

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 تاميل عت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

SATURS

UZSTĀDĪŠANA

UZSTĀDĪŠANA.....	3
------------------	---

DARBA DROŠĪBA

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DARBA DROŠĪBU	4
PROBLĒM UNOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI	5
PIESARDZĪBAS PASĀKUMI	6

PIEDERUMI UN APKOPE

PIEDERUMI.....	7
APKOPE UN TĪRĪŠANA	8

VADĪBAS PANELIS

VADĪBAS PANELIS	9
DISPLEJA APRAKSTS.....	11

VISPĀRĒJAI LIETOŠANAI

GAIDSTĀVES REŽĪMS	12
PALAIŠANAS AIZSARDZĪBA / AIZSARDZĪBA NO BĒRNIEM	12
GATAVOŠANAS PAUZE VAI APTURĒŠANA.....	12
PIEVENOT / APMAISĪT / APGRIEZT ĒDIENU.....	12
ROTĒJOŠĀS PAMPLĒTES APTURĒŠANA	13
CLOCK (PULKSTENIS)	14

GATAVOŠANAS FUNKCIJAS

JET START (ĀTRĀ PALAIŠANA)	15
MICROWAVE (MIKROVIĻŅI)	16
GRILL (GRILĒŠANA)	17
FORCED AIR (GAISA PIEVADĪŠANA).....	18
DUAL CRISP (DUBULTĀ KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU FUNKCIJA)	19
JET DEFROST (ĀTRĀ ATKAUSĒŠANA)	23
6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE ĀTRĀ UZSILDĪŠANA).....	24
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (KOMBINĒTĀ (MIKROVIĻŅU + GRILA))	25
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (KOMBINĒTĀ (MIKROVIĻŅI+ GAISA PIEVADĪŠANA))	26
KEEP WARM (SILTUMA SAGLABĀŠANAS)	27
6TH SENSE DUAL STEAM (6TH SENSE DUBULTĀ TVAICĒTĀJA)	28
DUAL CRISP FRY (DUBULTO KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU CEPŠANA)	32
CHEF MENU (ŠĒFPAVĀRA ĒDIENKARTE).....	34
6TH SENSE CHEF MENU (6. MAŅAS ŠĒFPAVĀRA ĒDIENKARTE)	39
AUTO CLEAN (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA).....	44
SPECIAL MENU (SPECIĀLĀ IZVĒLNE).....	45

IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI

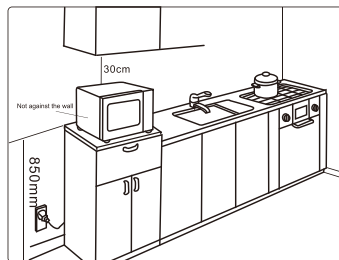
IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI	46
TEHNISKIE DATI.....	47

UZSTĀDĪŠANA

Pirms pieslēgšanas

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

Mikroviļņu krāsni nedrīkst iebūvēt skapī. Šo mikroviļņu krāsni nav paredzēts novietot vai lietot uz darbvirsmas, kas atrodas mazāk par 850 mm virs grīdas virsmas. **NENOVĪETOJIET** mikroviļņu krāsns kreiso pusi (skatoties no priekšas) pret sienu!



- * Nenogemiet mikroviļņu iekšpusi aizsargplāksnītes, kas atrodas mikroviļņu krāsns iekšpusē sānos. Tās neļauj mikroviļņu kanālos nokļūt taukiem un ēdienu daļiņām.
- * Pārbaudiet vai tehnisko datu plāksnītē norādītais spriegums atbilst mājas elektrotīkla sprieguma parametriem.
- * Novietojiet mikroviļņu krāsni uz stabila, līdzena pamata, kas var izturēt ierīces svaru un tajā ievietotos piederumus. Rīkojieties uzmanīgi.
- * Pārliedzinieties, vai zem, virs mikroviļņu krāsns un tai apkārt ir pietiekami daudz brīvas vietas, lai nodrošinātu piemērotu gaisa plūsmu.
- * Pārliedzinieties, ka ierīce nav bojāta. Pārbaudiet, vai mikroviļņu krāsns durvis cieši saskaras ar durvju balstu un vai iekšējais durvju blīvējums nav bojāts. Iztukšojiet mikroviļņu krāsni un iztīriet to no iekšpusē 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 ūdeni strāvas vadu un kontaktdakšu. Nenovietojiet strāvas vadu uz karstas virsmas. Tas var radīt elektriskās strāvas trieciena, ugunsgrēka u.c. veida risku.
- * Neizmantojiet pagarinātāju: Ja strāvas vads ir pārāk īss, lūdziet kvalificētam elektriķim vai apkalpes darbiniekam uzstādīt kontaktrozeti ierīces tuvumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

! Piezīme:

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

Pēc pieslēgšanas

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

DARBA DROŠĪBA

SVARĪGI NORĀDĪJUMI PAR DARBA DROŠĪBU

RŪPĪGI IZLASIET ŠOS NOTEIKUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKĀM UZZIŅĀM

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

BRĪDINĀJUMS!

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

BRĪDINĀJUMS!

- * Nekvalificētas personas nedrīkst veikt mikroviļņu krāsns apkopi un labošanu, tostarp, noņemt pārsegus, kas nepieļauj mikroviļņu enerģijas izplūdi.

BRĪDINĀJUMS!

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

BRĪDINĀJUMS!

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

BRĪDINĀJUMS!

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

BRĪDINĀJUMS!

- * Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzsildītu produktus hermētiskos traukos. Spiediens palielinās, un, atverot, šādi trauki var izraisīt bojājumus vai eksplodēt.

BRĪDINĀJUMS!

- * Durtiņu blīvējumu un blīvējuma vietas regulāri jāpārbauda. Ja tās ir bojātas, ierīci nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojis kvalificēts apkopes speciālists.

Piezīme:

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

- * Neatstājiet mikroviļņu krāsni bez uzraudzības, lietojot lielu daudzumu taukvielu vai eļļas, jo tām pārkarstot, var izraisīties ugunsgrēks!
- * Nekarsējiet vai neizmantojiet viegli uzliesmojošus materiālus mikroviļņu krāsnī vai tās tuvumā. Izgarojumi var izraisīt ugunsgrēku vai eksploziju.
- * Neizmantojiet savu mikroviļņu krāsni, lai žāvētu audumus, papīru, garšvielas, ārstniecības augus, koku, ziedus vai citus degošus materiālus. Var izcelties ugunsgrēks.
- * Neizmantojiet kodīgas ķīmikālijas vai tvaikus. Mikroviļņu krāsns ir paredzēta tikai ēdiena uzsildīšanai un gatavošanai. Tā nav paredzēta rūpnieciskai vai laboratoriskai izmantošanai.
- * Neuzkariniet vai neuzlieciet smagas lietas uz durvīm, jo tas var sabojāt krāsns atvēršanas mehānismu un viras. Priekšmetu novietošanai nedrīkst izmantot arī durvju rokturi.

PROBLĒM UNOVĒRŠANAS NORĀDĪJUMI

Piezīme:

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

- * Ir uzstādīts grozāmais šķīvis un tā balsts.
- * Kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
- * Ierīces durvis ir pareizi aizvērtas.
- * Pārbaudiet drošinātājus un pārlicinieties, vai ir pieejama strāva.
- * Pārbaudiet, vai mikroviļņu krāsnī ir pietiekama ventilācija.
- * Uzgaidiet 10 minūtes un pēc tam mēģiniet ieslēgt mikroviļņu krāsni vēlreiz.
- * Pirms mikroviļņu krāsns atkārtotas ieslēgšanas atveriet ierīces durvis un pēc tam aizveriet tās.

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

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

Tālākos norādījumus meklējiet garantijas bukletā.

Ja ir jānomaina barošanas aukla, tā jānomaina ar oriģinālu barošanas auklu, kas pieejama no mūsu servisa organizācijas. Barošanas auklu drīkst nomainīt tikai kvalificēts klientu apkalpošanas centra darbinieks.

BRĪDINĀJUMS!

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

Nekvalificētas personas nedrīkst veikt mikroviļņu krāsns apkopi un labošanu, tostarp, noņemt pārsegus, kas nepieļauj mikroviļņu enerģijas izplūdi.

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

VISPĀRĪGI

Šī ierīce paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un:

- * Darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās darba vidēs;
- * Lauku saimniecībās;
- * Viesnīcu, moteļu u.tml. Mītnu klientiem;
- * Pansiju tipa naktsmītnēs.

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



Piezīme:

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

ŠĶIDRUMI

• piem., dzērieni vai ūdens. Šķidrums mikroviļņu krāsni var sakarst virs vārīšanās temperatūras, pat neburbuļojot. Tādējādi karstais šķidrums var pārlīt pāri trauka malām.

Lai to novērstu, jārikojas šādi:

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

UZMANĪGI







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

Pirms sildīšanas pārlicinieties, vai ir noņemts vāks un knupītis!

PIEDERUMI UN APKOPE

PIEDERUMI

- * Tirdzniecībā ir pieejami vairāki piederumi. Pirms iegādes pārlicinieties, vai tie ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnī.
- * Pirms sākt gatavot, pārlicinieties, vai palīgierīces, kuras lietojat ir piemērotas mikroviļņu krāsnij.
- * Liekot produktus un palīgierīces mikroviļņu krāsnī, nodrošiniet, lai tās nenonāktu saskarē ar mikroviļņu krāsns iekšpusi.
- * Īpaši svarīgi tas ir attiecībā uz metāla palīgierīcēm vai metāla daļām. Ja palīgierīču sastāvā esošais metāls nonāk saskarē ar mikroviļņu krāsns iekšpusi, kad ierīce ir ieslēgta, var rasties dzirksteļošana un mikroviļņu krāsns var tikt bojāta.
- * Pārtikai un dzērieniem paredzētie metāla trauki nav piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnī.
- * Pirms mikroviļņu krāsns ieslēgšanas pārlicinieties, vai rotējošais paliktņis var brīvi griezties. Ja paplāte nevar brīvi griezties, jums ir jāņem mazāks trauks vai jāizmanto funkcija Apturēt (skatīt sadaļu "Lielie trauki").

Pārtikas piederums		Padoms
	Rotējošās paplātes balsts	Uzstādiet rotējošā paliktņa balstu zem stikla rotējošā paliktņa. Nenovietojiet uz rotējošās paplātes balsta citas palīgierīces. Ievietojiet grozāmā šķīvja balstu mikroviļņu krāsnī.
	Stikla rotējošā paplāte	Lietojiet stikla rotējošo paplāti visos ēdiena gatavošanas paņēmienos. Tā savāc sulas pilienus un ēdienu atliekas, kuras varētu notraipīt mikroviļņu krāsns iekšpusi. Novietojiet stikla grozāmo galdu uz grozāmā šķīvja balsta.
 Vāks Augstais režģis Vidējais trauks Apakšējais režģis Apakšējais	Dubultais tvaicētājs (pieejams tikai modelim MWP 339)	Dubultais tvaicētājs gatavo pārtiku ar kontrolējoša sensora palīdzību. Novietojiet tvaicētāju uz rotējošā stikla paliktņa.
	Augstais statīvs Zemais statīvs	Gatavojot ar grila kombināciju (grilēšana + mikroviļņi), lietojiet augsto statīvu. Lietojiet zemo statīvu, kad gatavojat ar gaisa pievadīšanu vai kombināciju (Mikroviļņi + Gaisa Pievadīšana).
	Kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāte	Novietojiet ēdienu tieši uz kraukšķīgo ēdienu paplātes. Kraukšķīgo ēdienu paplāti pirms lietošanas var sakarsēt (maks. 3 min.). Lietojot kraukšķīgo ēdienu paplāti, vienmēr izmantojiet atbalstam stikla rotējošo paplāti. Nenovietojiet uz paplātes palīgierīces, jo tā ātri sakarst un var sabojāt palīgierīci.
	Kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis	Izmantojiet kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturi, lai izņemtu karsto kraukšķīgo ēdienu paplāti no krāsns.

APKOPE UN TĪRĪŠANA

- * Ja mikroviļņu krāsns netiks tīrīta, var sabojāties tās virsma, kas savukārt var ietekmēt ierīces ekspluatācijas ilgumu un, iespējams, radīt bīstamu situāciju.
- * Nelietojiet, piemēram, metāla sukas, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, tērauda stieplu sūkļus vai asas tīrīšanas drānas, kas var sabojāt vadības paneli un krāsns iekšējo un ārējo virsmu. Izmantojiet drāniņu un saudzīgu mazgāšanas līdzekli vai papīra dvieli un stikla tīrīšanai paredzētu izsmidzinātāju. Lietojiet stikla tīrīšanai paredzētu izsmidzinātāju un papīra dvieli.
- * Regulāri, it īpaši, ja ir notikusi pārlīšana, izņemiet rotējošo paliktni, paliktņa balstu un izslaukiet mikroviļņu krāsns apakšējo daļu.
- * un Lai notīrītu iekšējās virsmas, durvju priekšpusi un aizmuguri, kā arī durvju atveri, izmantojiet mīkstu un mitru drāniņu un saudzīgu tīrīšanas līdzekli.
- * Tīrot mikroviļņu krāsni, neizmantojiet tvaika tīrīšanas ierīces.
- * Mikroviļņu krāsnī regulāri jānotīra produktu paliekas.
- * Tīrīšana ir vienīgais apkopes darbs, kas parasti jāveic. Tā jāveic, kad mikroviļņu krāsns ir atvienota no elektrotīkla.
- * Nevērsiet izsmidzinātāju tieši pret mikroviļņu krāsni.
- * Šī mikroviļņu krāsns paredzēta darbībai kopā ar rotējošo paliktni.
- * Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, ja rotējošais paliktnis ir izņemts, lai to notīrītu.
- * Nepieļaujiet tauku vai ēdiena atlieku uzkrāšanos ap durvīm. Lai notīrītu piekaltušus traipus, ievietojiet mikroviļņu krāsnī krūzīti ūdens un vāriet 2-3 minūtes. Tvaiks atmiešņķēs traipus.
- * Lai neitralizētu nepatīkamu aromātu, ievietojiet mikroviļņu krāsnī krūzīti ūdens, pievienojiet nedaudz citrona sulas, novietojiet krūzīti uz rotējošā paliktņa un vāriet šķidrumu dažas minūtes.
- * Netīriet grila sildelementu, jo tā lielais karstums sadedzina taukus, taču virsma zem grila regulāri jātīra. Tīrīšanā izmantojiet mīkstu un mitru drāniņu, kā arī saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- * Ja grils netiek bieži lietots, lai mazinātu ugunsbīstamības risku, tas jāaktivizē uz 10 minūtēm, lai sadedzinātu taukvielas.

