

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

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

UZSTĀDĪŠANA

UZSTĀDĪŠANA	3
-------------------	---

DARBA DROŠĪBA

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DARBA DROŠĪBU	4
PROBLĒMU NOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI	5
PIESARDZĪBAS PASĀKUMI	6

PIEDERUMI UN APKOPE

PIEDERUMI	7
APKOPE UN TĪRĪŠANA	8

VADĪBAS PANELIS

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS	9
DISPLEJA APRAKSTS	10

VISPĀRĒJAI LIETOŠANAI

GAIDSTĀVES REŽĪMS	11
ECO STANDBY REŽĪMS	11
PALAIŠANAS AIZSARDZĪBA / AIZSARDZĪBA NO BĒRNIEM	11
GATAVOŠANAS PAUZE VAI APTURĒŠANA	11
PIEVIENTOT/APMAISĪT/APGRIEZT ĒDIENU	12
PULKSTENIS	13

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

JET START (ĀTRĀ PALAIŠANA)	14
MICROWAVE (MIKROVIĻŅI)	15
GRILL (GRILĒŠANA)	17
COMBI MICROWAVE + GRILL (MIKROVIĻŅU UN GRILĒŠANAS KOMBINĀCIJA)	18
MANUĀLA DEFROST (ATKAUSĒŠANA)	19
DEFROST (ATKAUSĒŠANA) IZVĒLNE	20
CRISP (KRAUKŠĶĪGI ĒDIENI) (PIEEJAMA TIKAI MODELIM MWF 206)	22
KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU PAPLĀTES LIETOŠANA: SVARĪGA INFORMĀCIJA	23
AUTO COOK (AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS) IZVĒLNE	24
YOGURT (JOGURTS) (PIEEJAMS TIKAI MODELIM MWF 203)	35
SOFT AND MELT (MĪKSTINĀŠANA UN KAUSĒŠANA)	36
AUTO CLEAN (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA)	38

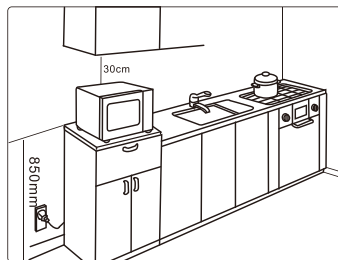
IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI

IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI	39
TEHNISKE DATI	40

Pirms pieslēgšanas

Novietojiet mikroviļņu krāsni piemērotā attālumā no citiem karstuma avotiem. Lai iegūtu pietiekami labu ventilāciju, virs mikroviļņu krāsns jānodrošina vismaz 30 cm liela brīva vieta.

Mikroviļņu krāsni nedrīkst iebūvēt skapī. Šo mikroviļņu krāsni nav paredzēts novietot vai lietot uz darbvirsmas, kas atrodas mazāk par 850 mm virs grīdas virsmas.



- * Pārbaudiet vai tehnisko datu plāksnītē norādītais spriegums atbilst mājas elektrotīkla sprieguma parametriem.
- * Novietojiet mikroviļņu krāsni uz stabila, līdzena pamata, kas var izturēt mikroviļņu krāsns un tajā ievietoto ēdiena gatavošanas piederumu svaru. Lietošanas laikā rīkojieties uzmanīgi.
- * Pārliecinieties, vai zem, virs mikroviļņu krāsns un tai apkārt ir pietiekami daudz brīvas vietas, lai nodrošinātu piemērotu gaisa plūsmu.
- * Pārliecinieties, ka ierīce nav bojāta. Pārbaudiet, vai mikroviļņu krāsns durvis cieši saskaras ar durvju balstu un vai iekšējais durvju blīvējums nav bojāts. Iztukšojiet mikroviļņu krāsni un iztīriet to no iekš-puses ar mitru drāniņu.
- * Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai, ja tā ir bojāta vai nokritusi zemē. Neiegremdējiet ūdenī strāvas vadu un kontaktdakšu. Nenovietojiet strāvas vadu uz karstas virsmas. Tas var radīt elektriskās strāvas trieciena, ugunsgrēka u.c. veida risku.
- * Neizmantojiet pagarinātāju: Ja strāvas vads ir pārāk īss, lūdziet kvalificētam elektriķim vai apkalpes darbiniekam uzstādīt kontaktrozeti ierīces tuvumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

- * Ja tiek izmantots neatbilstošs zemējuma spraudnis, var rasties elektriskās strāvas trieciens.
- * Ja zemējuma instrukcijas nav pilnībā saprotamas vai ir šaubas, ka mikroviļņu krāsns ir pareizi iezemēta, sazinieties ar kvalificētu elektriķi vai apkalpes darbinieku.

⚠ Piezīme:

Pirms pirmās mikroviļņu krāsns lietošanas ieteicams noņemt aizsargplēvi no vadības paneļa un kabļa saiti no barošanas vada.

PĒC PIESLĒGŠANAS

- * Mikroviļņu krāsni var lietot tikai tad, ja tās durvis ir cieši aizvērtas.
- * Ja mikroviļņu krāsns ir novietota tuvu TV, radio vai antenai, var rasties traucējumi televīzijas un radio uztveršanā.
- * Ierīces iezemēšana ir obligāta. Ražotājs neuzņemsies atbildību par cilvēku un mājdzīvnieku gūtajiem ievainojumiem, kā arī priekšmetu bojājumiem šo noteikumu neievērošanas gadījumā.
- * Ražotājs neuzņemsies atbildību par problēmām, kas radušās, lietotājam neievērojot šos norādījumus.

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DARBA DROŠĪBU

RŪPĪGI IZLASIET ŠOS NOTEIKUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKĀM UZZIŅĀM

- * Ja mikroviļņu krāsnī / tās ārpusē esošais materiāls aizdegas vai sāk kūpēt, turiet mikroviļņu krāsns durvis aizvērtas un izslēdziet krāsni. Atvienojiet barošanas kabeli vai izslēdziet barošanu ar drošinātāju vai jaudas slēdzi.
- * Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības, it īpaši tad, ja gatavošanas procesā izmantojat papīru, plastmasu vai citus degošus materiālus. Papīrs var pārgloties vai aizdegties, un plastmasa ēdiena sildīšanas laikā var izkust.

BRĪDINĀJUMS!

- * Ja durvis vai durvju blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst lietot, iekams to nav salabojuši kompetenta persona.

BRĪDINĀJUMS!

- * Nekompetentas personas nedrīkst veikt mikroviļņu krāsns apkopi un labošanu, kur ietverta pārsega noņemšana, kas nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas izplūdi.

BRĪDINĀJUMS!

- * Šķidrumus un ēdienu nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var eksplodēt.

BRĪDINĀJUMS!

- * Ja ierīce tiek darbināta kombinētajā režīmā, bērni nedrīkst to lietot bez pieaugušo uzraudzības radītās temperatūras dēļ.

BRĪDINĀJUMS!

- * Šī ierīce un tās daļas, kurām var piekļūt, lietojot sakarst. Jāizvairās no pieskaršanās karsējošiem elementiem mikroviļņu krāsns iekšienē.
- * Neļaujiet bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, atrasties tās tuvumā, ja viņus nepārtraukti neuzraugāt.
- * Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu sildīšanai. Pārtikas produktu un apģērbu žāvēšana, sildāmo spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drēbju un līdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt ievainojuma, aizdegšanās un ugunsgrēka risku.
- * Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, kā arī personas ar pazeminātām fiziskām, sajūtu vai garīgām spējām, bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās neuzrauga vai neapmāca, kā droši lietot šo ierīci, un neizprot ar to saistītās briesmas.
- * Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni, ja tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti. Jāuzrauga, lai bērni nespēlētos ar ierīci. Novietojiet ierīci un tās barošanas auklu tā, lai tai nevarētu piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- * Neizmantojiet mikroviļņu krāsni veselu olu gatavošanai vai sildīšanai ar čaumalu un bez tās, jo olas var eksplodēt pat tad, ja sildīšana tiek pārtraukta.

Piezīme:

Ierīce nav paredzēta lietošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

- * Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības, lietojot lielu daudzumu taukvielu vai eļļas, jo tām pārkarstot, var izraisīties ugunsgrēks!
- * Nekarsējiet vai neizmantojiet viegli uzliesmojošus materiālus mikroviļņu krāsnī vai tās tuvumā. Izgaļojumi var izraisīt ugunsgrēku vai eksploziju.
- * Neizmantojiet savu mikroviļņu krāsni, lai žāvētu audumus, papīru, garšvielas, ārstniecības augus, koku, ziedus vai citus degošus materiālus. Var izcelties ugunsgrēks.
- * Neizmantojiet šajā ierīcē kodīgas ķīmikālijas vai tvaikus. Mikroviļņu krāsns ir paredzēta tikai ēdiena uzsildīšanai un gatavošanai. Tā nav paredzēta rūpnieciskai vai laboratoriskai izmantošanai.
- * Nekariet un nenovietojiet smagus priekšmetus uz durvīm, jo tādējādi var tikt sabojāta mikroviļņu krāsns atvere un eņģes. Priekšmetu novietošanai nedrīkst izmantot arī durvju rokturi.

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI

Piezīme:

Ja mikroviļņu krāsns nedarbojas, nesazinieties ar klientu apkalpošanas centru, pirms neesat noskaidrojuši, vai:

- * kontaktdakša ir ievietota sienas kontaktligzdā;
- * ierīces durvis ir pareizi aizvērtas.
- * Pārbaudiet drošinātājus un pārliecinieties, kair pieejama strāva.
- * Pārbaudiet, vai mikroviļņu krāsnī ir pietiekama ventilācija.
- * Uzgaidiet 10 minūtes un pēc tam mēģiniet ieslēgt mikroviļņu krāsni vēlreiz.
- * Pirms mikroviļņu krāsns atkārtotas ieslēgšanas atveriet ierīces durvis un pēc tam aizveriet tās.

Tas ir nepieciešams, lai izvairītos no nevajadzīgas zvanīšanas, par ko būs jāmaksā.

Kad zvanāt servisam, lūdzu, paziņojiet mikroviļņu krāsns sērijas numuru un tipa numuru (skatiet servisa plāksnīti).

Tālākos norādījumus meklējiet garantijas bukletā.

Ja nepieciešama strāvas vada nomaiņa, to drīkst nomainīt tikai pret oriģinālu vadu, kuru var iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā. Barošanas auklu drīkst nomainīt tikai kvalificēts klientu apkalpošanas centra darbinieks.

BRĪDINĀJUMS!

