

FREE SPACE GRILL

FREE SPACE CRISP

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de Instruções

Instrucciones para el uso

Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

تَعْلِيمَاتٌ وَحَكِيقَةُ الْإِسْتِعْمَالِ

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

SATURS

UZSTĀDĪŠANA

UZSTĀDĪŠANA -----	3
-------------------	---

DARBA DROŠĪBA

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

PIEDERUMI UN APKOPE

PIEDERUMI-----	7
APKOPE UN TĪRŠANA-----	8

VADĪBAS PANELIS

VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS-----	9
DISPLEJA APRAKSTS-----	10

VISPĀRĒJAI LIETOŠANAI

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

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

JET START (ĀTRĀ PALAIŠANA)-----	14
MICROW AVE (MIKROVIŅI) -----	15
GRILL (GRILĒŠANA)-----	17
COMBI MICROW AVE + GRILL (MIKROVIŅU UN GRILĒŠANAS KOMBINĀCIJA)-----	18
MANUĀLA DEFROST (ATKAUSĒŠANA)-----	19
DEFROST (ATKAUSĒŠANA) IZVĒLNE -----	20
CRISP (KRAUKŠķīGI ĒDIENI) (PIEEJAMA TIKAI MODELIM MwF 206)-----	22
KRAUKŠĶīGO ĒDIENU PAPLĀTES LIETOŠANA: SVARĪGA INFORMĀCIJA-----	23
AUTO COOK (AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS) IZVĒLNE -----	24
YOGURT (JOGURTS) (PIEEJAMS TIKAI MODELIM Mw F 203)-----	35
SOFT AND MELT (MĪKSTINĀŠANA UN KAUSĒŠANA)-----	36
AUTO CLEAN (AUTOMĀTISKĀ TĪRŠANA) -----	38

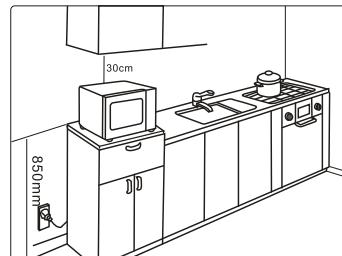
IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI

IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI -----	39
TEHNISKIE DATI -----	40

Pirms pieslēgša nas

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

Mikrovīļu krāsns nedrīkst iebūvēt skapī. Šo mikrovīļu krāsns nav paredzēts novietot vai lietot uz darbvirsmas, kas atrodas mazāk par 850 mm virs grīdas virsmas.



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

BRĪDINĀJUMS!

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

! Piezīme:

Pirms pirmās mikrovīļu krāsns lietošanas ieteicams noņemt aizsargplēvi no vadības paneļa un kabēla saiti no barošanas vada.

PĒC PIESLĒGŠANAS

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

DARBA DROŠĪBA

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DARBA DROŠĪBU

RŪPĪGI IZLASIET ŠOS NOTEIKUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKĀM UZZINĀM

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

! Piezīme:

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

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

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI

! Piezīme:

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

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

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

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

Tālākos norādījumus meklējiet garantijas bukletā.

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

! **BRĪDINĀJUMS!**

- * Apkopi drīkst veikt tikai kvalificēts klientu apkalpošanas centra darbinieks.
- * Nenoņemiet mikrovilņu krāsns pārsegus.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

VISPĀRĪGI

Šī ierīce paredzēta lietošanai mājsaimniecībā un:

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

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

! Piezīme:

- * Izmantojot mikrovīļus, mikrovīļu krāsns nedrīkst lietot bez produktiem. Tāda veidā var sabojāt ierīci.
- * Nenobloķējiet mikrovīļu krāsns ventilācijas atveres. Nobloķējot gaisa ieplūdes vai izplūdes atveres, var tikt sabojāta mikrovīļu krāsns un iegūti slikti gatavošanas rezultāti.
- * Mikrovīļu krāsns darbības apgūšanas laikā, ievietojet ierīcē glāzi ar ūdeni. Ūdens absorbēs mikrovīļu energiju, un mikrovīļu krāsns netiks sabojāta.
- * Neuzglabājiet un neizmantojiet šo ierīci ārpus telpām.
- * Neizmantojiet šo ierīci virtuves izlietnes, baseina vai līdzīgu vietu tuvumā, kā arī uz slapjas grīdas.
- * Neizmantojiet mikrovīļu krāsns iekšpusi uzglabāšanas nolūkiem.
- * Ievletojot mikrovīļu krāsnī papīra vai plastmasas maisījus, pirms tam noņemiet auklas.
- * Neizmantojiet mikrovīļu krānsi cepšanai lielā taukvielu daudzumā, jo eļļas temperatūru nav iespējams regulēt.
- * Lai neapdedzinātos, pēc ēdienu gatavošanas pieskaroties traukiem, mikrovīļu krāsns daļām un pannām, izmantojiet palikņus vai virtuves cimdu.

ŠĶIDRUMI

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

Lai to novērstu, jārīkojas šādi:

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

UZMANĪGI

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

PIEDERUMI UN APKOPE

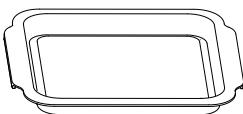
PIEDERUMI

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



STIEPĻU STATĪVS

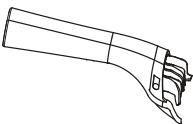
Stieplu statīvu lietojet ar Grill (Grilēšanas) funkciju.



KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU PAPLĀTE

Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķīgo ēdienu paplātes. Kraukšķīgo ēdienu paplāti pirms lietošanas var sakarsēt (maks. 3 min.).

Nenovietojiet uz paplātes palīgierīces, jo tā ātri sakarst un var sabojāt palīgierīci.



