

说明书：MWP 3391 (波兰)

技术要求

1. 印刷字体、图案应鲜明、亮丽，无漏印、错印、倾斜等缺陷。
2. 尺寸规格: A5版(长×宽=210mm×145mm)公差±5mm, 70克/平方米。
3. 纸张页数: 20张。
4. 印刷颜色: 单墨黑白。
5. 符合惠而浦中国关于RoHS指令的《保证书》要求。

	(d)				说明书 (波兰语)	惠而浦(中国)股份有限公司					
	(c)					图 样 标 记		重 量	比 例		
	(b)								1:1		
销 售 地	(a)	更改内容	张丽贞	20190806		共 1 张		第 1 张			
欧洲	标记	处数	更改理由	签 字	日 期	双胶纸		部件编号			
个 / 台	设计		标准化		432E15A004268A						
1	校核		审批								
原使用机型	会签		日期								
MWP 3391											

SUPREMECHEF

For model MWP 3391

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

مادختسالات امي لع

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

IIINSTALACJA

Nstalacja -----	3
-----------------	---

BEZPIECZEŃSTWO

Ważne Instrukcje Dotyczące Bezpieczeństwa -----	4
Instrukcja Usuwania Usterek -----	5
Środki Ostrożności -----	6

AKCESORIA I KONSERWACJA

Akcesoria -----	7
Konserwacja I Czyszczenie -----	8

PANEL STEROWANIA

Panel Sterowania -----	9
Opis Wyświetlacza -----	10

PODSTAWOWA OBSŁUGA

Tryb Gotowości-----	11
Zabezpieczenie Przed Uruchomieniem / Blokada Przed Dziećmi -----	11
Wstrzymywanie Lub Wyłączanie Gotowania -----	11
Dodawanie / Mieszanie / Odwracanie Potraw-----	11
Wyłączanie Talerza Obrotowego-----	12
Setting (Ustawienie)-----	13

FUNKCJE GOTOWANIA

Jet Start -----	14
Microwave (Mikrofałe) -----	15
Grill -----	16
Forced Air (Termoobieg) -----	17
Dual Crisp (Obustronne Przyrumienianie)-----	18
6th Sense Jet Reheat (Szybkie Podgrzewanie) -----	21
Jet Defrost (Szybkie Rozmrażanie) -----	22
Combi (Microwave + Grill) (Mikrofałe Combi + Grill)-----	23
Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrofałe + Termoobieg W Trybie Combi) -----	24
6th Sense Dual Steam (Podwójna Para) -----	25
6th Sense Chef Menu (Menu Szefa Kuchni)-----	29
Auto Clean (Automatyczne Czyszczenie) -----	36
Special Menu (Menu Specjalne) -----	37

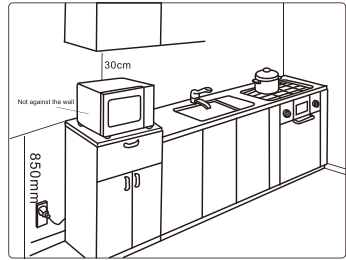
OCHRONA ŚRODOWISKA

Ochrona Środowiska-----	39
Dane Techniczne -----	40

Przed podłączeniem

Kuchenkę mikrofalową należy umieścić w pewnej odległości od innych źródeł ciepła. Aby zapewnić dostateczną wentylację, należy pozostawić nad kuchenką mikrofalową przynajmniej 30 cm wolnej przestrzeni.

Kuchienki mikrofalowej nie wolno umieszczać w szafce. Niższa kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do umieszczenia ani używania na blacie kuchennym niższym niż 850 mm nad podłogą. Nie wolno dostawiać lewego boku (patrząc od przodu) kuchenki do ściany!



- * Nie wolno zdejmować płytek ochronnych otworów wentylacyjnych znajdujących się na bocznej ścianie komory kuchenki. Zapobiegają one dostawianiu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofal.
- * Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwie mieszkaniu.
- * Kuchenkę mikrofalową należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, wystarczająco wytrzymałej do utrzymania ciężaru kuchenki wraz z naczyńiami, jakie zostaną włożone do środka. Z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie.
- * Należy sprawdzić, czy przestrzeń pod i nad kuchenką mikrofalową oraz wokół niej jest wolna w celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza.
- * Należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Należy sprawdzić, czy drzwi kuchenki mikrofalowej dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz, czy wewnętrzna uszczelka drzwi nie jest uszkodzona. Należy opróżnić kuchenkę mikrofalową i oczyścić jej wnętrze przy użyciu miękkiej, wilgotnej szmatki.
- * Nie należy uruchamiać tego urządzenia, jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, albo upuszczone. Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Nieprzestrzeganie powyższych poleceń może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.
- * Nie używać przedłużacza: Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić zainstalowanie gniazdka w pobliżu urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- * **Nieprawidłowe używanie wtyczki uziemiającej może spowodować porażenie prądem elektrycznym.**
- * **Jeśli instrukcje nie są w pełni zrozumiałe lub w przypadku wątpliwości, czy kuchenka mikrofalowa jest prawidłowo uziemiona, należy się skontaktować z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem.**

⚠ UWAGA:

Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej, zaleca się usunięcie folii ochronnej z panelu sterowania i przewiązki kabli z przewodu zasilającego.

Po podłączeniu

- * Kuchenkę mikrofalową można używać wyłącznie przy szczelnie zamkniętych drzwiach.
- * Jeśli kuchenka mikrofalowa jest zainstalowana w pobliżu odbiornika radiowego, telewizyjnego lub anteny, mogą wystąpić zakłócenia w odbiorze.
- * Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała osób, zwierząt oraz uszkodzenia przedmiotów wynikłe z niespełnienia tego wymogu.
- * Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy spowodowane niestosowaniem się użytkowników do tych instrukcji.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ

- * Jeśli materiał wewnątrz / na zewnątrz kuchenki mikrofalowej będzie iskrzył lub pojawi się dym należy zamknąć drzwi kuchenki i wyłączyć ją. Należy odłączyć zasilanie lub odciąć zasilanie w panelu bezpieczników lub wyłącznika obwodu.
- * Nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru zwłaszcza, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, a niektóre rodzaje plastiku mogą topić się podczas podgrzewania żywności.

