nuplaukite ir nusauskite bulves, subadykite jas šakute. Sudėkite bulves į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte 2 receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Paraginti, apverskite bulves, tik būkite atsargūs, nes bulvės bus karštos. Kepimui pasibaigus, palaukite, kol bulvės atvės, tada perpjaukite jas pusiau ir išskobkite minkštiną, nepažeisdami odos. atdėkite išskobtas pušes į šalį. Sugrūškite bulvių košę ir įmaišykite likusius produktus. Prikimškite bulvę mišinio, pabarstykite sūriu ir pašaukite į mikrobangų krosnelę 2 minutėms, pasirinkę 800 W galią, kad sūris išsilydytų.
<b>P16</b>  Ryžiai	Kambario temp.	1 receptas (720 g)	1 puodelis pilkytų baltųjų ryžių (180 g) 3 puodeliai (540 ml) kambario temperatūros vandens 1 arbatinis šaukštelis jūros druskos 1 valgomasis šaukštas alyvuogių aliejaus	Inde aukštiais kraštais (maždaug 10 cm), tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje, sumaišykite visus produktus. Dėkite neuždengią indą į mikrobangų krosnelę. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kepimui pasibaigus, išimkite indą iš mikrobangų krosnelės, naudodami karščiu atsparias pirštines. Jeigu inde liko vandens, energingai išmaišykite, tada atidėkite ir palaukite 2 minutes, prieš patiekdami.
<b>P17</b>  Kukurūzų spragėsiai	Kambario temp.	1 receptas (100 g)	Ši funkcija tinka 100 g svorio spragėsių pakeliui paruošti.	Padėkite spragėsių pakelį krosnelės vidaus centre. Spaudykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas).
<b>P18</b>  Kiaušnienė	Švieži (neapdoroti) kiaušiniai	1–4	Po 15 ml vandens kiekvienam kiaušiniui	Suplakite kiaušinį (-tus) ir įplikite reikiama kieki vandens, gerai išmaišykite, uždenkite matavimu indą maistine pėlele.



# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF206)

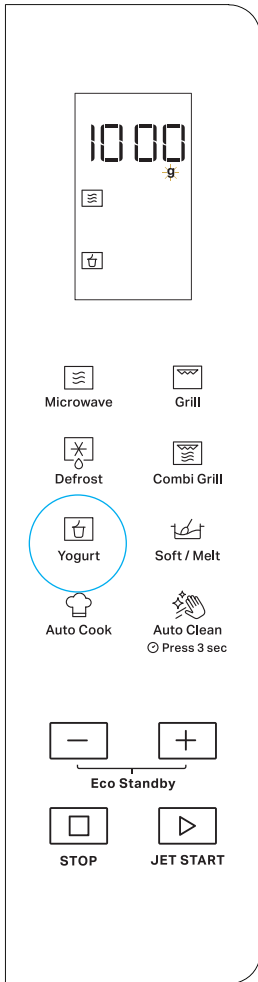
Produktų rūšis	Pradinė būseną	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
<b>P19</b>  Karštas karamelinis padazas	Šviežias (neapdorotas)	4 porcijos (300 g)	50 g sviesto 100 g juodojo šokolado 100 g cukraus 1 valgomasis šaukštas kakavos miltelių 80 ml grietinėlis 1 arbatinis šaukštelis vanilės ekstrakto	Į indą, kurį galima naudoti mikrobangų krosnelėje, dėkite 50 g sviesto ir 100 g sukapoto juodojo šokolado. Pasirinkite gaminimo programą ir vykdykite pateikiamus nurodymus. Paraginti, pridėkite 100 g cukraus pudros, 1 valgomąjį šaukštą kakavos miltelių, 80 ml grietinės ir 1 arbatinį šaukštelį vanilės ekstrakto, viską gerai išmaišykite. Dėkite atgal į mikrobangų krosnelę ir paspauskite Pradėti, kad būtų gaminama toliau. Atsargiai išimkite padazą iš mikrobangų krosnelės, gerai išmaišykite ir palaukite 2 minutes, prieš patiekdami. Patiekite su valgomaisiais ledais arba savo mėgstamam desertui.
<b>P20</b>  Brusetos	Kambario temp.	1 receptas	2 itališkos duonos riėkės, maždaug 1,5 cm storio 30 ml pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus 10 vyšniūnių pomidorai, nuluptų ir labai smulkiai supjaustytų 3 valgomieji šaukštai smulkiai supjaustytų šviežių bazilikų Druska, pipirai ir česnakai Kubeliais supjaustytas mocarelos sūris	Sudėkite duonos riėkes ant violinių grotelių. Spausdykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte norimą receptą, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Paraginti naudotojo sąsajos, ištraukite vienes groteles ir atsargiai apverskite duoną, tada įdėkite atgal į mikrobangų krosnelę ir paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Tuo metu pagardinkite pomidorus druska, pipirais ir alyvuogių aliejumi. Kepimui pasibaigus, išimkite duoną iš mikrobangų krosnelės, išrinkite duoną česnako skilteleimis, dėkite ant viršaus pomidorus ir baziliką ir tuoj pat patiekite su kubeliais supjaustytu mozarelos sūriu.
<b>P21</b>  Dešrelės	Šviežios (neapdorotos)	100–400 g / 100 g	Dešrelės	Keis kartus įjunkite dešrelių odą peiliu, dėkite įs violinių grotelių viduryje, apverskite dešreles, kai mikrobangų krosnelė parągins tai padaryti.
<b>P22</b>  Skrebutis	Kambario temp.	40 g	Skrebučiai	Dėkite juos violinių grotelių viduryje; kai mikrobangų krosnelės ekrane bus pateiktas nurodymas, skrebučius apverskite.
<b>P23</b>  Šilumos palaikymas			300–1 200 g ryžių 200–400 g pica	Dėkite maistą į mikrobangų krosnelę. Spausdykite mygtuką „Auto Cook“ (Automatinis kepimas), kad pasirinktumėte 2 receptą. Pasirinkite tinkamą trukmę, spausdami +/- mygtukus. Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas).