PAPLĀTES ROKTURIS

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

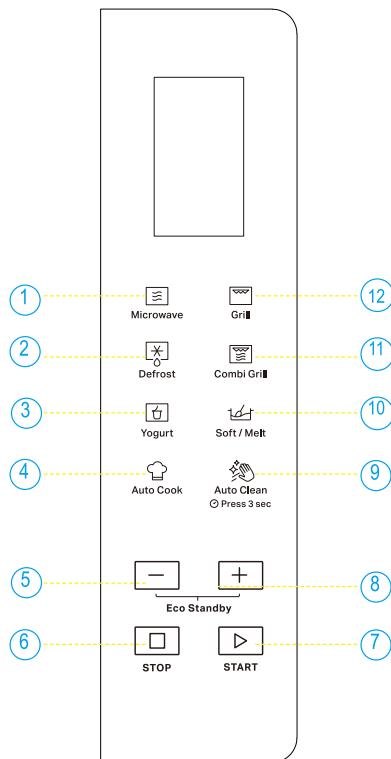
APKOPE UN TĪRĪŠANA

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

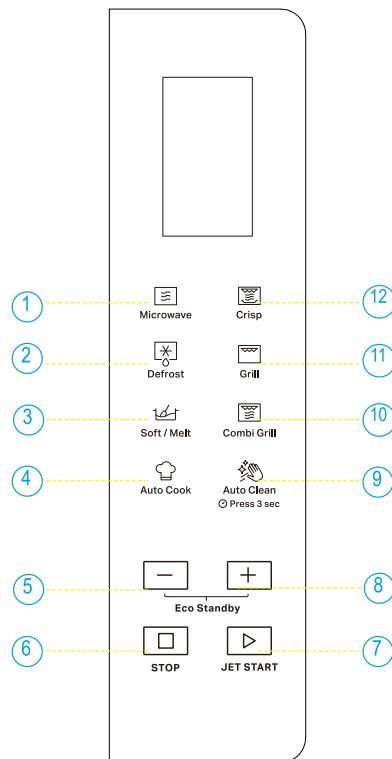
VADĪBAS PANELIS

VADĪBAS PANELĀ APRAKSTS

MWF203



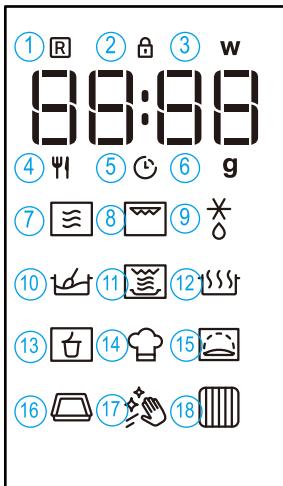
MWF206



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

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

DISPLEJA APRAKSTS



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

* Šī ikona dažiem modeļiem nav pieejama. Lūdzu, apskatiet mikrovīļu krāsns vadības paneļa aprakstu lepriekšējā lappusē.



GAIDSTĀVES REŽĪMS

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



ECO STANDBY REŽĪMS

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



PALAIŠANAS AIZSARDZĪBA / AIZSARDZĪBA NO BĒRNIEM

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



GATAVOŠANAS PAUZE VAI APTURĒŠANA

Lai gatavošanas laikā aktivētu pauzes režīmu:

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

Lai turpinātu gatavošanu:

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

Ja nevēlaties turpināt gatavošanu, varat:

Nospiest pogu Stop (Apturēt), izņemt ēdienu, aizvērt durvis.

Kad gatavošana ir pabeigta:

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

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

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



PIEVENOT/APMAISĪT/APGRIEZT ĒDIENU

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

Kad vajadzīgs:

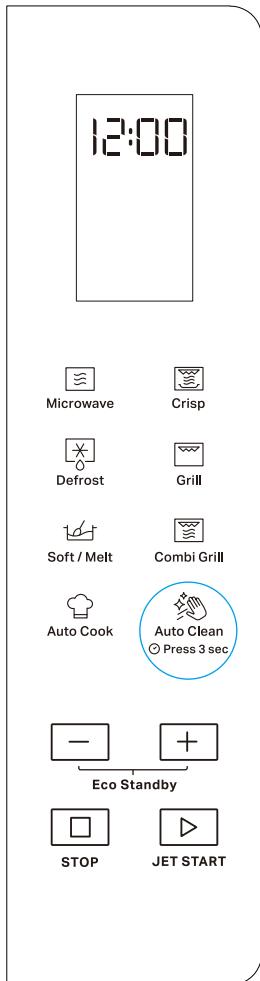
- * Atveriet durvis.
- * Pievienojet, apmaisiet, apgrieziet ēdienu (atkarībā no vajadzīgās darbības).
- * Aizveriet durvis un vēlreiz nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.

Piezīmes:

- * ja durvis neatver 2 minūšu laikā pēc norādes apmaisīt vai apgriezt ēdienu, mikrovilņos krāsns turpina gatavošanas procesu (šādā gadījumā gala rezultāts var nebūt optimāls).
- * Ja durvis neatver 2 minūšu laikā pēc aicinājuma pievienot ēdienu, krāsns pāriet gaidstāves režīmā.



PULKSTENIS



Ierīces pulksteņa iestatīšana

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

! PIEZĪME:

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

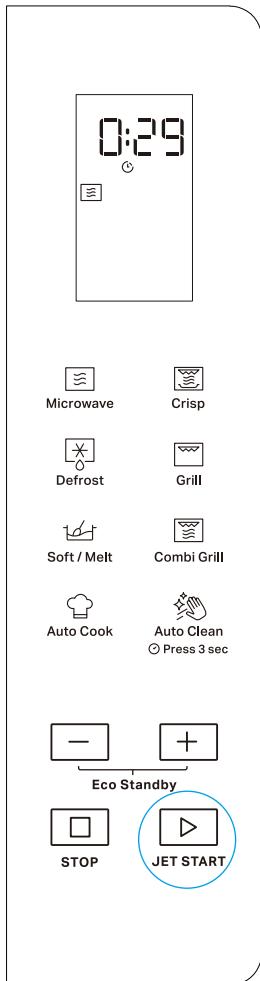


Padomi un ieteikumi:

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



JET START (ĀTRĀ PALAIŠANA)



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

- 1 Nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.

! PIEZĪME:

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

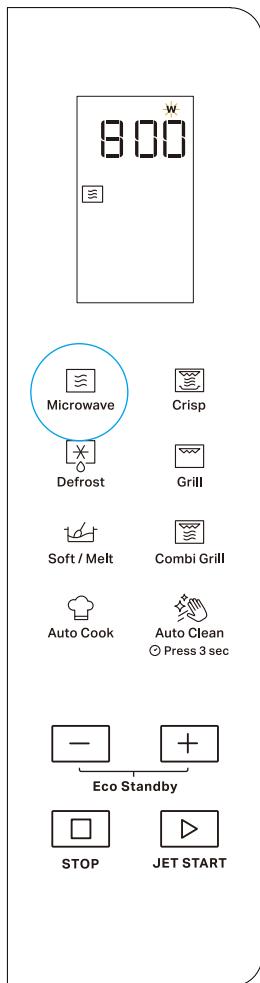


Padomi un ieteikumi:

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



MICROWAVE (MIKROVIĻŅI)



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

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

Gatavošana mikrovīļos — jaudas atlasīšana

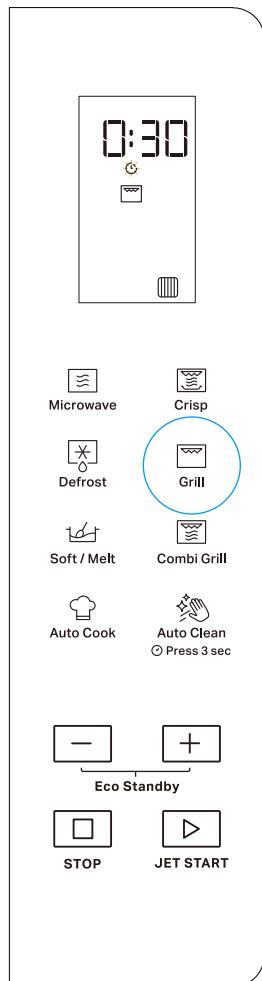
! PIEZĪME:

