

# 说明书：MWP 338 & MWP 339(立陶宛)

## 技术要求

1. 印刷字体、图案应鲜明、亮丽，无漏印、错印、倾斜等缺陷。
2. 尺寸规格: A5版(长×宽=210mm×145mm)公差±5mm, 70克/平方米。
3. 纸张页数:24张。
4. 印刷颜色:单墨黑白。
5. 符合惠而浦中国关于RoHS指令的《保证书》要求。

	④				说明书 (立陶宛语)	惠而浦(中国)股份有限公司				
	③					图样标记	重量	比例		
销 售 地	②	PC139软件及烹饪时间更改	张丽贞	20200305				1:1		
	①	PC软件及烹饪时间更改	张丽贞	20190715						
欧 洲	标记	处数	更改理由	签 字	日 期	共 1 张		第 1 张		
个 / 台	设 计			标准化		双胶纸				
1	校 核			审 批						
原使用机型	会 签			日 期						
MWP 338 & MWP 339 (立陶宛)						部件编号	432E15A004244B			

# SUPREMECHEF

For model MWP 338 and MWP 339

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال تامي لعت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

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

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

## MONTAVIMAS

MONTAVIMAS .....	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 SKYDELIS .....	9
EKRANO APRAŠAS .....	11

## BENDROJI NAUDOJIMO PASKIRTIS

PARENGTIES REŽIMAS .....	12
APSAUGA NUO ĮJUNGIMO / UŽRAKTAS NUO VAIKŲ .....	12
GAMINIMO PRISTABDYMAS ARBA SUSTABDYMAS .....	12
PRIDĖTI / PAMAŠYTI / APVERSTI MAIŠTĄ .....	12
SUKAMOJO PADĖKLO SUSTABDYMAS .....	13
CLOCK (LAIKRODIS) .....	14

## MAISTO GAMINIMO FUNKCIJOS

JET START (GREITASIS PALEIDIMAS) .....	15
MICROWAVE (MIKROBANGOS) .....	16
GRILL (GRILIS) .....	17
FORCED AIR (KARŠTAS ORAS) .....	18
DUAL CRISP (DVIGUBAS SKRUDINIMAS) .....	19
JET DEFROST (GREITASIS ATITIRPINIMAS) .....	23
6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE GREITASIS PAŠILDYMAS) .....	24
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (KOMBINUOTOJI FUNKCIJA (MIKROBANGOS + GRILIS)) .....	25
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (KOMBINUOTOJI FUNKCIJA (MIKROBANGOS + KARŠTAS ORAS)) .....	26
KEEP WARM (ŠILUMOS PALAIKYMAS) .....	27
6TH SENSE DUAL STEAM (6TH SENSE DVIGUBAS GARINIMAS) .....	28
DUAL CRISP FRY (DVIGUBAS SKRUDINIMAS IR GRUZDINIMAS) .....	32
CHEF MENU (ŠEFO MENU) .....	34
6TH SENSE CHEF MENU (6TH SENSE ŠEFO MENU) .....	39
AUTO CLEAN (AUTOMATINIS VALYMAS) .....	44
SPECIAL MENU (SPECIALUSIS MENU) .....	45

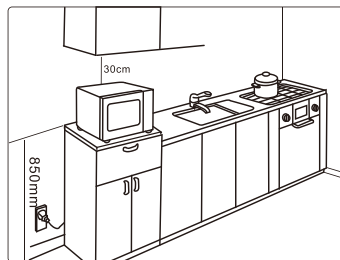
## PATARIMAI DĖL APLINKOS APSAUGOS

PATARIMAI DĖL APLINKOS APAUGOS .....	47
TECHNINIAI DUOMENYS .....	48

## Prieš atliekant prijungimą

Mikrobangų krosnelę statykite atokiai nuo kitų šilumos šaltinių. Siekiant užtikrinti tinkamą ventilaciją, virš mikrobangų krosnelės turi būti mažiausiai 30 cm laisvos erdvės.

Mikrobangų krosnelės negalima statyti spintelėje. Šios mikrobangų krosnelės ne galima dėti ant ar naudoti pastačius žemiau nei 850 mm virš grindų. NEATREMKITE mikrobangų krosnelės kairiojo šono (priekinis vaizdas) prie sienos.



- \* Nenuimkite mikrobangų įleidimo angos apsauginių plokščių, kurios yra krosnelės ertmės sienelės šone. Šios plokštės neleidžia riebalams ir maisto dalelėms patekti į mikrobangų įleidimo angos kanalą.
- \* Įsitinkinkite, ar įtampa, nurodyta gaminio techninių duomenų lentelėje, atitinka Jūsų namų elektros tinklo įtampa.
- \* Mikrobangų krosnelę pastatykite ant lygaus stabilaus paviršiaus, pakankamai tvirto, kad galėtų išlaikyti mikrobangų krosnelę ir į ją dedamus gaminimo indus. Naudodamiesi krosnele būkite atsargūs.
- \* Pasirūpinkite, kad po mikrobangų krosnele, virš jos ir aplink ją būtų laisvos erdvės ir oras galėtų gerai cirkuliuoti.
- \* 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 ilgakio. Jei maitinimo laidas per trumpas, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką ar techninės priežiūros specialistą, kad elektros lizdą sumontuotų šalia prietaiso.

## ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

## ❗ PASTABA:

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

## Prijungus

- \* Mikrobangų krosnelę galima naudoti tik sandariai uždarius jos dureles.
- \* 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 mikrobangų krosnelės viduje arba išorėje esanti medžiaga užsiliepsnotų arba pradėtų rūkti, uždarykite dureles ir išjunkite mikrobangų krosnelę. Atjunkite maitinimo laidą arba išjunkite maitinimą saugiklio arba srovės pertraukiklio skydelyje.
- \* Nepalikite mikrobangų krosnelės be priežiūros, ypač jei gaminant maistą 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 pažeistos, negalima naudotis krosnele, 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 kombinuotuoju režimu, vaikams naudotis prietaisu leidžiama tik prižiūrint suaugusiems asmenims, nes krosnelėje temperatūra yra labai aukšta.

### ĮSPĖJIMAS!

- \* Šis įrenginys ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Reikia elgtis atsargiai, kad neprisiliestumėte prie mikrobangų krosnelėje įtaisytų kaitintuvų.
- \* Naudojimo metu pasiekiamos dalys gali labai įkaisti. Mažesniems nei 8 metų vaikams negalima leisti naudotis prietaisu, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- \* Ši mikrobangų krosnelė skirta maistui ir gėrimams šildyti. Maisto ar drabužių džiovinimas ir šildomųjų užtiesalų, šlepečiu, kempinių, drėgno audinio ir panašių daiktų šildymas gali kelti sužalojimo, užsidegimo ar gaisro riziką.
- \* Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems fizinių, jutimo 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 laidą 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.

## ĮSPĖJIMAS!

- \* Mikrobangų krosnelėje negalima kaitinti produktų, esančių sandariose vakuuminėse pakuotėse. Kaitinant šiose pakuotėse padidėja slėgis, todėl jam išėjus gali būti padaryta žala arba pakuotė gali sprogti.

## ĮSPĖJIMAS!

- \* Reikia reguliariai tikrinti, ar nepažeisti durelių tarpikliai ir zona aplink juos. Jei šios sritys pažeistos, prietaiso naudoti negalima; jį vėl naudokite tik tada, kai kvalifikuotas techninės priežiūros meistras suremontuos.

## 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 sprogimo 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 krosnelės angą ir vyrius. Nieko negalima kabinti ant durelių rankenėlės.

## TRIKČIŲ ŠALINIMO VADOVAS

---

## PASTABA:

Jei mikrobangų krosnelė neveikia, nesikreipkite dėl remonto, kol nepatikrinsite:

- \* ar įdėtas sukamasis padėklas ir sukamojo padėklo atrama.
- \* Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- \* Patikrinkite, ar 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 kviešti techninės priežiūros tarnybos, už kurios paslaugas imamas mokėtis.

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, keiskite jį tik originaliu elektros laidu, kurį galima įsigyti mūsų techninės priežiūros įmonėje. Elektros laidą leidžiama keisti tik kvalifikuotam techninės priežiūros meistrui.

## ĮSPĖJIMAS!

- \* Nenuimkite jokių skydų.
- \* Techninę priežiūrą leidžiama atlikti tik kvalifikuotam techninės priežiūros meistrui. Bet kokius techninės

priežiūros arba remonto darbus, kurių metu nuimami skydai, apsaugantys nuo mikrobangų energijos poveikio, leidžiama atlikti tik kvalifikuotam asmeniui; nekvalifikuotam asmeniui tokius darbus atlikti pavojinga.

## ATSARGUMO PRIEMONĖS

### BENDROJI INFORMACIJA

Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje ir panašioje aplinkoje, pavyzdžiui:

- \* Parduotuvių, Biurų Darbuotojų Valgomuosiuose Ir Kitoje Darbo Aplinkoje;
  - \* Ūkininkų Gyvenamuosiuose Namuose;
  - \* Viešbučiuose, Moteliuose Ir Kitose Gyvenamosiose Aplinkose;
  - \* Viešbučiuose, kuriose siūloma nakvynė su pusryčiais.
- Kitose patalpose (pvz., katilinėse) krosnelę naudoti draudžiama.

### ! 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 ventiliacijos 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.
- \* Krosnelėje 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 keptant neįmanoma reguliuoti aliejaus temperatūros.
- \* Kad nenusidėgintumėte, baigę ruošti maistą, indus, mikrobangų krosnelės dalis ir prikaistuvius imkite naudodamiesi apsauginėmis pirštinėmis; taip pat naudokite karščio nepraleidžiančius padėkliukus.

### SKYSCIAI

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

Šio pavojaus išvengsite taip.

- \* Stenkitės nenaudoti indų tiesiomis sienelėmis, kurių kakliukai siauri.
- \* Pamaišykite skystį, prieš dėdami indą į mikrobangų krosnelę.
- \* Skysčiai įkaitus, leiskite jam šiek tiek pabūti krosnelėje ir, prieš išimdami indą iš mikrobangų krosnelės, skystį dar kartą atsargiai pamaišykite.

### BŪKITE ATSARGŪS!



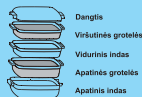




**Pašildę kūdikio maistą arba skystį kūdikio buteliuke arba kūdikio maistėlį stikliniame indelyje, prieš patiekdami, visada pamaišykite ir patikrinkite temperatūrą. Taip šilumą tolygiai paskirstysite ir nekils pavojus nusiplikyti arba nudegti.**

Prieš kaitindami būtinai nuimkite dangtelį ir žinduką!

# PRIEDAI IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

## PRIEDAI

- \* Parduotuvėse galima įsigyti įvairių priedų. Prieš perkdami priedą įsitikinkite, kad jis yra tinkamas naudoti mikrobangų krosnelėje.
- \* Prieš padėdami gaminti valgį įsitikinkite, kad 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.
- \* Prieš įjungdami krosnelę visada patikrinkite, ar sukamasis padėklas gali laisvai sukstis. Jei sukamasis padėklas negali laisvai sukstis, reikia naudoti mažesnę indą arba išjungti sukamojo padėklo funkciją (žr. skyrių „Dideli indai“).

Maisto gamavimo priedai		Patarimas
	Sukamojo padėklo atrama	Sukamojo padėklo atramą padėkite po stikliniu sukamuoju padėklu. Ant sukamojo padėklo atramos niekada nedėkite jokių kitų indų. Įdėkite sukamojo padėklo atramą į krosnelę.
	Sukamasis padėklas	Sukamąjį padėklą naudokite ruošdami maistą visais būdais. Ant jo patenka sulčių pūslelės ir maisto dalelės, kurios kitaip išpurvintų krosnelės vidų. Dėkite stiklinį sukamąjį padėklą ant sukamojo padėklo atramos.
 <p>Dengtis Viršutinis grotelės Vidurinis indas Apatinės grotelės Apatinis indas</p>	Dviguobas garpuodis (yra tik modelyje MWP 339)	Dviem režimais garuose verdamas maistas kontroliuojamas jautkliais. Garpuodį visada statykite ant stiklinio sukamojo padėklo.
 	Aukštos grotelės  Žemos grotelės	Naudokite aukštas vielines grotelės, naudodami grilio funkciją arba kombinuotąją funkciją (mikrobangos + grilis). Naudokite žemas vielines grotelės, naudodami karšto oro funkciją arba kombinuotąją funkciją (mikrobangos + karštas oras).
	Skrudinimo lėkštė	Maistą dėkite tiesiai ant skrudinimo lėkštės. Prieš naudojant skrudinimo lėkštę galima pašildyti (maks. 3 min.). Naudodami skrudinimo lėkštę, ją visada dėkite ant stiklinio sukamojo padėklo. Ant skrudinimo lėkštės nedėkite jokių kitų indų, nes ši lėkštė labai įkaista ir gali pažeisti ant jos padėtą indą.
	Skrudinimo lėkštės rankena	Naudokite skrudinimo lėkštės rankeną karštai skrudinimo lėkštei iš 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 užpurkškite ant popierinio rankšluosčio.
- \* Reguliariai, ypač tais atvejais, jeigu maistas išbėgtų, išimkite sukamąjį pagrindą, sukamojo pagrindo atramą ir švariai išvalykite krosnelės dugną.
- \* Vidų, priekines ir galines dureles bei durelių angą valykite nestipraus poveikio valikliu ir minkštu drėgnu audiniu.
- \* Mikrobangų krosnei valyti nenaudokite valymo garais prietaisų.
- \* Krosnelę būtina reguliariai valyti ir iš jos pašalinti maisto likučius.
- \* Paprastai jokios techninės priežiūros nereikia – tereikia prietaisą valyti. Valant mikrobangų krosnelę, ji turi būti išjungta.
- \* Nepurkškite valymo priemonių tiesiai ant mikrobangų krosnelės.
- \* Ši krosnelė skirta naudoti su įdėtu sukamuoju padėklu.
- \* Nenaudokite mikrobangų krosnelės, kai sukamąjį padėklą išėmėte, norėdami jį nuvalyti.
- \* Neleiskite riebalams arba maisto dalelėms kauptis aplink dureles. Jei dėmes sunku nuvalyti, krosnelėje 2–3 minutes pavirkite puodelį vandens. Garai suminkštins šias dėmes.
- \* Prastą kvapą krosnelėje lengvai pašalinsite, įpylę į puodelį vandens šiek tiek citrinos sulčių, padėję jį ant sukamojo pagrindo ir pavirinę kelias minutes.
- \* Grilio elemento valyti nereikia, nes didelis karštis nudegina visus purslus, 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.