- * **Apkopi drīkst veikt tikai kvalificēts klientu apkalpošanas centra darbinieks.**
- * **Nenoņemiet mikroviļņu krāsns pārsegu.**

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

VISPĀRĪGI

Šī ierīce paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un:

- * darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- * lauku saimniecībās;
- * viesnīcu, motelu u.tml. mītnu klientiem;
- * pansiju tipa naktsmītnēs.

Cita veida lietošana nav pieļaujama (piem., apkures telpās).

Piezīme:

- * Izmantojot mikroviļņus, mikroviļņu krāsnī nedrīkst lietot bez produktiem. Tāda veidā var sabojāt ierīci.
- * Nenobloķējiet mikroviļņu krāsns ventilācijas atveres. Nobloķējot gaisa ieplūdes vai izplūdes atveres, var tikt sabojāta mikroviļņu krāsns un iegūti slikti gatavošanas rezultāti.
- * Mikroviļņu krāsns darbības apgūšanas laikā, ievietojiet ierīcē glāzi ar ūdeni. Ūdens absorbēs mikroviļņu enerģiju, un mikroviļņu krāsns netiks sabojāta.
- * Neuzglabājiet un neizmantojiet šo ierīci ārpus telpām.
- * Neizmantojiet šo ierīci virtuves izlietnes, baseina vai līdzīgu vietu tuvumā, kā arī uz slapjas grīdas.
- * Neizmantojiet mikroviļņu krāsns iekšpusi uzglabāšanas nolūkiem.
- * Ievietojot mikroviļņu krāsnī papīra vai plastmasas maisījumus, pirms tam noņemiet auklas.
- * Neizmantojiet mikroviļņu krāsni cepšanai lielā taukvielu daudzumā, jo eļļas temperatūru nav iespējams regulēt.
- * Lai neapdedzinātos, pēc ēdiena gatavošanas pieskaroties traukiem, mikroviļņu krāsns daļām un pannām, izmantojiet paliktņus vai virtuves cimdus.

ŠĶIDRUMI

piemēram, dzērieni vai ūdens. Šķidrumi mikroviļņu krāsnī var sakarst virs vārīšanās punktam, pat neburbuļojot. Tādējādi karsts šķidrums var pārlīt pāri trauka malām.

Lai to novērstu, jārikojas šādi:

- * Neizmantojiet traukus ar taisnām malām un šauru kaklu.
- * Pirms trauka ievietošanas mikroviļņu krāsnī samaisiet šķidrumu.
- * Pēc uzsildīšanas ļaujiet traukam brīdi pastāvēt, vēlreiz samaisiet šķidrumu un tad uzmanīgi izņemiet trauku no mikroviļņu krāsns.

UZMANĪGI

Kad esat uzsildījis zīdaiņu ēdienu vai šķidrumus zīdaiņa pudelītē, vienmēr izmaisiet un pirms pasniegšanas pārbaudiet ēdiena temperatūru. Tādējādi siltums izplatīsies vienmērīgi un tiks novērsta iespējama applaucēšanās un apdedzināšanās.

PIEDERUMI UN APKOPE

PIEDERUMI

- * Tirdzniecībā ir pieejami dažādi piederumi. Pirms iegādes pārliedcinieties, ka tie ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- * Pirms sākt gatavot, pārliedcinieties, vai palīgierīces, kuras lietojat ir piemērotas mikroviļņu krāsnij.
- * Liekot produktus un palīgierīces mikroviļņu krāsnī, nodrošiniet, lai tās nenonāktu saskarē ar mikroviļņu krāsns iekšpusi.
- * Īpaši svarīgi tas ir attiecībā uz metāla palīgierīcēm vai metāla daļām.
- * Ja palīgierīču sastāvā esošais metāls nonāk saskarē ar mikroviļņu krāsns iekšpusi, kad ierīce ir ieslēgta, var rasties dzirksteļošana un mikroviļņu krāsns var tikt bojāta.
- * Pārtikai un dzērieniem paredzētie metāla trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī. (Šī prasība neattiecas uz metāla traukiem, kuru ražotājs ir norādījis mikroviļņu krāsnij piemērotu trauku izmēru un formu.)
- * Pārtikai un dzērieniem paredzētie metāla trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- * Labākam rezultātam ieteicams ievietot piederumus mikroviļņu krāsns pilnīgi līdzinā nodalījuma vidusdaļā.



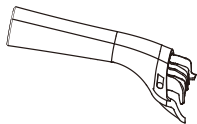
STIEPLU STATĪVS

Stieplu statīvu lietojiet ar Grill (Grilēšanas) funkciju.



KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU PAPLĀTE

Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķīgo ēdienu paplātes. Kraukšķīgo ēdienu paplāti pirms lietošanas var sakarsēt (maks. 3 min.). Nenovietojiet uz paplātes palīgierīces, jo tā ātri sakarst un var sabojāt palīgierīci.



PAPLĀTES ROKTURIS

Izmantojiet kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturi, lai izņemtu karsto kraukšķīgo ēdienu paplāti no mikroviļņu krāsns.

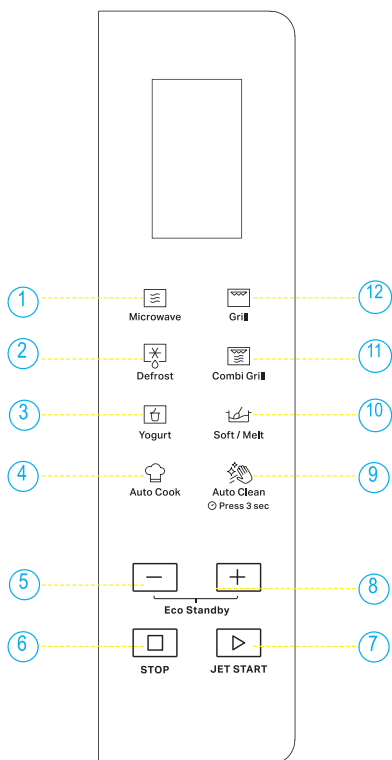
APKOPE UN TĪRĪŠANA

- * Ja mikroviļņu krāsns netiks tīrīta, var sabojāties tās virsma, kas savukārt var ietekmēt ierīces ekspluatācijas ilgumu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.
- * Nelietojiet, piemēram, metāla suku, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tērauda stiepli sūkļus vai asas tīrīšanas drānas, kas var sabojāt vadības paneli un krāsns iekšējo un ārējo virsmu. Izmantojiet drāniņu un maigu mazgāšanas līdzekli vai papīra dvieļi un stikla tīrīšanai paredzētu izsmidzinātāju. Lietojiet stikla tīrīšanai paredzētu izsmidzinātāju papīra dvieļi.
- * Lai notīrītu iekšējās virsmas, durvju priekšpusi un aizmuguri, kā arī durvju atveri, izmantojiet mīkstu un mitru drānu un saudzīgu tīrīšanas līdzekli.
- * Tīrot mikroviļņu krāsni, neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- * Mikroviļņu krāsnī regulāri jānotīra produktu paliekas.
- * Parasti tīrīšana ir vienīgais, kas nepieciešams apkopei. Tā jāveic, kad mikroviļņu krāsns ir atvienota no elektrotīkla.
- * Nevērsiet izsmidzinātāju tieši pret mikroviļņu krāsni.
- * Šī mikroviļņu krāsns ir veidota tā, lai gatavošanas ciklu laikā varētu ievietot atbilstošu trauku tieši visā līdzienajā nodalījumā.
- * Nepieļaujiet tauku vai ēdiena atlieku uzkrāšanos ap durvīm.
- * Šis izstrādājums piedāvā funkciju AUTO CLEAN (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA), kas ļauj viegli iztīrīt mikroviļņu krāsns iekšpusi. Papildinformāciju, lūdzu, skatiet sadaļu AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA 38. lappusē.
- * Netīriet grila sildelementu, jo tā lielais karstums sadedzina taukus, taču virsma zem grila regulāri jātīra. Tīrīšanā izmantojiet mīkstu un mitru drāniņu, kā arī saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- * Ja grils netiek bieži lietots, lai mazinātu ugunsbīstamības risku, tas jāaktivizē uz 10 minūtēm, lai sadedzinātu taukvielas.

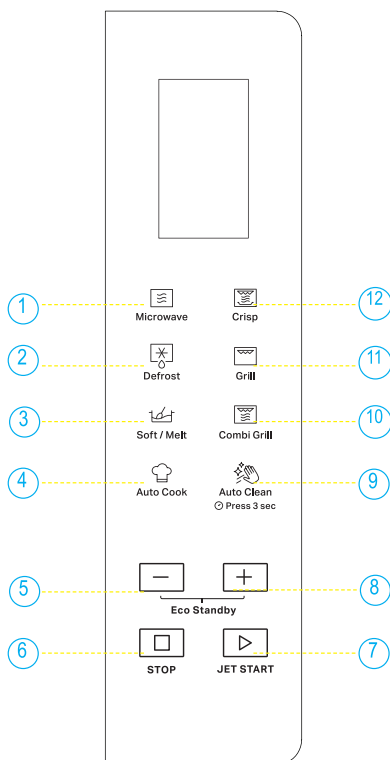
VADĪBAS PANELIS

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS

MWF203



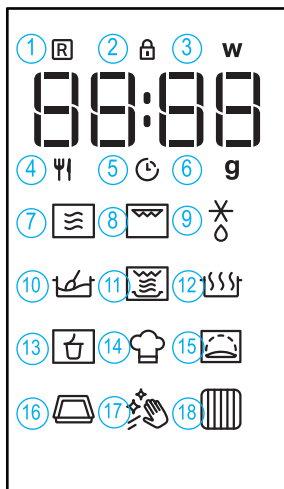
MWF206



- ① Microwave (Mikrovīļņu gatavošanas) poga
- ② Defrost (Atkausēšanas) poga
- ③ Yogurt (Jogurta) poga
- ④ Auto Cook (Automātiskās gatavošanas) poga
- ⑤ +/- poga
- ⑥ Stop (Apturēšanas) poga
- ⑦ Jet Start (Ātrās sākšanas) poga
- ⑧ Eco Standby funkcija
(Nospiediet +/- pogu vienlaicīgi)
- ⑨ Auto Clean (Automātiskās tīrīšanas) poga
Pulksteņa iestatīšana: press for 3 seconds (piespiediet uz 3 sekundēm).
- ⑩ Soft/Melt (Mikstināšanas/kausēšanas) poga
- ⑪ Combi grill (Kombinētās grilēšanas) poga
- ⑫ Grill (Grilēšanas) poga