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

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



GRILL (GRILĒŠANA)



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

Nepieciešamais
piederums



Stieplu statīvs

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

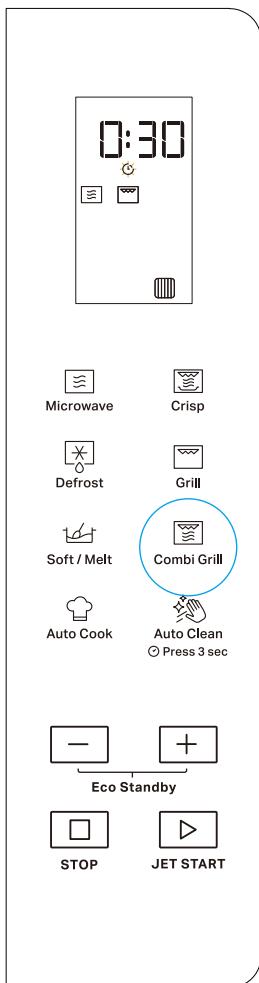


Padomi un ieteikumi:

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



COMBI MICROWAVE + GRILL (MIKROVIĻŅU UN GRILĒŠANAS KOMBINACIJA)



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

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

! PIEZĪME:

- * Kad gatavošanas process ir sākts, nospiediet pogu +/- vai spiediet pogu JET START (ĀTRĀ PALAIŠANA) atkārtoti, lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku.
- * Lūdzu, nelietojiet stieplu statīvu ar Combi (kombinācijas) (Mikroviļņu un grilēšanas) funkciju.

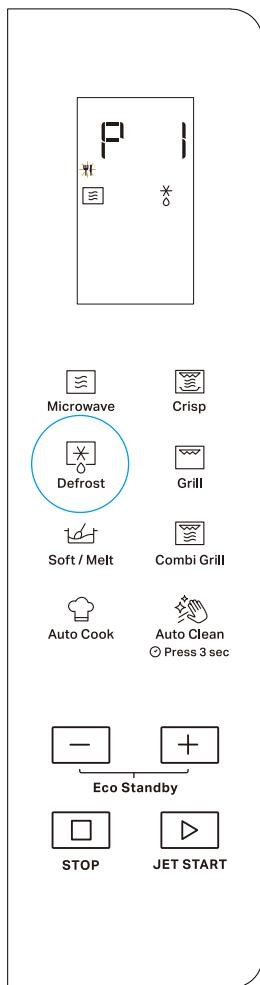


Padomi un ieteikumi:

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



MANUĀLA DEFROST (ATKAUSĒŠANA)

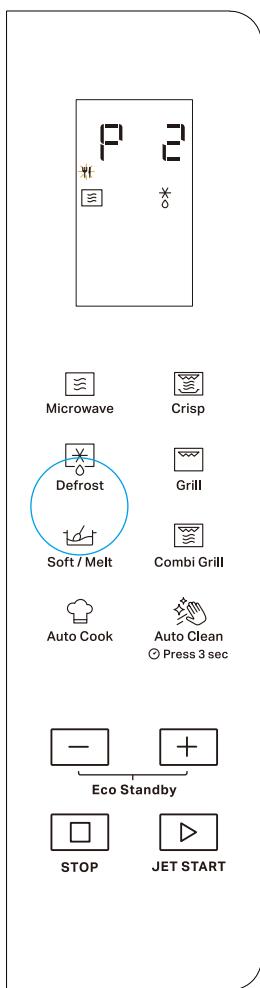


Šī funkcija ļauj ātri atkausēt ēdienu atbilstoši jūsu prasībām.

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



DEFROST (ATKAUSĒŠANA) IZVĒLNE



Šī funkcija ļauja automātiski atkausēt ēdienu, piemēram, gaļu, putnus, zivis, dārzenus un maizi.

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

! PIEZĪME:

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

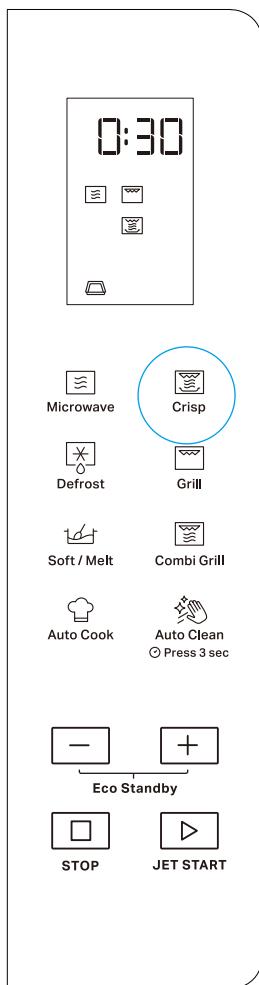


Padomi un ieteikumi:

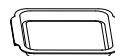
- Ja produktu temperatūra ir augstāka par sasaldēšanas temperatūru (-18°C), izvēlieties mazāku produkta svaru.
- Ja produktu temperatūra ir zemāka par sasaldēšanas temperatūru (-18°C), izvēlieties lielāku produkta svaru.
- Atdaliet gabalus, kad tie sāk atkust. Atsevišķi gabali atkausējas ātrāk.
- Gaidstāves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

Atkausēšanas funkcijas padomi :

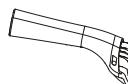
Ēdiena Veids		Svaru	Padomi
Mw F 203	Mw F 206		
P1  Manuālā atkausēšana	P1  Manuālā atkausēšana	Iestatīt ilgumu	Atlasiet manuālo atkausēšanu, lai pats atlasītu atkausēšanas ilgumu.
P2  Gaļa	P2  Gaļa	100-1500g /50g	Maltā gaļa, kotlettes, steiki vai cepeši. Lai sasniegstu labāku rezultātu, pēc gatavošanas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



Šī ekskluzīvā w hirlpool funkcija ļauj iegūt lieliskus zeltaini dzeltenus rezultātus ēdienā virspusei un apakšpusei. Izmantojot gatavošanai Microwave (Mikroviļņus) un Grill (Grili), kraukšķīgo ēdienu gatavošanas plate ātri sasniedz pareizo temperatūru, un sāk apbrūnīnāt ēdienu, padarot to kraukšķīgu.



Kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāte



Kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis

Īpašais piede-
rums:

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

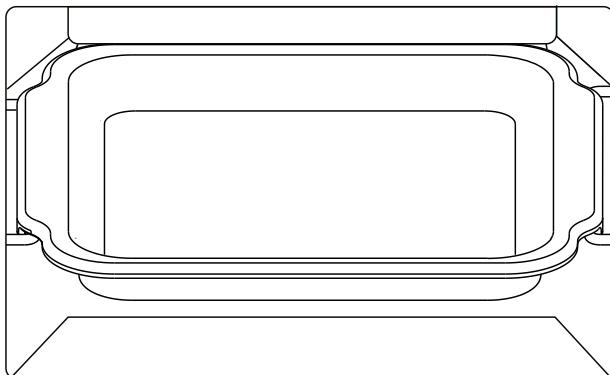


Padomi un ieteikumi:

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

KRAUKŠĶIGO ĒDIENU PAPLĀTES LIETOŠANA: SVARĪGA INFORMĀCIJA

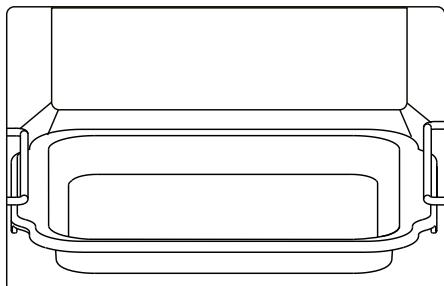
VIENMĒR UZLIECIET KRAUKŠĶIGO ĒDIENU PAPLĀTI UZ GARENISKĀS ROTĒJOŠĀS PAPLĀTES.



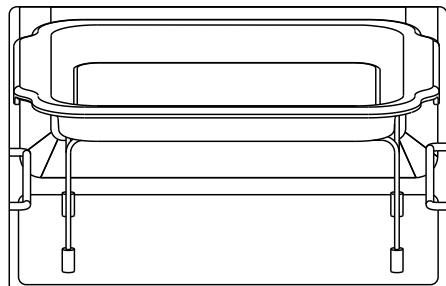
LABI



NEKAD



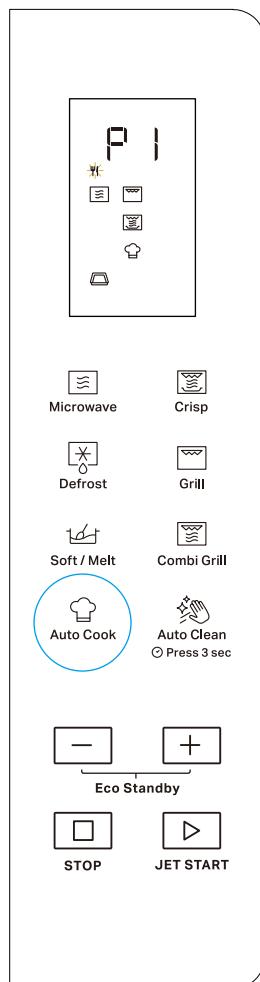
NELIECIET KRAUKŠĶIGO
ĒDIENU PAPLĀTI TIEŠI UZ IED-
OBUMA GRĪDAS.



NELIECIET KRAUKŠĶIGO
ĒDIENU PAPLĀTI UZ STIEPĻU
STATĪVA.



AUTO COOK (AUTOMĀTISKĀS GATAVOŠANAS) IZVĒLNE



Automātisko recepšu atlase ar iepriekš iestatītām vērtībām var piedāvāt optimālus gatavošanas rezultatus.

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

! PIEZĪME:

Atbilstoši atlasītajai receptei displejā pēc noteikta laika var parādīties paziņojums pievienot, apgriezt vai apmaišīt ēdienu. Skatiet 12. lappusē nodalū "Ēdienu pievienošana/apmaišīšana/apgriešana".

! PIEZĪME:

Procedūra "PRE- h EAT" (iepriekšēja sasildīšana) var sākties, kad mikroviļņu krāsnī ievietota kraukšķīgo ēdienu paplāti. Kad vēlamā temperatūra būs sasniegta, zīņojums ("Add Food" jeb "Pievienot ēdienu") norādīs, ka varat ievietot krāsnī ēdienu. Iepriekšējas uzsildīšanas procedūra izmantojama tikai dažām receptēm.

! PIEZĪME:

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

Automātiskā gatavošanas recepšu padomi: (modelim MWF 203)

Ēdienu veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdalījas	Procedūra
P1 	Boloņas gaļas mērcē Istabas temp. (700 g)	300 g malītas liellopa gelas 340 g tomātu mērces 4 ēdamkarotes dīvīlējas ½ tējkarotes kaltēta bazilika 1 bļudiona kubīņš sāls šķīpsna	300 g malītas liellopa gelas 340 g tomātu mērces 4 ēdamkarotes dīvīlējas ½ tējkarotes kaltēta bazilika 1 bļudiona kubīņš sāls šķīpsna	Pyrex kastrolli ar vāku izšķidiniet bļudiona kubīnu olīvelā, lai izveidotu maisījumu. Pievienojiet pāriņķās sastāvdalījas un labi samaisiet. Pārkāļejiet trauku ar vāku Vienu reizi nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiitu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc padoma parādīšanās izņemiet trauku no mikrovīnu krāsns un kārtīgi samaisiet, pēc tam ievietojet atpakaļ mikrovīnu krāsnī. Lai turpinātu gatavošanas ciklu, nos piediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas).
P2 	Gajās torte Istabas temp. (1200g)	800 g malītas liellopa gelas 2 maizes šķēles 4 tējkarotes tomātu mērces 1 sakulta daļa 50 g rīvēta mocarella siera 1 mazrs spīols 8 sasmalcinātas zāļas olīvas 4 ēdamkarotes ūstera mērces 2 ēdamkarotes sasmalcinātu pēterīļu Kiploki, raudenē, sāls un pipari labakai gatšai.	800 g malītas liellopa gelas 2 maizes šķēles 4 tējkarotes tomātu mērces 1 sakulta daļa 50 g rīvēta mocarella siera 1 mazrs spīols 8 sasmalcinātas zāļas olīvas 4 ēdamkarotes ūstera mērces 2 ēdamkarotes sasmalcinātu pēterīļu Kiploki, raudenē, sāls un pipari labakai gatšai.	Samaiet maizi, spīolu, kiploku un pēterīļus. Samaisiet gaļu ar olu un garšvielām. Maisījumu ieviečiet ietaukotā veidnē, kārtīgi aizpildot malāsu un sānu. Vienmērīgi izķļejiet virspusē tomātu mērci un sieru un pārkāļejiet trauku ar plēvi. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiitu vēlamo recepti, pēc tam, lai turpinātu gatavošanas ciklu, nos piediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas).
P3 	Lasis ar dārzeniem Istabas temp. (1200 g)	800 g laša, kas sagriezis 3 cm šķēlēs 150 g ķiršu tomātu (pusītes) 100 g brokoli 100 g ziedlāpostu 20 g purava 2 ēdamkarotes pīrmā spieduma (nerafinētas) olīvelas Sāls un pipari	800 g laša, kas sagriezis 3 cm šķēlēs 150 g ķiršu tomātu (pusītes) 100 g brokoli 100 g ziedlāpostu 20 g purava 2 ēdamkarotes pīrmā spieduma (nerafinētas) olīvelas Sāls un pipari	Mikrovīnu krāsnī piemērotā traukā lasim un dārzeniem pievienojet sāli, piparus, olīvelju un citronu. Pārkāļejiet trauku, atlājot nelielu spraugu tvāka izlašanai. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiitu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigas uzmanīgi noņemiet vāku, lai no trauka izplūstu tvaiks.