PIEZĪME:

- * Var gadīties, ka gatavošanas ciklu laikā notiek iztvaikošana/kondensācija. Tas neietekmē ēdiena gatavošanas rezultātus, jo nav atkarīgs no kvalitātes/meistarības.

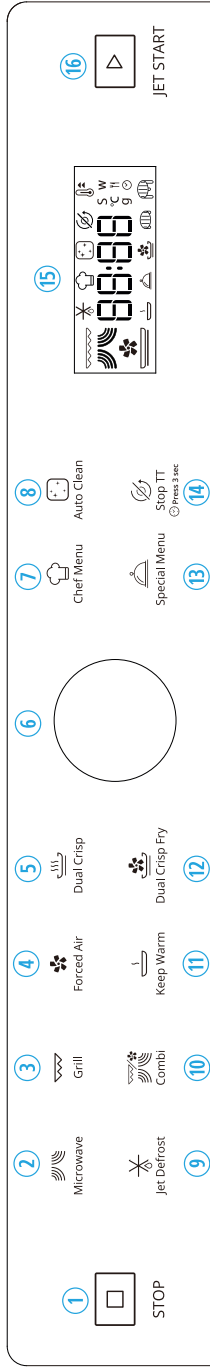
UZMANĪGA TĪRĪŠANA

- * Paplāti jātīra ūdenī, kuram pievienots saudzīgs mazgāšanas līdzeklis. Īpaši taukainas vietas var tīrīt ar rupju drāniņu un saudzīgu tīrīšanas līdzekli.
- * Vienmēr ļaujiet kraukšķu paplātei pirms tīrīšanas atdzist.
- * Neiegremdējiet karstu paplāti ūdenī un neskalojiet to. Strauja atdzesēšana var to sabojāt.
- * Nelietojiet tērauda vates sūkļus. Jo tie saskrāpēs virsmu.

Drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā:

- Rotējošās paplātes balsts
- Stieplu statīvs
- Kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis
- Stikla rotējošā paplāte
- Tvaicēšanas piederums

VADĪBAS PANELIS (MWP 338)



1 Taustiņš Stop (Apturēt)

Nospiediet, lai apturētu vai atiestatītu mikroviļņu krāsns.

2 Microwave (Mikroviļņu gatavošanas) poga

Lieto mikroviļņu funkcijas atļasei.

3 Grill (Grilēšanas) poga

Lieto grilēšanas funkcijas atļasei.

4 Forced Air (Gaisa Pievadīšanas) poga

Lieto, lai atlasītu gaisa pievadīšanas (ar iepriekšējo uzsildīšanu) funkciju.

5 Dual Crisp (Dubultās Kraukšķīgo Ēdienu Cepšanas) poga

Lieto Dubultās Kraukšķīgo Ēdienu funkcijas atļasei.

6 Confirmation (Apstiprināšanas) poga/ Knob (Pagriežamā) poga

Lieto, lai apstiprinātu veikto atlasī / lieto, lai noregulētu vērtību.

7 Chef Menu (Šefpavāra Ēdienkartes) poga

Lietojiet, lai piekļūtu automātiskajām receptēm.

8 Auto Clean (Automātiskā tīrīšana) poga

Lieto automātiskās tīrīšanas funkcijas atļasei.

9 Jet Defrost (Ātrās atkausēšanas) poga

Lieto automātiskās atkausēšanas funkcijas atļasei.

10 Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombinācija (Mikroviļņi + Grils) / kombinācija (Mikroviļņi + Gaisa Pievadīšana))

Lieto, lai atlasītu kombinācijas (Mikroviļņi + Grils) funkciju vai kombinācijas (Mikroviļņi + Gaisa Pievadīšana) funkciju.

11 Keep Warm (Siltuma Saglabāšanas) poga

Lietojiet, lai atlasītu Siltuma saglabāšanas funkciju.

12 Dual Crisp Fry (Dubultās Kraukšķīgo Ēdienu Cepšanas) poga

Lieto Dubultās Kraukšķīgo Ēdienu funkcijas atļasei.

13 Special Menu (Speciālās Izvēlnes) poga

Lietojiet, lai ērti piekļūtu speciālām funkcijām.

14 Stop Turntable (Rotējošās paplātes apturēšanas) poga

* Lietojiet šo funkciju, kad jālieto ļoti lieli trauki, kas mikroviļņu krāsnī nevar brīvi griezties. Tā darbojas tikai ar šādām ēdiena gatavošanas funkcijām:

- Forced Air (Gaisa Pievadīšana)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Kombinētā (Mikroviļņi+ Gaisa Pievadīšana))

* Turiet šo pogu nospiestu 3 sekundes, lai piekļūtu pulksteņa laika iestatīšanas režīmam.

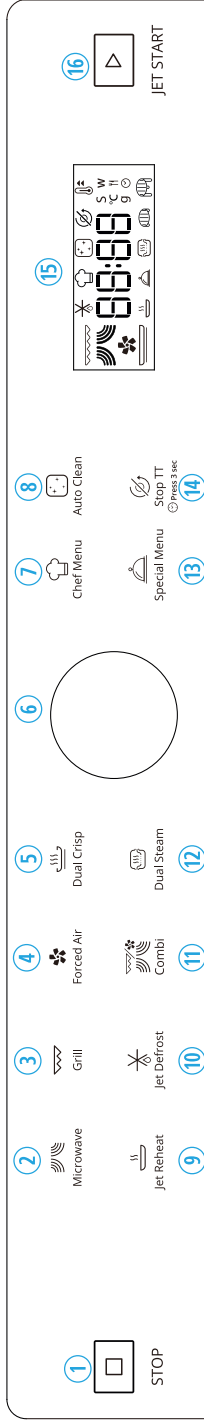
15 Displejs

Displejā būs redzama darbības informācija.

16 Taustiņš Jet Start (Ātrā sāksana)

Lietojiet, lai ātri atlasītu mikroviļņu funkciju ar maks. jaudu.

VADĪBAS PANELIS (MWP 339)

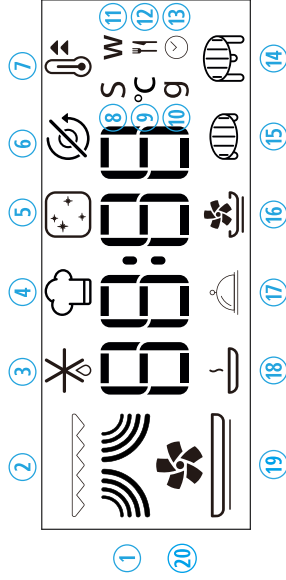


- ① **Taustiņš Stop (Apturēt)**
Nospiediet, lai apturētu vai atlietātu mikroviļņu krāsni.
- ② **Microwave (Mikroviļņu Gatavošanas) poga**
Lieto mikroviļņu funkcijas atļasei.
- ③ **Grill (Grilēšanas) poga**
Lieto grilēšanas funkcijas atļasei.
- ④ **Forced Air (Gaisa Pievadīšanas) poga**
Lieto, lai atlasītu gaisa pievadīšanas (ar iepriekšējo uzsildīšanu) funkciju.
- ⑤ **Dual Crisp (Dubultās Kraukšīgo Ēdienu Cepšanas) poga**
Lieto, lai atlasītu Dubulto kraukšīgo Ēdienu funkciju un Automātisko kraukšīgo ēdienu funkciju.
- ⑥ **Confirmation (Apstiprināšanas) poga / Knob (Pagriežamā) poga**
Lieto, lai apstiprinātu veikto atlasī / lieto, lai noregulētu vērtību.
- ⑦ **Chef Menu (Šefpavāra Ēdienkartes) poga**
Lietojiet, lai piekļūtu automatiskajām receptēm.
- ⑧ **Auto Clean (Automātiskā Tīrīšana) poga**
Lieto automatiskās tīrīšanas funkcijas atļasei.
- ⑨ **Jet Reheat (Ātrās Uzsildīšanas) poga**
Lieto sensora uzsildīšanas funkcijas atļasei.

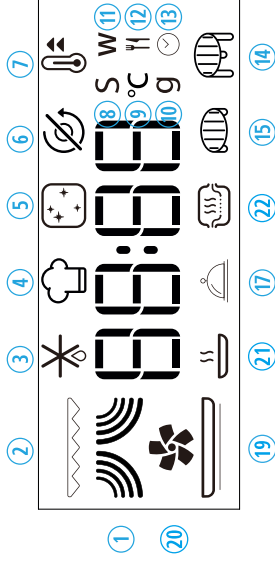
- ⑩ **Jet Defrost (Ātrās Atkausēšanas) poga**
Lieto automatiskās atkausēšanas funkcijas atļasei.
- ⑪ **Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Kombinācija (Mikroviļņi + Grils) / kombinācija (Mikroviļņi + Gaisa Pievadīšana))**
Lieto, lai atlasītu kombinācijas (Mikroviļņi + Grils) funkciju vai kombinācijas (Mikroviļņi + Gaisa Pievadīšana) funkciju.
- ⑫ **Dual Steam (Dubultā Tvaicētāja) poga**
Lieto Dubultā tvaicētāja funkcijas atļasei.
- ⑬ **Special Menu (Speciālās Izvēlnes) poga**
Lietojiet, lai ērti piekļūtu speciālām funkcijām.
- ⑭ **Stop Turntable (Rotējošās Paplātes Apturēšanas) poga**
* Lietojiet šo funkciju, kad jālieto ļoti lieli trauki, kas mikroviļņu krāsnī nevar brīvi griezties. Tā darbojas tikai ar šādām ēdiena gatavošanas funkcijām:
 - Forced Air (Gaisa Pievadīšana)
 - Combi (Microwave + Forced Air) (Kombinētā (Mikroviļņi+ Gaisa Pievadīšana))
 * Turiet šo pogu nospiestu 3 sekundes, lai piekļūtu pulksteņa laika iestatīšanas režīmam.
- ⑮ **Displejs**
Displejā būs redzama darbības informācija.
- ⑯ **Taustiņš Jet Start (Ātrā Sākšana)**
Lietojiet, lai ātri atlasītu mikroviļņu funkciju ar maks. jaudu.

DISPLEJA APRAKSTS

MWP 338



MWP 339



- ① Mikrovilņu funkciju
- ② Grila funkciju
- ③ Funkciju Ātrā atkausēšana
- ④ Šēpavāra ēdienkartes funkcija
- ⑤ Automātiskās tīrīšanas funkcija
- ⑥ Rotējošās paplātes apturēšana funkcija
- ⑦ Iepriekšējās uzsildīšanas funkcija
- ⑧ Sekunžu ikona
- ⑨ Celsija grādi ikona
- ⑩ Grami ikona
- ⑪ Vati ikona
- ⑫ Pārtikas kategorijas atlaides vienība
- ⑬ Gatavošanas cikla ilgums
- ⑭ Augstā statīva ikona
- ⑮ Zemā statīva ikona
- ⑯ Dubultās kraukšķīgo ēdienu cepšanas funkcija
- ⑰ Speciālās izvēlnes funkcija
- ⑱ Siltuma saglabāšanas funkcija
- ⑲ Dubultā kraukšķīgo ēdienu funkcija
- ⑳ Gaisa plūsma funkcija
- ㉑ Ātrās uzsildīšanas funkcija
- ㉒ Dubultā tvaicētāja funkcija

GAIDSTĀVES REŽĪMS

- * Ja lietotājs neizmanto produktu 15 minūtes, mikroviļņu krāsns pāriet gaidstāves režīmā. Nospiediet jebkuru pogu, lai izietu.

PALAIŠANAS AIZSARDZĪBA / AIZSARDZĪBA NO BĒRNIEM

- * Šī automātiskā aizsardzības funkcija tiek aktivizēta vienu minūti pēc tam, kad krāsnij ir atjaunots "Gaidstāves režīms".
- * Kad drošības funkcija ir aktīva, lai sāktu gatavošanu, durvis ir jāatver un jāaizver, pretējā gadījumā displejā būs redzams: door (durvis).

door

GATAVOŠANAS PAUZE VAI APTURĒŠANA

Lai gatavošanas laikā aktivētu pauzes režīmu:

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

Lai turpinātu gatavošanu:

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

Ja nevēlaties turpināt gatavošanu, varat:

- Izņemiet ēdienu, aizveriet durvis un nospiediet pogu Stop (Apturēt).

Kad gatavošana ir pabeigta:

- Kad gatavošana pabeigta, reizi minūtē 10 minūšu garumā atskanēs signāls, tā ir normāla parādība, kas liecina par ierīces atdzesēšanu.
- Atkarībā no produkta, jebkurš no minētajiem var turpināt darbību dzesēšanas cikla laikā: ventilators, iekšējā lampiņa, rotējošā paliktņa griešanās. Ja vēlaties, varat vienkārši nospiegt apturēšanas pogu STOP (Apturēt) vai atvērt durvis, lai izslēgtu signālu un apturētu dzesēšanas laiku.
- Ņemiet vērā, ka ieprogrammētā dzesēšanas cikla samazināšanai vai apturēšanai nav negatīvas ietekmes uz ierīces funkcionalitāti.

PIEVIENOT / APMAISĪT / APGRIEZT ĒDIENU

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

• Kad vajadzīgs:

- * Atveriet durvis.

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

* Aizveriet durvis un vēlreiz nospiediet taustiņu Jet Start (ātrais sākums).

• Piezīme: ja mikroviļņu krāsns durvis netiek atvērtas 2 minūšu laikā pēc pieprasījuma apmaisīt vai apgriezt ēdienu, gatavošanas process turpināsies (šajā gadījumā gala rezultāts var nebūt iecerētais).