## PASTABA:

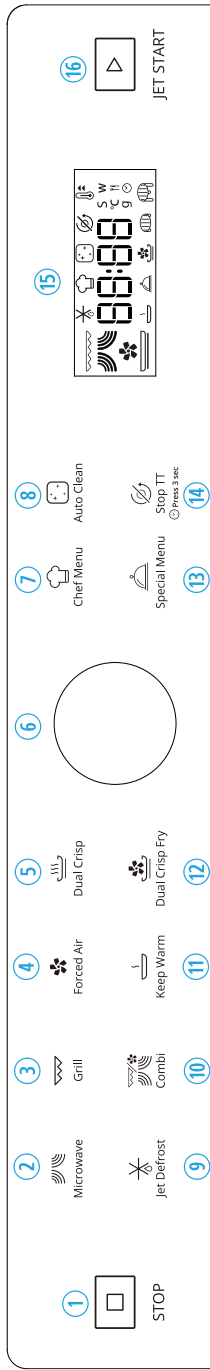
- \* Gaminimo metu gali kilti garų / susidaryti kondensatas. Tai neturi įtakos kepimo rezultatams ir nėra kokybės / gamybos problemos.

## RŪPESTINGAS VALYMAS:

- \* Skrudinimo lėkštę reikia valyti vandeniu, kuriame yra šiek tiek nestipraus poveikio valiklio. Labai nešvarias vietas galima valyti šveičiamuoju skudurėliu ir nestipraus poveikio valikliu.
- \* Prieš valydami visada leiskite skrudinimo lėkštei atvėsti.
- \* Karštos skrudinimo lėkštės nenardinkite į vandenį ir juo neskalaukite. Dėl staigaus vėsimo jį gali būti pažeista.
- \* Nenaudokite vielinių šveistukų. Jie subraižys paviršių.

## GALIMA PLAUTI INDAPLOVĖJE:

- Sukamojo padėklo atrama
- Vielinės grotelės
- Skrudinimo lėkštės rankena
- Sukamasis padėklas
- Gaminimo garuose priedas



## 1 Mygtukas „Stop“ (Sustabdyti)

Paspauskite, norėdami sustabdyti arba iš naujo nustatyti bet kokią mikrobangų krosnelės funkciją.

## 2 Mygtukas „Microwave“ (Mikrobangos)

Naudojamas mikrobangų funkcijai pasirinkti.

## 3 Mygtukas „Grill“ (Grilis)

Naudojamas grilio funkcijai pasirinkti.

## 4 Mygtukas „Forced Air“ (Karštas oras)

Naudojamas karšto oro funkcijai (su įkaitinimu) pasirinkti.

## 5 Mygtukas „Dual Crisp“ (Dvigubas skrudinimas)

Naudojamas dvigubo skrudinimo funkcijai pasirinkti.

## 6 Mygtukas „Confirmation“ (patvirtinimas) / rankenėlė

Naudojama pasirinkimui patvirtinti / vertei nustatyti.

## 7 Mygtukas „Chef menu“ (Šefo meniu)

Naudojamas automatiniams receptams atidaryti.

## 8 Mygtukas „Auto Clean“ (Automatinis valymas)

Naudojamas automatinio valymo funkcijai pasirinkti.

## 9 Mygtukas „Jet Defrost“ (Greitasis atitirpinimas)

Naudojamas funkcijai greitojo atitirpinimo funkcijai pasirinkti.

## 10 „Combi (Microwave + Grill)“ (Kombinuotoji funkcija (Mikrobangos + grilis)) / „Combi (Microwave + Forced Air)“ (Kombinuotoji funkcija (Mikrobangos + karštas oras))

Mygtukas naudojamas kombinuotajai funkcijai „Mikrobangos+grilis“ arba kombinuotajai funkcijai „Mikrobangos+karštas oras“ pasirinkti.

## 11 Mygtukas „Keep Warm“ (Šilumos palaikymas)

Naudojamas šilumos palaikymo funkcijai pasirinkti.

## 12 Mygtukas „Dual Crisp Fry“ (Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas)

Naudojamas dvigubo skrudinimo ir gruzdinimo funkcijai pasirinkti.

## 13 Mygtukas „Special Menu“ (Specialusis meniu)

Naudojamas patogioms specialiosioms funkcijoms įjungti.

## 14 Mygtukas „Stop Turntable“ (Sukamojo padėklo sustabdymas)

Pasirinkite šią funkciją, kai reikia naudoti labai didelius indus, kurie negali laisvai sukitis mikrobangų krosnelėje. Ji veikia tik su šiomis maisto gaminimo funkcijomis:

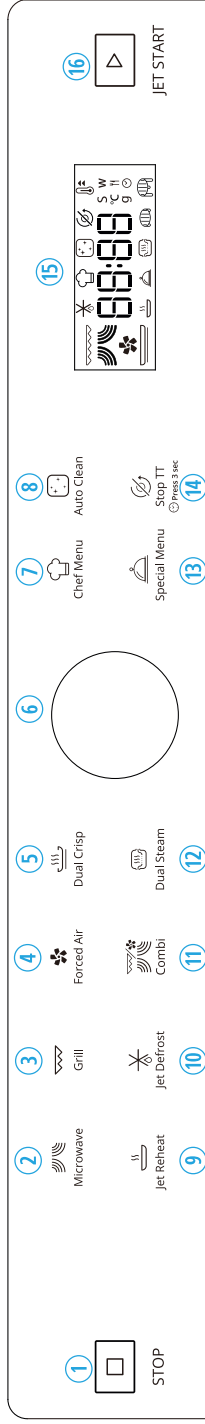
- „Forced Air“ (Karštas oras)
- „Combi (Microwave + Forced Air)“ (Kombinuotoji funkcija (Mikrobangos + karštas oras))
- Norėdami įjungti laikrodžio nustatymo režimą, paspauskite ir laikykite šį mygtuką nuspausią 3 sekundes.

## 15 Ekranas

Ekране bus rodoma veikimo informacija.

## 16 Mygtukas „Jet Start“ (Greitasis paleidimas)

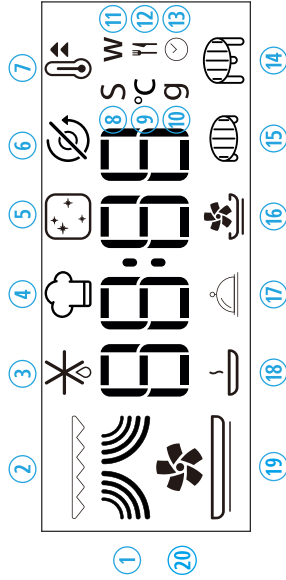
Naudojamas greitai pasirinkti mikrobangų funkciją su didžiausia galia.



- 1 **Mygtukas „Stop“ (Sustabdyti)**  
Paspauskite, norėdami sustabdyti arba iš naujo nustatyti bet kokią mikrobangų krosnelės funkciją.
- 2 **Mygtukas „Microwave“ (Mikrobangos)**  
Naudojamas mikrobangų funkcijai pasirinkti.
- 3 **Mygtukas „Grill“ (Grilis)**  
Naudojamas grilio funkcijai pasirinkti.
- 4 **Mygtukas „Forced Air“ (Karštas oras)**  
Naudojamas karšto oro funkcijai (su įkaitinimu) pasirinkti.
- 5 **Mygtukas „Dual Crisp“ (Dvigubas skrudinimas)**  
Naudojamas dvigubo skrudinimo ir automatinei gruzdinimo funkcijai pasirinkti.
- 6 **Mygtukas „Confirmation“ (patvirtinimas) / rankenėlė**  
Naudojama pasirinkimui patvirtinti / vertei nustatyti.
- 7 **Mygtukas „Chef menu“ (Šefo meniu)**  
Naudojamas automatiniams receptams atidaryti.
- 8 **Mygtukas „Auto Clean“ (Automatinis valymas)**  
Naudojamas automatinio valymo funkcijai pasirinkti.
- 9 **Mygtukas „Jet Reheat“ (Greitasis pašildymas)**  
Naudojamas greitojo pašildymo jutiklio funkcijai pasirinkti.
- 10 **Mygtukas „Jet Defrost“ (Greitasis atitirpinimas)**  
Naudojamas funkcijai greitojo atitirpinimo funkcijai pasirinkti.
- 11 **„Combi (Microwave + Grill)“ (Kombinuotoji funkcija (Mikrobangos + grilis)) / „Combi (Microwave + Forced Air)“ (Kombinuotoji funkcija (Mikrobangos + karštas oras))**  
Mygtukas naudojamas kombinuotajai funkcijai „Mikrobangos+grilis“ arba kombinuotajai funkcijai „Mikrobangos+karštas oras“ pasirinkti.
- 12 **Mygtukas „Dual steam“ (Dvigubas garinimas)**  
Naudojamas dvigubo garinimo funkcijai pasirinkti.
- 13 **Mygtukas „Special Menu“ (Specialusis meniu)**  
Naudojamas patogioms specialiosioms funkcijoms įjungti.
- 14 **Mygtukas „Stop Turntable“ (Sukamojo padėklo sustabdymas)**  
\* Pasirinkite šią funkciją, kai reikia naudoti labai didelius indus, kurie negali laisvai sukintis mikrobangų krosnelėje. Ji veikia tik su šiomis maisto gaminimo funkcijomis:  
• „Forced Air“ (Karštas oras)  
• „Combi (Microwave + Forced Air)“ (Kombinuotoji funkcija (Mikrobangos + karštas oras))  
\* Norėdami įjungti laikrožį nustatymo režimą, paspauskite ir laikykite šį mygtuką nuspausta 3 sekundes.
- 15 **Ekranas**  
Ekrane bus rodoma veikimo informacija.
- 16 **Mygtukas „Jet Start“ (Greitasis paleidimas)**  
Naudojamas greitai pasirinkti mikrobangų funkciją su didžiausia galia.

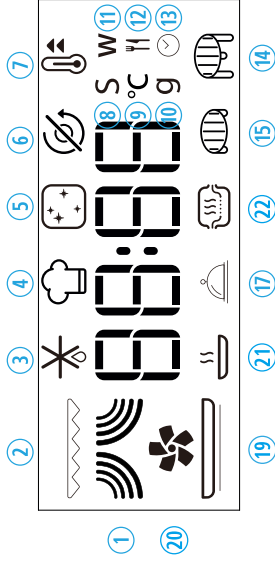
# EKRANO APRAŠAS

MWP 338



- 1 Mikrobangų funkcija
- 2 Grillio funkcija
- 3 Greito atitirpinimo funkcija
- 4 Šefo meniu funkcija
- 5 Automatinio valymo funkcija.
- 6 Sukamojo padėklo sustabdymo funkcija
- 7 Išankstinio įkaitinimo funkcija
- 8 Sekundžių piktograma
- 9 Celsijaus piktograma
- 10 Gramų piktograma
- 11 Vatu piktograma
- 12 Produktų rūšies pasirinkimo piktograma

MWP 339



- 13 Gaminimo ciklo trukmė
- 14 Aukštų grotelių piktograma
- 15 Žemų grotelių piktograma
- 16 Dvigubo skrudinimo ir gruzdinimo funkcija
- 17 Specialiojo meniu funkcija
- 18 Šilumos palaikymo funkcija
- 19 Dvigubo skrudinimo funkcija
- 20 Ventilatoriaus funkcija
- 21 Greitojo pašildymo funkcija
- 22 Dvigubo garinimo funkcija



## PARENGTIES REŽIMAS

- \* Naudotojui 15 minutes neatlikus su prietaisu jokių veiksmų, mikrobangų krosnelė pradeda veikti parengties režimu. Paspauskite bet kurį mygtuką, jei norite išjungti.



## APSAUGA NUO ĮJUNGIMO / UŽRAKTAS NUO VAIKŲ

- \* Ši automatinė apsaugos funkcija suveikia praėjus vienai minutei po to, kai krosnelė pradeda veikti parengties režimu.
- \* Jeigu norite pradėti gaminti tuo metu, kai veikia apsaugos nuo įjungimo funkcija, reikia atidaryti ir vėl uždaryti dureles, antraip ekrane bus rodoma:

door



## 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.

### Jeį toliau ruošti nenorite:

- Išimkite patiekalą, uždarykite dureles ir vėl paspauskite mygtuką „Stop“ (Sustabdyti).

### Kai maisto gaminimas yra baigtas:

- Baigus gaminti, dešimt minučių kas minutę pasigirs pyptelėjimas – tai įprasta patiekalo aušinimo procedūra.
- Priklausimai nuo produkto, šio gaminimo ciklo metu galima įjungti bet kurias arba visas šias funkcijas: ventiliatorių, vidaus apšvietimą arba padėklo sukimąsi. Jei pageidaujate, tiesiog paspauskite mygtuką „Stop“ (Sustabdyti) arba atidarykite dureles – tuomet signalas bus išjungtas ir aušinimo laikas baigtas
- Atkreipkite dėmesį, kad sutrumpintus arba išjungus šį užprogramuotą aušinimo ciklą, gaminio veikimui jokio neigiamo poveikio nebus.



## PRIDĖTI / PAMAIŠYTI / 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.
  - \* Papildykite, pamaišykite arba apverskite patiekalą (atsižvelgiant į tai, ko reikia).
  - \* Uždarykite dureles ir vėl įjunkite krosnelę, paspausdami mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas).
- Pastaba: Jeigu per 2 minutes nuo raginimo papildyti, 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 papildyti patiekalą durelių neatidarysite, krosnelė pradės veikti parengties režimu.