Automātiskā gatavošanas recepšu padomi: (modelim MWF 203)

Ēdiena veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdalas	Procedūra
P4 	Dārzeņu zupa	Istabas temp. 1. recepte (700 g)	200 g kartupeļu kubījdos 100 g brokoliju 1 gāravas tomāts, sasmalcināts 200 ml ūdens Sāls, pipari un rīvēts parmezāna siers	Izmantošanai mikrovīļu krāsnī piemērotā traukā samaisiet kopā visas sastāvdalas, izņemot sieru. Pārkālējiet trauku, atstājot nelielu spraugu tvaika izlāšanai. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiņu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatovošanas cikla beigās visas sastāvdalas samaisiet blenderī un pasniegiet, kamēr karsti, ar Parmezāna sieru virspusē.
P5 	Dārzeņi	Istabas temp. 1. recepte (450g)	350 g jūsu iecienīto dārzeni, sagrieztu mazos kubījdos 100 ml ūdens istabas temperatūrā 1 ēdamkarote olīveljas 1 tējkarote sāls uz pusī pārgriezis kiploks	Izmantošanai mikrovīļu krāsnī piemērotā traukā ievietojet visas sastāvdalas un kārtīgi samaisiet. Pārsedziet to un ievietojet krāsnī. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiņu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatovošanas cikla beigās noņemiet trauku, to satverot ar karstumizturīgiem ciimdriem un uzmanoties no tvaika. Pirms pasniegšanas noņemiet kiploku (ja vēlaties).
P6 	Cepti tomāti	Istabas temp. 1. recepte (650 g)	2 vidēja izmēra kartupeļi 4 ēdamkarotes sviesta 100 g rīvēta siera pēc jūsu izvēles Sāls, pipari un siers pārkaisīšanai	Kartupeļus nomazgājiet, nožāvējiet un sadurstījet ar dākšiņu. Kartupeļus ievietojet lietōšanai mikrovīļu krāsnī piemērotā traukā. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiņu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc padoma parādīšanas apgroziet kartupeļus (rīkojties uzmanīgi, jo kartupeļi ir karsti). No kartupeļiem izveidojiet biezeni un samaisiet to ar atlkiņājām sastāvdalām. Iepildiet kartupeļu mīzīnās maišījumu, pārkaisiet to ar sieru un uz 2 minūtēm ievietojet mikrovīļu krāsnī, lai siers izkustu.

Automātiskā gatavošanas recepšu padomi: (modelim MWF 203)

Ēdiena veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdalas	Procedūra
P7 	Istaba temper.	1. recepte (720 g)	1 glāze tvaicētu balto rīsu (180 g) 3 glāzes ūdens (540 ml) istabas temperatūrā 1 tējkaroce sāls 1 ādamkarote olīvējas	Mikroviļņu krāsnī piemērotā traukā ar augstām malām (apm. 10 cm) apvienojet visas sastāvdalas. Atkārtoti nospiедiet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai attašū vēlamo recepti, pēc tam nospiедiet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās izņemiet trauku no mikroviļņu krāsns, to saterver ar karstumizturīgiem ciindieni. Ja traukā ir palicis ūdens, spēcīgi samaisiet, pēc tam pirms pasniešanas atstājet pārkātu uz 2 minūtēm.
P8 	Istaba temper.	1. recepte (100 g)	Šī funkcija ir piemērota 100 g popkorna maiņja pagatavošanai.	Popkorna padīju novērojiet nodalījuma centrā. Atkārtoti nospiедiet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai attašū vēlamo recepti, pēc tam nospiедiet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.
P9 	Svaiges	1 - 4	15 ml ūdens 1 olai	Sakuljet olu(-as) un pievienojet pareizu ūdens daudzumu, labi samaisiet, pārsedziet mērķruzi iari plāstmasas plēvi.
P10 	Karsta krējuma karamēju mērcē	Svaiges	50 g sviesta 100 g tumšās šokolādes 100 g cukura 1 tējkaroce kakao pulvera 80 ml krējuma 1 tējkaroce vaniljas ekstrakta	Apvienojet 50 g sviesta un 100 g sasmalcinātās tumšās šokolādes mikrovījiņiem drošā blodījā. Atlasiet gatavošanas programmu un izplildiet no rādītumus. Pēc padoma, pievienojet 100g pudercukura, 1 ādamkaroti kakao pulvera, 80 ml krējuma un 1 ādamkaroti vaniljas ekstrakta, labi samaisiet. Ieviejojet apakāt, krāsnī un turpiniet gatavošanu. Uzmanīgi izņemiet mērci no krāsns, labi samaisiet un atstājet uz 2 minūtēm. Pasniedziet ar saldējumu vai iecienīto desertru.

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi: (modelim MWF 203)