- ① Microwave (Mikrovīļņu gatavošanas) poga
- ② Defrost (Atkausēšanas) poga
- ③ Soft/Melt (Mikstināšanas/kausēšanas) poga
- ④ Auto Cook (Automātiskās gatavošanas) poga
- ⑤ +/- poga
- ⑥ Stop (Apturēšanas) poga
- ⑦ Jet Start (Ātrās sākšanas) poga
- ⑧ Eco Standby funkcija
(Nospiediet +/- pogu vienlaicīgi)
- ⑨ Auto Clean (Automātiskās tīrīšanas) poga
Pulksteņa iestatīšana: press for 3 seconds (piespiediet uz 3 sekundēm).
- ⑩ Combi grill (Kombinētās grilēšanas) poga
- ⑪ Grill (Grilēšanas) poga
- ⑫ Crisp (Kraukšķīgu ēdienu) poga

DISPLEJA APRAKSTS



- ① R[otējošās paplātes] ikona*
- ② Ikona Palaišanas aizsardzība / bērnu piekļuves bloķētājs
- ③ Mikrovilņu krāsns jauda (vatos)
- ④ Ēdiena klases atlasīšana
- ⑤ Laika atlasīšana
- ⑥ Svars (gramos)
- ⑦ Mikrovilņu gatavošanas ikona
- ⑧ Grila ikona
- ⑨ Atkausēšanas ikona
- ⑩ Mīkstināšanas/Kausēšanas ikona
- ⑪ Kraukšķīgu ēdienu ikona*
- ⑫ Ikona "Saglabāt siltu"
- ⑬ Jogurta ikona
- ⑭ Automātiskās gatavošanas ikona
- ⑮ Mīklas raudzēšanas ikona
- ⑯ Kraukšķīgo ēdienu plates uz rotējošās paplātes ikona*
- ⑰ Automātiskās tīrīšanas ikona
- ⑱ Grila statņa ikona

* Šī ikona dažiem modeļiem nav pieejama. Lūdzu, apskatiet mikrovilņu krāsns vadības panela aprakstu iepriekšējā lappusē.



GAIDSTĀVES REŽĪMS

- * Ja 1 minūšu laikā no mikroviļņu krāsns pieslēgšanas strāvas padevei netiek veiktas nekādas darbības, tā automātiski pārslēdzas Gaidstāves režīmā.
- * Ikdienas lietošanā mikroviļņu krāsns automātiski pāriet uz Gaidstāves režīmu, ja tās durvis ir aizvērtas un tā netiek lietota 5 minūtes.
- * Lai izietu no Gaidstāves režīma, vienkārši atveriet durvis.



ECO STANDBY REŽĪMS

- * Eco režīms samazina enerģijas patēriņu gaidstāves režīmā.
- * Nospiediet +/- pogu vienlaicīgi, lai aktivētu Eco Standby režīmu, displejā būs redzams Eco un enerģijas patēriņš tiks samazināts.
- * Lai izietu no šī režīma, atkal nospiediet +/- pogu vienlaicīgi.



PALAIŠANAS AIZSARDZĪBA / AIZSARDZĪBA NO BĒRNIEM

- * Šī automātiskā drošības funkcija tiek aktivizēta pēc 6 minūtēm kopš pēdējās darbības ar mikroviļņu krāsni, ja to nelieto. (Lūdzu, ievērojiet, ka automātiskā drošības funkcija tiek aktivizēta pēc 3 minūtēm no gatavošanas cikla beigām.)
- * Ja Palaišanas aizsardzība / bērnu piekļuves bloķētājs ir aktīvs, displejā ir redzama tā ikona un nav iespējams izmantot vadības paneli. Lai vadības paneli atbloķētu, atveriet un aizveriet durvis.



GATAVOŠANAS PAUZE VAI APTURĒŠANA

Lai gatavošanas laikā aktivētu pauzes režīmu:

Gatavošanas laikā iespējams ieslēgt pauzi, lai, atverot durvis, pārbaudītu, pievienotu, apgrieztu uz otru pusi vai apmaisītu ēdienu. Iestatījums tiks saglabāts 5 minūtes.

Lai turpinātu gatavošanu:

Aizveriet durvis un nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas). Gatavošana tiek atsākta no vietas, kur tika pārtraukta.

Ja nevēlaties turpināt gatavošanu, varat:

Nospieš pogu Stop (Apturēt), izņem ēdienu, aizvērt durvis.

Kad gatavošana ir pabeigta:

Displejā būs redzams teksts "End" (Beigas). Reizi minūtē 2 minūšu laikā atskanēs skaņas signāls. Tas ir normāli, lai krāsns atdzistu. Ja pēc tam ar krāsni vienas minūtes laikā netiek veiktas nekādas darbības, tiks aktivizēta funkcija Start Protection / Child Lock (Sākšanas aizsardzība / Bērnu bloķis).

Pēc gatavošanas cikla, pirms atverat durvis, dzesēšanas ventilators un iekšējā spuldze turpinās darbu 2 minūtes. Ja vēlaties, varat vienkārši nospieš pogu STOP (APTURĒT) vai atvērt durvis, lai izslēgtu signālu un apturētu dzesēšanas laiku.

Ņemiet vērā, ka ieprogrammētā dzesēšanas cikla samazināšanai vai apturēšanai nav negatīvas ietekmes uz ierīces funkcionalitāti.



PIEVENOT/APMAISĪT/APGRIEZT ĒDIENU

Atkarībā no atlasītās funkcijas, ēdienu gatavošanas laikā var būt nepieciešams papildināt, apmaisīt, apgriezt. Šajos gadījumos krāsns aptur gatavošanu pauzē, un aicina veikt vajadzīgo darbību.

Kad vajadzīgs:

- * Atveriet durvis.

- * Pievienojiet, apmaisiet, apgrieziēt ēdienu (atkarībā no vajadzīgās darbības).

- * Aizveriet durvis un vēlreiz nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.

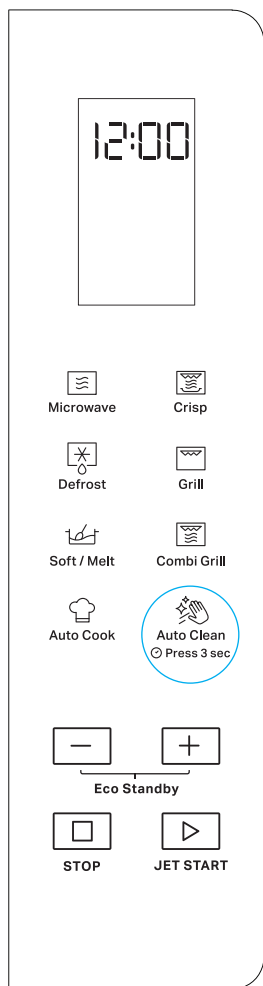
Piezīmes:

- * ja durvis neatver 2 minūšu laikā pēc norādes apmaisīt vai apgriezt ēdienu, mikroviļņos krāsns turpina gatavošanas procesu (šādā gadījumā gala rezultāts var nebūt optimāls).

- * Ja durvis neatver 2 minūšu laikā pēc aicinājuma pievienot ēdienu, krāsns pāriet gaidstāves režīmā.



PULKSTENIS



Ierīces pulksteņa iestatīšana

- ① Turiet Auto Clean (Automātiskās tīrīšanas) pogu piespiestu 3 sekundes, lai piekļūtu pulksteņa laika iestatīšanas režīmam.
- ② Nospiediet + / - pogu, lai iestatītu stundu. Iestatījums var būt no 00:00 līdz 23:59.
- ③ Lai palaistu funkciju, nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas). Minūtes sāks mirgot.
- ④ Lai iestatītu minūtes, nospiediet + / - pogu.
- ⑤ Nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pulkstenis ir iestatīts.

! PIEZĪME:

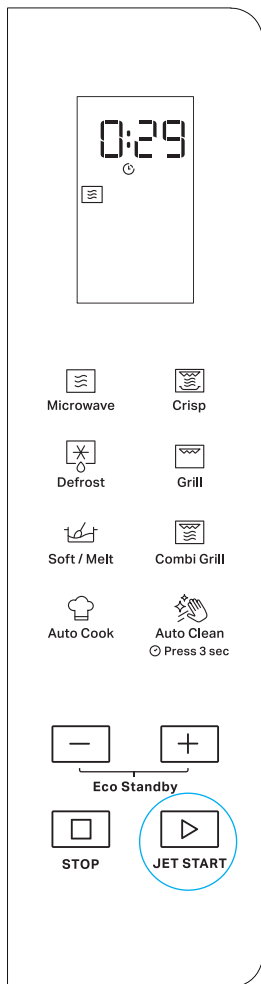
Kad ierīci pirmoreiz pievieno elektrotīklam (vai pēc strāvas padeves pārtraukuma), ierīce automātiski pāriet pulksteņa iestatīšanas režīmā. Lūdzu, veiciet iepriekš norādīto procedūru, sākot no 2. darbības.

Padomi un ieteikumi:

- Ja pulkstenis nav iestatīts pēc pievienošanas elektrotīklam, displeja rādījums ir "12:00".
- Ja pulksteņa iestatīšanas laikā nospiežat pogu Stop (Apturēt) vai iestatīšana netiek pabeigta ilgākā periodā, mikroviļņu krāsnī tiek aizvērts iestatījumu režīms un iestatījums nav derīgs. Displejā tiek rādīts "12:00".



JET START (ĀTRĀ PALAIŠANA)



Šī funkcija ļauj ātri palaist krāsni. Tā ir ieteicama ātrai šķidru ēdienu uzsildīšanai.

- 1 Nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.

! PIEZĪME:

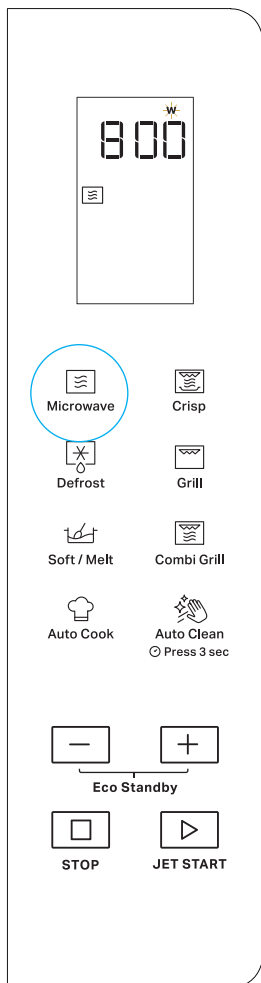
Nospiežot Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu, Microwave (mikrovīļņu) funkcija uz 30 sekundēm sāk darbu ar maksimālu mikrovīļņu jaudu (800 W).