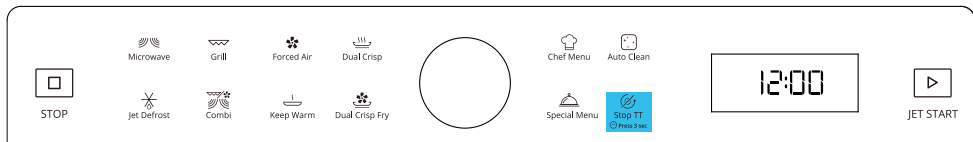
## SUKAMOJO PADĖKLO SUSTABDYMAS

---

- Norint pasiekti geriausių rezultatų, gaminant maistą, stiklinis sukamasis padėklas privalo sukstis.
- Visgi, jeigu Jums reikia naudoti labai didelius indus, kurie negali laisvais sukstis krosnelėje, naudojant sukamojo padėklo sustabdymo funkciją, stiklinį sukamąjį padėklą galima sustabdyti, kad jis nesisuktų.
- Ši funkcija veikia esant tik šioms maisto gaminimo funkcijoms:
  - \* „Forced Air“ (Karštas oras)
  - \* „Combi (Microwave + Forced Air)“ (Kombinuotoji funkcija (Mikrobangos + karštas oras))



## CLOCK (LAIKRODIS)



Pirmą kartą prijungus prietaisą prie elektros tinklo (arba nutrūkus elektros tiekimui) arba paspaudus mygtuką „Stop TT“ (Sustabdyti TT) ir palaikius jį nuspaustą 3 sekundes, bus įjungtas laikrodžio nustatymo režimas.

- 1 Sukite rankenėlę, kad nustatytumėte valandas.
- 2 Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Pradės žybcioti minučių skaitmenys.
- 3 Sukite rankenėlę, kad nustatytumėte minutes.
- 4 Paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Laikrodis nustatytas.

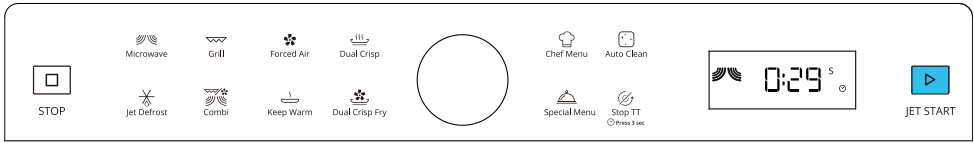
### Patarimai ir pasiūlymai:

- Jeigu nustatydami laikrodį paspausite mygtuką „Stop“ (Sustabdyti) arba jeigu ilgai neatliksite nustatymo, krosnelė išjungs nustatymo režimą ir nuostata nebegalios, o ekrane bus rodoma „12:00“.



## JET START (GREITASIS PALEIDIMAS)

Ši funkcija naudojama maistui, kuriame yra didelis kiekis vandens, pavyzdžiui, sriuboms, kavai ar arbatai, greitai pašildyti.



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

- \* Paspaudus mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), mikrobangų funkcija 30 sekundžių veiks didžiausia galia. Be to, kiekvieną kartą paspaudus mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), gaminimo laikas bus pailgintas 30 sekundžių.
- \* Įjungę šią funkciją, taip pat galite sukti rankenėlę gaminimo laikui pailginti arba sutrumpinti.

### **i** Patarimai ir pasiūlymai:

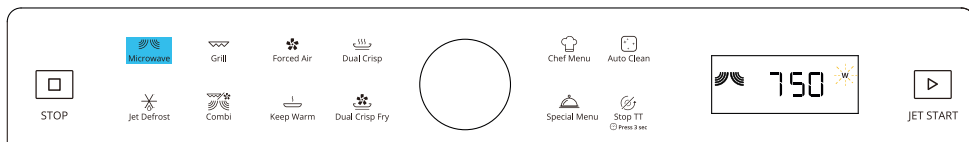
- Krosnelei veikiant parengties režimu, taip pat galima naudoti funkciją „Jet Start“ (Greitasis paleidimas): sukant rankenėlę, reikia nustatyti šios funkcijos trukmę ir paspausti mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas), kad funkcija būtų paleista.





## MICROWAVE (MIKROBANGOS)

Mikrobangų funkcija leidžia greitai pagaminti arba pašildyti maistą ir gėrimus.



- 1 Paspauskite mygtuką „Microwave“ (Mikrobangos). Ekrane bus parodyta 750 W ir pradės mirksėti vatų piktograma.
- 2 Sukdami rankenėlę, nustatykite galios vertę ir paspauskite mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 3 Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas (30 sekundžių). Sukdami rankenėlę, nustatykite gaminimo laiką.
- 4 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

GALIA	REKOMENDUOJAMA NAUDOTI
900 W	Gėrimų, vandens, skystų sriubų, kavos, arbatos arba kito maisto, kuriame yra didelis kiekis vandens, pakartotinis pašildymas. Jei maiste yra kiaušinių arba grietinės, nustatykite mažesnę galingumą.
750 W	Žuvies, mėsos, daržovių ir kt. patiekalų gaminimas.
650 W	Patiekalų, kurių negalima maišyti, gaminimas.
500 W	Atsargėsnis patiekalų gaminimas, pvz., daug baltymų turinčių padažų, sūrio ir kiaušinių patiekalų gaminimas, taip pat troškinių užkepimas.
350 W	Troškinių virimas, sviesto lydymas.
160 W	Atšildymas.
90 W	Ledų, sviesto ir sūrių tirpinimas.

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Norėdami naudoti mikrobangų funkciją maksimalia galia, naudokitės funkcija „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Galite lengvai įjungti mikrobangų funkciją veikti didžiausia galia, tiesiog paspausdami mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas). Kiekvieną kartą paspaudžiant mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), maisto gaminimo trukmė pailgėja 30 sekundžių. Daugiau informacijos rasite 15 puslapyje esančiame skyriuje „Greitasis paleidimas“.
- Galios lygį ir trukmę galima pakeisti net ir prasidėjus gaminimo procesui. Norėdami nustatyti galios lygį, tiesiog paspauskite mikrobangų funkcijos mygtuką ir sukite sukamąją rankenėlę, kad nustatytumėte norimą vertę. Norėdami pakeisti gaminimo trukmę, sukite rankenėlę arba paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad pailgintumėte maisto gaminimo laiką 30 sekundžių.



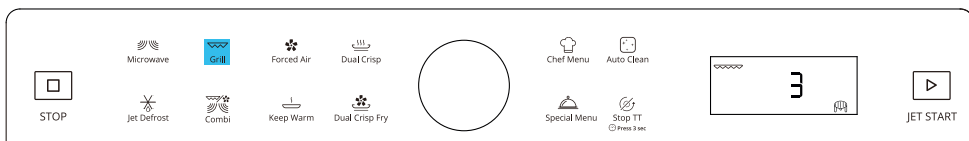
## GRILL (GRILIS)

Šiai funkcijai naudojamas galingas metalinis vamzdis, skirtas patiekalams skrudinti, sukuriant kepimo grilyje arba ant grotelių efektą. Naudojant grilio funkciją, galima kepti patiekalus, pavyzdžiui, sūrio sumuštinius, bulvių krocketus, dešrelės, daržoves.

Specialus priedas:



Aukštos grotelės



- 1 Paspauskite mygtuką „Grill“ (Grilis).
- 2 Sukdami rankenėlę, pasirinkite galios lygį (žr. toliau pateiktą lentelę) ir patvirtinkite parinktį, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 3 Sukdami rankenėlę nustatykite gaminimo trukmę ir paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas), kad pradėtumėte gaminimo ciklą.

	GALIOS LYGIS
1	Maža
2	Vidutinė
3	Didelė

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Tokius maisto produktus kaip sūris, skrebučiai, žlėgtainiai ir dešrelės dėkite ant aukštų 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 nepalietumėte po grilio elementu esančios sienelės.
- Trukmę galima pakeisti net ir prasidėjus kepimo procesui.
- Norėdami pakeisti gaminimo trukmę, sukite rankenėlę arba paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad pailgintumėte maisto gaminimo laiką 30 sekundžių.

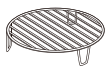


## FORCED AIR (KARŠTAS ORAS)

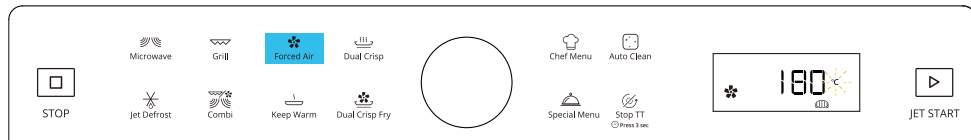
Naudojant šią funkciją, patiekalus galima gaminti lyg orkaitėje. Naudojant galingą kaitinimo elementą ir ventiliatorių, maisto gaminimas vyksta taip pat, kaip ir įprastoje orkaitėje. Naudokite šią funkciją kepdami merengus, tešlą, pyragus, suflė, paukštieną ir mėsos kepsnius.

Prieš pradėdami gaminti, krosnelė bus įkaitinta, kad būtų pasiekta geriausių kepimo rezultatų.

Specialus  
priedas:



Žemos grotelės



- 1 Paspauskite mygtuką „Forced Air“ (Karštas oras).
- 2 Sukdami rankenėlę nustatykite įkaitinimo temperatūrą ir patvirtinkite nuostatą, paspausdami patvirtinimo mygtuką. Prieš pasiekiant nustatytą temperatūrą, įkaitinimo temperatūrą galima nustatyti nuo 40 iki 200°C paspausus karšto oro funkcijos mygtuką ir sukant rankenėlę. Pasiekus įkaitinimo temperatūrą, pasigirs pytelėjimas ir krosnelė paprašys pridėti produktų kitam gaminimo ciklui.
- 3 Įdėkite maistą ir sukdami rankenėlę nustatykite laiką.
- 4 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

### ! PASTABA:

Prasidėjus gaminimo procesui:

\* Norėdami pailginti arba sutrumpinti gaminimo laiką: sukite rankenėlę arba paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad pailgintumėte maisto gaminimo laiką 30 sekundžių.

### i Patarimai ir pasiūlymai:

- Dėkite maistą ant žemų grotelių, kad aplink jį tinkamai cirkuliuotų oras.
- Pasirinkę šią funkciją, įsitikinkite, kad naudojami reikmenys yra tinkami naudoti krosnelėje.
- Kepdami mažus kepinus, pavyzdžiui, sausainius arba keksiukus, naudokite skrudinimo lėkštę. Dėkite lėkštę ant žemų grotelių.



## DUAL CRISP (DVIGUBAS SKRUDINIMAS) (MODELYJE MWP 338)

Tai išskirtinė „Whirlpool“ funkcija, kurią naudojant maistą galima idealiai paskrudinti iki auksinės traškos plutelės ir iš viršaus, ir iš apačios. Naudojant gaminimą mikrobangomis ir griliu, skrudinimo lėkštė greitai įkaisi iki reikiamos temperatūros ir pradės kepti bei skrudinti maistą.

Pasirinkus dvigubo skrudinimo funkciją, būtina naudoti šiuos priedus:

\* Skrudinimo lėkštę

\* Skrudinimo lėkštės rankeną įkaitusiai skrudinimo lėkštei išimti.

Šią funkciją naudokite picoms, kišams ir kitiems tešlos pagrindo patiekalams pašildyti ir ruošti. Ji taip pat tinka gaminti kiaušiniene su šonine, dešreles, bulves, gruzdintas bulvytes, mėsainius, kitus mėsos ir panašius patiekalus be aliejaus (arba naudojant labai nedaug aliejaus).

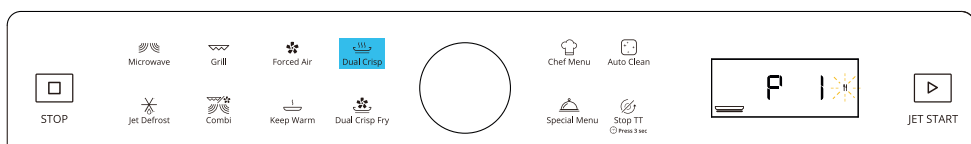
Specialus priedas:



Skrudinimo  
lėkštė



Skrudinimo lėkštės  
rankena



### Dvigubo skrudinimo funkcija:

- 1 Paspauskite mygtuką „Dual Crisp“ (Dvigubas skrudinimas) ir patvirtinkite nuostatą, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 2 Sukdami rankenėlę, nustatykite gaminimo laiką.
- 3 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

### Dvigubo skrudinimo ir duonos atitirpinimo funkcija:

- 1 Paspauskite mygtuką „Dual Crisp“ (Dvigubas skrudinimas).
- 2 Sukdami rankenėlę pasirinkite P2 (dvigubo skrudinimo ir duonos atitirpinimo funkciją) ir patvirtinkite, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 3 Sukdami rankenėlę, nustatykite svorio vertę.
- 4 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 5 Pabaigus įkaitinimą, krosnelė nurodys pridėti maisto; pasukite, kai krosnelė paragins tai padaryti.

## ! PASTABA:

Naudokite specialią skrudinimo lėkštę. Jei pasirinkę šią funkciją naudosite kitas skrudinimo lėkštes, kurias galima nusipirkti parduotuvėse, rezultatas nebus tinkamas.

### ? Patarimai ir pasiūlymai:

- Žiūrėkite, kad skrudinimo lėkštė būtų padėta stiklinio sukamojo padėklo viduryje.
- Naudojant šią funkciją, krosnelė ir skrudinimo lėkštė labai įkaista.
- Karštos skrudinimo lėkštės nedėkite ant karščiui neatsparaus paviršiaus.
- Saugokitės, kad nepalietumėte po grilio elementu esančios sienelės.
- Skrudinimo lėkštę išimkite mūvėdami virtuvines pirštines arba naudodamiesi skrudinimo lėkštės rankena.
- Prieš ruošiant patiekalą, kuriam pagaminti nereikia daug laiko (picą, pyragus ir pan.), rekomenduojama iš anksto 2–3 minutes įkaitinti skrudinimo lėkštę.