Ēdiena veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdalas	Procedūra
P11 	Istabas temp.. 1. receptē	2 šķēles itāliešu maizes apmēram 1,5 cm biezumā 30 ml pīrmā spieduma (rafinētas) olivelas 10 nomizotī kirsu tomāti kubījos 3 īēdamkarotes sasmalcināta svaina bazilika Sāls, pipari un kiploki Mocarella skēles	2 šķēles itāliešu maizes apmēram 1,5 cm biezumā 30 ml pīrmā spieduma (rafinētas) olivelas 10 nomizotī kirsu tomāti kubījos 3 īēdamkarotes sasmalcināta svaina bazilika Sāls, pipari un kiploki Mocarella skēles	Maizes ūdens novietojiet uz stieplu statīva Attārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiņu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc uztredes nonemiet stieplu statīvu un uzmanīgi apvērsiet maizi, pēc tam ievietojiet atpakaļ mikrovīnu krāsnī un nos piediet pogu Ātrā palaissaņa. Tikmēr pievienojet tomātiem sāli, melhos piparus un oliveļu. Gatavošanas cikla beigas izņemiet maizi no mikrovīni krāsns, uzrīvējiet kiploku daivīnas uz maizes, virspusē uzliediet tomātus un baziliku un nekavējoties pasnieziet ar mocarellas s̄ķēlēm.
P12 	Desīnjas	Svaiges	100–400 g/100 g	desīnjas desīnjas
P13 	Grauzdiņš	Istabas temp.. 40 g	Grauzdiņš	Novietojiet grauzdiņus restu vidusdaļā un apgrieziet tos, līdz parādās attiecīgais krāsns pazīņojums.
P14 	Saglabāt siltu			Leiļojet ēdienu krāsnī. Attārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiņu vēlamo recepti. Nos piediet +/- pogu, lai atlasiņu piemērotu laiku. Nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.
P15 	Mirkas raudzēšana	Istabas temp..	250-500 g 2 īēdamkarotes ēlijas 300 g mīltu	Leiļojet blodā 37 °C silla ūdenis un izķīdiniet ūdenī raugu. Pievienojet ūdenim mīltus, ēliju un sāli. Rūpīgi mīciet ar mirkas kāšiem, līdz izveidojas mīkla (tam nepieciešamas aptuveni 5 minūtes). Leiļojet traukā 200 ml ūdens. Leiļojet traukai tīsī nodalījuma vīdu. Nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc krāsns padoma, atveiniet durvis, izņemiet trauku, ievērojiet mīklu dobuma vīdu. Aizveriet durvis, nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu, lai turpinātu. Neatveriet durvis lāku atskaites laikā. Traukā ielūmam ir jābūt vismaz 3 reizes lielākam par mīklu.

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi (modelim MWF206):

Ēdiena veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdalas	Procedūra
P1	Vistas nagei	Sasaldēts	200 g/450 g/50 g	Vistas nageti Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir uzsildīta. Pēc mikrovīnu krāsns ieteikuma apgriziet ēdienu.
P2	Fri kartupeļi	Sasaldēts	150g-300g/50 g	Fri kartupeļi Recepte nav paredzēta saldētiem nemizotiem fri kartupeļiem. Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir uzsildīta. Pēc mikrovīnu krāsns ieteikuma apgriziet ēdienu.
P3	Sasaldēta plānā pica	Sasaldēts	100g-200g/100g	Sasaldēta, sagriezta plānā pica Izņemiet ēdienu no lepkakojuma, novietojiet to uz kraukšķīgo ēdienu paplātes.
P4	Pīrägs	Istabas temp.	1 cepiens (850 g)	400 g atlizesētas kārtainās mīklas, 4. daļas 150 ml crème fraîche 100 g bekona, sagrežza 130 g (3½ dl) rīvēta siera (Gruyere vai ūdensīga) mehlis pipari un rīvēts muskatriegisks Uzlieciet cepšanas papīru uz plātes, pārkāpjiet kraukšķīgo ēdienu paplāti ar kārtaino mīklu, Sakuliet olas ar crème fraîche un ietauciet sieru un bekonu. Pievienojet mehlos piparus un mustarietēstu. Piepildiet mīklu ar pīräju. Ceplet pīrägu līdz tas ir zeltaini brūns virspusē.
P5	Panēta zivs/zivju piķstīji	Sasaldēts	200 g/450 g/50 g	Panēta zivs/zivju piķstīji Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir uzsildīta. Pēc mikrovīnu krāsns ieteikuma apgriziet ēdienu.
P6	Cāju spārnīji	Svaigais	200 g/650g/50 g	Cāju spārnīji Pievienojet cāju spārnījiem gašķvielas. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti levetojiet spārnījus, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir lepiņeks sakarsēta, un pēc mikrovīnu krāsns ieteikuma apgriziet

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi (modelim MWF206)

Ēdiena veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdalas	Procedūra
P7 	Kraukšķīga kūka	Svaigas 350 g	30 g margarīna 2 das 95 g cukura 95 g kviešu miltu 5 g cepamā pulvera 56 ml piena (3 % tauku) Margarīns "gaiša" rīvmaize kraukšķīgo ēdienu paplālei.	Izveidojiet margarīnu nelielā stikla bļodiņā un pārsedziet. Izkausējiet krāsnī ar vīdēju jaudu. Sakuliet olas un cukuru ar lieliem apgrīzieniem 2 minūtes. Samaisiet ar izkausēto margarīnu un miltiem ar cepamā pulveri. Beidzot pielejiet pienu un samaisiet ar lēniem apgrīzieniem. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti un pārkaisiet ar tīvmaizi. Izlejiet maijumju uz kraukšķīgo ēdienu paplāti. Cept kūku, līdz tā ir zeltaini brūna virspuse.
P8 	Rieksti	Istabas temp. 100 g/200 g/50 g	Rieksti	Pēc mikrovīlu krāsns ieteikuma apmaišiet produktus.
P9 	Garnelenes	Svaigas 150g-300g/50 g	Garmeles	Lietojet lielās gameles. Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir sasilīta. Pēc mikrovīlu krāsns ieteikuma apgrīziet ēdienu.
P10 	Bologas galas mērcē	Istabas temp., 1 cepiens (700 g)		Pirex kastrī ar vāku izšķidiniet buljona kubijuļu ofvēlā, lai izveidtu pastēti. Pievienojiet pārējās sastāvdalas un labi samaisiet. Pārkāpjiet trauku ar vāku Vienu reiz nos piediel Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiņu vēlamo recepti, pēc tam nos piediel Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc uzvednes parādīšanās izņemiet trauku no mikrovīlu krāsns un kārtīgi samaisiet, pēc tam ievietojiet atpakaļ mikrovīlu krāsnī. Lai turpinātu gatavošanas ciklu, nos piediel pogu Jet Start (Ātrās sākšanas).