# Automatinio kepimo receptų vadovas: (modeliui MWF206)

Produktų rūšis	Pradinė busena	Svoris	Produktai	Gaminimo eiga
P24 	Kambario temp. Jogurtas	1 000 g	1 000 ml pieno 15 g jogurto 50 g cukraus	Išplaukite indą verdančiu vandeniu. Įpilkite į indą 1 000 g pieno, pridėkite 15 g jogurto, paskui pridėkite 50 g cukraus, gerai išmaišykite. Gaminimo metu indas privalo būti uždengtas. Vykdant atgalinę laiką atskaita, neatidarykite durelių.
P25 	Tešlos kildinimas Kambario temp.	250–500 g	6 g mielių 200 ml vandens 2 ml druskos 2 valgomieji šaukštai aliejaus 300 g miltų	Įpilkite į maišymo indą 37°C temperatūros vandens ir ištrpinkite jame mieles. Pridėkite į vandenį miltų, aliejaus ir druskos. Gerai išminkykite tešlos minkytuvais, kol tešla nebelips prie rankų (maždaug 5 minutes). Įpilkite į indą 200 ml vandens. Padėkite indą tiesiai krosnelės centre. Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Paraginti, atidarykite dureles, išimkite indą ir padėkite tešlą krosnelės centre. Uždarykite dureles, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad tešla būtų kildinama. Vykdant atgalinę laiką atskaita, neatidarykite durelių. Indo tapia privalo būti bent 3 kartus didesnė už tešlos tūrį..



## „YOGURT“ (JOGURTAS) (YRA TIK MODELyje MWF203)



Naudodamiesi šia funkcija, galite pasigaminti sveiko natūralaus jogurto.

### Pasiruošimas gaminti jogurtą:

- 1 Išplaukite indą verdančiu vandeniu.
- 2 Įpilkite į indą 1 000 g pieno, pridėkite 15 g jogurto, paskui pridėkite 50 g cukraus, gerai išmaišykite. Uždenkite indą maistine plėvele.

### Jogurto gaminimas:

- 1 Paspauskite mygtuką „Yogurt“ (Jogurtas).
- 2 Padėkite paruoštą patiekalą tiesiai krosnelės centre.
- 3 Paleiskite, paspausdami mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas).