## DUAL CRISP (DVIGUBAS SKRUDINIMAS) (MODELYJE MWP 339)

Tai išskirtinė „Whirlpool“ funkcija, kurią naudojant maistą galima idealiai paskrudinti iki auksinės traškos plutelės ir iš viršaus, ir iš apačios. Naudojant gaminimą mikrobangomis ir griliu, skrudinimo lėkštė greitai įkais iki reikiamos temperatūros ir pradės kepti bei skrudinti maistą.

Pasirinkus dvigubo skrudinimo funkciją, būtina naudoti šiuos priedus:

\* Skrudinimo lėkštę

\* Skrudinimo lėkštės rankeną įkaitusiai skrudinimo lėkštei išimti.

\* Aukštas grotelės (jeigu gaminimui naudojate dvigubo skrudinimo ir gruzdinimo funkciją)

Šią funkciją naudokite picoms, kišams ir kitiems tešlos pagrindo patiekalams pašildyti ir ruošti. Ji taip pat tinka gaminti kiaušieninę su šonine, dešreles, bulves, gruzdintas bulvytes, mėsainius, kitus mėsos ir panašius patiekalus be aliejaus (arba naudojant labai nedaug aliejaus).

Specialus  
priedas:



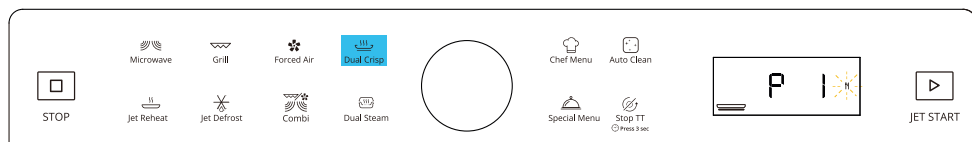
Skrudinimo  
lėkštė



Skrudinimo lėkštės  
rankena



Aukštos grotelės  
(tik gaminant pagal dvigubo  
skrudinimo ir gruzdinimo  
receptus)



### Dvigubo skrudinimo funkcija:

- 1 Paspauskite mygtuką „Dual Crisp“ (Dvigubas skrudinimas) ir patvirtinkite nuostatą, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 2 Sukdami rankenėlę, nustatykite gaminimo laiką.
- 3 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

### Dvigubo skrudinimo ir duonos atitirpinimo funkcija:

- 1 Paspauskite mygtuką „Dual Crisp“ (Dvigubas skrudinimas).
- 2 Sukdami rankenėlę pasirinkite P2 (dvigubo skrudinimo ir duonos atitirpinimo funkcija) ir patvirtinkite, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 3 Sukdami rankenėlę, nustatykite svorio vertę.
- 4 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 5 Pabaigus įkaitinimą, krosnelė nurodys pridėti maisto; pasukite, kai krosnelė paragins tai padaryti.

### Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas:

- 1 Paspauskite mygtuką „Dual Crisp“ (Dvigubas skrudinimas).
- 2 Sukdami rankenėlę pasirinkite dvigubo skrudinimo ir gruzdinimo būdu gaminamų patiekalų receptus (P3–P9) ir patvirtinkite, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 3 Sukdami rankenėlę, nustatykite svorio vertę.
- 4 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).








## ! PASTABA:

Naudokite specialią skrudinimo lėkštę. Jei pasirinkę šią funkciją naudosite kitas skrudinimo lėkštes, kurias galima nusipirkti parduotuvėse, rezultatas nebus tinkamas.

## Patarimai ir pasiūlymai:



- Žiūrėkite, kad skrudinimo lėkštė būtų tinkamai padėta stiklinio sukamojo padėklo arba aukštų grotelių viduryje.
- Naudojant šią funkciją, krosnelė ir skrudinimo lėkštė labai įkaista.
- Karštos skrudinimo lėkštės nedėkite ant karščiui neatsparaus paviršiaus.
- Saugokitės, kad nepaliestumėte po grilio elementu esančios sienelės.
- Skrudinimo lėkštę išimkite mūvėdami virtuvines pirštines arba naudodamiesi skrudinimo lėkštės rankena.
- Prieš ruošiant patiekalą, kuriam pagaminti nereikia daug laiko (pica, pyragus ir pan.), rekomenduojama iš anksto 2–3 minutes įkaitinti skrudinimo lėkštę.

## P1–P9 naudojimo rekomendacijos:

PRODUKTŲ RŪŠIS	GAMINIMO METODAS	SVORIS ARBA LAIKAS	PATARIMAS
<b>P1</b>  Rankinė dvigubo skrudinimo funkcija	Dvigubas skrudinimas	Nustatyti trukmę	Skirta pašildyti arba gaminti tokius patiekalus kaip pica, kišai arba kiti patiekalai iš tešlos.
<b>P2</b>  Dvigubo skrudinimo ir duonos atitirpinimo funkcija	Dvigubas skrudinimas	50–500 g	Skirta šaldytoms bandelėms, bagetėms ir kruasanams greitai atitirpinti ir pašildyti. Krosnelė automatiškai parinks reikiamą gaminimo būdą, laiką ir galią.
<b>P3</b>  Gruzdintos bulvytės	Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas	300–600 g	Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Prieš kepat reikia apibarstyti druska. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P4</b>  Vištienos gabalėliai	Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas	200–600 g	Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P5</b>  Paniruota žuvies filė	Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas	250–600 g	Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P6</b>  Viščiukų sparneliai	Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas	200–600 g	Pagardinkite viščiuko sparnelius prieskoniais. Patepkite skrudinimo lėkštę riebalais. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P7</b>  Bulvių skiltelės	Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas	300–800 g	Nuskuskite bulves ir supjaustykite jas maždaug 1,5 cm storio skiltelėmis, pagardinkite druska ir aliejumi. Patepkite skrudinimo lėkštę riebalais ir sudėkite bulvių skiltelės. Pamašykite, kai krosnelė paragins tai padaryti.



## DUAL CRISP (DVIĖUBAS SKRUDINIMAS)

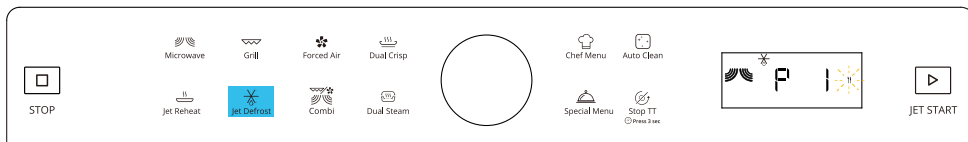
PRODUKTŲ RŪŠIS		GAMINIMO METODAS	SVORIS ARBA LAIKAS	PATARIMAS
<i>P8</i>	 Falafeliai	Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas	4 porcijos	Sumaišykite avinžirnius su petražolėmis, druska, pipirais, maltais kmynais ir kalendra, padėkite į šaldytuvą maždaug 30 min, sumaišykite miltus su šiek tiek geriamojo vandens iki skystos tešlos konsistencijos. Tada suformuokite kukulius, panardinkite į skystą tešlą, apvoliokite džiovėsiuose ir padėkite jį ant aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejumi (2 šaukštais) pateptos skrudinimo lėkštės.
<i>P9</i>	 Aštri paniruota menkė	Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas	4 porcijos	Dubenyje sumaišykite džiovėsius, papriką, česnako miltelius, ciberžolę, druska, pipirus ir kiaušinių baltymus, apvoliokite šiuo mišiniu menkės filė, prispauskite rankomis ir išdėliokite filė ant skrudinimo lėkštės.



## JET DEFROST (GREITASIS ATITIRPINIMAS)

Naudojant šią funkciją, galima greitai automatiškai atšildyti maistą.

Šią funkciją naudokite mėsai, paukštienai, žuviai, daržovėms ir duonos gaminiams atšildyti.



- 1 Paspauskite mygtuką „Jet Defrost“ (Greitasis atitirpinimas).
- 2 Sukdami rankenėlę pasirinkite norimą produktų rūšį (žr. toliau pateiktą lentelę).
- 3 Norėdami patvirtinti, spauskite mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas), o norėdami nustatyti svorio vertę sukite sukamąją rankenėlę.
- 4 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

PATIEKALŲ KATEGORIJOS		SVORIS	PATARIMAS
P1	 Mėsa	100–2000 g	Malta mėsa, kotletai, žlėgtainiai arba kepsniai. Prieš tiekdami į stalą pagamintą mėsą palaukite bent 5 minutes, kad ji būtų skanesnė.
P2	 Vištiena	100–2000 g	Visa višta, gabalėliai arba filė. Prieš tiekdami į stalą palaukite bent 5–10 min.
P3	 Žuvis	100–1500 g	Visa žuvis, žuvies gabalėliai arba filė. Prieš tiekdami į stalą, palaukite bent 5 min.
P4	 Daržovės	100–1500 g	Įvairios daržovės, žiediniai kopūstai, morkos. Prieš tiekdami į stalą, palaukite bent 5 min.
P5	 Duona	50–550 g	Šaldytos bandelės, bagetės ir kruasanai. Baigę gaminti, palaukite bent 3 min.

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Norint pasiekti geriausių rezultatų, rekomenduojame atšildyti padėjus tiesiai ant stiklinio sukamojo padėklo. Jeigu reikia, galima naudoti lengvo plastiko indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.
- Virtas maistas, troškiniai ir mėsos padažai atitirpsta greičiau, jei tokie produktai atitirpinimo metu pamaišomi.
- Pradedančius atitirpti gabalus atskirkite. Atskiri gabalai atšyla greičiau.
- Įpusėjus atitirpinimo procesui, dideles produkto dalis apverskite arba pamaišykite.



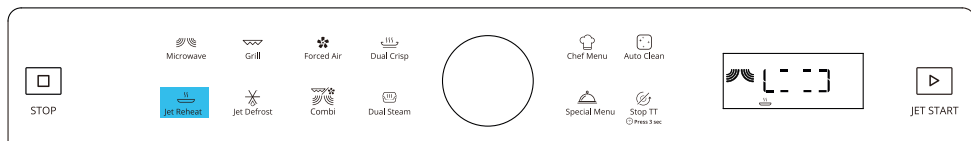


## 6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE GREITASIS PAŠILDYMAS) (YRA TIK MODELyje MWF 339)

Ši funkcija leidžia Jums automatiškai pašildyti savo patiekalus. Mikrobangų krosnelė automatiškai nustatys reikiamą mikrobangų galios lygį ir laiką, kad patiekalas būtų paruoštas geriausiai ir per trumpiausią laiką.

Šią funkciją naudokite gatavam patiekalui – užšaldytam, atšaldytam arba kambario temperatūros – pašildyti.

Įdėkite maistą į mikrobangų krosnelę tinkamą ir karščiui atsparią lėkštę ar indą.



① Paspauskite mygtuką 6th Sense „Jet Reheat“ (Greitasis pašildymas).

② Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Naudojant šią funkciją, grynasis svoris turi būti 250–600 g.
- Geriausiai rezultatus pasieksite, jeigu prieš naudodami įsitikinsite, kad krosnelė yra kambario temperatūros.
- Storesnį maisto sluoksnį arba tirštesnį maistą palikite lėkštės kraštuose, o viduryje – plonesnį arba skystesnį.
- Plonus mėsos griežinėlius dėkite vieną ant kito arba vieną ant kito kaitaliodami jų vietą.
- Storesnius gabalus, pavyzdžiui, kepsnius arba dešreles, reikia dėti arti vieną kito.
- Prieš patiekdami pašildytą maistą, palaukite 1–2 minutes, tuomet jis bus skanesnis, ypač jei maistas buvo užšaldytas.
- Plastikinę foliją reikia įpjauti arba pradurti šakute, kad išeitų slėgis ir kad ruošiant susikaupus garams pakuotė nesprogtų.



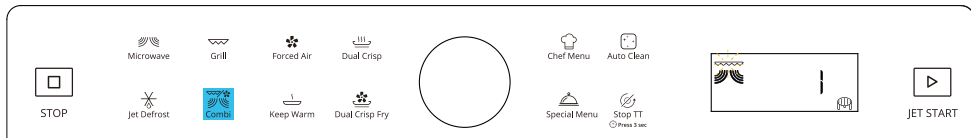
## COMBI (MICROWAVE + GRILL) (KOMBINUOTOJI FUNKCIJA (MIKROBANGOS + GRILIS))

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

Specialus priedas:



Aukštos grotelės



- 1 Paspauskite mygtuką „Combi“ (Kombinuotoji funkcija).
- 2 Ekrane pasirodys „1“. Paspauskite mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas), kad įeitumėte į kombinuotosios funkcijos grilio nustatymo režimą.
- 3 Sukdami rankenėlę, pasirinkite galios vertę (žr. toliau pateiktą lentelę) ir patvirtinkite parinktį, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 4 Sukdami rankenėlę, nustatykite gaminimo laiką.
- 5 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

### ! PASTABA:

Prasidėjus gaminimo procesui:

norėdami padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę, sukite rankenėlę arba paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad pailgintumėte maisto gaminimo laiką 30 sekundžių.

GALIOS LYGIS	REKOMENDUOJAMA NAUDOTI
650 W	Daržovės
500 W	Lazanija
350 W	Paukštiena / žuvis
160 W	Mėsa
90 W	Ant grotelių kepti vaisiai

### i Patarimai ir pasiūlymai:

- Naudodami grilio funkciją, nepalikite ilgai atidarytų krosnelės durelių, nes sumažės temperatūra.
- Jei gu gaminatė didelius apkepus, išjunkite sukamojo pagrindo sukimosi funkciją, o praėjus maždaug pusei kepimo laiko, patiekalą apsukite. Tai būtina vienodai spalvai visame paviršiuje gauti.
- Naudodami šią funkciją įsitikinkite, kad reikmenys yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje bei orkaitėje 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.



## COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (KOMBINUOTOJI FUNKCIJA) (MIKROBANGOS + KARŠTAS ORAS)

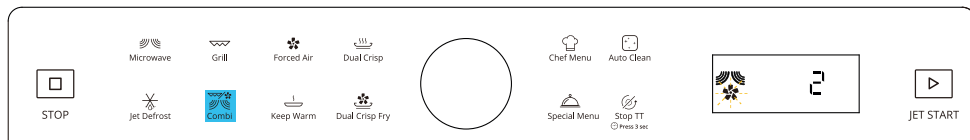
Ši funkcija suderina gaminimą mikrobangomis ir karštu oru, todėl orkaitėje greičiau paruošiami patiekalai, kurie yra gaminami orkaitėje.

Naudojant kombinuotąją funkciją (Mikrobangos + karštas oras), galima gaminti tokius patiekalus kaip kepta mėsa, paukštiena, bulvės su lupenomis, šaldyti pusgaminiai, žuvis, pyragai ir tešlainiai.

Specialus priedas:



Žemos grotelės



- 1 Paspauskite mygtuką „Combi“ (Kombinuotoji funkcija).
- 2 Sukite rankenėlę, kol pamatysite skaitmenį „2“, tada paspauskite mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas), kad įjungtumėte kombinuotosios funkcijos karšto oro nustatymo režimą.
- 3 Sukdami rankenėlę nustatykite temperatūrą ir patvirtinkite nuostatą, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 4 Sukdami rankenėlę, pasirinkite galios vertę (žr. toliau pateiktą lentelę) ir patvirtinkite parinktį, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 5 Sukdami rankenėlę, nustatykite gaminimo laiką.
- 6 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

### ! PASTABA:

Prasidėjus gaminimo procesui:

norėdami padidinti arba sumažinti gaminimo trukmę, sukite rankenėlę arba paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas), kad pailgintumėte maisto gaminimo laiką 30 sekundžių.

GALIOS LYGIS	REKOMENDUOJAMA NAUDOTI
350 W	Paukštiena, bulvės su lupenomis, lazanija, žuvis ir kepta mėsa
160 W	Vaisiniai pyragėliai
90 W	Pyragai ir tešlainiai

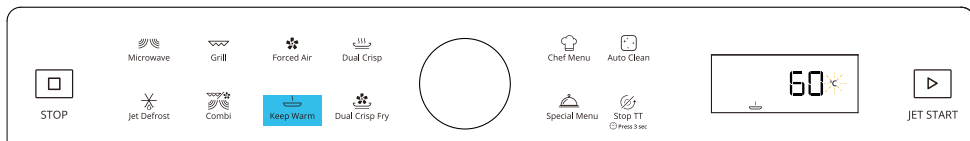
### i Patarimai ir pasiūlymai:

- Dėkite maistą ant žemų grotelių, kad aplink jį tinkamai cirkuliuotų oras.
- Naudodami šią funkciją įsitinkinkite, kad reikmenys yra tinkami naudoti mikrobangų krosnelėje ir atsparūs karščiui.



## KEEP WARM (ŠILUMOS PALAIKYMAS) (SPECIALUS MYGTUKAS MODELyje MWP 338)

Ši funkcija leidžia ką tik pagamintą maistą išlaikyti šiltą.



- 1 Norėdami pasirinkti šilumos palaikymo funkciją, spauskite mygtuką „Keep warm“ (Šilumos palaikymas) (Norėdami pasirinkti šilumos palaikymo funkciją modelyje MWP 339, spauskite mygtuką „Special Menu“ (Specialusis meniu). Daugiau informacijos ieškokite skyriuje „Specialusis meniu“).
- 2 Sukdami rankenėlę reguliuokite temperatūrą intervale nuo 60°C iki 80°C, tada patvirtinkite nuostatą, spausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas) (rekomenduojamus receptus rasite tolesnėje lentelėje).
- 3 Prasidės 30 min. gaminimo ciklo atgalinė atskaita. Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

### ! PASTABA:

Prasidėjus šilumos palaikymo procesui:

- \* atidarykite dureles, jeigu norite sustabdyti šilumos palaikymo ciklą, ir uždarykite dureles, jeigu norite, kad šis ciklas tęstųsi likusį nustatytą laiką.
- \* Norėdami sustabdyti visą šilumos palaikymo ciklą, spauskite mygtuką „Stop“ (Sustabdyti).

PRODUKTŲ RŪŠIS	SVORIS	TEMPERATŪRA	TRUKMĖ	INDAS
Pica	300–800 g	80 °C	30 min	Skrudinimo lėkštė
Kepta mėsa	800–1500 g	80 °C	30 min	Mikrobangų krosnelėje tinkamas naudoti indas
Duona	100–500 g	60 °C	30 min	Skrudinimo lėkštė
Keksiukai	336 g (28 g * 12 vnt.)	60 °C	30 min	Skrudinimo lėkštė
Lietiniai	220–620 g	70 °C	30 min	Mikrobangų krosnelėje tinkamas naudoti indas
Keraminiai indai	250–850 g	70 °C	30 min	Mikrobangų krosnelėje tinkamas naudoti indas



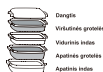
## 6TH SENSE DUAL STEAM (6TH SENSE DVIGUBAS GARINIMAS) (YRA TIK MODELyje MWP 339)

Naudojant šią funkciją, galima gaminti sveikus, natūralaus skonio, garuose virtus patiekalus. Šią funkciją naudokite maistui, pavyzdžiui, daržovėms ir žuviai, garuose gaminti.

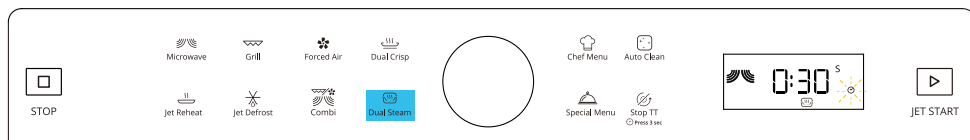
Ši funkcija veikia 2 etapais.

- \* Pirmojo etapo metu vanduo greitai pasiekia virimo temperatūrą. Gaminimo laikas skaičiuojamas vadovaujantis jutiklio duomenimis.
- \* Antrojo etapo metu automatiškai nustatoma virimo ant silpnos ugnies temperatūra, kad maistas neišbėgtų per kraštus. Ekrane rodomas prieš gaminant vartotojo nustatytas garinimo laikas ir esamu metu likęs laikas.

Specialus  
priedas:



Dvigubas garpuodis (dviejų  
dalių garpuodis)



- 1 Paspauskite mygtuką 6th Sense „Dual steam“ (Dvigubas garinimas).
- 2 Sukdami rankenėlę, nustatykite gaminimo laiką.
- 3 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Garpuodis skirtas naudoti tik pasirinkus mikrobangų funkciją!
- Pasirinkus šią funkciją, visada privaloma naudoti pateiktą garpuodį.
- Dvigubą garpuodį galima naudoti su automatinio valymo, mikrobangų ir dvigubo garinimo funkcijomis. Jei garpuodį naudosite nustatę kitas funkcijas, krosnelė gali sugesti.
- Garpuodį visada padėkite ant stiklinio sukamojo padėklo.
- Pradinė vandens temperatūra yra 3–27 °C. Prieš tiekdami patiekalą į stalą palaukite bent 5 minutes.

## Dvigubo garpuodžio (dviejų sluoksnių garpuodžio) naudojimo rekomendacijos:

### ! PASTABA:

- \* Naudojant dvigubą garpuodį (dviejų dalių garpuodį) vienu metu galima gaminti du skirtingus patiekalus. Geresnius rezultatus pasieksite pasirinkę patiekalus, kuriuos pagaminti užtrunka tiek pat laiko.
- \* Pateikame dvigubame garpuodyje galima gaminti visus toliau pateiktus receptus. Garpuodis visuomet turi būti uždengtas dangčiu.

VIRŠUTINĖS GROTELĖS	VIDURINIS INDAS	APATINĖS GROTELĖS	APATINIS INDAS	GAMINIMO TRUKMĖ IR ETAPAI	APRAŠYMAS
Sepijos (170 g)	Vanduo (100 ml)	Žirneliai ir vynuoginiai pomidorai (350 g)	Vanduo (100 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 2 min.	Garuose virtos sepijos su žirneliais, šviežiais pomidorais ir bazilikais.
Vilkešeriai (250 g)	Vanduo (100 ml)	Skiltelėmis pjaustytos bulvės ir cukinijos (200 g)	Vanduo (100 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 10 min.	Patiekite su citronete (citrinos sulčių, alyvuogių aliejaus, druskos ir pipirų mišiniu).
Vištienos krūtinėlė (120 g)	Vanduo (100 ml)	Šparaginės pupelės (220 g)	Vanduo (100 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 4 min.	Cezario salotos su vištiena (pridėkite duonos kubelių)
Cukinija (400 g) ir pipirai	Vanduo (100 ml)	–	Spelta (100 g) ir vanduo (200 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 2 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 18 min.	Spelbos salotos su pesto padažu.
–	Šaldytos įvairios daržovės (200 g) ir vanduo (30 ml)	–	Bolivinė balanda (100 g) ir vanduo (200 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 2 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 15 min.	Bolivinė balanda užpilta troškinių padažu su aliejumi ir pankolio sėklomis.

VIRŠUTINĖS GROTELĖS	VIDURINIS INDAS	APATINĖS GROTELĖS	APATINIS INDAS	GAMINIMO TRUKMĖ	APRAŠYMAS
Viščiuko šiaunelės (250 g)	Vanduo (100 ml)	-	Basmati ryžiai (200 g) su citrinžole, smulkintais imbierais, vanduo (400 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min; 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 30 min.	Paruoštus produktus sumaišykite, apšlakstykite jogurtu ir tadžino prieskoniais.
Kubeliais supjaustytos morkos ir čirėna (200 g)	Vanduo (100 ml)	-	Grikiai (100 g) ir vanduo (200 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 2 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 15 min.	Paruoštą patiekalą pagardinkite pomidorų padažu ir pabarstykite krynų milteliais.
Mėsa įdarytos paprikos (500 g)	Vanduo (100 ml)	-	Ilgagrūdžiai ryžiai (200 g) ir vanduo (300 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min; 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 30 min.	Patiekite su aliejumi.
Lašišos filė (200 g)	Vanduo (100 ml)	Brūselio kopūstai (300 g)	Vanduo (100 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 6 min.	Patiekite su aliejumi ir šviežiais krapais.
Krevetės (be luobelų) (250 g)	Vanduo (100 ml)	-	Bulguras (100 g) ir vanduo (200 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 2 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 15 min.	Patiekite su aliejumi ir šviežia kalendra.
Mėsos kukuliai (250 g)	Vanduo (100 ml)	-	Baltieji ryžiai (200 g) ir vanduo (300 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900W galingumo mikrobangomis 4 min; 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 30 min.	Patiekite su pomidorų padažu arba kitu mėgstamu padažu.
Žuvies kukuliai (200 g)	Vanduo (100 ml)	Tartruotos bulvės (300 g)	Vanduo (100 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min. 30 sek; 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 8 min.	Išvirtas bulves sutraiškykite šakute, įpilkite pieno ir užberkite tarkuoto sūrio.

VIRŠUTINĖS GROTELĖS	VIDURINIS INDAS	APATINĖS GROTELĖS	APATINIS INDAS	GAMINIMO TRUKMĖ	APRAŠYMAS
Žuvies vėrinukai (350 g)	Vanduo (100 ml)	Grybai (pievagrybiai) (350 g)	Vanduo (100 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 8 min.	Patiekite su aliejumi, druska ir pipirais.
Šukutės (170 g)	Vanduo (100 ml)	Šparagai (300 g)	Vanduo (100 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 4 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 1 min 15 sek.	Patiekite su aliejaus ir acto padažu.
Pjaustytos morkos (250 g)	Vanduo (100 ml)	–	Soros (100 g), tofu kubeliai (100 g), ir vanduo (200 ml)	1 etapas. Veikite maistą 900 W galingumo mikrobangomis 2 min 30 sek. 2 etapas. Veikite maistą 350 W galingumo mikrobangomis 15 min.	Patiekite su aliejumi ir sojos padažu.



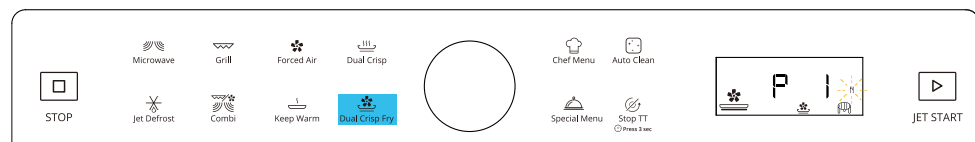


## DUAL CRISP FRY (DVIGUBAS SKRUDINIMAS IR GRUZDINIMAS) (specialus mygtukas modelyje MWP 338)

Naudojant šią funkciją maistą galima idealiai paskrudinti iki auksinės traškios plutelės ir iš viršaus, ir iš apačios, o jo vidus išlieka minkštas. Naudodami mikrobangų, grilio ir karšto oro funkcijas skrudinimo lėkštę visada dėkite ant žemų grotelių.

Pasirinkus šią funkciją, privaloma naudoti šiuos priedus:

- \* Skrudinimo lėkštę
- \* Skrudinimo lėkštės rankeną įkaitusiai lėkštei išimti
- \* Aukštas grotelės



Padėkite tuščią skrudinimo lėkštę į krosnelę ant aukštų grotelių.

- ① Paspauskite mygtuką „Dual Crisp Fry“ (Dvigubas skrudinimas ir gruzdinimas).
- ② Sukdami rankenėlę pasirinkite produktų rūšį ir patvirtinkite, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- ③ Sukdami rankenėlę, nustatykite svorio vertę.
- ④ Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).