Padomi un ieteikumi:

- Jaudas līmeni un ilgumu var mainīt pat pēc gatavošanas laika sākuma. Lai pielāgotu jaudas līmeni, nospiediet Microwave (Mikrovīļņu) pogu. Lai mainītu ilgumu, lūdzu, pagrieziet pogu vai nospiediet pogu Labi/Jet Start (Ātrās palaišanas), lai palielinātu laiku no 30 sekundēm.



MICROWAVE (MIKROVIĻŅI)



Microwave (mikroviļņu) funkcija ļauj ātri pagatavot vai uzsildīt ēdienus un dzērienus. Ilgākais gatavošanas laiks ir 90 minūtes.

- 1 Nospiediet Microwave (mikroviļņu) pogu. Noklusējuma jaudas līmenis (800 W) būs redzams displejā, un vatu ikona sāks mirgot.
- 2 Pagrieziet pogu, lai pielāgotu jaudas vērtību, pēc tam nospiediet pogu Labi/Jet Start (Ātrās sāksšanas).
- 3 Displejā būs redzams noklusētais gatavošanas laiks (30 sekundes). Nospiediet +/- pogu, lai iestatītu gatavošanas ilgumu.
- 4 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu.

Gatavošana mikroviļņos — jaudas atlasīšana

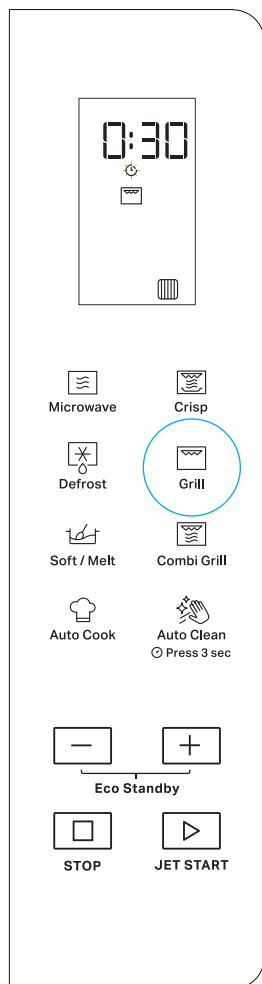
PIEZĪME:

Ja vajag mainīt jaudu, atkal nospiediet vēlreiz Microwave (mikroviļņu) pogu, vēlamo jaudas līmeni var atlasīt no tabulas zemāk.

Mikroviļņu jauda	Ieteicamais pielietojums:
90 W	Saldējuma, sviesta un siera mīkstināšana un sildīšanas turpināšana.
160 W	Atkausēšana.
350 W	Lēna sautējumu vārīšana un sviesta kausēšana.
500 W	Pilnīgākai gatavošanai, piemēram, mērcu ar augstu olbaltumvielu saturu, siera un olu ēdienu pagatavošanai un katlā gatavotu ēdienu pabeigšanai.
650 W	Zivs, gaļas, dārzeņu un uz šķīvja servētu maltīšu gatavošana.
800 W	Dzērienu, ūdens, šķidru zupu, kafijas, tējas un citu augsta ūdens satura produktu atkārtota uzsildīšana. Pazeminiet jaudu, ja ēdiena sastāvā ir olas vai krējums.



GRILL (GRILĒŠANA)



Šī funkcija izmanto jaudīgu grilēšanas metodi, lai apbrūninātu ēdienus, radītu grila vai garoziņas efektu. Funkcija Grill (grilēšana) ļauj apbrūnināt tāds ēdienus kā siermaizītes, karstās sviestmaizes, kartupeļu kroketes, desiņas un dārzeņus.

Nepieciešamais
piederums



Stiepļu statīvs

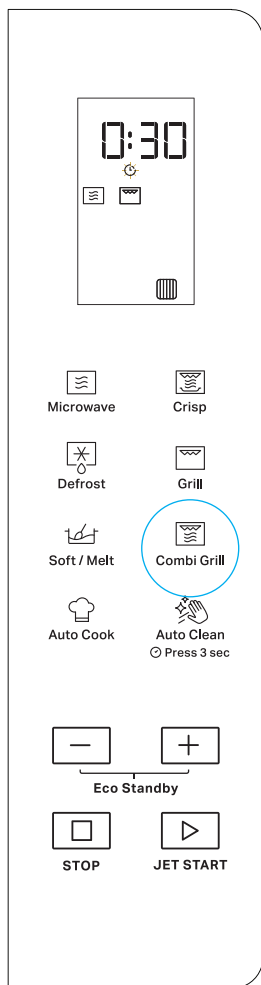
- ① Nospiediet Grill (grilēšana) pogu.
- ② Nospiediet +/- pogu, lai iestatītu gatavošanas ilgumu.
- ③ Lai sāktu gatavošanu, nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.

Padomi un ieteikumi:

- Tādus produktus kā sieru, grauzdīņus, steiku un desiņas novietojiet uz restu statīva.
- Pārbaudiet, vai trauki, kurus paredzēts izmantot šai funkcijai, ir siltumizturīgi.
- Grilēšanai nelietojiet plastmasas traukus. Tie tiks izkausēti. Nelietojiet arī koka vai papīra traukus.
- Esiet piesardzīgs un nepieskarieties zem grila sildelementa esošajai augšējai ierīces daļai.
- Ilgumu var mainīt arī pēc gatavošanas laika sākuma. Lai mainītu ilgumu, lūdzu, pagrieziet pogu vai nospiediet pogu Labi/Jet Start (Ātrās sākšanas), lai palielinātu laiku no 30 sekundēm.



COMBI MICROWAVE + GRILL (MIKROVIĻŅU UN GRILĒŠANAS KOMBINĀCIJA)



Šī funkcija apvieno karsēšanu ar mikroviļņiem un grilu, ļaujot pagatavot ēdienu ar garoziņu īsākā laikā.

- 1 Nospiediet Combi (kombinācijas) pogu
- 2 Nospiediet +/- pogu, lai pielāgotu gatavošanas ilgumu.
- 3 Lai sāktu, nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas).

! PIEZĪME:

* Kad gatavošanas process ir sākts, nospiediet pogu +/- vai spiediet pogu JET START (ĀTRĀ PALAIŠANA) atkārtoti, lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku.

* Lūdzu, nelietojiet stieplu statīvu ar Combi (kombinācijas) (Mikroviļņu un grilēšanas) funkciju.

i Padomi un ieteikumi:

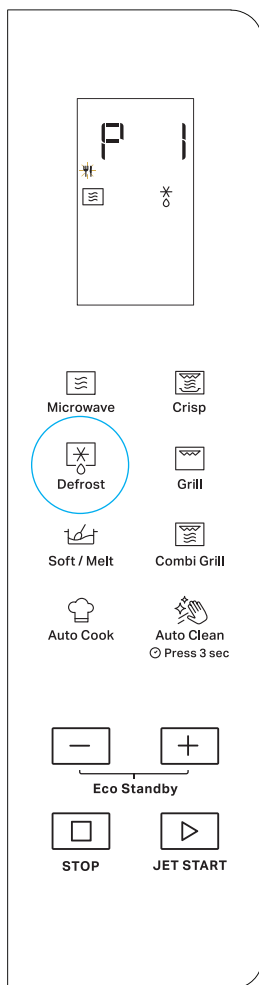
- Pārliecinieties, ka trauki, kurus paredzēts izmantot šai funkcijai, ir siltumizturīgi un piemēroti mikroviļņu krāsnij.
- Grilēšanai nelietojiet plastmasas traukus. Tie izkusīs. Nelietojiet arī koka vai papīra traukus.
- Esiet piesardzīgs un nepieskarieties zem grila sildelementa esošajai augšējai ierīces daļai.
- Ilgumu var mainīt arī pēc gatavošanas laika sākuma.



MANUĀLA DEFROST (ATKAUSĒŠANA)

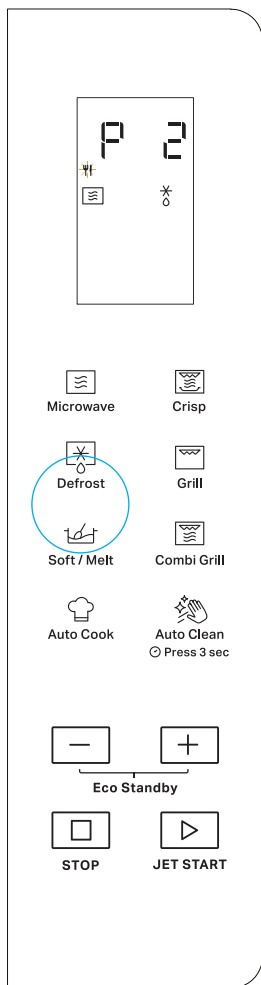
Šī funkcija ļauj ātri atkausēt ēdienu atbilstoši jūsu prasībām.

- 1 Nospiediet pogu Defrost (Atkausēt).
- 2 Kad displeja ekrānā redzams "P1", apstipriniet, nospiežot pogu Jet Start (Ātrās sākšanas).
- 3 Nospiediet +/- pogu, lai iestatītu gatavošanas ilgumu.
- 4 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas).





DEFROST (ATKAUSĒŠANA) IZVĒLNE



Šī funkcija ļauj automātiski atkausēt ēdienu, piemēram, gaļu, putnus, zivis, dārzeņus un maizi.

- ① Nospiediet pogu Defrost (Atkausēt).
- ② Nospiediet +/- pogu, lai iestatītu ēdiena kategoriju (P2-P6 modelim MWF 203, P2-P7 modelim MWF 206), tad atkal nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas) apstiprinājumam.
- ③ Displejā parādīsies noklusējuma svara vērtība. Nospiediet +/- pogu, lai pielāgotu svaru.
- ④ Nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas). Funkcija sāks darboties.

! PIEZĪME:

Izvēloties P7 - kraukšķīga maizes atkausēšana, lūdzu, vienmēr izmantojiet kraukšķīgo ēdiena gatavošanas paplāti un paplātes rokturi kā piederumus. Sīkāk par minēto piederumu lietošanu lasiet 7. lpp.

Padomi un ieteikumi:

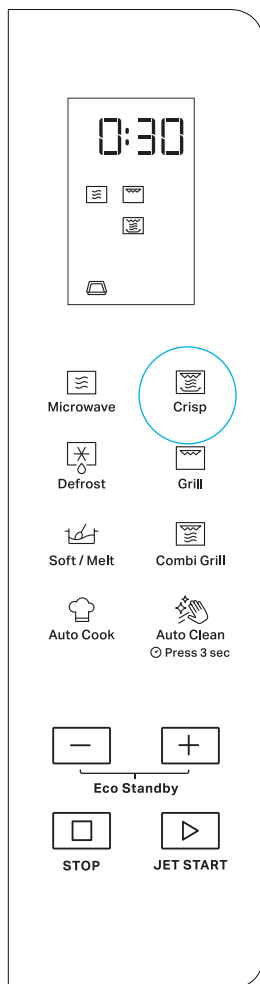
- Ja produktu temperatūra ir augstāka par sasaldēšanas temperatūru (-18°C), izvēlieties mazāku produktu svaru.
- Ja produktu temperatūra ir zemāka par sasaldēšanas temperatūru (-18°C), izvēlieties lielāku produktu svaru.
- Atdaliet gabalus, kad tie sāk atkust. Atsevišķi gabali atkausējas ātrāk.
- Gaidstāves laikā rezultāts vienmēr ir labāks, jo produktu temperatūra būs vienmērīgāka.