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi (modelim MWF206):

Ēdiena veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdaļas	Procedūra
P11 	Gajas torte	Istabas temp. (1200 g)	800 g miltas liellopa gaļas 2 maizes šķēlēs 4 tējkarotes tomātu mērces 1 sakulta olā 50 g rīvēta mocarella siera 8 sasmalcinātas zaļās olivas 4 ēdamkarotes Vusteras mērces 2 ēdamkarotes sasmalcinātu pētersiju Kiplokī, raudene, sāls un pipari labākai garšai.	Samaliet maizi, ūsi, kiplokū un pētersiju. Samaisiet gaļu ar olu un gaļvielām. Maijījumu ievietojiet lejaukotā veidnē, kārtīgi aizpildot malas un sānu. Viennērīgi uzklājet virspusē tomātu mērci un ūsi un pārkājet trauku ar plēvi. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlāstu vēlamo recepti, pēc tam, nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.lai turpinātu gatavošanas ciklu.
P12 	Lasis ar dārzeņiem	Istabas temp. (1200 g)	800 g laša, kas sagriezts 3 cm šķēlēs 150g kīršu tomātu (pusītes) 100 g brokolju 100 g zieķāpostu 20 g purava 2 ēdamkarotes pīrmā spieduma (nerafinētas) olivenjas 1 citrona sula Sāls un pīpari	Mikrovīļu krāsnī piemērotā traukā lasim un dārzeniem pievienojet sāli, pīparus, olīveļu un citronu. Pārkājet trauku, atstājot nelielu spraugu traukā izlašanai. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlāstu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās uzmanīgi nonemiet vāku, lai no trauka izplūstu traiks.
P13 	Dārzeni zupa	Istabas temp. (700 g)	200 g kartupeļu kubīņos 100 g brokolju 1 gatavs tomāts, sagriezots kubīņos 200 ml ūdens Sāls, pīpari un rīvēts parmezāna siers	Izmantosanai mikrovīļu krāsnī piemērotā traukā samaisiet kopā visas sastāvdaļas, izņemot ūsi. Pārkājet trauku, atstājot nelielu spraugu traukā izlašanai. Atkārtoti nospiediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlāstu vēlamo recepti, pēc tam nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās visas sastāvdaļas samaisiet blenderī un pasniedziet, kamēr kanīsts, ar Parmezāna ūsi virspuse.

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi (modelim MWF206)

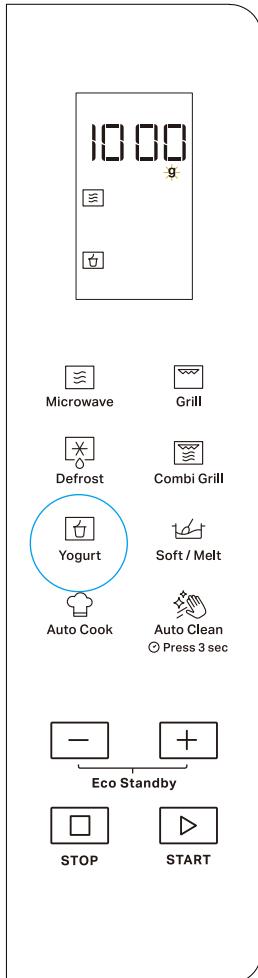
Ēdienu veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdalas	Procedūra
P14 	Dārzeņi	Istabas temp.	350 g ījušu iecīemī dārzeņu, sagrieztu mazos kubīņos 100 ml ūdens istabas temperatūrā 1 ēdamkarote olīveļas 1 tēkāriete sāls uz pusē pārgriezts kiploks	Izmantošanai mikrovīļu krāsnī piemērotā traukā ievietojiet visas sastāvdalas un kārtīgi samaisiet. Pārsedziet to un ievietojiet krāsnī. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās noņemiet trauku, to saverot ar karstumizturīgiem ciimdien un uzmanoties no tvaika. Pirms pasniegšanas noņemiet kiploku (ja vēlaties).
P15 	Cepīti kartupeļi	Istabas temp.	2 vidēja izmēra kartupeļi 4 ēdamkarotes sviesta 100g rīvēta siera pēc jūsu izvēles Sāls, pipari un siers pārkaisīšanai	Kartupeļus nomazgājiet, nožāvējiet un sadurstiet ar dakšīnu. Kartupeļus ievietojiet līetošanai mikrovīļu krāsnī piemēroā traukā. Nos piediet atkārtoti Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiu vēlamo recepti, tad nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc padoma, apgroziet kartupeļus - esiet uzmanīgi, tie ir karsti. Gatavošanas cikla beigās jauniet kartupeļiem atdzist, pārgrieziet to uz pušēm un izņemiet kartupeļi no mizas - nolieciet malā vēlākam lākam. No kartupeļiem izvēidojiet biezeni un samaisiet to ar atlīkušājam sastāvdalām. Iepildiet kartupeļu mizītājs maišījumu, pārkaisīt to ar sieru un uz 2 minūtēm ievietojiet mikrovīļu krāsnī, lai siers izkustu.
P16 	Risi	Istabas temp.	1 glāze tvaicētu balto rīsu (180 g) 3 glāzes ūdens (540 ml) istabas temperatūrā 1 tēkāriete sāls 1 ēdamkarote olīveļas	Mikrovīļu krāsnī piemērotā traukā ar augstām malām (apm. 10 cm) apvienojet visas sastāvdalas, ievietojiet neapsegu trauku mikrovīļu krāsnī. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Gatavošanas cikla beigās izņemiet trauku no krāsns ar virtuvei ciimdien. Ja šķīvi palicis ūdens, enerģiski samaisiet, atlājiet nenosegūtu uz 2 minūtēm pirms pasaīgšanas.
P17 	Popkorns	Istabas temp.	1. recepte (100 g)	Popkorna paciņu novietojiet nodalījuma centrā. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlasiu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.
P18 	Olu kultenis	Svaigaas	1 - 4	Sakļuļot oļu-as) un npievienojet pareizu ūdens daudzumu, labi samaisiet, pārsedziet mēkrūzi ar plastmasas plēvi.

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi (modelim MWF206):

Ēdiņa veids	Sākotnējais stāvoklis	Svars	Sastāvdalas	Procedūra
P19 	Karsta krējuma karamelu mērcē	Svaigas 4 porcijas (300 g)	50 g sviesta 100 g tumšās šokolādes 100 g cukura 1 tējkrote kakao pulvera 80 ml krējuma 1 tējkrote vanilas ekstrakta	Aprienojet 50 g sviesta un 100 g sasmalcinātas tumšās šokolādes mikrovīļiem drošā bļodiņā. Atlasiet gatavošanas programmu un izpildiet norādījumus. Pec padoma, pievienojet 100 g pūdercukura, 1 ēdamkaroti kakao pulvera, 80 ml krējuma un 1 ēdamkaroti vanilas ekstrakta, labi samaisiet. Ievietojiet atpalai krāsnī un turpiniet gatavošanu. Uzmanīgi izņemiet mērci no krāsns, labi samaisiet un atlājiet uz 2 minūtēm. Pasniedziet ar saldējumu vai ciešiņtu desertu.
P20 	Bruschetta	Istabas temp.	2 šķēles itāliešu maizes apmēram 1,5 cm biezumā 30mīn pīrmā spieduma (rafinētās) olīvelas 10 nomizoti ķiršu tomāti kubīnos 3 ēdamkarotes sasmalcināta svaina bazilika Sāls, pipari un kiplokki Mocarella šķēles	Maizes šķēles novietojiet uz stieptu statīvu Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlāstu vēlamo recepti, pēc tam nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc uzvednes lietojās interfeisā nonemiet stieptu statīvu un uzmanīgi pagrieziet maizi, pēc tam ievietojiet atpakaļ mikrovīļu krāsnī un nos piediet pogu Jet Start (Ātrās sākšanas). Tikmēr pievienojet tomātiem sāli, melnos piparus un olīveļu. Gatavošanas cikla beigas izņemiet maizi no mikrovīļu krāsns, uzņējiet kiplokku daivījus uz maizes, virspusē užlieciet tomātus un baziliku un nekavējoties pasniedziet ar mocarellaš šķēlēm.
P21 	Desīnas	Svaigas	100 g/400 g /100 g	iegrieziet desījū ādu ar nazi, novietojiet tās restu vidusdaļā un apgrieziet, ieklīdz mikrovīļu krāsnī parādās attiecīgais pazinojums.
P22 	Grauzdiņš	Istabas temp.	40 g	Novietojiet grauzdiņus restu vidusdaļā un apgrieziet tos, ieklīdz parādās attiecīgais krāsns pazinojums.
P23 	Saglabāt siltu			Ievietojiet ēdienu krāsnī. Atkārtoti nos piediet Auto Cook (automātiskās gatavošanas) pogu, lai atlāstu vēlamo recepti. Nos piediet +/- pogu, lai atlāstu piemērotu laiku. Nos piediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu.