### ! PASTABA.

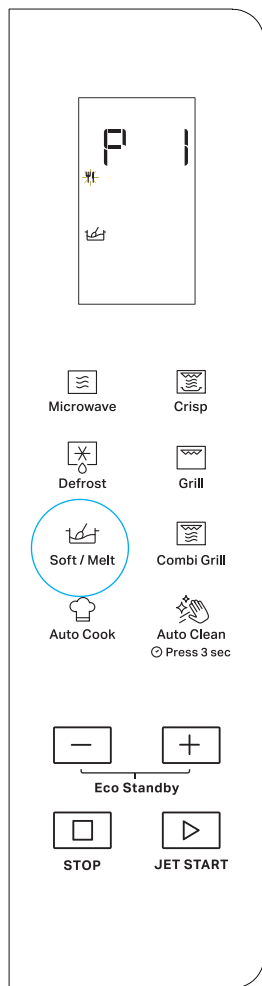
Vykdam atgalinę laiko atskaitą, neatidarykite durelių.

### i Patarimai ir pasiūlymai:

- Šiam patiekalui paruošti reikia 5 val. 15 min.
- Geresnių rezultatų pasieksite pridėdami į pieną 15 g jogurto, kad jogurtas būtų fermentuojamas.
- asieksite, jei pagamintą jogurtą 12 valandų palaikysite 4°C temperatūros šaldytuve.
- Į jogurtą galite pridėti vaisių, daržovių, įpilti sulčių ir pan., kad paruoštumėte savo norimą patiekalą.










## „SOFT AND MELT“ (MINKŠTINIMAS IR TIRPINIMAS)



Ši funkcija leidžia greitai suminkštinti ir ištirpinti sviestą, ledus, užšaldytas sultis ir pan.

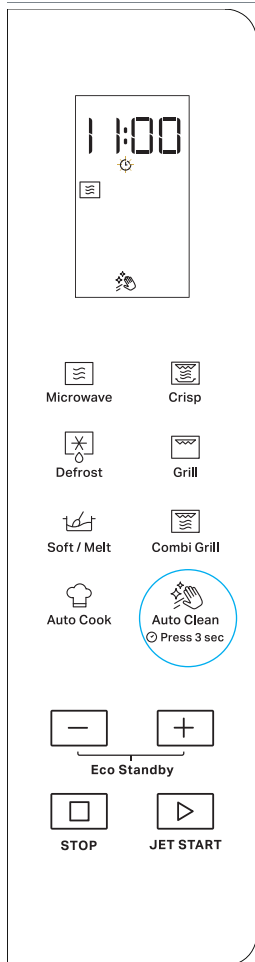
- 1 Paspauskite mygtuką „Soft & Melt“ (Minkštinimas ir tirpinimas).
- 2 Spausdami +/- mygtukus, nustatykite produktų kategoriją, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad patvirtintumėte nuostata.
- 3 Spausdami +/- mygtukus, nustatykite svorio vertę, tada paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad paleistumėte ciklą.

## Minkštinimo / tirpinimo vadovas

Produktų rūšis		Pradinė būseną	Svoris	Patarimai	
P1 	Minkštinimas	Sviestas	Iš šaldytuvo	50–500 g / 50 g	Dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.
P2 	Minkštinimas	Valgomieji ledai	Šaldyti	100-1000 / 50 g	Dėkite valgomuosius ledus į indą ir pastatykite jį krosnelės centre.
P3 	Minkštinimas	Tepamasis sūrelis	Iš šaldytuvo	50–500 g / 50 g	Dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.
P4 	Tirpinimas	Sviestas	Iš šaldytuvo	50–500 g / 50 g	Dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.
P5 	Tirpinimas	Šokoladas	Kambario temperatūros	100–500 / 50 g	Dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.
P6 	Tirpinimas	Sūris	Iš šaldytuvo	50–500 g / 50 g	Dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.
P7 	Tirpinimas	Zefyrai	Kambario temperatūros	100-250g / 50 g	Dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje. Indas turi būti bent dvigubai didesnio tūrio nei zefyrų užimamas tūris, nes gaminami jie išsipučia.



## „AUTO CLEAN“ (AUTOMATINIS VALYMAS)



Šis automatinio valymo ciklas padeda išvalyti mikrobangų krosnelės vidų ir pašalinti nemalonus kvapus.

### Prieš pradėdant ciklą:

- 1 Pripilkite į indą 250ml vandens (žr. mūsų rekomendacijos toliau esančiame skyriuje „Patarimai ir pasiūlymai“).
- 2 Padėkite indą tiesiai krosnelės centre.