Atkausēšanas funkcijas padomi :

Ēdiena Veids		Svaru	Padomi
MWF 203	MWF 206		
P1  Manuālā atkausēšana	P1  Manuālā atkausēšana	Iestatīt ilgumu	Atlasiet manuālo atkausēšanu, lai pats atlasītu atkausēšanas ilgumu.
P2  Gaļa	P2  Gaļa	100-1500g /50g	Maltā gaļa, kotletes, steiki vai cepeši. Lai sasniegtu labāku rezultātu, pēc gatavošanas iesakām nogaidīt vismaz 5 minūtes, kamēr gaļa atdziest.
P3  Putnu gaļa	P3  Putnu gaļa	100-1500g /50g	Vesela vista, gabali vai fileja Pēc gatavošanas iesakām nogaidīt 5-10 minūtes, lai ēdiens atdziest.
P4  Zivis	P4  Zivis	100-1500g /50g	Vesela zivs, steiki vai fileja. Lai sasniegtu labāku rezultātu, pēc gatavošanas iesakām nogaidīt vismaz 5 minūtes, kamēr ēdiens atdziest.
P5  Dārzeņi	P5  Dārzeņi	100-1200g /50g	Lieli, vidēji un mazi dārzeņu gabali. Pēc gatavošanas nogaidiet 3 - 5 minūtes, lai ēdiens atdziest, lai sasniegtu labāku rezultātu.
P6  Maize	P6  Maize	50-500g /50g	Sasaldētas ruletes, bagetes un kruasāni. Pēc gatavošanas nogaidiet 5 minūtes, lai ēdiens atdziest, lai sasniegtu labāku rezultātu.
/	P7  Kraukšķīgas maizes atkausēšana	50-300g /50g	Atkausējiet un uzkarsējiet sasaldētu maizi, ruletes, kruasānus, klaipus, bagetes un maizītes, lai iegūtu kraukšķīgu un zeltainu rezultātu.



CRISP (KRAUKŠĶĪGI ĒDIENI) (PIEEJAMA TIKAI MODELIM MWF 206)

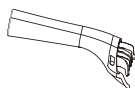


Šī ekskluzīvā Whirlpool funkcija ļauj iegūt lieliskus zeltaini dzeltenus rezultātus ēdiena virspusei un apakšpusei. Izmantojot gatavošanai Microwave (Mikrovļņus) un Grill (Grilu), kraukšķīgo ēdību gatavošanas plāte ātri sasniedz pareizo temperatūru, un sāk apbrūnināt ēdību, padarot to kraukšķīgu.



Kraukšķīgo ēdību
gatavošanas plāte

Īpašais piederums:



Kraukšķīgo ēdību
plātes rokturis

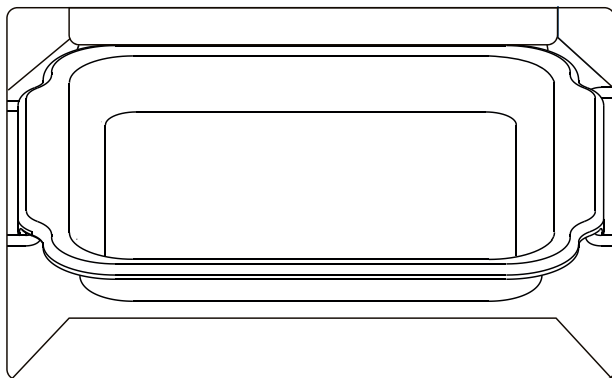
- 1 Uzlieciet ēdību uz kraukšķīgo ēdību plātes, tad uzlieciet plāti uz rotējošās plātes.
- 2 Nospiediet Crisp (Kraukšķīgo ēdību) pogu.
- 3 Nospiediet +/- pogu, lai iestatītu gatavošanas ilgumu.
- 4 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.

Padomi un ieteikumi:

Izmantojiet šo funkciju, lai uzsildītu un gatavotu picas, pīrāgus un kūku. Tā ir laba arī bekona un olu, desu, kartupeļu, fri kartupeļu, hamburgeru, caļu nagešu, cāļu spārniņu, garšu un riekstu cepšanai utt. ar vai bez neliela eļļas daudzuma.

KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU PAPLĀTES LIETOŠANA: SVARĪGA INFORMĀCIJA

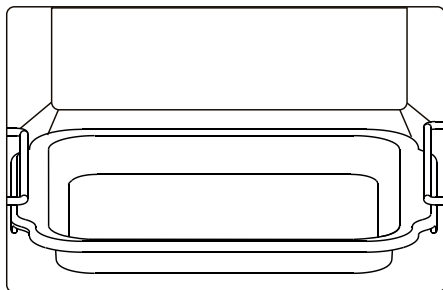
VIENMĒR UZLIECIET KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU PAPLĀTI UZ GARENISKĀS ROTĒJOŠĀS PAPLĀTES.



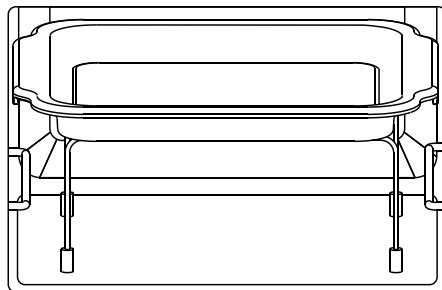
LABI



NEKAD



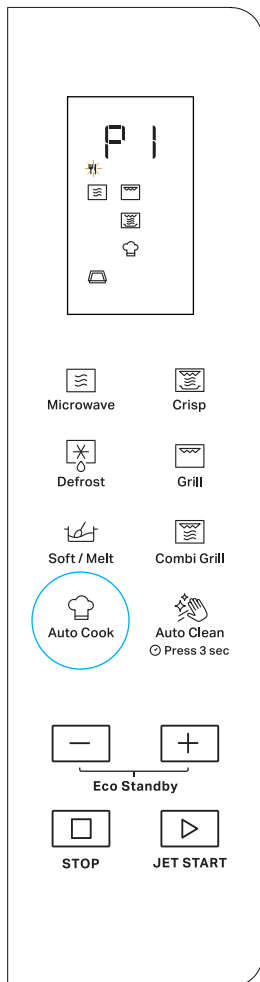
NELIECIET KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU PAPLĀTI TIEŠI UZ IEDOBUMA GRĪDAS.



NELIECIET KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU PAPLĀTI UZ STIEPĻU STATĪVA.



AUTO COOK (AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS) IZVĒLNE



Automātisko receptu atlasē ar iepriekš iestatītām vērtībām var piedāvāt optimālus gatavošanas rezultātus.

- 1 Nospiediet Auto Cook (Automātiskās gatavošanas) pogu.
- 2 Nospiediet +/- pogu, lai atlasītu vēlamo recepti (skatiet tabulu tālāk).
- 3 Nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu, lai apstiprinātu recepti, un nospiediet +/- pogu, lai atlasītu svaru, ja tabulā redzams svara diapazons.
- 4 Nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Funkcija sāks darboties.

! PIEZĪME:

Atbilstoši atlasītajai receptei displejā pēc noteikta laika var parādīties paziņojums pievienot, apgriezt vai apmaisīt ēdienu. Skatiet 12. lappusē nodaļu "Ēdiena pievienošana/apmaisīšana/apgriešana".

! PIEZĪME:

Procedūra "PRE- HEAT" (iepriekšēja sasilšana) var sākties, kad mikroviļņu krāsnī ievietota kraukšķīgo ēdienu paplāte.

! PIEZĪME:

Displejā parādīsies paziņojums "PRE- HEAT" (ilgums 2 min 30 s), un krāsns uzsildīs kraukšķīgo ēdienu paplāti. Kad vēlāmā temperatūra būs sasniegta, ziņojums ("Add Food" jeb "Pievienot ēdienu") norādīs, ka varat ievietot krāsnī ēdienu. Iepriekšējās uzsildīšanas procedūra izmantojama tikai dažām receptēm.

Automātiskā gatavošanas recepšu padomi: (modelim MWF 203)

Ēdiena veids		Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P1		Istabas temp.	1. recepte (700 g)	300 g maltas liellopa gaļas 340 g tomātu mērces 4 ēdamkarotes olīveļļas ½ tējkarotes kaitēta bazilika 1 buljona kubiņš sāls šķipsna	Pyrex kastrolī ar vāku izšķīdiniet buljona kubiņu olīvēlā, lai izveidotu maisījumu. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un labi samaisiet. Pārklājiet trauku ar vāku Vienu reizi nospiediet Auto Cook (Automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Pēc padoma parādīšanās izņemiet trauku no mikroviļņu krāsns un kārtīgi samaisiet, pēc tam ievietojiet atpakaļ mikroviļņu krāsnī. Lai turpinātu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sāksšanas).
P2		Istabas temp.	1. recepte (1200g)	800 g maltas liellopa gaļas 2 maizes šķēles 4 tējkarotes tomātu mērces 1 sakulta ola 50 g rīvēta mocarellas siera 1 maza sīpols 8 sasmalcinātas zaļās olīvas 2 ēdamkarotes Vusteras mērces 2 ēdamkarotes sasmalcinātu pētersīļu Ķiploki, raudene, sāls un pipari labākai garšai.	Samaliet maizi, sīpolu, ķiploku un pētersīļus. Samaisiet gaļu ar olu un garšvielām. Maisījumu ievietojiet ietaukotā veidnē, kārtīgi aizpildot malas un sānus. Vienmērīgi uzklājiet virspusē tomātu mērci un sieru un pārklājiet trauku ar plēvi. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam, lai turpinātu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sāksšanas).
P3		Istabas temp.	1. recepte (1200 g)	800 g laša, kas sagriezts 3 cm šķēlēs 150 g ķiršu tomātu (pusītes) 100 g brokoļu 100 g ziedkāpostu 20 g purava 2 ēdamkarotes pirmā spieduma (nerafinētas) olīveļļas Sāls un pipari	Mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā lasim un dārzeņiem pievienojiet sāli, piparus, olīveļļu un citronu. Pārklājiet trauku, atstājot nelielu spraugu tvaika izlaišanai. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās uzmanīgi noņemiet vāku, lai no trauka izplūstu tvaiks.