• Ja durvis neatver 2 minūšu laikā pēc aicinājuma pievienot ēdienu, krāsns pāriet gatavības režīmā.

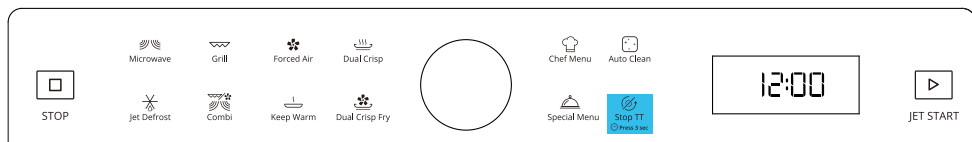


ROTĒJOŠĀS PAPLĀTES APTURĒŠANA

- Lai iegūtu iespējami labākos rezultātus, ēdiena gatavošanas laikā stikla paplātei ir jāgriezās.
- Taču, ja jums vajag lietot ļoti lielus traukus, kas krāsnī nevar brīvi griezties, ir iespējams apturēt stikla paplātes griešanos, izmantojot funkciju Apturēt rotējošo paplāti.
- Šī funkcija darbojas tikai ar šādām ēdiena gatavošanas funkcijām:
 - * Forced Air (Gaisa Pievadīšana)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Kombinētā (Mikroviļņi+ Gaisa Pievadīšana))



CLOCK (PULKSTENIS)



Kad ierīci pirmoreiz pievieno elektrotīklam (vai pēc strāvas padeves pārtraukuma), vai pēc Stop (Apturēt) TT turēšanas nospiešā stāvoklī 3 sekundes, ierīce pāriet pulksteņa iestatīšanas režīmā.

- 1 Pagrieziet pogu, lai iestatītu stundas.
- 2 Nospiediet Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu. Minūtes cipari sāks mirgot.
- 3 Pagrieziet pogu, lai iestatītu minūtes.
- 4 Nospiediet Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu. Pulkstenis ir iestatīts.

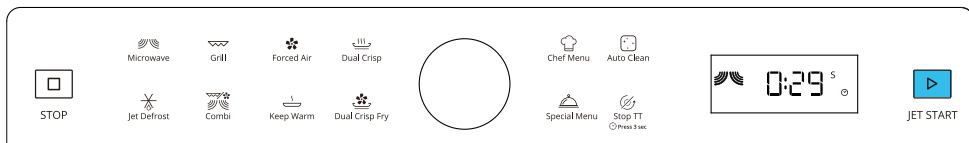
Padomi un ieteikumi:

- Ja pulksteņa iestatīšanas laikā nospiežat pogu Stop (Apturēt) vai iestatīšana netiek paveikta ilgākā periodā, mikroviļņu krāsnī tiek aizvērts iestatījumu režīms un iestatījums nav derīgs. Displejā tiek rādīts "12:00".



JET START (ĀTRĀ PALAIŠANA)

Šo funkciju izmanto tādu ēdienu ātrai uzsildīšanai, kuros ir daudz šķidruma, piemēram, šķidrās zupas, kafija vai tēja.



① Nospiediet Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu.

- * Nospiežot Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, mikroviļņu funkcija sāk darboties 30 sekundes ar maksimālo jaudu, katra nākošā Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogas nospiešana pildzina gatavošanas laiku par 30 sekundēm.
- * Kad funkcija sākusī darboties, jūs varat izmantot arī rotējošo pogu, lai pagarinātu vai saīsinātu gatavošanas laiku.

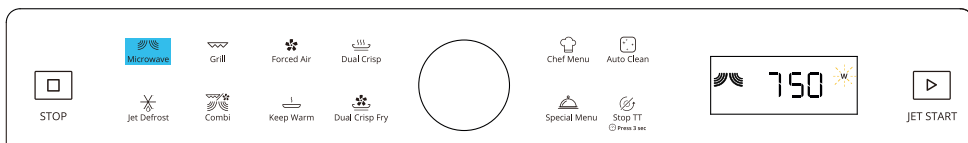
i Padomi un ieteikumi:

- Kad krāsns ir gatavības režīmā, ir iespējams izmantot ātrās palaišanas funkciju arī pagriežot rotējošo pogu, lai iestatītu ātrās palaišanas ilgumu, un palaist šo funkciju, nospiežot Confirmation (Apstiprinājuma) pogu.



MICROWAVE (MIKROVIĻŅI)

Mikroviļņu funkcija ļauj ātri pagatavot ēdienu vai uzsildīt ēdienus un dzērienus.



- 1 Nospiediet Microwave (Mikroviļņi gatavošanas) pogu. 750W būs redzams displejā, un vatu ikona sāks mirgot.
- 2 Pagrieziet pogu, lai pielāgotu jaudas vērtību, pēc tam nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma).
- 3 Displejā būs redzams noklusētais gatavošanas laiks (30 sekundes). Pagrieziet pogu, lai pielāgotu gatavošanas laiku.
- 4 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

Jauda	IETEICAMĀIS LIETOJUMS
900 W	Dzērienu, ūdens, šķidru zupu, kafijas, tējas un citu augsta ūdens saturošu produktu atkārtota uzsildīšana. Pazeminiet jaudu, ja ēdiena sastāvā ir olas vai krējums.
750 W	Zivju, gaļas, dārzeņu u.c. gatavošana
650 W	Tādu ēdienu pagatavošana, kas nav jāapmaisa.
500 W	Pilnīgākai gatavošanai, piemēram, mērču ar augstu olbaltumvielu saturu, siera un olu ēdienu pagatavošanai un katlā gatavotu ēdienu pabeigšanai.
350 W	Sautējumu lēna vārīšana, sviesta kausēšana.
160 W	Atkausēšana.
90 W	Saldējuma, sviesta un siera mīkstināšana.

Padomi un ieteikumi:

- Lai mikroviļņu funkciju izmantotu ar maksimālu jaudu, izstrādājumam ir nodrošināta Ātrā palaišana funkcija. Mikroviļņu funkciju var viegli iedarbināt ar maksimālu jaudu, nospiežot Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu. Ik reizi, papildus nospiežot Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, funkcijas ilgums pieaug par 30 sekundēm. Papildinformācijai, lūdzu, skatīt Ātrā palaišana funkciju 15. lappusē.
- Jaudas līmeni un ilgumu var mainīt pat pēc gatavošanas laika sākuma. Lai noregulētu jaudas līmeni, vienkārši nospiediet pogu Microwave (Gatavošana ar mikroviļņiem), un, lai pielāgotu vērtību, pagrieziet pogu. Ilguma mainīšanai lūdzu, pagrieziet pogu vai nospiediet pogu Jet Start (Ātrā palaišana), lai palielinātu laiku no 30 sekundēm.



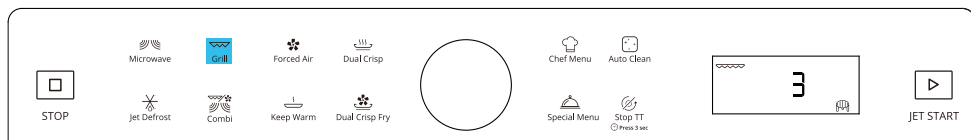
GRILL (GRILĒŠANA)

Šī funkcija izmanto jaudīgu metāla cauruli, lai apbrūninātu ēdienus, radītu grila vai garoziņas efektu. Grila funkcija ļauj apbrūnināt tādus ēdienus, kā siera maizītes, karstos sendvičus, kartupeļu kroketes, desiņas, dārzeņus.

Īpašais
piederums:



Augstais statīvs



- 1 Pagrieziet Grill (Grilēšanas) pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu jaudas līmeni (skatiet tabulu zemāk), un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- 3 Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku, un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu / Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, lai uzsāktu gatavošanas ciklu.

	JAUDAS LĪMENIS
1	Zems
2	Vidējs
3	Augsts

i Padomi un ieteikumi:

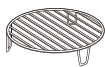
- Tādus produktus kā sieru, grauzdiņus, steiku un desiņas novietojiet uz augstā statīva.
- Pārbaudiet, vai trauki, kurus paredzēts izmantot šai funkcijai, ir siltumizturīgi.
- Grilēšanai nelietojiet plastmasas traukus. Tie izkusīs. Nelietojiet arī koka vai papīra traukus.
- Esiet piesardzīgs un nepieskarieties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

FORCED AIR (GAISA PIEVADĪŠANA)

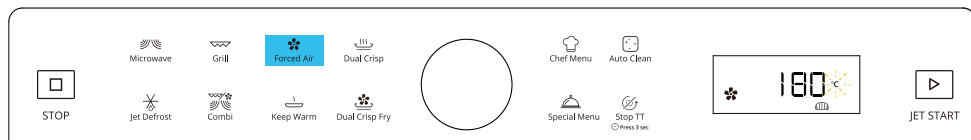
Šī funkcija ļauj izgatavot krāsni ceptus ēdienus. Izmantojot spēīgu sildelementu un ventilatoru, gatavošanas cikls ir līdzīgs ciklam parastajā krāsni. Lietojiet šo funkciju, lai pagatavotu merengus, konditorejas izstrādājumus, pīrāgus, suflē, mājputnu gaļu un cepešus.

Pirms gatavošanas procesa tiek veikta krāsns uzsildīšanas fāze, lai sasniegtu iespējami labākos gatavošanas rezultātus.

Īpašie
piederumi:



Zemais
statīvs



- 1 Nospiediet gaisa pievadīšanas pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu iepriekšējās sildīšanas temperatūru, un nospiediet pogu Confirmation (Apstiprināšana), lai apstiprinātu. Pirms tiek sasniegta temperatūra, var regulēt iepriekšējās sildīšanas temperatūru no 40 līdz 200 °C, nospiežot pogu Forced Air (Piespiedu gaisa padeve) un pagriežot pogu. Kad temperatūra ir sasniegta, izskanēs skaņas signāls, lūdzot pievienot pārtiku nākamajam gatavošanas ciklam.
- 3 Pēc pārtikas pievienošanas, pagrieziet pogu, lai iestatītu laiku.
- 4 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

Piezīme:

Tiklīdz ir sācies gatavošanas process:

* Lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas laiku: pagrieziet rotējošo pogu vai nospiediet Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, lai palielinātu gatavošanas laiku par 30 sekundēm.

Padomi un ieteikumi:

- Lietojiet zemo statīvu, lai nodrošinātu piemērotu gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
- Pārbaudiet, vai trauki, kurus paredzēts izmantot šai funkcijai, ir siltumizturīgi.
- Jūs varat izmantot kraukšķīgo ēdienu paplāti kā cepšanas paplāti, cepot nelielus gabalus, piemēram, cepumus vai mafinus. Novietojiet paplāti uz zemā statīva.



DUAL CRISP (DUBULTĀ KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU FUNKCIJA) (PIEJAMA TIKAI MODELIM MWP 338)

Šī ekskluzīvā Whirlpool funkcija ļauj iegūt lieliskus zeltaini dzeltenus rezultātus ēdiena virspusei un apakšpusei. Izmantojot gatavošanai mikroviļņus un grilu, kraukšķīgo ēdienu gatavošanas plate ātri sasniedz pareizo temperatūru, un sāk apbrūnināt ēdiena, padarot to kraukšķīgu.

Ar funkciju Dual Crisp (Dubultie Kraukšķīgi Ēdieni) ir jālieto šādi piederumi:

* Kraukšķīgo ēdienu paplāte

* Kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis, ar ko turēt karsto kraukšķīgo ēdienu paplāti.

Izmantojiet šo funkciju, lai uzsildītu un gatavotu picas, pīrāgus, kā arī citus mīklas izstrādājumus. Tā arī ir piemērota bekona un olu, desu, kartupeļu, frī kartupeļu, hamburgeru un citu gaļas ēdienu cepšanai bez eļļas (vai pievienojot tikai ļoti nelielu eļļas daudzumu).

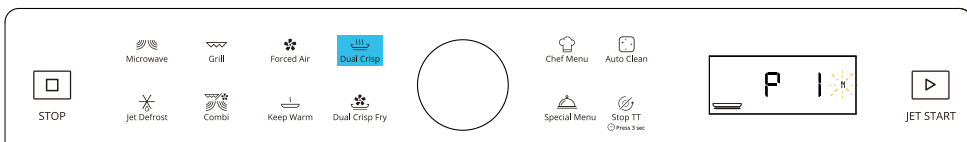
Īpašie
piederumi:



Kraukšķīgo ēdienu
gatavošanas paplāte



Kraukšķīgo ēdienu
paplātes rokturis



Dubultajai kraukšķīgo ēdienu funkcijai:

- 1 Nospiediet Dual Crisp (Dubultās Kraukšķīgo Ēdienu Cepšanas) pogu, nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- 3 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

Dubultās kraukšķīgās gatavošanas maizes atsaldēšanai:

- 1 Nospiediet Dual Crisp (Dubultie Kraukšķīgi Ēdieni) pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu P2 - Dubultās kraukšķīgās gatavošanas maizes atsaldēšanas funkciju - un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- 3 Pagrieziet pogu, lai pielāgotu svaru.
- 4 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).
- 5 Kad iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, krāsns norādīs pievienot ēdiena. Apgrieziet, kad krāsns norāda.

! Piezīme:

Lūdzu, izmantojiet šim mērķim īpaši paredzēto Kraukšķīgo ēdienu paplāti. Citu kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāšu izmantošana ar šo funkciju nenodrošinās vajadzīgo rezultātu.

? Padomi un ieteikumi:

- Pārliedziniet, vai kraukšķīgo ēdienu plate ir pareizi uzlikta rotējošās stikla paplātes vidū.
- Lietojot šo funkciju, cepeskrāsns un kraukšķīgo ēdienu paplāte kļūst ļoti karstas.
- Nelieciet sakarsētu kraukšķīgo ēdienu paplāti uz virsmas, kas nav karstumizturīga.
- Esiet piesardzīgs un nepieskarieties zem grila sildelementa esošajai augšējai ierīces daļai.
- Izņemot karsto kraukšķīgo ēdienu paplāti, lietojiet virtuves cimds vai kraukšķīgo ēdienu plates turētāju.
- Pirms tādu ēdienu gatavošanas, kam nav vajadzīgs ilgs gatavošanas laiks (pica, kūkas...), mēs iesakām uzksēt kraukšķīgo ēdienu paplāti 2-3 minūtes iepriekš.