### Patarimai ir pasiūlymai:

- Įsitinkite, kad skrudinimo lėkštė tinkamai padėta ant aukštų grotelių.
- Naudojant šią funkciją, aukštos grotelės ir skrudinimo lėkštė labai įkaista.
- Karštos skrudinimo lėkštės nedėkite ant karščiui neatsparaus paviršiaus.
- Skrudinimo lėkštę išimkite mūvėdami virtuvines pirštines arba naudodamiesi skrudinimo lėkštės rankena.
- Pasirinkę šią funkciją, naudokite tik pateiktąją skrudinimo lėkštę. Jei pasirinkę šią funkciją naudosite kitas skrudinimo lėkštes, kurias galima nusipirkti parduotuvėse, rezultatas nebus tinkamas.
- Išsamios informacijos apie tai, kaip pridėti / pamašyti / apversti maistą rasite 12 puslapyje esančioje lentelėje.



## DUAL CRISP FRY (DVIGUBAS SKRUDINIMAS IR GRUZDINIMAS)

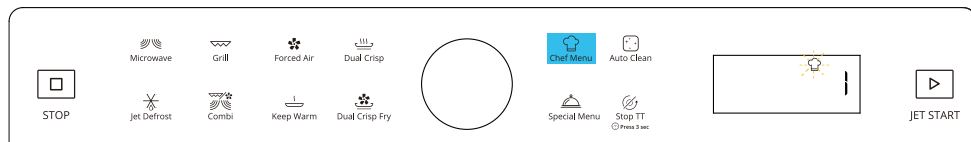
Rekomendacijos pagal produktų kategorijas:

PRODUKTŲ RŪŠIS	SVORIS	PATARIMAS
<i>P1</i>  Gruzdintos bulvytės	300-600 g	Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Prieš kepatn reikia apibarstyti druska. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<i>P2</i>  Vištiesos gabalėliai	200-600 g	Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<i>P3</i>  Paniruota žuvies filė	250-600 g	Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<i>P4</i>  Viščiukų sparneliai	200-600 g	Pagardinkite viščiuko sparnelius prieskoniais. Patepkite skrudinimo lėkštę riebalais. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<i>P5</i>  Bulvių skiltelės	300-800 g	Nuskuskite bulves ir supjaustykite jas maždaug 1,5 cm storio skiltelėmis, pagardinkite druska ir aliejumi. Patepkite skrudinimo lėkštę riebalais ir sudėkite bulvių skilteles. Pamaišykite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<i>P6</i>  Falafeliai	4 porcijos	Sumaišykite avinžirnius su petražolėmis, druska, pipirais, maltais kmynais ir kalendra, padėkite į šaldytuvą maždaug 30 min, sumaišykite miltus su šiek tiek geriamojo vandens iki skystos tešlos konsistencijos. Tada suformuokite kukulius, panardinkite į skystą tešlą, apvoliokite džiovėseliuose ir padėkite jį ant aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejumi (2 šaukštais) pateptos skrudinimo lėkštės.
<i>P7</i>  Aštri paniruota menkė	4 porcijos	Dubenyje sumaišykite džiovėsius, papriką, česnakų miltelius, ciberžolę, druską, pipirus ir kiaušinių baltymus, apvoliokite šiuo mišiniu menkės filė, prispauskite rankomis ir išdėliokite filė ant skrudinimo lėkštės.



## CHEF MENU (ŠEFO MENIU)

Šefo meniu – tai paprastas, intuityvus vadovas, siūlantis automatinius receptus, kurie užtikrina kaskart puikius rezultatus. Naudokitės šiuo meniu, norėdami paruošti toliau pateiktose lentelėse išvardytus patiekalus. Tiesiog pasirinkite receptą ir vadovaukitės ekrane rodomais nurodymais: šefo meniu automatiškai nustatys gaminimo parametrus, kad būtų užtikrinti geriausi rezultatai.



- 1 Paspauskite mygtuką „Chef Menu“ (Šefo meniu).
- 2 Sukdami rankenėlę pasirinkite norimą produktų rūšį (žr. toliau pateiktą lentelę).
- 3 Norėdami patvirtinti, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 4 Sukdami rankenėlę, pasirinkite receptą, ir patvirtinkite, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 5 Sukdami rankenėlę nustatykite svorį ir paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas), kad pradėtumėte gaminimo ciklą.

### Patarimai ir pasiūlymai:

- Maisto produktai gali skirtis, todėl nurodyta gaminimo trukmė yra apytikrė. Mes visada rekomenduojame tikrinti, ar patiekalas jau pagamintas, ir, jeigu reikia, gaminti ilgiau, kol jis taps tinkamas tiekti į stalą.
- Išsamios informacijos apie tai, kaip pridėti / pamaišyti / apversti maistą rasite 12 puslapyje esančioje lentelėje.
- Gamindami garuose pagal Šefo meniu receptus, naudokite vienos dalies garpuodį (dangtį, apatinės groteles ir apatinį indą). Ryžiams, makaronams ir bolivinei balandai gaminti naudokite tik garpuodžio dangtį ir apatinį indą.

















### PASTABA:

- Gaminimo metu gali kilti garų / susidaryti kondensatas. Tai neturi įtakos kepimo rezultatams ir nėra kokybės / gamybos problemos.

PRIEDAI				
 Mikrobangų nepraleidžiantis indas	 Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas	 Skrudinimo lėkštė ir skrudinimo lėkštės rankena	 Garpuodis (su apatinėmis grotelėmis ir dangčiu)	 Garpuodis (apatinis indas ir dangtis)
 Žemos grotelės	 Aukštos grotelės			





























# CHEF MENU (ŠEFO MENIU) (MWP 338)

PATIEKALŲ RECEPTAI	KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS
<b>1 - DARŽOVĖS</b>				
<b>P1</b>	 Įdarytos bulvės	200–1000 g	5,5–21,5min.	 Ant bulvių uždekitė sūrio, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P2</b>	 Bulvės	200–1000 g	6,5–18,5min.	 Tinkamos bulvės; kiekviena po 200-300g. Nuplaukite ir subadykite. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P3</b>	 Pomidorai	300–800 g	12–16min.	 Supjaustykite per pusę, apibarstykite prieskoniais ir sūriu.
<b>2 - VIŠČIUKAS</b>				
<b>P1</b>	 Vištienos filė	200–1 000 g	14,1–24,6min.	 Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Pagardinkite filė prieskoniais ir, kai skrudinimo lėkštė bus įkaitinta, sudėkite filė. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P2</b>	 Viščiuko šlaunelės	400–1 000 g	14,5–26,5min.	 Pagardinkite viščiuko šlaunelės prieskoniais. Patepkite skrudinimo lėkštę nebalais. Kai skrudinimo lėkštė įkais, dėkite ant jos šlaunelės, ir apverskite jas, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P3</b>	 Skrudinta plona paniruota vištiena	4 porcijos	14min.	 Paruoškite 4 vištienos krūtinėles (po 100 g kiekviena), 100 g džiovėsėlių, 20 g miltų, 1 kiaušini, 3 valgomuosius šaukštus aukščiausios kokybės pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus, druskos ir pipirų. Iš abiejų pusių apvoliotikite vištienos krūtinėlę, pamirkykite apvoliotą filė kiaušinyje, padenkite džiovėsėliais ir išdėliokite vištieną ant skrudinimo lėkštės.
<b>P4</b>	 „Scrambled eggs“ (Kiaušiniėnė)	1–4 vnt.	1–5min.	 Sudaužykite kiaušini (-ius), tryni (-ius) pradurkite dantų krapštuku ir supilkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą.
<b>3 - MĖSA</b>				
<b>P1</b>	 Jautiena	800–1 500 g	24,9–41min.	 Išimkite mėsą iš šaldytuvo 30 minučių prieš gamindami; patepkite aliejumi, pagardinkite druska ir pipirais ir dėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą ir pašaukite į šaltą mikrobangų krosnelę. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti. Pabaigę gaminti, uždenkite mėsą aliuminio folija ir palaukite bent 15 minučių, prieš ją patiekdami.





# CHEF MENU (ŠEFO MENIU) (MWP 338)

PATIEKALŲ RECEPTAI	KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS	
<b>3 - MĖSA</b>					
P2	 Eriena	1000–1500g	32–40min.	 	Išimkite mėsą iš šaldytuvo 30 minučių prieš gamindami; patepkite aliejumi, pagardinkite druska ir pipirais ir dėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą ir pašaukite į šaltą mikrobangų krosnelę. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti. Pabaigę gaminti, uždenkite mėsą aluminio folija ir palaukite bent 15 minučių, prieš ją patiekdami.
P3	 Antrekotas	150-600g	14,9–25min.		Pagardinkite antrekotus prieskoniais ir apverskite, kai mikrobangų krosnelė paragins tai padaryti.
P4	 Šoninė	50–150 g	6–9min.	 	Kai skrudinimo lėkštė bus įkaitinta, dėkite ant jos mėsą ir apverskite ją, kai krosnelė paragins tai padaryti.
P5	 Mėsos kukuliai	200 - 400g	13–19min.	 	Padėkite mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą ant žemų grotelių, į jį sudėkite parduotuvėje įsigytus arba pagal savo mėgstamą receptą paruoštus šviežios mėsos kukulius (po 15 g kiekvienas). Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>4 - ŽUVIS/JŪROS GĖRYBĖS</b>					
P1	 Šaldyta paniruota filė	200–600 g	13–23min.	 	Patepkite skrudinimo lėkštę trupeliu riebalu. Kai skrudinimo lėkštė įkais, sudėkite maistą. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
P2	 Paniruotos krevetės	200–600 g	9,5–18,5min.	 	Naudokite paniruotas karališkąsias krevetes. Patepkite skrudinimo lėkštę trupeliu riebalu. Kai skrudinimo lėkštė įkais, sudėkite maistą. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>5 - PICA/KIŠAS</b>					
P1	 Naminė pica	850g	14min.	 	Užminkykite tešlą iš 150 ml vandens, 15 g šviežių mielių, 200–225 g miltų, 1 arbatinį šaukštelį druskos ir 10 ml aliejaus. Uždenkite rankšluostėliu ir palikite kambario temperatūroje 2 valandoms, kad pakiltų. Dėkite iškočiota tešla ant riebalais pateptos skrudinimo lėkštės ir subadykite ją. Paruoškite padažą iš 150 g pomidorų padažo, 10 ml alyvuogių aliejaus, druskos, ir paskirstykite jį ant tešlos. Užbarstykite 100 g susmulkinto mocarelos sūrio.
P2	 Lotaringijos kišas	900g	16min.	 	Ištieskite tešlą ant skrudinimo lėkštės kartu su kepimo popieriumi ir subadykite ją. Išplakite 4 kiaušinius, 150 g grietinėlės, 130 g tarkuoto sūrio („Gruyère“ tipo). Paskirstykite ant tešlos 100 g kubeliais supjaustyto kumpio ir užplikite grietinėle. Pagardinkite druska, pipirais ir muskato riešutu.
P3	 Storapadė pica	300–700g	9–12,5min.	 	Išimkite iš pakuotės ir dėkite ant skrudinimo lėkštės.



Mikrobangų neprateidžiantis indas



Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas



Skrudinimo lėkštė ir skrudinimo lėkštės rankena



Garpuodis (su apatinėmis grotelėmis ir dangčiu)



Garpuodis (apatinis indas ir dangtis)





















Žemos grotelės



Aukštos grotelės



# CHEF MENU (ŠEFO MENIU) (MWP 338)

PATIEKALŲ RECEPTAI	KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS	
<b>5 - PICA/KIŠAS</b>					
<b>P4</b>	 Plonapadė pica	250–400g	9–11min.	 	Išimkite iš pakuotės ir dėkite ant skrudinimo lėkštės.
<b>PS</b>	 Šviežia pica	900g	19min.	 	Užminkykite tešlą iš 150 ml vandens, 15 g šviežių mielių, 200–225 g miltų, 1 arbatinį šaukštelį druskos ir 10 ml aliejaus. Uždenkite rankšluostėliu ir palikite kambario temperatūroje 2 valandoms, kad pakiltų. Iškočioję dėkite tešlą ant riebalais pateptos skrudinimo lėkštės ir subadykite. Paruoškite padažą iš 150 g pomidorų padažo, 10 ml alyvuogių aliejaus, druskos, ir paskirstykite jį ant tešlos. Užbarstykite 100 g susmulkinto mocarelos sūrio. Kai krosnelė įkais, dėkite skrudinimo lėkštę į mikrobangų krosnelę ant žemų grotelių.
<b>6 - MAKARONAI/LAZANIJA</b>					
<b>P1</b>	 Šviežia lazanija	1200g	28min.	 	Ruoškite pagal savo mėgstamą receptą. Paskirstykite šiek tiek bešamelio padažo ant indo dugno, tada išdėliokite lazanijos lakštus. Užpilkite bešamelio padažu, tada dėkite mėsos padažą. Pakartokite šį procesą tris kartus. Patepkite paskutinį sluoksnį bešamelio padažu ir pabarstykite tarkuotu sūriu, kad gardžiai apskrustų.
<b>P2</b>	 Šaldyta lazanija	300–1 000 g	22–44min.	 	Nuimkite visą aliuminio foliją.
<b>7 - DESERTAI/ TEŠLAINIAI</b>					
<b>P1</b>	 Naminis vaisių pyragas	1200g	24min.	 	Dėkite iškočiotą sluoksniuotą tešlą ant skrudinimo lėkštės, subadykite ją ir pabarstykite pagrindą duonos džiovėseliais, kad susigertų vaisių sultys. Dėkite supjaustytus obuolius, sumaišytus su cukrumi ir cinamonu.
<b>P2</b>	 Blynai	560g	13,5min.	 	Gerai sumaišykite 275–300 g rupių miltų, 10 g kepimo miltelių, 4 g druskos, 50 g ištirpinto margarino, 200 ml pieno, iškočiokite vieną 20 cm skersmens gabalą ir padėkite ant riebalais pateptos skrudinimo lėkštės.