### Norėdami paleisti ciklą:

- 1 Paspaudus mygtuką „Auto Clean“ (Automatinis valymas), ekrane bus rodoma valymo ciklo trukmė.
- 2 Norėdami įjungti funkciją, spauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas).

### Ciklui pasibaigus:

- 1 Paspauskite mygtuką „Stop“ (Sustabdyti).
- 2 Išimkite indą.
- 3 Išorinius paviršius valykite minkšta šluoste arba popieriniu rankšluostėliu, suvilgytu švelnaus poveikio indų plovikliu.

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Norint pasiekti geresnių valymo rezultatą, rekomenduojama naudoti 17–20 cm skersmens, žemesnį nei 6,5 cm aukščio indą.
- Rekomenduojama naudoti lengvą plastikinį indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Kadangi valymo ciklui pasibaigus indas bus karštas, išimant indą iš mikrobangų krosnelės, rekomenduojama mūvėti karščiui atsparias pirštines.
- Norėdami pagerinti valymo poveikį ir pašalinti nemalonus kvapus, įlašinkite į vandenį truputį citrinų sulčių.
- Grilio elemento valyti nereikia, nes didelis karštis nudegina visus nešvarumus, tačiau viršų gali tekti reguliariai valyti. Valykite nestipraus poveikio valikliu sudrėkintu minkštu drėgnu audiniu.
- Jei grilis naudojamas nereguliariai, kartą per mėnesį jį reikia įjungti 10 minučių, kad nudegtų visi nešvarumai – taip sumažinama gaisro tikimybė.

## PATARIMAI DĖL APLINKOS APSAUGOS

- \* Pakuotės dėžę galima visiškai perdirbti; tai patvirtina perdirbimo simbolis. Paisykite vietos reglamentų dėl prietaiso išmetimo. Pavojingas pakuotės medžiagas (plastikinius maišelius, polistirolą ir kt.) laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- \* Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninių prietaisų atliekų (EEĖA). Tinkamai išmesdami šį gaminį, prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kuris gali būti padarytas šį gaminį netinkamai išmetant.
- \* Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų esantis simbolis nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kuriame elektros ir elektronikos prietaisas būtų perdirbtas.
- \* Išmesti privaloma pagal vietines aplinkosaugos atliekų šalinimo taisykles
- \* Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą prašome kreiptis į savo miesto valdžios instituciją, buitinių šiukšlių išvežimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje šį prietaisą pirkote.
- \* Prieš išmesdami, nukirpkite maitinimo laidą, kad prietaiso nebūtų galima prijungti prie elektros tinklo.



## Atsižvelgiant į IEC 60705:2010-04 ir IEC 60350-1:2011-12

Tarptautinė elektrotechnikos komisija nustatė įvairių mikrobangų krosnelių kaitinimo charakteristikų palyginamojo tikrinimo standartą. Šiai mikrobangų krosnei skirtos rekomendacijos:

Bandymas	Kiekis	Galios lygis	Apytikris laikas
Saldus kiaušininis kremas (12.3.1)	750 g	800 W	10-11 min
Biskvitinis pyragas (12.3.2)	475 g	800 W	7-8 min
Mėsos vyniotinis (12.3.3)	900 g	800 W	12-13 min
Maltos mėsos atšildymas (13.3)	500 g	160 W	12-15 min
Bulvių plokštainis (12.3.4)	1 100 g	„Grill Combi“ (Kombinuotoji grilio funkcija)	30-35 min

Bandymas	Pašildymas	Funkcija	Apytikris laikas
Skrebutis (9.1)	-	„Grill“ (Grilis)	8-9 min
Mėsainis (9.2)	-	„Grill“ (Grilis)	80-90 min

### Techniniai duomenys

Duomenų aprašymas	MWF203	MWF206
Elektros tinklo įtampa	220-230 V, 50 Hz	220-230V~50 HZ
Nominali įvesties galia	1350 W	2100 W
Mikrobangų galia	1350 W	1350 W
„Grill“ (Grilis)	850 W	850 W
Išoriniai matmenys (A × P × G)	303 × 473 × 384	303 × 473 × 384
Vidiniai matmenys (A × P × G)	212 × 291 × 321	212 × 291 × 321