DUAL CRISP (DUBULTĀ KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU FUNKCIJA) (PIEEJAMA TIKAI MODELIM MWP 339)

Šī ekskluzīvā Whirlpool funkcija ļauj iegūt lieliskus zeltaini dzeltenus rezultātus ēdiena virspusei un apakšpusei. Izmantojot gatavošanai mikroviļņus un grilu, kraukšķīgo ēdienu gatavošanas plate ātri sasniedz pareizo temperatūru, un sāk apbrūnināt ēdiena, padarot to kraukšķīgu.

Ar funkciju Dual Crisp (Dubultie Kraukšķīgi Ēdieni) ir jālieto šādi piederumi:

* Kraukšķīgo ēdienu paplāte

* Kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis, ar ko turēt karsto kraukšķīgo ēdienu paplāti.

* Augstais statīvs (gatavojot ar Dubulto kraukšķīgo ēdienu funkciju)

Izmantojiet šo funkciju, lai uzsildītu un gatavotu picas, pīrāgus, kā arī citus mīklas izstrādājumus. Tā arī ir piemērota bēkona un olu, desu, kartupeļu, frī kartupeļu, hamburgeru un citu gaļas ēdienu cepšanai bez eļļas (vai pievienojot tikai ļoti nelielu eļļas daudzumu).

Īpašie
piederumi:



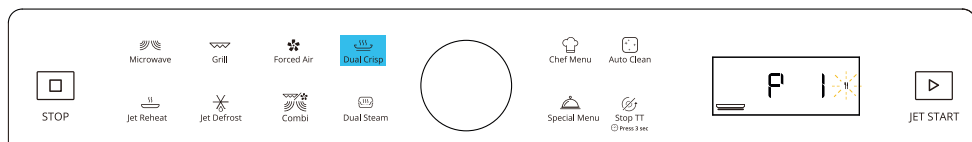
Kraukšķīgo ēdienu
gatavošanas
paplāte



Kraukšķīgo
ēdienu paplātes
rokturis



Augstais statīvs
(Pieejams tikai Dubulto
Kraukšķīgo Ēdienu receptei)



Dubultajai kraukšķīgo ēdienu funkcijai:

- 1 Nospiediet Dual Crisp (Dubultās Kraukšķīgo Ēdienu Cepšanas) pogu, nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- 3 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

Dubultās kraukšķīgās gatavošanas maizes atsaldēšanai:

- 1 Nospiediet Dual Crisp (Dubultie Kraukšķīgi Ēdieni) pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu P2 - Dubultās kraukšķīgās gatavošanas maizes atsaldēšanas funkciju - un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- 3 Pagrieziet pogu, lai pielāgotu svaru.
- 4 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).
- 5 Kad iepriekšējā uzsildīšana ir pabeigta, krāsns norādīs pievienot ēdiena. Apgrieziet, kad krāsns norāda.

Dubultajai kraukšķīgo ēdienu cepšanai:

- 1 Nospiediet Dual Crisp (Dubultie Kraukšķīgi Ēdieni) pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu Dubulto kraukšķīgo ēdienu cepšanas receptes (P3-P9), un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- 3 Pagrieziet pogu, lai pielāgotu svaru.
- 4 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).








! Piezīme:

Lūdzu, izmantojiet šim mērķim īpaši paredzēto Kraukšķīgo ēdienu paplāti. Citu kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāšu izmantošana ar šo funkciju nenodrošinās vajadzīgo rezultātu.

Padomi un ieteikumi:


- Pārliecinieties, vai kraukšķīgo ēdienu plate ir pareizi uzlikta rotējošās stikla paplātes vidū vai uz augstā statīva.
- Lietojot šo funkciju, cepeškrāsns un kraukšķīgo ēdienu paplāte kļūst ļoti karstas.
- Nelieciet sakarsētu kraukšķīgo ēdienu paplāti uz virsmas, kas nav karstumizturīga.
- Esiet piesardzīgs un nepieskarieties zem grila sildelementa esošajai augšējai ierīces daļai.
- Izņemot karsto kraukšķīgo ēdienu paplāti, lietojiet virtuves cimds vai kraukšķīgo ēdienu plates turētāju.
- Pirms tādu ēdienu gatavošanas, kam nav vajadzīgs ilgs gatavošanas laiks (pica, kūkas...), mēs iesakām uzkarstēt kraukšķīgo ēdienu paplāti 2-3 minūtes iepriekš.

P1-P9 apraksti:

PRODUKTU KATEGORIJA	GATAVOŠANAS METODE	SVARS VAI LAIKS	PADOMS
 P1 Manuālā dubultā kraukšķīgo ēdienu gatavošana	Dubultā Kraukšķīgo Ēdienu Gatavošana	Iestatīt ilgumu	Uzsildīt un gatavot pārtiku, piemēram, picu, pīrāgus un citus mīklas izstrādājumus.
 P2 Dubultās kraukšķīgās gatavošanas maizes atsaldēšana	Dubultā Kraukšķīgo Ēdienu Gatavošana	50 - 500g	Atsaldēt un uzsildīt sasaldētas ruletes, bagetes un kruasānus. Krāsns automātiski izvēlēsies gatavošanas metodi, nepieciešamo laiku un jaudu.
 P3 Frī kartupeļi	Dubultā kraukšķīgo ēdienu cepšana	300 - 600g	Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Pirms pagatavošanas pārkaisiet ar sāli. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
 P4 Vistas nageti	Dubultā kraukšķīgo ēdienu cepšana	200 - 600g	Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
 P5 Panēta zivs	Dubultā kraukšķīgo ēdienu cepšana	250 - 600g	Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdienu.
 P6 Vistu spārniņi	Dubultā kraukšķīgo ēdienu cepšana	200 - 600g	Pievienojiet cāļu spārniņiem garšvielas. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
 P7 Kartupeļu daiviņas	Dubultā kraukšķīgo ēdienu cepšana	300 - 800g	Nomizojiet un sagrieziet kartupeļus apmēram 1,5 cm biezumā un pievienojiet sāli un eļļu. Nedaudz ieeļļojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti un pievienojiet kartupeļu daiviņas. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apmaisiet.



DUAL CRISP (DUBULTĀ KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU GATAVOŠANA)

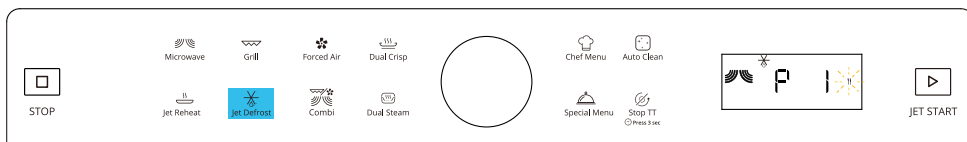
PRODUKTU KATEGORIJA		GATAVOŠANAS METODE	SVARS VAI LAIKS	PADOMS
P8	 Falafels	Dubultā kraukšķīgo ēdienu cepšana	4 porcijas	Samaisiet auna zirņus ar pētersīļiem, sāli, pipariem, samaltām ķīmenēm un koriandra sēklām, ļaujiet atdzist ledusskapī apmēram 30 minūtes, samaisiet miltus ar tīru ūdeni, izveidojot maisījumu, kas līdzīgs mīklai, izveidojiet burgerus un vispirms iemērcējiet tos miltu mīklā, tad maizes drupačās, izvietojiet tos uz kraukšķīgo ēdienu paplātes, iepriekš apsmidzinot to ar īpaši svaigu olīveļļu (2 ēdamkarotes).
P9	 Pikanta menca ar maizi	Dubultā kraukšķīgo ēdienu cepšana	4 porcijas	Blodā samaisiet maizes drupačās, papriku, sīpolu pulveri, kurkumu, sāli un piparus ar olbaltumu, noklājiet mencas filejas ar drupačām un saspiediet tās ar rokām, izvietojiet filejas uz kraukšķīgo ēdienu paplātes.



JET DEFROST (ĀTRĀ ATKAUSĒŠANA)

Šī funkcija ļauj ātri automatiski atkausēt ēdienu.

Lietojiet šo funkciju, lai atkausētu gaļu, putnu gaļu, zivis, dārzeņus vai maizi.



- 1 Nospiediet Jet Defrost (Ātrās Atkausēšanas) pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu pārtikas kategoriju (skatiet nākamo tabulu).
- 3 Nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu, un pagrieziet grozāmo pogu, lai iestatītu svara vērtību.
- 4 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

PĀRTIKAS KLASĒS	SVARS	PADOMS
<i>P1</i>	 Gaļa	Malta gaļa, siteņi, steiki vai cepeši. Lai sasniegtu labāku rezultātu, pēc gatavošanas ļaujiet ēdienam 5 minūtes nostāvēties
<i>P2</i>	 Cālis	Vesela vista, gabali vai filejas. Pēc ēdiena gatavošanas, lūdzu pagaidiet 5-10 minūtes.
<i>P3</i>	 Zivis	Vesela zivs, gabali vai filejas. Pēc ēdiena gatavošanas, lūdzu pagaidiet 5 minūtes.
<i>P4</i>	 Dārzeņi	Jaukti dārzeņi, ziedkāposti, burkāni. Pēc ēdiena gatavošanas, lūdzu pagaidiet 5 minūtes.
<i>P5</i>	 Maize	Sasaldētas rulletes, bagetes un kruasāni. Pēc ēdiena gatavošanas, lūdzu pagaidiet 3 minūtes.

Padomi un ieteikumi:

- Lai iegūtu vislabāko rezultātu, ieteicams atkausēt tieši uz stikla grozāmā šķīvja. Ja nepieciešams, ir iespējams izmantot vieglu plastmasas trauku, kas piemērots mikroviļņu krāsnij.
- Vārīti produkti, sautējumi un gaļas mērces atkausējas labāk, ja atlaiņināšanas laikā tos apmaisa.
- Atdaliet gabalus, kad tie sāk atkust. Atsevišķi gabali atkausējas ātrāk.
- Atkausēšanas laikā lielus produktus apgrieziet uz otru pusi / samaisiet.

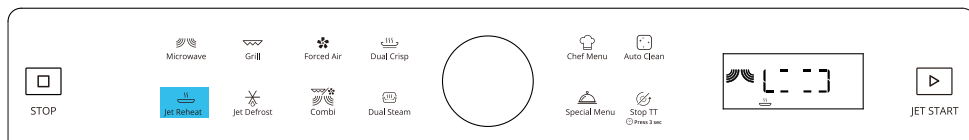


6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE ĀTRĀ UZSILDĪŠANA) (PIEEJAMA TIKAI MWP 339 MODELIM)

Šī funkcija ļauj automātiski uzsildīt ēdienus. Mikroviļņu krāsns automātiski aprēķina vajadzīgo mikroviļņu jaudas līmeni un laiku, lai iegūtu vislabākos rezultātus visīsākajā laikā.

Lietojiet šo funkciju, lai uzsildītu jau iepriekš pagatavotus, saldētus, atdzesētus vai istabas temperatūras ēdienus.

Novietojiet produktus uz mikroviļņu krāsnij piemērota, siltumizturīga trauka vai šķīvja.



- 1 Nospiediet 6th Sense Jet Reheat (6th Sense Ātrās Uzsildīšanas) pogu.
- 2 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

Padomi un ieteikumi:

- Lietojot šo funkciju tīrsvars jā saglabā 250-600 g robežās.
- Lai iegūtu labākos rezultātus, pirms šīs funkcijas izmantošanas pārbaudiet, vai mikroviļņu krāsnij tiek nodrošināts istabas temperatūras režīms.
- Novietojiet biežākos, blīvākos ēdiena gabalus gar plates malām, plānākos un mazāk blīvus ēdiena gabalus - vidusdaļā.
- Novietojiet plānas gaļas šķēles vienu otrai virsū vai pamīšus.
- Biezākas šķēles, piemēram, gaļas ruletes šķēles un desiņas, jānovieto cieši vienu otrai blakus.
- Pirms pasniedzat uzsildītu ēdienu, uzgaidiet 1–2 minūtes; tas uzlabo rezultātu, it īpaši sasaldētiem ēdieniem.
- Lai neitralizētu spiedienu un izvairītos no izšļakstīšanās, plastmasas folija jāiegriež vai jāsaucurumo ar dakšiņu, jo gatavošanas laikā veidojas tvaiks.



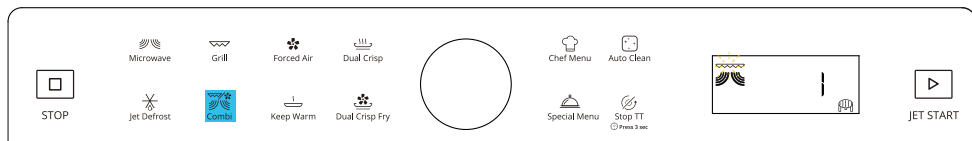
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (KOMBINĒTĀ (MIKROVIĻŅU + GRILA))

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

Īpašais
piederums:



Augstais statīvs



- ① Nospiediet Combi (Kombinācijas) pogu.
- ② Tad displejā būs redzams: "1", nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai ieiētu kombinētās grilēšanas iestatījumu režīmā.
- ③ Pagrieziet pogu, lai iestatītu jaudas vērtību (skatīt tabulu zemāk), un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- ④ Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- ⑤ Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

! Piezīme:

Tiklīdz ir sācies gatavošanas process:

lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas ilgumu, pagrieziet pogu vai nospiediet Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, lai palielinātu laiku no 30 sekundēm.

JAUDAS LĪMENIS	IETEICAMĀIS LIETOJUMS
650 W	Dārzeņi
500 W	Lazanja
350 W	Putnu gaļa un zivis
160 W	Gaļa
90 W	Glazēti augļi

i Padomi un ieteikumi:

- Neatstājiet krāsns durvis atvērtas ilgu laiku, kad lietojat grilu, jo tādējādi pazemināsies temperatūra.
- Ja jūs gatavojat lielus sacepumus ar garoziņu, kuriem nepieciešams apturēt paplātes griešanos, pagrieziet šķīvī, kad būs pagājusi puse no gatavošanas laika. Tas ir nepieciešams, lai iekrāsotu visu augšējo virsmu.
- Pārbaudiet, vai trauki, kurus paredzēts izmantot šai funkcijai, ir siltumizturīgi un piemēroti mikroviļņu krāsnij.
- Grilēšanai nelietojiet plastmasas traukus. Tie izkusīs. Nelietojiet arī koka vai papīra traukus.
- Esiet piesardzīgs un nepieskarieties zem grila sildelementa esošajai augšējai ierīces daļai.





COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (KOMBINĒTĀ (MIKROVIĻŅU+ GAISA PIEVADĪŠANA))

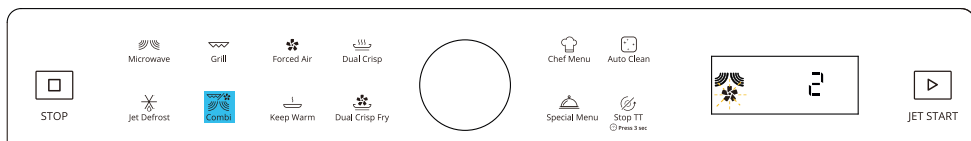
Šī funkcija apvieno gatavošanu ar mikroviļņiem un gaisa pievadīšanu, ļaujot pagatavot krāsni ceptus ēdienus īsākā laikā.

Kombinētā (mikroviļņu + gaisa pievadīšanas) gatavošana ļauj gatavot tādus ēdienus, kā cepta gaļa, cepta putnu gaļa, kartupeļi ar mizu, sasaldēti gatavie ēdieni, zivis, kūkas un maizītes.

Īpašais
piederums:



Zemais statīvs



- ① Nospiediet Combi (Kombinācijas) pogu.
- ② Pagrieziet pogu - tiek parādīts cipars "2", un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai ieiētu kombinētajā gaisa pievadīšanas iestatījumu režīmā.
- ③ Pagrieziet pogu, lai atlasītu temperatūru, un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- ④ Pagrieziet pogu, lai iestatītu jaudas vērtību (skatīt tabulu zemāk), un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- ⑤ Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- ⑥ Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

! Piezīme:

Tiklīdz ir sācies gatavošanas process:

lai palielinātu vai samazinātu gatavošanas ilgumu, pagrieziet pogu vai nospiediet Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, lai palielinātu laiku no 30 sekundēm.

JAUDAS LĪMENIS	IETEICAMĀIS LIETOJUMS
350 W	Mājputnu gaļa, kartupeļi ar mizu, lazanja, zivis un cepeši
160 W	Augļu kūkas
90 W	Kūkas un maizītes

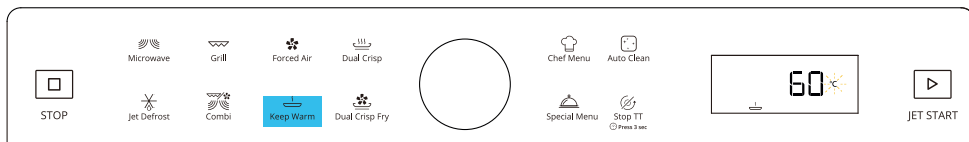
i Padomi un ieteikumi:

- Lietojiet zemo statīvu, lai nodrošinātu piemērotu gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
- Pārbaudiet, vai trauki, kurus paredzēts izmantot šai funkcijai, ir siltumizturīgi un piemēroti mikroviļņu krāsniņ.



KEEP WARM (SILTUMA SAGLABĀŠANAS) (Speciāla poga modelim MWP 338)

Šī funkcija ļauj uzturēt svaigi pagatavotu ēdienu siltu.



- 1 Nospiediet Keep Warm (Siltuma Saglabāšanas) pogu (modelim MWP 339 nospiediet Special Menu (Speciālās Izvēlnes) pogu, lai atlasītu Siltuma uzturēšanas funkciju, sīkākai informācijai skatiet nodaļu "Speciālā izvēlne").
- 2 Pagrieziet pogu, lai iestatītu temperatūras diapazonu no 60°C līdz 80°C, un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu (ieteiktās receptes atrodamas tabulā zemāk).
- 3 Gatavošanas cikls sāksies ar 30 minūšu laika atpakaļskaitīšanu, nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu/Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, lai sāktu gatavošanas ciklu.

! Piezīme:

Kad siltuma uzturēšanas process ir sācies:

- * atveriet durtiņas, lai pauzētu siltuma uzturēšanas ciklu, un aizveriet durtiņas, lai turpinātu ciklu ar atlikušo laiku.
- * Nospiediet Stop (Apturēt) pogu, lai apturētu visu siltuma uzturēšanas ciklu.

PRODUKTU KATEGORIJA	SVARS	Temperatūru	LAIKS	Trauks
Pica	300 - 800g	80°C	30 min	Kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāte
Cepetis	800 - 1500g	80°C	30 min	Krāsniņ piemērots šķīvis
Maize	100 - 500g	60°C	30 min	Kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāte
Smalkmaizītes	336 g (28 g*12 gab.)	60°C	30 min	Kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāte
Paplātes	220-620g	70°C	30 min	Krāsniņ piemērots šķīvis
Keramikas trauki	250-850g	70°C	30 min	Krāsniņ piemērots šķīvis



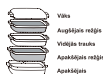
6TH SENSE DUAL STEAM (6TH SENSE DUBULTĀ TVAICĒTĀJA) (PIEEJAMA TIKAI MWP 339 MODELIM)

Šī funkcija ļauj iegūt veselīgus un dabīgas garšas ēdienus, gatavojot tos ar tvaiku. Izmantojiet šo funkciju, lai gatavotu tvaikā tādus ēdienus, kā dārzeni un zivis.

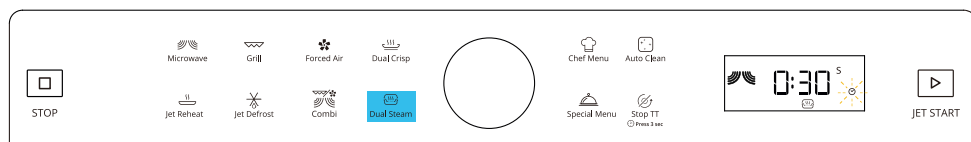
Šai funkcijai ir 2 darbības posmi.

- * Pirmā fāze ātri ļauj ūdenim sasniegt vārīšanās temperatūru, gatavošanas laiku aprēķina sensors.
- * Otrajā posmā automātiski tiek iestatīta lēnas vārīšanās temperatūra, lai nepieļautu strauju viršanu. Displejā tiks parādīts lietotāja pirms gatavošanas iestatītais tvaika darbības laiks un laika atskaite.

Īpašie
piederumi:



Dubultais tvaicētājs
(divu slāņu tvaicētājs)



- 1 Nospiediet 6th Sense Dual Steam (6th Sense Dubultā Tvaicētāja) pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai iestatītu gatavošanas laiku.
- 3 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

Padomi un ieteikumi:

- Tvaicētājs ir paredzēts tikai mikroviļņu režīmam!
- Ar šo funkciju vienmēr jālieto pievienotais tvaicēšanas piederums.
- Dubulto tvaicētāju var lietot automātiskās tīrīšanas, mikroviļņu un dubultās tvaicēšanas režīmā. Lietojot tvaicētāju kopā ar citām mikroviļņu krāsns funkcijām, var rasties bojājumi.
- Novietojiet tvaicētāju uz rotējošā stikla paliktņa.
- Ūdens sākuma temperatūra ir diapazonā 3-27°C, vienmēr pagaidiet vismaz 5 minūtes pirms servēšanas.

Dubultā tvaicētāja (divu slāņu tvaicētāja) lietošanas instrukcijas:



Piezīme:

- * Izmantojot dubulto tvaicētāju (divu slāņu tvaicētāju), var vienlaicīgi pagatavot divus ēdienus. Lai uzlabotu sniegumu, izvēlieties ēdienus, kuriem ir līdzīgs gatavošanas laiks.
- * Visas receptes zemāk tiek gatavotas ar komplektācijā iekļauto dubulto tvaicētāju - vienmēr nokļājiēt ar vāku.

AUGŠĒJAIS REŽĪS	VIDUS TVERTNE	APAKŠĒJAIS REŽĪS	Apakšējais	GATAVOŠANAS ILGUMS UN SOĻI	APRAKSTS
Tintes zivis (170 g)	Ūdens (100 ml)	Pupas un ķiršu tomāti (350 g)	Ūdens (100 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 4 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 2 minūtes	Tvaicētas tintes zivis ar pupām, svaigiem tomātiem un baziliku.
Jūras asaris (250 g)	Ūdens (100 ml)	Sagriezti kartupeļi un cukīnī (200 g)	Ūdens (100 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 4 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 10 minūtes	Servēts ar citronu sulas, olīveļļas, sāls un piparu maisījumu.
Vistas krūtiņa (120 g)	Ūdens (100 ml)	Zaļās pupiņas (220 g)	Ūdens (100 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 4 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 4 minūtes	Vistas salāti Cézara stilā (pievienojiet maizes grauzdīņus).
Cukīnī (400 g) un pipari	Ūdens (100 ml)	Neatbilst	Kvieši (100 g) un ūdens (200 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 2 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 18 minūtes	Kviešu salāti ar pesto mērci.
Neatbilst	Saldēti jaukti dārzeņi (200 g) un ūdens (30 ml)	Neatbilst	Kvineja (100 g) un ūdens (200 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 2 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 15 minūtes	Kvineja ar ratatūj un eļļu un fenheja sēklām

AUGŠĒJAIS REŽĪŠIS	VIDUS TVERTNE	APAKŠĒJAIS REŽĪŠIS	Apakšējais	GATAVOŠANS ILGUMS	APRAKSTS
Vistas stilbi (250g)	Ūdens (100 ml)	Neatbilst	Basmāti rīsi (200 g) ar citronu sorgo un ingvera gabaliņiem un ūdeni (400 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 4 minūtes. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 30 minūtes.	Kad gatavs, samaisiet un apkaisiet ar jogurtu un tačžina garšvielām.
Sagriezti burkāni un jēra gaļa (200 g)	Ūdens (100 ml)	Neatbilst	Griķi (100 g) un ūdens (200 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 2 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 15 minūtes.	Kad gatavs, pievienojiet tomātu mērci un apkaisiet ar ķimeļu pulveri.
Ar gaļu pildīti pipari (500 g)	Ūdens (100 ml)	Neatbilst	Garš graudu rīsi (200 g) un ūdens (300 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 4 minūtes. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 30 minūtes.	Servējiet ar eļļu.
Laša filejas (200 g)	Ūdens (100 ml)	Ziedkāposti (300 g)	Ūdens (100 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 4 minūtes un 30 sek. 2. solis: Mikroviļņu jauda 350W 6 minūtes.	Servējiet ar eļļu un svaigām dillēm.
Garnes (ar čaulu) (250 g)	Ūdens (100 ml)	Neatbilst	Vārtīti kvieši (100 g) un ūdens (200 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 2 minūtes un 30 sek. 2. solis: Mikroviļņu jauda 350W 15 minūtes.	Servējiet ar eļļu un svaigu koriandru.
Kotletes (250 g)	Ūdens (100 ml)	Neatbilst	Baltie rīsi (200 g) un ūdens (300 ml)	1. solis: Mikroviļņu jauda 900W 4 minūtes. 2. solis: Mikroviļņu jauda 350W 30 minūtes.	Servējiet ar tomātu mērci vai citu mērci pēc garšas.
Zivju kotletes (200g)	Ūdens (100 ml)	Saberzti kartupeļi (300 g)	Ūdens (100 ml)	1. solis: Mikroviļņu jauda 900W 4 minūtes un 30 sek. 2. solis: Mikroviļņu jauda 350W 8 minūtes.	Kad gatavs, samīciet kartupeļus ar dakšīnu, pievienojiet pienu un saberzta sieru.

AUGŠĒJAIS REŽĢIS	VIDUS TVERTNE	APAKŠĒJAIS REŽĢIS	Apakšējais	GATAVOŠANS ILGUMS	APRAKSTS
Zivju gabali uz iesma (350 g)	Ūdens (100 ml)	Sēnes (šampinjoni) (350 g)	Ūdens (100 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 4 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 8 minūtes.	Servējiet ar eļļu, sāli un pipariem.
Gliemežvāki (170 g)	Ūdens (100 ml)	Sparģeļi (300 g)	Ūdens (100 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 4 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 1 minūti un 15 sek.	Servējiet ar eļļu un etiķi.
Sagriezti burkāni (250 g)	Ūdens (100 ml)	Neatbilst	Prosa (100 g) un tofū kubiciņi (100 g) un ūdens (200 ml)	1. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 900W 2 minūtes un 30 sek. 2. solis: Gatavošana mikroviļņu krāsnī, 350W 15 minūtes.	Servējiet ar eļļu un sojas mērci.



DUAL CRISP FRY (DUBULTO KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU CEPŠANA) (Speciāla poga modelim MWP 338)

Šī funkcija ļauj iegūt lieliskus kraukšķīgus rezultātus ēdiena virspusei un apakšpusei, uzturēt ēdiena iekšējās daļas mīkstas. Izmantojot Mikroviļņu, grila un FC gatavošanu, vienmēr novietojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti uz augstā statīva.

Ar šo funkciju ir jālieto šādi piederumi:

- * Kraukšķīgo ēdienu paplāte
- * Kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis, ar ko turēt karsto kraukšķīgo ēdienu paplāti
- * augstais statīvs

Īpašie piederumi:



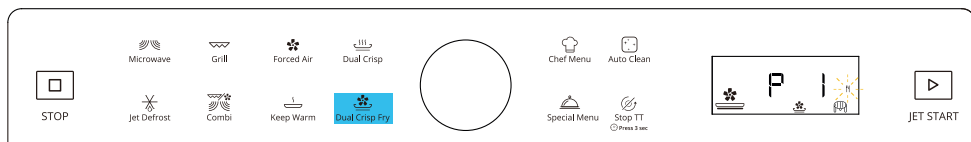
Kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāte



Kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Augstais statīvs



Novietojiet tukšo kraukšķīgo ēdienu paplāti uz augstā statīva krāsnī.