Mikrobangų nepralaidžiantis indas



Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas



Skrudinimo lėkštė ir skrudinimo lėkštės rankena



Garpuodis (su apatinėmis grotelėmis ir dangčiu)



Garpuodis (apalinis indas ir dangtis)

















Žemos grotelės



Aukštos grotelės



# CHEF MENU (ŠEFO MENIU) (MWP 338)

PATIEKALŲ RECEPTAI	KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS	
<b>7 - DESERTAI/ TEŠLAINIAI</b>					
<b>P3</b>	 Pyragas	600g	10min.		Maišymo dubenyje dideliu greičiu išplakite 170 g cukraus ir 2 didelius kiaušinius, paskui sumažinkite greitį, įpilkite 50 g tirpinto margarino, 170 g kvietinių miltų, 10 g kepimo miltelių bei 100 ml pieno ir išplakite. Patepkite skrudinimo lėkštę margarinu ir pabarstykite maltais džiovėsėliais. Pilkite paruoštą tešlą į skrudinimo lėkštę.
<b>P4</b>	 Skrudinti riešutai	50–200 g	5,7–7,5min.		Sudėkite riešutus į įkaitintą skrudinimo lėkštę. Pamašykite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P5</b>	 Lengvas biskvitinis pyragas	900g	46min.		Gerai sumaišykite 250 g miltų, 15 g kepimo miltelių, 250 g cukraus, 75 g ištirpinto margarino, 150 ml šaltą vanduo 185 g kiaušinius be lukšto ir supilkite į kepimo popieriumi išklotą indą.
<b>P6</b>	 Keksiukai	350g	23min.		Suplakite 170 g margarino ir 170 g cukraus, kol masė taps puri ir balkšva. Įmuškite ir įplakite po vieną 3 kiaušinius. Atsargiai įmaišykite 225 g išsijotų miltų, sumaišytų su 7 g kepimo miltelių ir 0,25 g druskos. Pilkite į popierines formeles po 28 g tešlos ir vienodais atstumais išdėliokite ant kepimo lėkštės. Kai krosnelė įkais, dėkite skrudinimo lėkštę į mikrobangų krosnelę ant žemų grotelių.
<b>P7</b>	 Sausainiai	250g	18,5min.		Sumaišykite 250 g miltų, 100 g cukraus ir 1,5 g druskos. Įtrupinkite 125 g margarino. Išplakite 1 kiaušinį ir supilkite į mišinį. Sumaišykite visus produktus, pasverkite po 20 g ir suformuokite rutuliuką ir šakute du kartus įspauskite kryžiu. Kai krosnelė įkais, į ją ant žemų grotelių dėkite mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą.
<b>P8</b>	 Merengos	100g	39,5min.		Suplakite 2 kiaušinių baltymus ir 80 g cukraus. Pagardinkite vanile ir migdolų esensija. Padarykite 10–12 kauburėlių ant skrudinimo lėkštės. Kai krosnelė įkais, į ją ant žemų grotelių dėkite mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą.
<b>P9</b>	 Jogurtas	600g (150 g * 4)	6 val.		Įpilkite 62 g jogurto į 4 keraminius puodelius (po 15,5 g į kiekvieną puodelį). Tuomet į kiekvieną puodelį įpilkite po 125 ml pasteurizuoto kambario temperatūros 3,5 proc.rieb. pieno, uždenkite indą mikrobangų krosnelėje tinkama naudoti tampria plėvele ir ratu išdėliokite puodelius ant sukamojo padėklo.



Mikrobangų nepraidžiančias indas



Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas



Skrudinimo lėkštė ir skrudinimo lėkštės rankena



Garpuodis (su apatinėmis grotelėmis ir dangčiu)



Garpuodis (apatinis indas ir dangtis)























Žemos grotelės



Aukštos grotelės



# 6TH SENSE CHEF MENU („6TH SENSE“ ŠEFO MENIU) (MWP 339)

PATIEKALŲ RECEPTAI	KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS
<b>1 - DARŽOVĖS</b>				
<b>P1</b>	 Bulvės	200–1 000 g	6,5–18,5min.	 Tinkamos bulvės: kiekviena po 200-300g. Nuplaukite ir subadykite. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P2</b>	 Pomidorai	300–800 g	12–16min.	 Supjaustykite per pusę, apibarstykite prieskoniais ir sūriu.
<b>P3</b>	 Morkos	150–500 g	jutiklis	 Įdėkite garpuodžio grotelės ir į apatinį indą įpilkite 100 ml vandens. Uždenkite dangčiu.
<b>P4</b>	 Brokoliai	150–500 g	jutiklis	 Įdėkite garpuodžio grotelės ir į apatinį indą įpilkite 100 ml vandens. Uždenkite dangčiu.
<b>P5</b>	 Bulvės	150–500 g	jutiklis	 Įdėkite garpuodžio grotelės ir į apatinį indą įpilkite 100 ml vandens. Uždenkite dangčiu.
<b>P6</b>	 Šaldytos daržovės	150–500 g	jutiklis	 Įdėkite garpuodžio grotelės ir į apatinį indą įpilkite 100 ml vandens. Uždenkite dangčiu.
<b>2 - VIŠČIUKAS</b>				
<b>P1</b>	 Vištienos filė	200–1 000 g	14,1–24,6min.	 Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą patepkite nedideliu kiekiu riebalų. Pagardinkite filė prieskoniais ir sudėkite į įkaitintą mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P2</b>	 Viščiuko šlaunelės	400–1 000 g	14,5–26,5min.	 Pagardinkite viščiuko šlaunelės prieskoniais. Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą patepkite riebalais. Dėkite šlaunelės į mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą ir apverskite jas, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>P3</b>	 Vištienos filė	150–500 g	jutiklis	 Pagardinkite prieskoniais ir sudėkite ant garinimo grotelių. Įpilkite į apatinį indą 100 ml vandens ir uždenkite dangčiu.
<b>3 - MĖSA</b>				
<b>P1</b>	 Jautiena	800–1 500 g	24,9–41min.	 Įšimkite mėsą iš šaldytuvo 30 minučių prieš gamindami; patepkite aliejumi, pagardinkite druska ir pipirais ir dėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą ir pašaukite į šaltą mikrobangų krosnelę. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti. Pabaigę gaminti, uždenkite mėsą aliuminio folija ir palaukite bent 15 minučių, prieš ją patiekdami.



Mikrobangų nepraleidžiantis indas



Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas



Skrudinimo lėkštė ir skrudinimo lėkštės rankena



Garpuodis (su apatinėmis grotelėmis ir dangčiu)



Garpuodis (apatinis indas ir dangtis)



Žemos grotelės
























Aukštos grotelės





# 6TH SENSE CHEF MENU („6TH SENSE“ ŠEFO MENIU) (MWP 339)

PATIEKALŲ RECEPTAI	KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS	
<b>3 - MĖSA</b>					
P2	 Ėriena	1 000–1 500 g	32–40min.	 	Išimkite mėsą iš šaldytuvo 30 minučių prieš gamindami; patepkite aliejumi, pagardinkite druska ir pipirais ir dėkite į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą ir pašaukite į šaltą mikrobangų krosnelę. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti. Pabaigę gaminti, uždenkite mėsą aliuminio folija ir palaukite bent 15 minučių, prieš ją patiekdami.
P3	 Antrekotas	150-600g	14,9–25min.		Pagardinkite antrekotus prieskoniais ir apverskite, kai mikrobangų krosnelė paragins tai padaryti.
P4	 Šoninė	50–150 g	6–9min.		Kai skrudinimo lėkštė bus įkaitinta, dėkite ant jos mėsą ir apverskite ją, kai krosnelė paragins tai padaryti.
<b>4 - ŽUVIS/JŪROS GĖRYBĖS</b>					
P1	 Žuvų filė	150–500 g	jutiklis		Pagardinkite prieskoniais ir sudėkite ant garinimo grotelių. Įpilkite į apatinį indą 100 ml vandens ir uždenkite dangčiu.
P2	 Šaldyta paniruota filė	200–600 g	13–23min.		Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Kai skrudinimo lėkštė įkais, sudėkite maistą. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
P3	 Krevetės	150–500 g	jutiklis		Padėkite ant garinimo grotelių. Įpilkite į apatinį indą 100 ml vandens ir uždenkite dangčiu.
P4	 Paniruotos krevetės	200–600 g	9,5–18,5min.		Naudokite paniruotas karališkąsias krevetes. Patepkite skrudinimo lėkštę trupučiu riebalų. Kai skrudinimo lėkštė įkais, sudėkite maistą. Apverskite, kai krosnelė paragins tai padaryti.
P5	 Žuvies kotlečiai	150–500 g	jutiklis		Pagardinkite prieskoniais ir sudėkite ant garinimo grotelių. Įpilkite į apatinį indą 100 ml vandens ir uždenkite dangčiu.
P6	 Šukutės	150–500 g	jutiklis		Dėkite ant garpuodžio grotelių. Įpilkite į apatinį indą 100 ml vandens ir uždenkite dangčiu.
<b>5 - PICA/KIŠAS</b>					
P1	 Naminė pica	850g	14min.		Užminkykite tešlą iš 150 ml vandens, 15 g šviežių mielių, 200–225 g miltų, 1 arbatinio šaukštelio druskos ir 10 ml aliejaus. Uždenkite rankšluostėliu ir palikite kambario temperatūroje 2 valandoms, kad pakiltų. Iškočioje dėkite tešlą ant riebalais pateptos skrudinimo lėkštės ir subadykite. Paruoškite padažą iš 150 g pomidorų padažo, 10 ml alyvuogių aliejaus, druskos, ir paskirstykite jį ant tešlos. Užbarstykite 100 g susmulkinto mocarelos sūrio.



Mikrobangų nepraleidžiantis indas



Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas



Skrudinimo lėkštė ir skrudinimo lėkštės rankena



Garpuodis (su apatinėmis grotelėmis ir dangčiu)



Garpuodis (apatinis indas ir dangtis)















Žemos grotelės



Aukštos grotelės



# 6TH SENSE CHEF MENU („6TH SENSE“ ŠEFO MENIU) (MWP 339)

PATIEKALŲ RECEPTAI		KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS
<b>5 - PICA/KIŠAS</b>					
P2	 Lotaringijos kišas	900g	16min.		Ištieskite tešlą ant skrudinimo lėkštės kartu su kepimo popieriumi ir subadykite ją. Išplakite 4 kiaušinius, 150 ml grietinėlės, 130 g tarkuoto sūrio („Gruyère“ tipo). Paskirstykite ant tešlos 100 g kubeliais supjaustyto kumpio ir užpilkite grietinėle. Pagardinkite druska, pipirais ir muskato riešutu.
P3	 Storapadė pica	300–700g	9–12,5min.		Išimkite iš pakuotės ir dėkite ant skrudinimo lėkštės.
P4	 Šaldyta plonapadė pica	250–400g	9–11min.		Išimkite iš pakuotės ir dėkite ant skrudinimo lėkštės.
P5	 Šviežia pica	900g	19min.		Užminkykite tešlą iš 150 ml vandens, 15 g šviežių mielių, 200–225 g miltų, 1 arbatinio šaukštelio druskos ir 10 ml aliejaus. Uždenkite rankšluostėliu ir palikite kambario temperatūroje 2 valandoms, kad pakiltų. Iškočioję dėkite tešlą ant riebalais pateptos skrudinimo lėkštės ir subadykite. Paruoškite padažą iš 150 g pomidorų padažo, 10 ml alyvuogių aliejaus, druskos, ir paskirstykite jį ant tešlos. Užbarstykite 100 g susmulkinto mocarelos sūrio. Kai krosnelė įkais, į ją ant žemų grotelių dėkite mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą.
<b>6 - MAKARONAI/LAZANIJA</b>					
P1	 Šviežia lazanija	1200g	28min.		Ruoškite pagal savo mėgstamą receptą. Paskirstykite šiek tiek bešamelio padažo ant indo dugno, tada išdėliokite lazanijos lakštus. Užpilkite bešamelio padažu, tada dėkite mėsos padažą. Pakartokite šį procesą tris kartus. Patepkite paskutinį sluoksnį bešamelio padažu ir pabarstykite tarkuotu sūriu, kad gardžiai apskrustų.
P2	 Šaldyta lazanija	300–1 000 g	22–44min.		Nuimkite visą aliuminio foliją.



Mikrobangų nepraleidžiantis indas



Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas



Skrudinimo lėkštė ir skrudinimo lėkštės rankena



Garpuodis (su apatinėmis grotelėmis ir dangčiu)



Garpuodis (apatinis indas ir dangtis)















Žemos grotelės



Aukštos grotelės



# 6TH SENSE CHEF MENU („6TH SENSE“ ŠEFO MENU) (MWP 339)

PATIEKALŲ RECEPTAI	KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS	
<b>6 - MAKARONAI/LAZANIJA</b>					
P3	 Makaronai	1–3 porcijos	4–9min + brinkimo laikas		Dėkite į garpuodžio apatinį indą 1–3 porcijas makaronų; kiekvienai porcijai reikėtų skirti 70 g. Pripilkite vandens iki garpuodžio viduje po tekstu „Pasta + Water“ (makaronai + vanduo) pažymėto lygio (1 = 1 porcija, 2 = 2 porcijos ir t. t.). Uždenkite garpuodį dangčiu. Nenaudokite vidurinių garpuodžio grotelių. Paraginti, ekrane atitinkamai pasirinkite, kiek porcijų gaminсите (L1 = 1 porcija, L2 = 2 porcijas ir t. t.). Rankomis nustatykite maisto ruošimo laiką, kaip nurodyta ant pakuotės.
<b>7 - RYZIAI/KRUOPOS</b>					
P1	 Ryžiai	1–4 porcijos	2,5–7min + brinkimo laikas		Dėkite į garpuodžio apatinį indą 1–4 porcijas ryžių; kiekvienai porcijai reikėtų skirti 100 g. Pripilkite vandens iki garpuodžio viduje po tekstu „Rice + Water“ (ryžiai+vanduo) pažymėto lygio (1 = 1 porcija, 2 = 2 porcijos ir t. t.). Garpuodis turi būti uždengtas dangčiu. Nenaudokite vidurinių garpuodžio grotelių. Paraginti, ekrane atitinkamai pasirinkite, kiek porcijų gaminсите (L1 = 1 porcija, L2 = 2 porcijas ir t. t.). Rankomis nustatykite maisto ruošimo laiką, kaip nurodyta ant pakuotės.
P2	 Spelta	100 - 400g	20,5–50,5min.		Iplikite į garpuodį 100–400 g speltos kviečių, kiekvienam 100 g pripildami 180 ml vandens ir žiupsnelį druskos, gerai išmaišykite ir uždenkite garpuodžio dangtį. Nenaudokite garpuodžio grotelių.
P3	 Bolivinė balanda	1–4 porcijos	22,5–42min.		Iplikite į garpuodį 100–400 g boliviinių balandų sėklų, kiekvienam 100 g pripildami 200 ml vandens, žiupsnelį druskos ir 20 g džiovintų pomidorų, gerai išmaišykite ir uždenkite garpuodžio dangtį. Nenaudokite garpuodžio grotelių.
<b>8 - DESERTAI/ TEŠLAINIAI</b>					
P1	 Naminis vaisių pyragas	1200g	24min.		Dėkite iškočiota sluoksniuota tešla ant skruodinio lėkštės, subodykite ją ir pabarstykite pagrindą duonos džiovėsėliais, kad susigertų vaisių sultys. Dėkite supjaustytus obuolius, sumaišytus su cukrumi ir cinamonu.
P2	 Blynai	560g	13,5min.		Gerai sumaišykite 275–300 g rupių miltų, 10 g kepimo miltelių, 4 g druskos, 50 g ištirpinto margarino, 200 ml pieno, iškočiokite vieną 20 cm skersmens gabalą ir padėkite ant riebalais patepto mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamo naudoti indo.