Automātiskā gatavošanas recepšu padomi: (modelim MWF 203)

Ēdiena veids		Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P4 	Dārzeņu zupa	Istabas temp.	1. recepte (700 g)	200 g kartupeļu kubiņos 100 g brokoļu 1 gatavs tomāts, sasmalcināts 200 ml ūdens Sāls, pipari un rīvēts parmežāna siers	Izmantošanai mikrovilņņu krāsnī piemērotā traukā samaisiet kopā visas sastāvdaļas, izņemot sieru. Pārklājiet trauku, atstājot nelielu spraugu tvaika izlaišanai. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās visas sastāvdaļas samaisiet blenderī un pasniedziet, kamēr karsts, ar Parmezāna sieru virspusē.
	Dārzeņi	Istabas temp.	1. recepte (450g)	350 g jūsu iecienīto dārzeņu, sagrieztu mazos kubiņos 100 ml ūdens istabas temperatūrā 1 ēdamkarote olīveļļas 1 tējkarote sāls uz pusi pārgriezis ķiploks	Izmantošanai mikrovilņņu krāsnī piemērotā traukā ievietojiet visas sastāvdaļas un kārtīgi samaisiet. Pārsedziet to un ievietojiet krāsnī. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās noņemiet trauku, to satverot ar karstumizturīgiem cimdkiem un uzmanoties no tvaika. Pirms pasniegšanas noņemiet ķiploku (ja vēlaties).
P6 	Cepti tomāti	Istabas temp.	1. recepte (650 g)	2 vidēja izmēra kartupeļi 4 ēdamkarotes sviesta 100 g rīvēta siers pēc jūsu izvēles Sāls, pipari un siers pārkaisīšanai	Kartupeļus nomazgājiet, nožāvējiet un sadursiet ar dakšīņu. Kartupeļus ievietojiet lietošanai mikrovilņņu krāsnī piemērotā traukā. Atkārtoti nospiediet automAuto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc padoma parādīšanas apgroziet kartupeļus (rīkojieties uzmanīgi, jo kartupeļi ir karsti). Gatavošanas cikla beigās ļaujiet kartupeļiem atdzist, pēc tam tos sagrieziet uz pusēm un izņemiet kartupeļi no mizas, bet mizu nolieciet malā vēlākam laikam. No kartupeļiem izveidojiet biezeni un samaisiet to ar atlikušajām sastāvdaļām. Iepildiet kartupeļu miziņas maisījumu, pārkaisiet to ar sieru un uz 2 minūtēm ievietojiet mikrovilņņu krāsnī, lai siers izkustu.

Automātiskā gatavošanas recepšu padomi: (modelim MWF 203)

Ēdiena veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P7  Rīsi	Istabas temp.	1. recepte (720 g)	1 glāze tvaicētu balto rīsu (180 g) 3 glāzes ūdens (540 ml) istabas temperatūrā 1 tējkarote sāls 1 ēdamkarote olīveļļas	Mikrovilņu krāsnij piemērotā traukā ar augstām malām (apm. 10 cm) apvienojiet visas sastāvdaļas. Ievietojiet neapsegta trauku mikrovilņu krāsnī. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās izņemiet trauku no mikrovilņu krāsns, to satverot ar karstumizturīgiem cimdkiem. Ja traukā ir palicis ūdens, spēcīgi samaisiet, pēc tam pirms pasniegšanas atstājiet pārklātu uz 2 minūtēm.
P8  Popkorns	Istabas temp.	1. recepte (100 g)	Šī funkcija ir piemērota 100 g popkorna maisiņa pagatavošanai.	Popkorna paciņu novietojiet nodalījuma centrā. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.
P9  Olu kultenis	Svaigas	1 - 4	15 ml ūdens 1 olai	Sakuliet olu(-as) un pievienojiet pareizu ūdens daudzumu, ļabi samaisiet, pāršedziet mērkruzi iar plastmasas plēvi.
P10  Karsta krējuma karamelu mērce	Svaigas	4 porcijas (300 g)	50 g sviesta 100 g tumšās šokolādes 100 g cukura 1 tējkarote kakao pulvera 80 ml krējuma 1 tējkarote vaniļas ekstrakta	Apvienojiet 50 g sviesta un 100 g sasmalcinātas tumšās šokolādes mikrovilņiem drošā bļodīņā. Atlasiet gatavošanas programmu un izpildiet norādījumus. Pēc padoma, pievienojiet 100g pūdercukura, 1 ēdamkaroti kakao pulvera, 80 ml krējuma un 1 ēdamkaroti vaniļas ekstrakta, ļabi samaisiet. Ievietojiet atpakaļ krāsnī un turpiniet gatavošanu. Uzmanīgi izņemiet mērci no krāsns, ļabi samaisiet un atstājiet uz 2 minūtēm. Pasniedziet ar saldējumu vai iecienīto desertu.

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi: (modelim MWF 203)

Ēdiena veids		Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P11		Istabas temp.	1. recepte	2 šķēles itāliešu maizes apmēram 1,5 cm biezumā 30 ml pirmā spieduma (rafinētas) olīveļļas 10 nomizoti ķiršu tomāti kubiņos 3 ēdamkarotes sasmalcināta svaiga bazilika Sāls, pipari un ķiploki Mocarillas šķēles	Maizes šķēles novietojiet uz stieplu statīva Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sāksanas) pogu. Pēc uzvednes noņemiet stieplu statīvu un uzmanīgi apvēršiet maizi, pēc tam ievietojiet atpakaļ mikroviļņu krāsnī un nospiediet pogu Ātrā palaišana. Tikmēr pievienojiet tomātiem sāli, melnos piparus un olīveļļu. Gatavošanas cikla beigās izņemiet maizi no mikroviļņu krāsns, uzrīvējiet ķiploku daiviņas uz maizes, virspusē uzlieciet tomātus un baziliku un nekavējoties pasniedziet ar mocarellas šķēlēm.
				desiņas	Iegrieziet desiņu ādu ar nazi, novietojiet tās restu vidusdaļā un apgrieziet, tiklīdz mikroviļņu krāsnī parādās attiecīgais paziņojums.
P12		Svaigas	100–400 g/100 g		
P13		Istabas temp.	40 g	Grauzdīnš	Novietojiet grauzdīņus restu vidusdaļā un apgrieziet tos, tiklīdz parādās attiecīgais krāsns paziņojums.
P14		Saglabāt siltu		300-1200 g rīsu 200-400 g picas	Ievietojiet ēdienu krāsnī. Atkārtoti nospiediet aAuto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti. Nospiediet +/- pogu, lai atlasītu piemērotu laiku. Nospiediet Jet Start (Ātrās sāksanas) pogu.
P15		Istabas temp.	250-500 g	6 g rauga 200 ml ūdens 2 ml sāls 2 ēdamkarotes eļļas 300 g miltu	Ielejiet bļodā 37 °C silta ūdens un izšķīdiniet ūdenī raugu. Pievienojiet ūdenim miltus, eļļu un sāli. Rūpīgi mīciet ar mīklas kāšiem, līdz izveidojas mīkla (tam nepieciešamas aptuveni 5 minūtes). Ielejiet traukā 200 ml ūdens. Ievietojiet trauku tieši nodalījuma vidū. Nospiediet Jet Start (Ātrās sāksanas) pogu. Pēc krāsns padoma, atveriet durvis, izņemiet trauku, ievietojiet mīklu dobuma vidū. Aizveriet durvis, nospiediet Jet Start (Ātrās sāksanas) pogu, lai turpinātu. Neatveriet durvis laika atskaides laikā. Trauka lielumam ir jābūt vismaz 3 reizes lielākam par mīklu.



Automātiskās gatavošanas receptu padomi (modelim MWF206):

Ēdiena veids		Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P1		Sasaldēts	200 g-450 g/50 g	Vistas nageti	Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdiena paplāti. Uzlieciet ēdianu, kad kraukšķīgo ēdianu paplāte ir uzsilđīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdianu.
		Sasaldēts	150g-300g/50 g	Frī kartupeļi	Recepte nav paredzēta saldētiem nemizotiem frī kartupeļiem. Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdianu paplāti. Uzlieciet ēdianu, kad kraukšķīgo ēdianu paplāte ir uzsilđīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdianu.
P3		Sasaldēta	100g-200g/100g	Sasaldēta, sagriežta plānā pica	Izņemiet ēdianu no iepakojuma, novietojiet to uz kraukšķīgo ēdianu paplātes.
P4		Istabas temp.	1 cepiens (850 g)	400 g atdzesētas kārtainās mīklas, 4 olas 150 ml crēme fraiche 100 g bekona, sagriežta 130 g (3½ dl) rīvēta siera (Gruyere vai līdzīga) maļnie pipari un rīvēts muskatnieksts	Uzlieciet cepšanas papīru uz plates, pārkļāpiet kraukšķīgo ēdianu paplāti ar kārtaino mīklu, Sakuliet olas ar crēme fraiche un ielauciēt sieru un bekonu. Pievienojiet melnos piparus un muskatniekstus. Piepildiet mīklu ar pildījumu. Cepiet pīrāgu līdz tas ir zeltaini brūns virspusē.
				Panēta zivs/zivju pirkstiņi	Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdianu paplāti. Uzlieciet ēdianu, kad kraukšķīgo ēdianu paplāte ir uzsilđīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdianu.
P6		Svaigas	200 g-650g/50 g	Cāļu spāmiņi	Pievienojiet cāļu spāmiņiem garšvielas. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdianu paplāti Ievietojiet spāmiņus, kad kraukšķīgo ēdianu paplāte ir iepriekš sakarsēta, un pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.