- 1 Nospiediet Dual Crisp Fry (Dubultās Kraukšķīgo Ēdienu Cepšanas) pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu pārtikas kategoriju, un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- 3 Pagrieziet pogu, lai pielāgotu svaru.
- 4 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).








Padomi un ieteikumi:

- Pārliecinieties, vai kraukšķīgo ēdienu plate ir pareizi uzlikta uz augstā statīva krāsnī.
- Lietojot šo funkciju, augstais statīvs un kraukšķīgo ēdienu paplāte kļūst ļoti karstas.
- Nelieciet sakarsētu kraukšķīgo ēdienu paplāti uz virsmas, kas nav karstumizturīga.
- Izņemot karsto kraukšķīgo ēdienu paplāti, lietojiet virtuves cimdus vai kraukšķīgo ēdienu plates turētāju.
- Šai funkcijai lietojiet tikai šim mērķim paredzēto paplāti. Citu kraukšķīgo ēdienu gatavošanas paplāžu izmantošana ar šo funkciju nenodrošinās vajadzīgo rezultātu.
- Vairāk par ēdiena pievienošanu / maisīšanu / apgrīšanu, skatiet tabulu 12. lappusē.



DUAL CRISP FRY (DUBULTĀ KRAUKŠĶĪGO ĒDIENU CEPŠANA)

Pārtikas kategoriju apraksts:

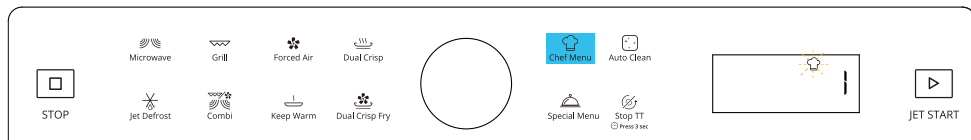
PRODUKTU KATEGORIJA	SVARS	PADOMS
P1  Frī kartupeļi	300-600g	Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Pirms pagatavošanas pārkaisiet ar sāli. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
P2  Vistas nageti	200-600g	Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
P3  Panēta zivs	250-600g	Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdienu.
P4  Vistu spārniņi	200-600g	Pievienojiet cāļu spārniņiem garšvielas. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
P5  Kartupeļu daiviņas	300-800g	Nomizojiet un sagrieziet kartupeļus apmēram 1,5 cm biežumā un pievienojiet sāli un eļļu. Nedaudz ieeļļojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti un pievienojiet kartupeļu daiviņas. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apmaisiet.
P6  Falafels	4 porcijas	Samaisiet auna zirņus ar pētersīļiem, sāli, pipariem, samaltām ķīmenēm un koriandra sēklām, ļaujiet atdzist ledusskapī apmēram 30 minūtes, samaisiet miltus ar tīru ūdeni, izveidojot maisījumu, kas līdzīgs mīklai, izveidojiet burgerus un vispirms iemērcējiet tos miltu mīklā, tad maizes drupačās, izvietojiet tos uz kraukšķīgo ēdienu paplātes, iepriekš apsmidzinot to ar īpaši svaigu olīveļļu (2 ēdamkarotes).
P7  Pikanta menca ar maizi	4 porcijas	Bļodā samaisiet maizes drupačās, papriku, sīpolu pulveri, kurkumu, sāli un piparus ar olbaltumu, noklājiet mencas filejas ar drupačām un saspiediet tās ar rokām, izvietojiet filejas uz kraukšķīgo ēdienu paplātes.



CHEF MENU (ŠĒFPAVĀRA ĒDIENKARTE)

Šefpavāra ēdienkarte ir vienkāršs un intuitīvs ceļvedis, kas piedāvā automātiskas receptes, kas katru reizi garantē lieliskus rezultātus.

Izmantojiet šo izvēlni, lai pagatavotu ēdienus, kas uzskaitīti turpmākajās tabulās. Vienkārši atlasiet recepti un izpildiet displejā redzamos norādījumus: Šefpavāra ēdienkarte automātiski pielāgos gatavošanas parametrus, lai panāktu vislabākos rezultātus.










- 1 Nospiediet pogu Chef Menu (Šefpavāra Ēdienkarte).
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu pārtikas kategoriju (skatiet nākamo tabulu).
- 3 Nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, lai apstiprinātu.
- 4 Grieziet slēdzi, lai izvēlētos recepti un nospiediet apstiprināšanas pogu, lai apstiprinātu izvēli.
- 5 Pagrieziet pogu, lai iestatītu svara vērtību, un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu / Jet Start (Ātrās Palaišanas) pogu, lai uzsāktu gatavošanas ciklu.

i Padomi un ieteikumi:

- Ņemot vērā atšķirības starp ēdieniem, gatavošanas ilgums tiek iestatīts uz vidējo vērtību. Mēs iesakām vienmēr pārbaudīt ēdiena gatavību, ja nepieciešams, pagarināt gatavošanas laiku, lai ēdiens būtu pilnībā gatavs.
- Vairāk par ēdiena plevienošanu / maisīšanu / apgrīšanu, skatiet tabulu 12. lappusē.
- Tvaicēšanas receptēm šefa ēdienkartē izmantojiet vienkāršo tvaicēšanu (vāks, apakšējais režģis un pamatne). Rīsiem, makaroniem, kviešiem un kvinejai (izmantojiet tvaicētāju) tikai ar pārsegu un pamatni).


















PIEZĪME:

- Var gadīties, ka gatavošanas ciklu laikā notiek iztvaikošana/kondensācija. Tas neietekmē ēdiena gatavošanas rezultātus, jo nav atkarīgs no kvalitātes/meistarības.

PIEDERUMI				
 Mikrovilņiem piemērots šķīvīš	 Mikrovilņiem un krāsnij piemērots šķīvīš	 Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis	 Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)	 Tvaicētājs (pamatne un vāks)
 Zemais statīvs	 Augstais statīvs			



CHEF MENU (ŠEFPAVĀRA ĒDIENKARTE) (MWP 338)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILGUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA
1-DĀRŽENĪ				
P1	 Pildīti kartupeļi	200g - 1000g	5,5-21,5min	 Sagrieziet kartupeļus uz pusēm, gareniski. Uzklājiet sieru uz kartupeļu virsmas, kad krāsni parādās attiecīgā norāde.
P2	 Kartupeļi	200g - 1000g	6,5-18,5min	 Piemērots kartupeļiem: 200-300g katram. Nomazgājiet un saduriet. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
P3	 Tomāti	300g - 800g	12-16min	 Pārgrieziet uz pusēm, pievienojiet garšvielas un pārkaisiet ar sieru.
2-CĀLIS				
P1	 Vistas Fileja	200g - 1000g	14,1-24,6min	 Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Pievienojiet garšvielas un uzlieciet filejas, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir uzsilidīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdienu.
P2	 Vistas stilbi	400g - 1000g	14,5-26,5min	 Pievienojiet čāļu stībiņiem garšvielas. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti levietojiet stībiņus, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir iepriekš sakarsēta, un pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
P3	 Kraukšķīga, plāna vistas gaļa ar maizi	4 porcijas	14min.	 Sagatavojiet 4 vistas krūtiņas (100g katrai), 100g maizes drupačas, 20g miltu, 1 olu, 3 ēdamkarotes ar īpaši svaigu olīveļļu, sāli un piparus. Iegremdējiet vistas gaļu mīklā, noklājot abas krūtiņas puses, noklājiet krūtiņas ar olu un ar maizes drupačām, ievietojiet krūtiņas uz kraukšķīgo ēdienu paplātes.
P4	 Olu kultenis	1-4gab.	1-5min	 Izņemiet olu(-as) no čaumalas, caurduriet olas dzeltenumu ar zobu bakstāmo un ielejiet mikroviļņiem piemērotā traukā.
3-GAĻA				
P1	 Liellopu gaļa	800g - 1500g	24,9-41min	  30 minūtes pirms gatavošanas izņemiet gaļu no ledusskapja; pievienojiet eļļu, sāli un piparus, un cepšanai atbilstošā traukā ievietojiet aukstā mikroviļņu krāsni. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet cepeti uz otru pusi. Kad gatavošana ir pabeigta, vismaz 15 minūtes pirms pasniegšanas atstājiet gaļu alumīnija folijā.



Mikroviļņiem piemērots šķīvis



Mikroviļņiem un kraukšķīgo ēdienu piemērots šķīvis



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)



Zemais statīvs























Augstais statīvs





CHEF MENU (ŠEFPAVĀRA ĒDIENKARTE) (MWP 338)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILGUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA
3-GAĻA				
P2	 Jēra gaļa	1000g - 1500g	32-40min	  30 minūtes pirms gatavošanas izņemiet gaļu no ledusskapja; pievienojiet eļļu, sāli un piparus, un cepšanai atbilstošā traukā ievietojiet aukstā mikroviļņu krāsnī. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet cepeti uz otru pusi. Kad gatavošana ir pabeigta, vismaz 15 minūtes pirms pasniegšanas atstājiet gaļu alumīnija folijā.
P3	 Antrekots	150g - 600g	14,9-25min	 Pievienojiet antrekotam garšvielas un apgrieziet to, tiklīdz krāsnī parādās attiecīgais paziņojums.
P4	 Cūkgaļas speķis	50g - 150g	6-9min	 Ievietojiet gaļu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir iepriekš sakarsēta, un pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
P5	 Kotletes	200 - 400g	13-19min	  Mikroviļņiem piemērots šķivis, zemais statīvs, izmantojiet tirgū pirkta kotletes vai saskaņā ar mīļāko recepti pagatavotas kotletes, 15g katrai, apgrieziet, kad krāsnī parādās attiecīgā norāde.
4-ZIVIS UN JŪRAS VELTES				
P1	 Saldētas pārklātas filejas	200g - 600g	13-23min	 Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir sasildīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdienu.
P2	 Garneles ar maizi	200g - 600g	9,5-18,5min	 Lietojiet īpaši liela izmēra garneles ar maizi. Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir sasildīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdienu.
5-PICA UN PĪRĀGI				
P1	 Mājās gatavota pica	850g	14min	 Iejauciet mīklu, kuras pamatā ir 150 ml ūdens, 15 g svaigā rauga, 200-225 g miltu, 1 tējkarote sāls un 10 ml eļļas. Ļaujiet mīklai uzrūgt istabas temperatūrā 2 stundas, nokļājot to ar drānu. Izklājiet mīklu uz iepriekš ietaukotas kraukšķīgo ēdienu paplātes un caurduriet to. Sagatavojiet garnējumu, izmantojot 150 g tomātu mērces, 10 ml olīveļļas un sāls, un uzklājiet to uz mīklas. Pievienojiet 100 g sagriežta mocarellas siera.
P2	 Lotringas sāļais pīrāgs	900g	16min	 Izklājiet iepriekš pagatavotu kārtaino mīklu uz kraukšķīgo ēdienu paplātes kopā ar mīklas cepamo papīru un sadurstiet to. Samaisiet 4 olas, 150 ml vārāmā krēma, 130 g rīveta siera ("Gruyere" veida). Uz kārtainās mīklas uzlieciet 100 g sagriežta bekona un pārlejiet ar krēmu. Pievienojiet melnos piparus un muskatiekstus.
P3	 Pannas stila pica	300g - 700g	9-12,5min	 Izņemiet no iepakojuma, novietojiet uz kraukšķīgo ēdienu paplātes.



Mikroviļņiem piemērots šķivis



Mikroviļņiem un krāsnij piemērots šķivis



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)















Zemais statīvs



Augstais statīvs



CHEF MENU (ŠEFPAVĀRA ĒDIENKARTE) (MWP 338)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILCUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA
5-PICA UN PĪRĀGI				
P4	 Plāna pica	250g - 400g	9-11min	 Izņemiet no iepakojuma, novietojiet uz kraukšķīgo ēdienu paplātes.
P5	 Svaiga pica	900g	19min	 Iejauciet mīklu, kuras pamatā ir 150 ml ūdens, 15 g svaiga rauga, 200-225 g miltu, 1 tējkarote sāls un 10 ml eļļas. Ļaujiet mīklai uzrūgt istabas temperatūrā 2 stundas, noklājot to ar drānu. Izklājiet mīklu uz iepriekš ietauktas kraukšķīgo ēdienu paplātes un caurduriet to. Sagatavojiet garnējumu, izmantojot 150 g tomātu mērces, 10 ml olīveļļas un sāls, un uzklājiet to uz mīklas. Pievienojiet 100 g sagriezta mocarellas siera. Kad beigusies iepriekšējā uzskarsēšana, ielieciet kraukšķīgo ēdienu paplāti mikroviļņu krāsnī uz zemā stāvīta.
6-MAKARONI UN LAZANJA				
P1	 Svaiga lazanja	1200g	28min	 Gatavojiet atbilstoši savai iecienītajai receptei. Vispirms trauka apakšā uzklājiet nedaudz bešamela mērces, tad izkārtojiet lazanjas lokšņu kārtu. Pārlejiet ar bešamela mērci un tad ar gaļas mērci. Atkārtojiet šo procesu trīs reizes. Pārlejiet pēdējo kārtu ar bešamela mērci un pārkaisiet ar rīvētu sieru, lai iegūtu ideālu brūnumu.
P2	 Sasaldēta lazanja	300g-1000g	22-44min	 Noņemiet alumīnija foliju.
7-SALDIE ĒDIENI/ KŪKAS UN MAIŽĪTES				
P1	 Mājas augļu kūka	1200g	24min	 Izklājiet kārtaino mīklu uz kraukšķīgo ēdienu paplātes, sadurstatiet to un pārkaisiet ar maizes drupatām, lai uzņemtu sulu no augļiem. Uzlieciet sakapātus ābolus, kas sajaukti ar cukuru un kanēli.
P2	 Plāceņi	560g	13,5min	 Kārtīgi samaisiet 275-300g miltu, 10g cepamā pulvera, 4g sāls, 50g kausēta margarīna, 200ml piena, izveidojiet vienu gabalu, kura diametrs ir 20cm, uz ieeļļotas kraukšķīgo ēdienu paplātes.