Automātiskās gatavošanas recepšu padomi (modelim MWF206)

Ēdiņa veids	sākotnējais stāvoklis	Svars	sastāvdalas	procedūra
P24 	Jogurts Istabas temp.	1000 g	1000 ml piena 15 g jogurta 50 g cukura	Trauka trīšanai izmantojiet vāriņu ūdeni. Ilejiet 1000 ml piena un 15 g jogurta traukā, tad piecieciet 50 g cukura. Gatavošanas laikā trauku pārsedziet. Neatveriet durvis laika atskaites laikā.
P25 	Mīklas raudzēšana	Istabas temp.	250g-500g 6 g rauga 200 ml ūdens 2 ml sāls 2 ādamkarotes ejjas 300 g smiltu	Ilejiet blīodā 37 °C silta ūdens un izšķidiniet ūdenī raugu. Pievienojiet ūdenim miltus, sāli un sāli. Rūpīgi mīciet ar mīklas kāšiem, līdz izvērdojas mīkla (tam nepieciešamas aptuveni 5 minūtes). Ilejiet traukā 200 ml ūdens. ievietojiet trauku tiesi nodalījuma vidū. Nospiедiet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu. Pēc krāsns padoma, atveriet durvis, izņemiet trauku, ievietojet mīklu dobuma vidū. Aizveriet durvis, nospiедiet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu, lai turpinātu. Neatveriet durvis laika atskaites laikā. Trauka ielumam ir jābūt vismaz 3 reizes lielākam par mīklu..



Šī funkcija ļauj iegūt veselīgu un dabīgu jogurtu.

Sagatavošanās jogurta gatavošanai:

- ① Trauka tīršanai izmantojet vārītu ūdeni.
- ② Pievienojet 1000 g piena un 15 g jogurta traukā, pēc tam pievienojet 50 g cukura, kārtīgi samaisiet. Pārkājiet trauku ar plastmasas plēvi.

Sāciet gatavot jogurtu:

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

! PIEZĪME:

Neatveriet durvis laika atskaites laikā.

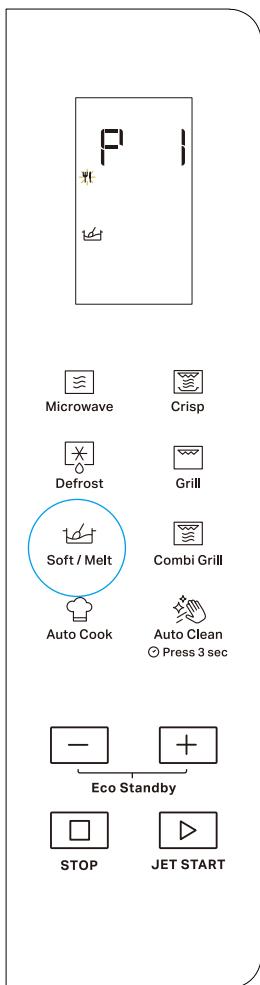


Padomi un ieteikumi:

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



SOFT AND MELT (MĪKSTINĀŠANA UN KAUSĒŠANA)



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

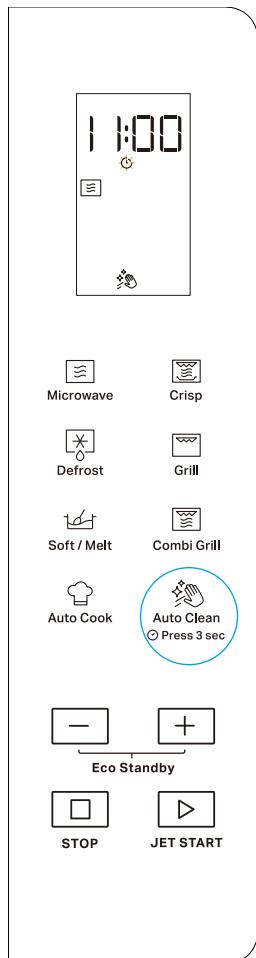
- ① Nospiediet Soft and Melt (Mīkstināšanas un Kausēšanas) pogu.
- ② Nospiediet -/+ pogu, lai atlasītu ēdienu kategoriju, tad nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu apstiprinājumam.
- ③ Nospiediet -/+ pogu, lai iestatītu svara vērtību, un nospiediet Jet Start (Ātrās sākšanas) pogu, lai palaistu ciklu.

Mīkstināšanas / kausēšanas recepšu padomi:

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



AUTO CLEAN (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA)



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

Pirms cikla sākšanas:

- ① Ieļejet tvertnē 250 ml ūdens (skatiet mūsu ieteikumus tālāk sadājā "Padomi un ieteikumi").
- ② Ievietojiet trauku tiesi nodalījuma vidū.

Lai sāktu ciklu:

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

Pēc cikla pabeigšanas:

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



Padomi un ieteikumi:

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

IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI

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



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

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

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

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

Tehniskie dati

Datu apraksts	Mw F203	Mw F206
Barošanas spriegums	220-230V~50 hz	220-230V~50 hz
Nominālā ieejas jauda	1350 w	2100 w
Mikrovīļu jauda	1350 w	1350 w
Grilēšana	850 w	850 w
Ārējie izmēri (AxPxDz)	303 x 473 x 384	303 x 473 x 384
Iekšējie izmēri (AxPxDz)	212 x 291 x 321	212 x 291 x 321