Automātiskās gatavošanas receptu padomi (modelim MWF206)

Ēdiena veids		Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P7 	Kraukšķīga kūka	Svaigas	350 g	30 g margarīna 2 olas 95 g cukura 95 g kviešu miltu 5 g cepamā pulvera 56 ml piena (3 % tauku) Margarīns "gaišā" rūmaiņā kraukšķīgo ēdienu paplātei.	Ievietojiet margarīnu nelielā stīklā bļodā un pārsežiet. Izkausējiet krāsni ar vidēju jaudu. Sakuliet olas un cukuru ar lieliem apgriezieniem 2 minūtes. Samaisiet ar izkausēto margarīnu un miltiem ar cepamo pulveri. Beidzot pielejiet pienu un samaisiet ar lēniem apgriezieniem. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti un pārkaisiet ar rūmaiņi. Izlejiet maisījumu uz kraukšķīgo ēdienu paplātes. Cepiet kūku, līdz tā ir zeltaini brūna virspusē.
	P8 	Istabas temp.	100 g-200 g/50 g	Rieksti	Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apmaisiet produktus.
P9 	Gaļas	Svaigas	150g-300g/50 g	Gaļas	Lietojiet lielās gaļas. Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir sasildīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgriežiet ēdienu.
	P10 	Istabas temp.	1 cepiens (700 g)	300 g maltas liellopa gaļas 340 g tomātu mērces 4 ēdamkarotes olīveļļas ½ iējkarotes kaltēta bazilika 1 buljona kubiņš sāls šķipsna	Pyrex kastrolī ar vāku izšķīdiniet buljona kubiņu olīveļļā, lai izveidotu pastēti. Pievienojiet pārējās sastāvdaļas un labi samaisiet. Pārklājiet trauku ar vāku Vienu reizi nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc uzvednes parādīšanās izņemiet trauku no mikroviļņu krāsns un kārtīgi samaisiet, pēc tam ievietojiet atpakaj mikroviļņu krāsni. Lai turpinātu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas).

Automātiskās gatavošanas receptu padomi (modelim MWF206):

Ēdiena veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P11  Gaļas torte	Istabas temp.	1. recepte (1200 g)	800 g maltas lielā gaļas 2 maizes šķēles 4 tējkarotes tomātu mērces 1 sakulta ola 50 g rīvīta mocarellas siera 1 mazs sīpols 8 sasmalcinātas zaļās olīvas 4 ēdamkarotes Vusteras mērces 2 ēdamkarotes sasmalcinātu pētersīļu Ķiploki, raudene, sāls un pipari labākai garšai.	Samaiet maizi, sīpolu, ķiploku un pētersīļus. Samaisiet gaļu ar olu un garšvielām. Maisījumu ievietojiet ietaukotā veidnē, kārtīgi aizpildot maļas un sānus. Vienmērīgi uzklājiēt virspusē tomātu mērci un sieru un pārkājiēt trauku ar plēvi. Atkārtoti nospiediēt Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam, nospiediēt Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu, lai turpinātu gatavošanas ciklu.
P12  Lasis ar dārzeņiem	Istabas temp.	1 cepiens (1200 g)	800 g laša, kas sagriezts 3 cm šķēlēs 150g ķiršu tomātu (pusītes) 100 g brokoļu 100 g ziedkāpostu 20 g purava 2 ēdamkarotes pirmā spieduma (nerafinētas) olīveļļas 1 citrona sula Sāls un pipari	Mikrovilņu krāsnij piemērotā traukā lasim un dārzeņiem pievienojiet sāli, piparus, olīveļu un citronu. Pārkājiēt trauku, atstājot nelielu spraugu tvaika izlaišanai. Atkārtoti nospiediēt Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediēt Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās uzmanīgi noņemiet vāku, lai no trauka izplūstu tvaiks.
P13  Dārzeņu zupa	Istabas temp.	1. recepte (700 g)	200 g kartupeļu kubiņos 100 g brokoļu 1 gatavs tomāts, sagriezts kubiņos 200 ml ūdens Sāls, pipari un rīvēts parmežāna siers	Izmantošanai mikrovilņu krāsnī piemērotā traukā samaisiet kopā visas sastāvdaļas, izņemot sieru. Pārkājiēt trauku, atstājot nelielu spraugu tvaika izlaišanai. Atkārtoti nospiediēt Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediēt Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās visas sastāvdaļas samaisiet blenderī un pasniedziet, kamēr karsts, ar Parmezāna sieru virspusē.

Automātiskās gatavošanas receptšu padomi (modelim MWF206)

Ēdiena veids		Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P14		Istabas temp.	1. recepte (450 g)	350 g jūsu iecienīto dārzeņu, sagrieztu mazos kubiņos 100 ml ūdens istabas temperatūrā 1 ēdamkarote olīveļļas 1 tējkarote sāls	Izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērotā traukā ievietojiet visas sastāvdaļas un kārtīgi samaisiet. Pārsedziet to un ievietojiet krāsnī. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās noņemiet trauku, to satverot ar karstumizturīgiem cimdziem un uzmanoties no tvaika. Pirms pasniegšanas noņemiet ķiploku (ja vēlaties).
P15		Istabas temp.	1 cepiens (650 g)	2 vidēja izmēra kartupeļi 4 ēdamkarotes sviesta 100g rīvēta siera pēc jūsu izvēles Sāls, pipari un siers pārkaisīšanai	Kartupeļus nomazgājiet, nožāvējiet un sadursiet ar dakšīņu. Kartupeļus ievietojiet lietošanai mikroviļņu krāsnī piemērotā traukā. Nospiediet atkārtoti Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, tad nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Pēc padoma, apgroziet kartupeļus - esiet uzmanīgi, tie ir karsti. Gatavošanas cikla beigās ļaujiet kartupeļiem atdzist, pārgrieziet tos uz pusēm un izņemiet kartupeļi no mizas - nolieciet malā vēlākam laikam. No kartupeļiem izveidojiet biezeni un samaisiet to ar atlikušajām sastāvdaļām. Iepildiet kartupeļu mīnīnās maisījumu, pārkaisiet to ar sieru un uz 2 minūtēm ievietojiet mikroviļņu krāsnī, lai siers izkustu.
P16		Istabas temp.	1. recepte (720 g)	1 glāze tvaicētu balto rīsu (180 g) 3 glāzes ūdens (540 ml) Istabas temperatūrā 1 tējkarote sāls 1 ēdamkarote olīveļļas	Mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā ar augstām malām (apm. 10 cm) apvienojiet visas sastāvdaļas. Ievietojiet nespēgtu trauku mikroviļņu krāsnī. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās izņemiet trauku no krāsns ar virtuves cimdziem. Ja šķīvi palicis ūdens, enerģiski samaisiet, atstājiet nenosēgtu uz 2 minūtēm pirms pasniegšanas.
P17		Istabas temp.	1. recepte (100 g)	Šī funkcija ir piemērota 100 g popkorna maisiņa pagatavošanai.	Popkorna paciņu novietojiet nodalījuma centrā. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu.
P18		Svaigas	1 - 4	15 ml ūdens 1 olai	Sakuliet olu(-as) un npievienojiet pareizu ūdens daudzumu, labi samaisiet, pārsedziet mērkruzi ar plastmasas plēvi.



Automātiskās gatavošanas receptu padomi (modelim MWF206):

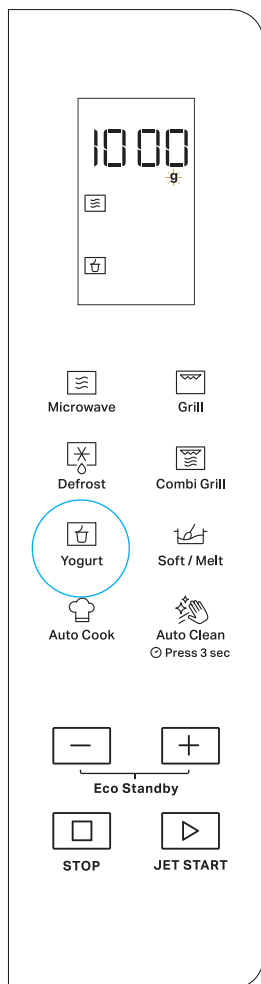
Ēdiena veids		Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P19 	Karsta krējuma karamelu mērce	Svaigas	4 porcijas (300 g)	50 g sviesta 100 g tumšās šokolādes 100 g cukura 1 tējkarote kakao pulvera 80 ml krējuma 1 tējkarote vaniļas ekstrakta	Apvienojiet 50 g sviesta un 100 g sasmalcinātas tumšās šokolādes mikroviļņiem drošā bļodīnā. Atlasiet gatavošanas programmu un izpildiet norādījumus. Pēc padoma, pievienojiet 100 g pūdercukura, 1 ēdamkaroti kakao pulvera, 80 ml krējuma un 1 ēdamkaroti vaniļas ekstrakta, labi samaisiet. Ievietojiet atpakaļ krāsnī un turpiniet gatavošanu. Uzmanīgi izņemiet mērci no krāsns, labi samaisiet un atstājiel uz 2 minūtēm. Pasniedziet ar saldējumu vai iecienīto desertu.
	Bruschetta	Istabas temp.	1. recepte	2 šķēles itāliešu maizes apmēram 1,5 cm biezumā 30ml pirmā spieduma (rafinētas) olīveļļas 10 nomizoti ķiršu tomāti kubiņos 3 ēdamkarotes sasmalcināta svaiga bazilika Sāls, pipari un ķiploki Mocarellas šķēles	Maizes šķēles novietojiet uz stieplu statīva Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Pēc uzvednes lietotāja interfeisā noņemiet stieplu statīvu un uzmanīgi pagrieziet maizi, pēc tam ievietojiet atpakaļ mikroviļņu krāsnī un nospiediet pogu Jet Start (Ātrās sāksšanas). Tikmēr pievienojiet tomātiem sāli, melnos piparus un olīveļļu. Gatavošanas cikla beigās izņemiet maizi no mikroviļņu krāsns, uzrīvējiet ķiploku daiviņas uz maizes, virspusē uzlieciet tomātus un baziliku un nekvēlojies pasniedziet ar mocarellas šķēlēm.
P21 	Desiņas	Svaigas	100 g-400 g /100 g	desiņas	Iegrieziet desiņu ādu ar nazi, novietojiet tās restu vidusdaļā un apgrieziet, tiklīdz mikroviļņu krāsnī parādās attiecīgais paziņojums.
	Graudziņš	Istabas temp.	40 g	Graudziņš	Novietojiet grauzdiņus restu vidusdaļā un apgrieziet tos, tiklīdz parādās attiecīgais krāsns paziņojums.
P23 	Saglabāt siltu			300-1200 g rīsu 200-400 g picas	Ievietojiet ēdīenu krāsnī. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasītu vēlamo recepti. Nospiediet +/- pogu, lai atlasītu piemērotu laiku. Nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu.