Mikroviļņiem piemērots šķīvis



Mikroviļņiem un krāsnij piemērots šķīvis



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)



Zemais statīvs



Augstais statīvs





CHEF MENU (ŠEFPAVĀRA ĒDIENKARTE) (MWP 338)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILGUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA	
7-SALDIE ĒDIENI/ KŪKAS UN MAIZĪTES					
P3	 Kūka	600g	10min		Īlodā ieberiet 170 g cukura un 2 lielas olas, samaisiet lielā ātrumā, tad samaziniet ātrumu un pievienojiet 50 g iepriekš izkausēta margarīna, 170 g balto miltu, 10 g cepamā pulvera un 100 ml piena. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti un pārkaisiet ar maizes drupatām. Ielejiet sakulto mīklu kraukšķīgo ēdienu paplātē.
P4	 Graudzēti rieksti	50g - 200g	5,7-7,5min		Pievienojiet riekstus, kad kraukšķīgo ēdienu paplātē ir uzsildīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apmaisiet.
P5	 Biskvītkūka (viegli apcepta)	900g	46min		Kārtīgi samaisiet 250g miltu, 15g cepamā pulvera, 250 g cukura, 50 g kausēta margarīna, 100 ml piena, ielejiet tvētnē ar foliju
P6	 Smalkmaizītes	350g	23min		Samaisiet kopā 170g margarīna un 170g cukura, līdz masa ir maiga un gaiša. Pa vienai pievienojiet trīs olas. Lēni sijājot, pievienojiet 225g miltu, kas sajaukti ar 7g cepamā pulvera un 0,25g sāls. Ielejiet pa 28g masas papīra veidnēs un vienmērīgi novietojiet uz cepšanas paplātes. Kad beigusies iepriekšējā uzkarsēšana, ielieciet ēdienu mikroviļņu krāsnī uz zemā statīva.
P7	 Cepumi	250g	18,5min		Samaisiet kopā 250g miltu, 100g cukura un 1,5g sāls. Pievienojiet 125g margarīna. Sakuliet 1 olu un pievienojiet maisījumam. Samaisiet visus ingredientus, nosveriet pa 20g, izveidojiet bumbuļus, izmantojiet dakšīņu, lai divas reizes krusteniski saspiestu bumbuļus. Kad beigusies iepriekšējā uzkarsēšana, ielieciet ēdienu piemērotā šķīvī mikroviļņu krāsnī uz zemā statīva.
P8	 Meringi	100g	39,5min		Saputojiet 2 olu baltumus ar 80g cukura. Pievienojiet vaniļu un mandeļu esenci. Izvietojiet 10-12 gabalus uz kraukšķīgo ēdienu paplātes. Kad beigusies iepriekšējā uzkarsēšana, ielieciet ēdienu piemērotā šķīvī mikroviļņu krāsnī uz zemā statīva.
P9	 Jogurts	600g (150g*4)	6stundas		Ievietojiet 62g jogurta 4 keramikas glāzēs (15,5g katrā), pievienojiet 125ml katrā glāzē (lietojiet pienu ar ilgu lietošanas termiņu, tauku saturs 3,5%, nokļājiet bļodu ar mikroviļņu plēvi, novietojiet tos apļi uz rotējošā paliktņa.



Mikroviļņiem piemērots šķivis



Mikroviļņiem un krāsnij piemērots šķivis



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)



Zemais statīvs



Augstais statīvs



6TH SENSE CHEF MENU (6. MAŅAS ŠĒFPAVĀRA ĒDIENKARTE)

(MWP 339)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILGUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA
1-DĀRZENĪ				
P1	Kartupeļi	200g - 1000g	6,5-18,5min	Piemērots kartupeļiem: 200-300g katram. Nomazgājiet un saduršiet. Pēc mikrovilņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
P2	Tomāti	300g - 800g	12-16min	Pārgrieziet uz pusēm, pievienojiet garšvielas un pārkaisiet ar sieru.
P3	Burkāni	150g - 500g	Sensors	Ievietojiet uz tvaicētāja restēm un ielejiet 100ml ūdens pamatnē. Uzlieciet vāku.
P4	Brokoļi	150g - 500g	Sensors	Ievietojiet uz tvaicētāja restēm un ielejiet 100ml ūdens pamatnē. Uzlieciet vāku.
P5	Kartupeļi	150g - 500g	Sensors	Ievietojiet uz tvaicētāja restēm un ielejiet 100ml ūdens pamatnē. Uzlieciet vāku.
P6	Saldētie dārzeņi	150g - 500g	Sensors	Ievietojiet uz tvaicētāja restēm un ielejiet 100ml ūdens pamatnē. Uzlieciet vāku.
2-CĀLIS				
P1	Vistas Fileja	200g - 1000g	14,1-24,6min	Nedaudz ieeļļojiet mikrovilņu krāsni un trauku, kas paredzēts lietošanai mikrovilņu krāsni. Pievienojiet garšvielas un filejas, kad mikrovilņu krāsns un trauks ir iepriekš sakarsēts. Pēc mikrovilņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdiena.
P2	Vistas stilbi	400g - 1000g	14,5-26,5min	Pievienojiet čāļu stilbiņiem garšvielas. Ieeļļojiet mikrovilņu krāsni un trauku, kas paredzēts lietošanai mikrovilņu krāsni. Ievietojiet stilbiņus, kad mikrovilņu krāsns un trauks ir iepriekš sakarsēts, un pēc mikrovilņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
P3	Vistas Fileja	150g - 500g	Sensors	Pievienojiet garšvielas un novietojiet uz tvaicēšanas režģa. Iepildiet apakšpusē 100ml ūdens un pārklājiet ar vāku.
3-GAĻA				
P1	Liellopu gaļa	800g - 1500g	24,9-41 min	30 minūtes pirms gatavošanas izņemiet gaļu no ledusskapija; pievienojiet eļļu, sāli un piparus, un cepšanai atbilstošā traukā ievietojiet aukstā mikrovilņu krāsni. Pēc mikrovilņu krāsns ieteikuma apgrieziet cepeti uz otru pusi. Kad gatavošana ir pabeigta, vismaz 15 minūtes pirms pasniegšanas atstājiet gaļu alumīnija folijā.



Mikrovilņiem piemērots šķivis



Mikrovilņiem un krāsniņim piemērots šķivis



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)



Zemais statīvs



Augstais statīvs





6TH SENSE CHEF MENU (6. MAŅAS ŠĒFPAVĀRA ĒDIENKARTE)

(MWP 339)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILGUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA	
3-GAĻA					
P2	 Jēra gaļa	1000g - 1500g	32-40min	 	30 minūtes pirms gatavošanas izņemiet gaļu no ledusskapja; pievienojiet eļļu, sāli un piparus, un cepšanai atbilstošā traukā ievietojiet aukstā mikroviļņu krāsnī. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet cepeti uz otru pusi. Kad gatavošana ir pabeigta, vismaz 15 minūtes pirms pasniegšanas atstājiet gaļu alumīnija folijā.
P3	 Antrekots	150g - 600g	14,9-25min		Pievienojiet antrekotam garšvielas un apgrieziet to, tiklīdz krāsnī parādās attiecīgais paziņojums.
P4	 Cūkgaļas speķis	50g - 150g	6-9min		Ievietojiet gaļu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir iepriekš sakarsēta, un pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet.
4-ZIVIS UN JŪRAS VELTES					
P1	 Zivju filejas	150g - 500g	Sensors		Pievienojiet garšvielas un novietojiet uz tvaicēšanas režģa. Iepildiet apakšpusē 100ml ūdens un pārklājiet ar vāku.
P2	 Saldētas pārklātas filejas	200g - 600g	13-23min		Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir uzsildīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdienu.
P3	 Garneles	150g - 500g	Sensors		Novietojiet uz tvaicēšanas režģa. Iepildiet apakšpusē 100ml ūdens un pārklājiet ar vāku.
P4	 Garneles ar maizi	200g - 600g	9,5-18,5min		Lietojiet īpaši liela izmēra garneles ar maizi. Viegli ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti. Uzlieciet ēdienu, kad kraukšķīgo ēdienu paplāte ir uzsildīta. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apgrieziet ēdienu.
P5	 Zivs sitiņi	150g - 500g	Sensors		Pievienojiet garšvielas un novietojiet uz tvaicēšanas režģa. Iepildiet apakšpusē 100ml ūdens un pārklājiet ar vāku.
P6	 Gliemežvāki	150g - 500g	Sensors		Novietojiet uz tvaicēšanas režģa. Iepildiet apakšpusē 100ml ūdens un pārklājiet ar vāku.
5-PICA UN PĪRĀGI					
P1	 Mājās gatavota pica	850g	14min		Iejauciet mīklu, kuras pamatā ir 150 ml ūdens, 15 g svaiga rauga, 200-225 g miltu 1 tējkarote sāls un 10 ml eļļas. Ļaujiet mīklai uzrūgt istabas temperatūrā 2 stundas, nokļājot to ar drānu. Izklājiet mīklu uz iepriekš ietauktas kraukšķīgo ēdienu paplātes un caurduriet to. Sagatavojiet garnējumu, izmantojot 150 g tomātu mērces, 10 ml olīveļļas un sāls, un uzklājiet to uz mīklas. Pievienojiet 100 g sagriezta mocarellas siera.



Mikroviļņiem piemērots sķīvis



Mikroviļņiem un krāsnij piemērots sķīvis



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes roturi



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)



Zemais statīvs















Augstais statīvs



6TH SENSE CHEF MENU (6. MAŅAS ŠĒFPAVĀRA ĒDIENKARTE)

(MWP 339)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILGUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA
5-PICA UN PĪRĀGI				
P2	 Lotringas sājais pīrāgs	900g	16min	 Izklājiet iepriekš pagatavotu kārtaino mīklu uz kraukšķīgo ēdienu paplātes kopā ar mīklas cepamo papīru un saduriet to. Samaisiet 4 olas, 150 ml vārāmā krēma, 130 g rīveta siera ("Gruyere" veida). Uz kārtainās mīklas uzlieciet 100 g sagriezta bekona un pārlejiet ar krēmu. Pievienojiet melnos piparus un muskatriekstus.
P3	 Pannas stila pica	300g - 700g	9-12,5min	 Izņemiet no iepakojuma, novietojiet uz kraukšķīgo ēdienu paplātes.
P4	 Sasaldēta pica	250g - 400g	9-11min	 Izņemiet no iepakojuma, novietojiet uz kraukšķīgo ēdienu paplātes.
P5	 Svaiga pica	900g	19min	 Iejauciet mīklu, kuras pamatā ir 150 ml ūdens, 15 g svaiga rauga, 200-225 g miltu, 1 tējkarote sāls un 10 ml eļļas. Ļaujiet mīklai uzrūgt istabas temperatūrā 2 stundas, nokļājot to ar drānu. Izklājiet mīklu uz iepriekš ietauktas kraukšķīgo ēdienu paplātes un caurduriet to. Sagatavojiet garnējumu, izmantojot 150 g tomātu mērces, 10 ml olīveļļas un sāls, un uzklājiet to uz mīklas. Pievienojiet 100 g sagriezta mocarellas siera. Kad beigusies iepriekšējā uzkaršēšana, ielieciet ēdienu piemērotā šķīvī mikroviļņu krāsnī uz zemā statīva.
6-MAKARONI UN LAZANJA				
P1	 Svaiga lazanja	1200g	28min	 Gatavojiet atbilstoši savai iecienītajai receptei. Vispirms trauka apakšā uzklājiet nedaudz bešamela mērces, tad izkārtojiet lazanjas lokšņu kārtu. Pārlejiet ar bešamela mērci un tad ar gaļas mērci. Atkārtojiet šo procesu trīs reizes. Pārlejiet pēdējo kārtu ar bešamela mērci un pārkaisiet ar rīvētu sieru, lai iegūtu ideālu brūnumu.
P2	 Sasaldēta lazanja	300g - 1000g	22-44min	 Noņemiet alumīnija foliju.



Mikroviļņiem piemērots šķīvīšs



Mikroviļņiem un krāsniņiem piemērots šķīvīšs



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)



Zemais statīvs















Augstais statīvs



6TH SENSE CHEF MENU (6. MAŅAS ŠEFPAVĀRA ĒDIENKARTE)

(MWP 339)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILGUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA	
6-MAKARONI UN LAZANĶA					
P3	 Makaroni	1-3 porcijas	4-9min + iestatīšanas laiks		<p>levietojiet 1-3 porcijas makaronu tvaicētāja apakšā (pamatnē), rēķinot 70g katrai porcijai. Pievienojiet ūdeni līdz atbilstošajam līmenim, zem teksta "Makaroni + ūdens" (1 = 1 porcija, 2 = 2 porcijas u.c.). Uzlieciet tvaicētājam vāku. Nelietojiet tvaicētāja vidējo režģi.</p> <p>Kad displejs vedina, atlasiet gatavojamo porciju skaitu (L1 = 1 porcija, L2 = 2 porcijas u.c.). Manuāli iestatiet gatavošanas laiku saskaņā ar datiem uz iepakojuma.</p>
7-RĪSI UN GRAUDAUGI					
P1	 Rīsi	1-4 porcijas	2,5-7min + iestatīšanas laiks		<p>levietojiet 1-4 porcijas rīsu tvaicētāja apakšā (pamatnē), rēķinot 100g katrai porcijai. Pievienojiet ūdeni līdz atbilstošajam līmenim, kas redzams tvaicētājā zem teksta "Rīsi + ūdens" (1 = 1 porcija, 2 = 2 porcijas u.c.). Nokļājiet ar tvaicētāja vāku. Nelietojiet tvaicētāja vidējo režģi.</p> <p>Kad displejs vedina, atlasiet gatavojamo porciju skaitu (L1 = 1 porcija, L2 = 2 porcijas u.c.). Manuāli iestatiet gatavošanas laiku saskaņā ar datiem uz iepakojuma.</p>
P2	 Kvieši	100 - 400g	20,5-50,5min		<p>levietojiet 100 g līdz 400 g plēkšņu kviešu tvaicētāja (pamatnē), katriem 100 g pievienojiet 180 ml ūdens un nedaudz sāls, kārtīgi samaisiet un uzlieciet tvaicētājam vāku. Nelietojiet tvaicētāja režģi.</p>
P3	 Kvīneja	1-4 porcijas	22,5-42min		<p>levietojiet 100 g līdz 400 g kvinojas tvaicētāja apakšā (pamatnē), katriem 100 g pievienojiet 200 ml ūdens, nedaudz sāls un 20 g žāvētu tomātu, kārtīgi samaisiet un uzlieciet tvaicētājam vāku. Nelietojiet tvaicētāja režģi.</p>
8-SALDIE ĒDIENI/ KŪKAS UN MAIŽĪTES					
P1	 Mājas augļu kūka	1200g	24min		<p>Izklājiet smilšu miklu uz kraukšķīgo ēdienu paplātes, saduriet to un pārkaisiet ar maizes drupatām, lai uzņemtu sulu no augļiem. Uzlieciet sakapātus ābolus, kas sajaukti ar cukuru un kanēli.</p>
P2	 Plāceņi	560g	13,5min		<p>Kārtīgi samaisiet 275-300g miltu, 10g cepamā pulvera, 4g sāls, 50g kausēta margarīna, 200ml piena, izveidojiet vienu gabalu, kura diametrs ir 20cm, uz ieeļļotas mikroviļņu krāns un trauka.</p>