Mikrobangų nepraeidžianis indas



Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas



Skruodinio lėkštė ir skruodinio lėkštės rankena



Garpuodis (su apatineis grotelėmis ir dangčiu)



Garpuodis (apatinis indas ir dangtis)



Žemos grotelės



Aukštos grotelės



# 6TH SENSE CHEF MENU („6TH SENSE“ ŠEFO MENU) (MWP 339)

PATIEKALŲ RECEPTAI	KIEKIS	GAMINIMO TRUKMĖ	PRIEDAI	RUOŠIMAS	
<b>8 - DESERTAI/ TEŠLAINIAI</b>					
<b>P3</b>	 Trapus pyragas	600g	10min.		Maišymo dubenyje dideliu greičiu išplakite 170 g cukraus ir 2 didelius kiaušinius, paskui sumažinkite greitį, įpilkite 50 g tirpinto margarino, 170 g kvietinių miltų, 10 g kepimo miltelių bei 100 ml pieno ir išplakite. Patepkite skrudinimo lėkštę margarinu ir pabarstykite maltais džiovėsėliais Pilkite paruoštą tešlą į skrudinimo lėkštę.
<b>P4</b>	 Skrudinti riešutai	50–200 g	5,7–7,5min.		Sudėkite riešutus į įkaitintą mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą. Pamašykite, kai krosnelė parągins tai padaryti.
<b>P5</b>	 Vaisiai	150–500 g	jutklis		Nulupkite, supjaustykite skiltelėmis ir padėkite ant garinimo grotelių. Įpilkite į apatinį indą 100 ml vandens ir uždenkite dangčiu.
<b>P6</b>	 Biskvitinis pyragas	900g	46min.		Gerai sumaišykite 250 g miltų, 15 g kepimo miltelių, 250 g cukraus, 75 g ištirpinto margarino, 150 ml šalta vanduo 185 g kiaušinių su lukšto ir supilkite į kepimo popieriumi išklotą indą.
<b>P7</b>	 Keksiukai	350g	23min.		Suplakite 170 g margarino ir 170 g cukraus, kol masė taps puri ir balkšva. Įmuškite ir įplakite po vieną 3 kiaušinius. Atsargiai įmaišykite 225 g išsijotų miltų, sumaišytų su 7 g kepimo miltelių ir 0.25 g druskos. Pilkite į popierines formas po 28 g tešlos ir vienodais atstumais išdėliokite ant kepimo lėkštės. Kai krosnelė įkais, į ją ant žemų grotelių dėkite mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą.
<b>P8</b>	 Sausainiai	250g	18,5min.		Sumaišykite 250 g miltų, 100 g cukraus ir 1,5 g druskos. Įtrupinkite 125 g margarino. Išplakite 1 kiaušinį ir supilkite į mišinį. Sumaišykite visus produktus, pasverkite po 20 g ir suformuokite rutuliuką ir šakute du kartus įspauskite kryžių. Kai krosnelė įkais, į ją ant žemų grotelių dėkite mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą.
<b>P9</b>	 Merengos	100g	39,5min.		Suplakite 2 kiaušinių baltymus ir 80 g cukraus. Pagardinkite vanile ir migdolų esensija. Suformuokite 10–12 vnt. ir sudėkite į mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamą naudoti indą. Kai krosnelė įkais, dėkite skrudinimo lėkštę į mikrobangų krosnelę ant žemų grotelių.
<b>P10</b>	 Jogurtas	600g (150 g * 4)	6 val.		Įpilkite 62 g jogurto į 4 keraminius puodelius (po 15,5 g į kiekvieną puodelį). Tuomet į kiekvieną puodelį įpilkite po 125 ml pasterizuoto kambario temperatūros 3,5 proc.rieb. pieno, uždenkite indą mikrobangų krosnelėje tinkama naudoti trumpia plėvele ir ratu išdėliokite puodelius ant sukamojo padėklo.



Mikrobangų nepraleidžiantis indas



Mikrobangų krosnelėje ir orkaitėje tinkamas naudoti indas



Skrudinimo lėkštė ir skrudinimo lėkštės rankena



Garpuodis (su apatinėmis grotelėmis ir dangčiu)



Garpuodis (apatinis indas ir dangtis)



Žemos grotelės

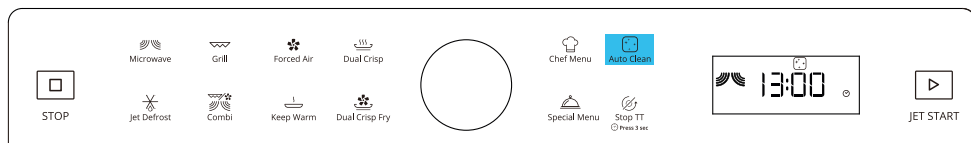


Aukštos grotelės



## AUTO CLEAN (AUTOMATINIS VALYMAS)

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



### PRIEŠ PRADEDANT CIKLĄ:

- 1 Į mikrobangų krosnelėje tinkamą naudoti indą įpilkite 250 ml kambario temperatūros vandens (žr. mūsų rekomendacijas toliau esančiame skyriuje „Patarimai ir pasiūlymai“).
- 2 Dėkite indą tiesiai ant stiklinio sukamojo padėklo.

### NORĖDAMI PRADĖTI CIKLĄ:

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

### CIKLUI PASIBAIGUS:

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



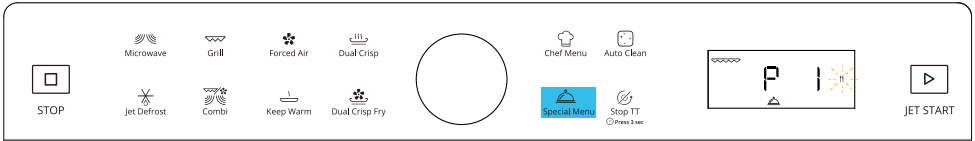
### Patarimai ir pasiūlymai:

- Norint pasiekti geresnių valymo rezultatų, rekomenduojama naudoti 17–20 cm skersmens, žemesnį nei 6,5 cm aukščio indą. Modeliuose, kuriems kaip priedas siūlomas garpuodis, šiai funkcijai pradėti naudokite apatinį garpuodžio indą.
- Kadangi valymo ciklui pasibaigus indas bus karštas, išimant indą iš mikrobangų krosnelės, rekomenduojama mūvėti karščiui atsparias pirštines.
- Norėdami pagerinti valymo poveikį ir pašalinti nemalonius kvapus, įlašinkite į vandenį truputį citrinų sulčių.
- Grilio elemento valyti nereikia, nes didelis karštis nudegina visus pusrus, tačiau viršų gali tekti reguliariai valyti. Valykite nestipraus poveikio valikliu sudrėkintu minkštu drėgnu audiniu.






















## SPECIAL MENU (SPECIALUSIS MENIU)

„Special menu“ (Specialusis meniu) – tai patogus mygtukas, susietas su įvairiomis maisto gaminimų lengvinančiomis funkcijomis. Jis leidžia kildyti tešlą, suminkštinti ir ištirpinti sviestą, ledus, sūrį ir kt.



- 1 Spauskite mygtuką „Special menu“ (Specialusis meniu).
- 2 Sukdami rankenėlę pasirinkite produktų rūšį (žr. toliau pateiktą lentelę) ir patvirtinkite, paspausdami mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).
- 3 Sukdami rankenėlę, nustatykite svorio vertę.
- 4 Norėdami pradėti gaminimo ciklą, paspauskite mygtuką „Jet Start“ (Greitasis paleidimas) arba mygtuką „Confirmation“ (patvirtinimas).

PATIEKALŲ RECEPTAI		GAMINIMO BŪDAS	SVORIS	Patarimai
MWP 338	MWP 339			
 Tešlos kildinimas	 Tešlos kildinimas	Tešlos kildinimas	250–500 g	Norėdami paruošti picos tešlą, tiesiai į indą įpilkite 37 °C temperatūros vandens, jame ištirpinkite mieles, pridėkite 250 g miltų, 2 valgomuosius šaukštus augalinio aliejaus, 2 arbatinius šaukštus druskos. Gerai išminkykite. Galite naudoti ir kitus jūsų mėgstamos tešlos receptus. Nenaudokite plastikinių indų.
/	 Šilumos palaikymas	Šilumos palaikymas	Žr. lentelę „Šilumos palaikymas“	Norėdami naudoti šią funkciją paspauskite specialų mygtuką (modelyje MWP 338) arba paspauskite mygtuką „Special Menu“ (Specialusis meniu) (modelyje MWP 339). Daugiau informacijos rasite skyriuje „Šilumos palaikymas“.
 Sviestas	 Sviestas	Minkštinimas	50–500 g	Ištraukę iš šaldytuvo, išvyniokite ir dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.
 Valgomieji ledai	 Valgomieji ledai	Minkštinimas	100–1000 g	Iš šaldiklio ištrauktą indą su ledais dėkite ant sukamojo padėklo.
 Tepamasis sūrelis	 Tepamasis sūrelis	Minkštinimas	50–500 g	Ištraukę iš šaldytuvo, išvyniokite ir dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje.

PATIEKALŲ RECEPTA		GAMINIMO BŪDAS	SVORIS	Patarimai
MWP 338	MWP 339			
 Šaldytos sultys	 Šaldytos sultys	Minkštinimas	250–1000 g (šiuo atveju 1 ml lygus 1 g)	Ištraukę iš šaldiklio, nuimkite nuo indo dangtelį.
 Sviestas	 Sviestas	Tirpinimas	50–500 g	Ištraukę iš šaldytuvo, išvyniokite ir dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje. Pasigirdus signalui pamaišykite.
 Šokolado drožlės	 Šokolado drožlės	Tirpinimas	100-500g	Kambario temperatūros šokoladą dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje. Pasigirdus signalui pamaišykite.
 Sūris	 Sūris	Tirpinimas	50–500 g	Ištraukę iš šaldytuvo, dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje. Pasigirdus signalui pamaišykite.
 Zefyrai	 Zefyrai	Tirpinimas	100–500 g	Kambario temperatūros produktą dėkite į indą, tinkamą naudoti mikrobangų krosnelėje. Indas turi būti bent dvigubai didesnio tūrio nei zefyrų užimamas tūris, nes gaminami jie išsipučia.

## PATARIMAI DĖL APLINKOS APSAUGOS

- \* Pakuotės dėžę galima visiškai perdirbti; tai patvirtina perdirbimo simbolis. Laikykitės vietinių šalinimo taisyklių. Pavojaingas 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 (EE[A]). 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 prietaisai būtų perdirbtas.
- \* Išmetant prietaisą būtina vadovautis vietiniais aplinkos apsaugos reglamentais dėl atliekų išmetimo.
- \* 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.





## Atitinka IEC 60705, 4 leidimą, 2010-04.

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

TESTAS	KIEKIS	APYTIKSL. TRUKMĖ	GALIOS LYGIS	INDAS
12.3.1 (Saldus kremas)	750 g	15-16 min.	750 W	Pireksas 3. 222-R
12.3.2 (Biskvitinis pyragas)	475 g	7 min 30 s	750 W	Pireksas 3.827
12.3.3 (Mėsos vyniotinis)	900 g	13-14 min.	750 W	Pireksas 3.838
12.3.4 (Bulvių plokštainis)	1200 g	23-26 min.	Grilis + 500 W	Pireksas 3.827
12.3.5 (Vištiena)	1200 g	37-38 min.	Karštas oras 200 °C + 90 W	Žemos grotelės
12.3.6 (Citrinų pyragas)	800 g	34 min.	Karštas oras 200 °C + 90W	„Schott“ stiklinis indas
13.3 (Rankinis Atšildymas)	500 g	15 min	160W	Dėkite sukamąjį padėklą su 3 mm storio plastikine lėkšte

### TECHNINIAI DUOMENYS

Duomenų aprašymas	MWP 338	MWP 339
Elektros tinklo įtampa	220-230V~50 HZ	220-230V~50 HZ
Mikrobangų įėjimo galia	1650 W	1650 W
Nominali galios įvestis	2000 W	2000 W
Grilis	1150-1250 W	1150-1250 W
Karštas oras	1650-1750 W	1650-1750 W
Išoriniai matmenys (AxPxG)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Vidiniai matmenys (AxPxG)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370