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi (modelim MWF206)

ēdiena veids	sākotnējais stāvoklis	Svars	sastāvdaļas	procedūra
P24 	Istabas temp.	1000 g	1000 ml piena 15 g jogurta 50 g cukura	Trauka tīrīšanai izmantojiet vārītu ūdeni. Ielejiet 1000 ml piena un 15 g jogurta traukā, tad pieļieciet 50 g cukura. Gatavošanas laikā trauku pārsedziet. Neatveriet durvis laika atskaites laikā.
P25 	Istabas temp.	250g-500g	6 g rauga 200 ml ūdens 2 ml sāls 2 ēdamkarotes eļļas 300 g miltu	Ielejiet bļodā 37 °C silta ūdens un izšķīdiniet ūdenī raugu. Plevienojiet ūdenim miltus, eļļu un sāli. Rūpīgi mīciet ar mīklas kašiem, līdz izveidojas mīkla (tam nepieciešamas aptuveni 5 minūtes). Ielejiet traukā 200 ml ūdens. Ievietojiet trauku tieši nodalījuma vidū. Nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu. Pēc krāsns padoma, atveriet durvis, izņemiet trauku, ievietojiet mīklu dobuma vidū. Aizveriet durvis, nospiediet Jet Start (Ātrās sāksšanas) pogu, lai turpinātu. Neatveriet durvis laika atskaites laikā. Trauka lielumam ir jābūt vismaz 3 reizes lielākam par mīklu. .



YOGURT (JOGURTS) (PIEEJAMS TIKAI MODELIM MWF 203)



Šī funkcija ļauj iegūt veselīgu un dabīgu jogurtu.

Sagatavošanās jogurta gatavošanai:

- 1 Trauka tīrīšanai izmantojiet vārītu ūdeni.
- 2 Pievienojiet 1000 g piena un 15 g jogurta traukā, pēc tam pievienojiet 50 g cukura, kārtīgi samaisiet. Pārklājiet trauku ar plastmasas plēvi.

Sāciet gatavot jogurtu:

- 1 Nospiediet pogu Yogurt (Jogurts).
- 2 Ievietojiet sagatavotā ēdiena trauku tieši dobuma vidū.
- 3 Lai sāktu, nospiediet Jet Start (Ātrās sāksanas) pogu.



PIEZĪME:

Neatveriet durvis laika atskaites laikā.

Padomi un ieteikumi:

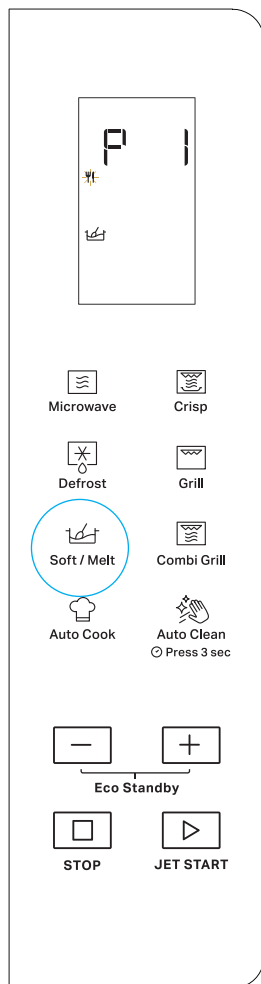
- Šai receptei vajadzīgas 5 stundas 15 minūtes.
- Pievienojot 15 g jogurta pienam dod labāku rezultātu.
- Jogurta ievietošana ledusskapī pie 4°C uz 12 stundām pēc pagatavošanas cikla dos labāku rezultātu.
- Jūs varat jogurtam pielikt augļus, dārzeņus, sulas utt., lai iegūtu vēlamo ēdienu.



SOFT AND MELT (MĪKSTINĀŠANA UN KAUSĒŠANA)

Šī funkcija ļauj ātri izkausēt un mīkstināt sviestu, saldējumu, sasaldētu sulu, u.c.

- 1 Nospiediet Soft and Melt (Mīkstināšanas un Kausēšanas) pogu.
- 2 Nospiediet +/- pogu, lai atlasītu ēdiena kategoriju, tad nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu apstiprinājumam.
- 3 Nospiediet +/- pogu, lai iestatītu svāra vērtību, un nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu, lai palaistu ciklu.

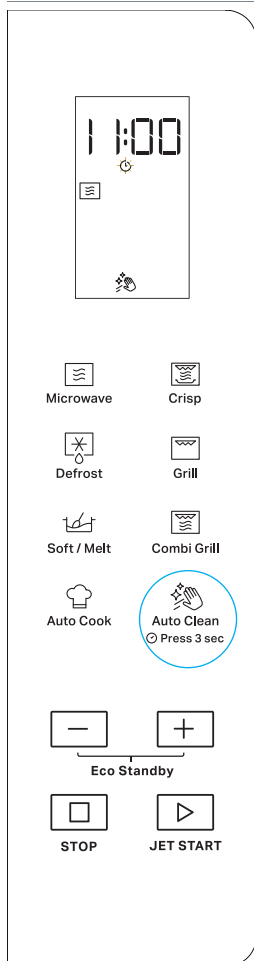


Mīkstināšanas / kausēšanas recepšu padomi:

Ēdiena veids			Sākotnējais stāvoklis	Svars	Padomi
P1 	Mīkstināt	Sviests	Ledusskapja	50 g-500 g/50 g	Lietojiet mikroviļņos drošu šķīvi.
P2 	Mīkstināt	Saldējums	Sasaldēts	100–1000 g/50 g	Ievietojiet trauku tieši dobuma vidū.
P3 	Mīkstināt	Krējuma siers	No ledusskapja	50 g-500 g/50 g	Lietojiet mikroviļņos drošu šķīvi.
P4 	Kausēšana	Sviests	No ledusskapja	50 g-500 g/50 g	Lietojiet mikroviļņos drošu šķīvi.
P5 	Kausēšana	Šokolāde	Istabas temperatūra	100-500 g/50 g	Lietojiet mikroviļņos drošu šķīvi.
P6 	Kausēšana	Siers	No ledusskapja	50 g-500 g/50 g	Lietojiet mikroviļņos drošu šķīvi.
P7 	Kausēšana	Pastilas (marshmallow)	Istabas temperatūra	100-250 g /50 g	Lietojiet mikroviļņos drošu šķīvi. Ēdienam jābūt vismaz divreiz lielāka tilpuma, ja izmanto pastilas, jo tās gatavošanas laikā izplešas.



AUTO CLEAN (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA)



Šis automātiskās tīrīšanas cikls palīdz iztīrīt mikroviļņu krāsns nodalījumu un likvidēt nepatīkamos aromātus.

Pirms cikla sākšanas:

- 1 Ielejiet tvertnē 250 ml ūdens (skatiet mūsu ieteikumus tālāk sadaļā “Padomi un ieteikumi”).
- 2 Ievietojiet trauku tieši nodalījuma vidū.

Lai sāktu ciklu:

- 1 Nospiediet pogu Auto Clean (Automātiskā tīrīšana), un displejā būs redzams tīrīšanas cikla ilgums
- 2 Nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu, lai aktivizētu funkciju.

Pēc cikla pabeigšanas:

- 1 Nospiediet Stop (Apturēšanas) pogu.
- 2 Izņemiet trauku.
- 3 Iekšējo virsmu tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu vai papīra dvieli ar vieglu tīrīšanas līdzekli.

Padomi un ieteikumi:

- Lai panāktu labāku tīrīšanas rezultātu, ieteicams izmantot trauku, kura diametrs ir 17–20 cm, bet augstums — mazāks nekā 6,5 cm.
- Ieteicams lietot izmantošanai mikroviļņu krāsnī piemērotu, viegla plastmasas materiāla trauku.
- Tā kā trauks pēc tīrīšanas cikla pabeigšanas būs karsts, izņemot trauku no mikroviļņu krāsns, ieteicams izmantot karstumizturīgu cimdū.
- Lai panāktu labāku tīrīšanas efektu un likvidētu nepatīkamus aromātus, pievienojiet ūdenim mazliet citrona sulas.
- Netīriet grila sildelementu, jo tā lielais karstums sadedzina taukus, taču virsma zem grila regulāri jātīra. Tīrīšanā izmantojiet mīkstu un mitru drāniņu, kā arī maigu mazgāšanas līdzekli.
- Ja grils netiek bieži lietots, lai mazinātu ugunsbīstamības risku, tas jāaktivizē uz 10 minūtēm, lai sadedzinātu taukvielas.

IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI

- * Iesaiņojuma materiālus var nodot otrreizējai pārstrādei, jo uz tiem ir pārstrādes simbols. Ievērojiet vietējos atkritumu savākšanas noteikumus. Uzglabājiēt potenciāli bīstamus iesaiņojuma materiālus (plastmasas maisus, polistirolu u.c.) bērniem nepieejamā vietā.
- * Šī ierīce ir apzīmēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/EU par elektroniskā un elektriskā aprīkojuma atkritumiem (WEEE). Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsīt nepieļaut potenciāli bīstamas sekas apkārtējai videi un cilvēku veselībai, kuras pretējā gadījumā varētu izraisīt šī izstrādājuma neatbilstoša izmešana atkritumos.
- * Simbols uz ierīces vai tās komplektācijā esošajiem dokumentiem norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. To jānodod piemērotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma savākšanas un otrreizējās pārstrādes vietā.
- * Utilizācija jāveic atbilstoši vietējiem vides aizsardzības noteikumiem par atkritumu utilizāciju.
- * Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējās pašvaldības administrāciju, māsjsaimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties ierīci.
- * Pirms atbrīvošies no nolietotās ierīces, nogrieziet strāvas kabeli, lai mikroviļņu krāsni nevarētu pievienot elektrotīklam.



Saskaņā ar IEC 60705:2010-04 un IEC 60350-1:2011-12

Starptautiskā elektrotehniskā komisija ir izstrādājusi standartus salīdzinošām sildīšanas funkcijas veikspējas pārbaudēm, kas paredzētas dažādām mikroviļņu krāsnīm. Šai mikroviļņu krāsnij ieteicams lietot šādus parametrus:

Pārbaude	Daudzums	Jaudas līmenis	Aptuvenais laiks
Olu krēms (12.3.1)	750 g	800 W	10-11min
Biskvītkūka (12.3.2)	475 g	800W	7-8 min
Viltotais zaķis (12.3.3)	900 g	800 W	12-13 min
Maltās gaļas atkausēšana (13.3)	500 g	160 W	12-15 min
Kartupeļu sacēpums (12.3.4)	1100 g	Kombinētais grils	30-35 min

Pārbaude	Uzsildīšana	Funkcija	Aptuvenais laiks
Grauzdiņš (9.1)	-	Grill (Grilēšana)	8-9 min
Hamburgers (9.2)	-	Grill (Grilēšana)	80-90 min

Tehniskie dati

Datu apraksts	MWF203	MWF206
Barošanas spriegums	220-230V~50 Hz	220-230V~50 Hz
Nominālā ieejas jauda	1350 W	2100 W
Mikroviļņu jauda	1350 W	1350 W
Grilēšana	850 W	850 W
Ārējie izmēri (AxPx Dz)	303 x 473 x 384	303 x 473 x 384
Iekšējie izmēri (AxPx Dz)	212 x 291 x 321	212 x 291 x 321