Mikroviļņiem piemērots sķivis



Mikroviļņiem un krāsniņiem piemērots sķivis



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)



Zemais statīvs



Augstais statīvs



6TH SENSE CHEF MENU (6. MAŅAS ŠEFPAVĀRA ĒDIENKARTE)

(MWP 339)

ĒDIENU RECEPTES	DAUDZUMS	GATAVOŠANS ILGUMS	PIEDERUMI	PAGATAVOŠANA
8-SALDIE ĒDIENI/ KŪKAS UN MAIZĪTES				
P3	 Kraukšķīga kūka	600g	10min	 Bļodā ieberiet 170 g cukura un 2 lielas olas, samaisiet lielā ātrumā, tad samaziniet ātrumu un pievienojiet 50 g iepriekš izkausēta margarīna, 170 g balto miltu, 10 g cepamā pulvera un 100 ml piena. Ietaukojiet kraukšķīgo ēdienu paplāti un pārkaisiet ar maizes drupatām. Ielejiet sakulīto miklu kraukšķīgo ēdienu paplātē.
P4	 Graudzēti rieksti	50g - 200g	5,7-7,5min	 Pievienojiet riekstus, kad mikroviļņu krāsns un trauks ir iepriekš sakarsēts. Pēc mikroviļņu krāsns ieteikuma apmaisiet.
P5	 Augļi	150g - 500g	Sensors	 Mizoti un sagriezti gabaliņos, ievietojiet uz tvaicētāja režģa. Iepildiet apakšpusē 100ml ūdens un pārklājiet ar vāku.
P6	 Biskvītkūka	900g	46min	 Kārtīgi samaisiet 250g miltu, 15g cepamā pulvera, 250 g cukura, 50 g kausēta margarīna, 100 ml piena, ielejiet tvirtnē ar foliju
P7	 Smalkmaizītes	350g	23min	 Samaisiet kopā 170g margarīna un 170g cukura, līdz masa ir maiga un gaiša. Pa vienai pievienojiet trīs olas. Lēni sijājot, pievienojiet 225g miltu, kas sajaukti ar 7g cepamā pulvera un 0,25g sāls. Ielejiet pa 28g masas papīra veidnēs un vienmērīgi novietojiet uz cepšanas paplātes. Kad beigusies iepriekšējā uzkarsēšana, ielieciet ēdienu piemērotā šķīvī mikroviļņu krāsnī uz zemā statīva.
P8	 Cepumi	250g	18,5min	 Samaisiet kopā 250g miltu, 100g cukura un 1,5g sāls. Pievienojiet 125g margarīna. Sakuliet 1 olu un pievienojiet maisījumam. Samaisiet visus ingredientus, nosveriet pa 20g, izveidojiet bumbiņu, izmantojiet dakšīņu, lai divas reizes krusteniski saspiestu bumbiņu. Kad beigusies iepriekšējā uzkarsēšana, ielieciet ēdienu piemērotā šķīvī mikroviļņu krāsnī uz zemā statīva.
P9	 Meringi	100g	39,5min	 Saputojiet 2 olu baltumus ar 80g cukura. Pievienojiet vaniļu un mandeļu esenci. Izveidojiet 10-12 gabaliņus uz mikroviļņu krāsns un trauka. Kad beigusies iepriekšējā uzkarsēšana, ielieciet ēdienu mikroviļņu krāsnī uz zemā statīva.
P10	 Jogurts	600g (150g*4)	6stundas	 Ievietojiet 62g jogurta 4 keramikas glāzēs (15,5g katrā), pievienojiet 125ml katrā glāzē (lietojiet pienu ar ilgu lietošanas termiņu, tauku saturs 3,5%, nokļājiēt bļodu ar mikroviļņu plēvi, novietojiet tos apļi uz rotējošā paliktņā.



Mikroviļņiem piemērots šķīvīš



Mikroviļņiem un krāsnij piemērots šķīvīš



Kraukšķīgo ēdienu paplāte un kraukšķīgo ēdienu paplātes rokturis



Tvaicētājs (apakša ar apakšējo režģi un vāku)



Tvaicētājs (pamatne un vāks)



Zemais statīvs



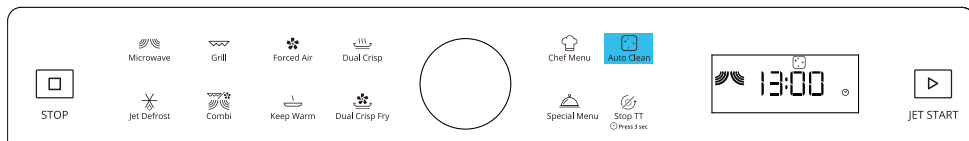
Augstais statīvs





AUTO CLEAN (AUTOMĀTISKĀ TĪRĪŠANA)

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



PIRMS CIKLA SĀKŠANAS

- 1 Ielejiet mikroviļņu drošajā tvertnē 250ml istabas temperatūras ūdens (skatiet mūsu ieteikumus tālāk sadaļā “Padomi un ieteikumi”).
- 2 Novietojiet trauku tieši uz rotējošās stikla paplātes.

LAI SĀKTU CIKLU

- 1 Nospiediet pogu Auto Clean (Automātiskā Tīrīšana), un displejā būs redzams tīrīšanas cikla ilgums.
- 2 Lai sāktu funkciju, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

PĒC CIKLA PABEIGŠANAS

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



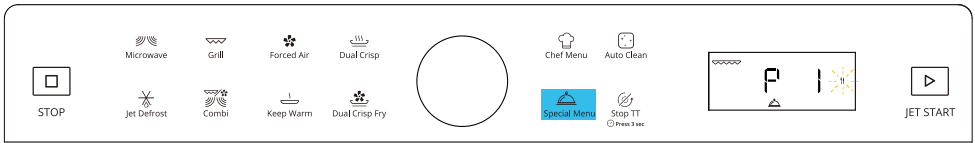
Padomi un ieteikumi:

- Lai panāktu labāku tīrīšanas rezultātu, ieteicams izmantot trauku, kura diametrs ir 17–20 cm, bet augstums — mazāk nekā 6,5 cm. Modeļiem, kuriem tvaicētājs pieejams kā piederums, vienkārši izmantojiet tvaicētāja pogu, lai palaistu šo funkciju.
- Tā kā trauks pēc tīrīšanas cikla pabeigšanas būs karsts, izņemot trauku no mikroviļņu krāsns, ieteicams izmantot karstumizturīgu cimdu.
- Lai panāktu labāku tīrīšanas efektu un likvidētu nepatīkamus aromātus, pievienojiet ūdenim mazliet citrona sulas.
- Netīriet grila sildelementu, jo tā lielais karstums sadedzina taukus, taču virsma zem grila regulāri jātīra. Tīrīšanā izmantojiet mīkstu un mitru drāniņu, kā arī saudzīgu mazgāšanas līdzekli.






















SPECIAL MENU (SPECIĀLĀ IZVĒLNE)

Speciālā izvēlne ir convenient (ērts) veids, kā piekļūt dažādām funkcijām, kas atvieglo gatavošanas procesu. Ļaujot jums raudzēt mīklu, mīkstināt un kausēt sviestu, saldējumu, krējuma sieru, u.c.


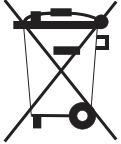



- 1 Nospiediet Special Menu (Īpašās izvēlnes) pogu.
- 2 Pagrieziet pogu, lai atlasītu pārtikas kategoriju (skatiet tabulu zemāk), un nospiediet Confirmation (Apstiprinājuma) pogu, lai apstiprinātu.
- 3 Pagrieziet pogu, lai pielāgotu svaru.
- 4 Lai sāktu gatavošanas ciklu, nospiediet pogu Confirmation (Apstiprinājuma) / Jet Start (Ātrās Palaišanas).

ĒDIENU RECEPTES		METODE	SVARS	PADOMI
MWP 338	MWP 339			
 Mīklas raudzēšana	 Mīklas raudzēšana	Mīklas raudzēšana	250 - 500g	Picas mīklai, ielejiet 37°C ūdeni tieši tvirtnē un izšķīdiniet raugu ūdenī, pievienojiet 250 g miltu, 2 galda karotes ar augu eļļu, 2 tējkarotes sāls, kārtīgi samīciet, līdz izveidojas mīkla. To var lietot arī citām jūsu mīļākajām mīklas receptēm. Nelietojiet plastmasas traukus.
/	 Saglabāt Siltu	Saglabāt Siltu	skatiet tabulu Siltuma uzturēšana.	Izmantojiet šo funkciju, nospiežot speciālu pogu modeļiem MWP 338; nospiežot Speciālās izvēlnes pogu modeļiem MWP 339. Sīkākai informācijai skatiet nodaļu "Siltuma Saglabāšanas".
 Sviests	 Sviests	Mīkstināt	50 - 500g	No ledusskapja izņemtu, izsaiņojiet un uzlieciet uz mikroviļņiem piemērota šķīvja.
 Saldējums	 Saldējums	Mīkstināt	100-1000g	No saldētavas izņemtu saldējumu uzlieciet tā iepakojumā uz rotējošās paplātes.
 Krējuma siers	 Krējuma siers	Mīkstināt	50 - 500g	No ledusskapja izņemtu, izsaiņojiet un uzlieciet uz mikroviļņiem piemērota šķīvja.

ĒDIENU RECEPTES		METODE	SVARS	PADOMI
MWP 338	MWP 339			
 Sasaldēta sula	 Sasaldēta sula	Mīkstināt	250 g - 1000 g (šeit 1 ml vienāds ar 1 g)	No saldētas izņemtam noņemiet trauka vāku.
 Sviests	 Sviests	Kausēšana	50 - 500g	No ledusskapja izņemtu, izsaiņojiet un uzlieciet uz mikroviļņiem piemērota šķīvja Samaisiet, kad tiek norādīts.
 Šokolādes gabaliņi	 Šokolādes gabaliņi	Kausēšana	100-500g	Istabas temperatūras šokolādi ielieciet mikroviļņiem piemērotā šķīvī. Samaisiet, kad tiek norādīts.
 Siers	 Siers	Kausēšana	50 - 500g	No ledusskapja izņemtu, uzlieciet uz mikroviļņiem piemērota šķīvja. Samaisiet, kad tiek norādīts.
 Altejas pastilas	 Altejas pastilas	Kausēšana	100 - 500g	Istabas temperatūras šokolādi ielieciet mikroviļņiem piemērotā šķīvī. Ēdienam vajadzēt būt vismaz divreiz lielāka tilpuma, ja izmanto altejas pastilas, jo tās gatavošanas laikā izplešas.

IETEIKUMI VIDES AIZSARDZĪBAI

- * Iesaiņojuma materiālus var nodot otrreizējai pārstrādei, jo uz tiem ir pārstrādes simbols. Ievērojiet 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 (WEEE). Pareizi atbrīvojoties no šī izstrādājuma, jūs palīdzēsiet nepieļaut potenciāli bīstamas sekas apkārtējai videi un cilvēku veselībai, kuras pretējā gadījumā varētu izraisīt šī izstrādājuma neatbilstoša izmešana atkritumos.
 - * Simbols uz ierīces vai tās komplektācijā esošajiem dokumentiem norāda, ka šo izstrādājumu nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. To jānodod piemērotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma savākšanas un otrreizējās pārstrādes vietā.
 - * Utilizācija jāveic atbilstoši vietējiem vides aizsardzības noteikumiem par atkritumu utilizāciju.
- 
- 
- 
- * Lai iegūtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējās pašvaldības administrāciju, mājsaimniecības atkritumu savākšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties ierīci.
 - * Pirms atbrīvoties no nolietotās ierīces, nogrieziet strāvas kabeli, lai mikroviļņu krāsni nevarētu pievienot elektrotīklam.

Saskaņā ar standartu IEC 60705 4. izlaidumu, 04.2010.

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

TESTS	DAUDZUMS	APT. LAIKS	JAUDAS LĪMENIS	Trauks
12.3.1 (olu krēms)	750 g	15-16min.	750W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (biskvītkūka)	475 g	7min30s	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (viltotais zaķis)	900 g	13-14min.	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Kartupeļu sacepums)	1200 g	23-26min.	Grilēšana + 500 W	Pyrex 3.827
12.3.5 (Cālis)	1200 g	37-38min.	Gaisa plūsma 200 °C + 90W	Zemais statīvs
12.3.6 (Citronkūka)	800 g	34min.	Gaisa plūsma 200 °C + 90W	Schott stikla trauks
13,3 (Manuāla atkausēšana)	500 g	15min	160W	Novietojiet uz grozāmā šķītnja ar 3 mm biezu plastmasas šķītni

TEHNISKIE DATI

Datu apraksts	MWP 338	MWP 339
Barošanas spriegums	220-230V~50Hz	220-230V~50Hz
Mikroviļņu krāsns jaudas līmenis	1650 W	1650 W
Nominālā ieejas jauda	2000 W	2000 W
Grils	1150-1250 W	1150-1250 W
Gaisa Pievadišana	1650-1750 W	1650-1750 W
Ārējie izmēri (HXWXd)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Iekšējie izmēri (HXWXd)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370