OSTRZEŻENIE:

- * W przypadku stwierdzenia uszkodzeń drzwi lub uszczelek drzwi nie należy używać kuchenki mikrofalowej, aż do czasu naprawienia uszkodzeń przez odpowiednio wykwalifikowany personel.

OSTRZEŻENIE:

- * Wykonywanie przez osobę niekompetentną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych, wiążących się ze zdejmowaniem dowolnych osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal, jest niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE:

- * Cieczy oraz innych produktów żywnościowych nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one wybuchnąć.

OSTRZEŻENIE:

- * Kiedy urządzenie pracuje w trybie łączonym, dzieci mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod opieką osób dorosłych, ze względu na wytwarzaną temperaturę.

OSTRZEŻENIE:

- * Urządzenie i jego dostępne części podczas używania nagrzewają się. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzewczych wewnątrz kuchenki mikrofalowej.
- * Części dostępne mogą rozgrzać się w czasie pracy. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny obsługiwać kuchenki bez stałego nadzoru.
- * Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie płytek grzejnych, kapti, gąbek, wilgotnych szmatek itp. może być przyczyną obrażeń, zapalenia się materiału lub pożaru.
- * Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile zapewniony zostanie nadzór lub udzielone zostaną instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z tego urządzenia, a także pod warunkiem, że osoby te rozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania kuchenki.
- * Czyszczenie i wymagane od użytkownika czynności konserwacyjne nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i zapewniony zostanie odpowiedni nadzór. Należy dopilnować, aby urządzenie nie było przedmiotem zabaw dzieci. Urządzenie oraz jego przewód powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- * Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez skorupki, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

OSTRZEŻENIE:

- * Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania czegokolwiek w hermetycznych pojemnikach. Podczas otwierania wzrost ciśnienia może spowodować uszkodzenie, a nawet wybuch.

OSTRZEŻENIE:

- * Należy okresowo sprawdzać, czy nie zostały uszkodzone uszczelki drzwi oraz powierzchnie w ich pobliżu. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń nie należy używać kuchenki, aż do czasu naprawienia uszkodzeń przez wykwalifikowany personel serwisu technicznego.

UWAGA:

Urządzenia tego typu nie są przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania

- * Nie wolno pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru, jeśli do gotowania używa się dużych ilości tłuszczu lub oleju, ponieważ może się on przegrzać i spowodować pożar!
- * Wewnątrz lub w pobliżu kuchenki mikrofalowej nie należy podgrzewać ani stosować materiałów palnych. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.
- * Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych materiałów palnych. Może to spowodować pożar.
- * Nie wolno używać w urządzeniu żrących środków ani oparów. Zakupiona kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania lub gotowania produktów żywnościowych. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.
- * Nie należy wieszak ani kłaść ciężkich przedmiotów na drzwiach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mechanizmu otwierania i zawiasów kuchenki. Nie należy wieszak żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

UWAGA:

Jeśli kuchenka mikrofalowa nie działa, przed skontaktowaniem się z serwisem, należy sprawdzić następujące elementy:

- * Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są umieszczone na miejscu.
- * Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
- * Czy drzwi są prawidłowo zamknięte.
- * Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- * Sprawdzić, czy kuchenka mikrofalowa ma zapewnioną swobodną wentylację.
- * Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki mikrofalowej.
- * Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwi.

Podane czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu, za które użytkownik zostanie obciążony.

Kontaktując się z serwisem technicznym, należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki mikrofalowej (patrz tabliczka serwisowa).

Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

Jeżeli przewód zasilania wymaga wymiany, należy go wymienić na nowy - oryginalny przewód, dostępny w naszych punktach serwisowych. Wymiana przewodu zasilającego może być wykonana tylko przez wykwalifikowany personel serwisu technicznego.

OSTRZEŻENIE:

- * Zabrania się zdejmowania jakichkolwiek osłon.
- * Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu technicznego. Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych, wiążących się ze zdejmowaniem dowolnych osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal, jest niebezpieczne.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGI OGÓLNE

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do użytku w zastosowaniach domowych lub podobnych, jak:

- * Kuchnie personelu w sklepach, biurach oraz innych środowiskach pracy;
- * Wiejskie budynki mieszkalne;
- * Przez klientów w hotelach, motelach oraz innych środowiskach mieszkaniowych;
- * W środowiskach w rodzaju pokoi gościnnych ze śniadaniem.

Inne zastosowania są niedozwolone (np. podgrzewanie pomieszczeń).

! UWAGA:

- * Jeśli wybrano funkcję mikrofal nie wolno włączać kuchenki mikrofalowej bez potraw w środku. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.
- * Otwory wentylacyjne w kuchence mikrofalowej nie mogą być zasłonięte. Zablokowanie otworów wlotowych lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki mikrofalowej i niezadowalające rezultaty gotowania.
- * Podczas ćwiczeń obsługi kuchenki mikrofalowej należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka mikrofalowej nie ulegnie uszkodzeniu.
- * Urządzenia nie należy używać ani pozostawiać na zewnątrz.
- * Nie wolno używać niniejszego urządzenia w pobliżu zlewu kuchennego, w wilgotnej piwnicy, w pobliżu basenu i tym podobnych miejscach.
- * Komory kuchenki nie należy wykorzystywać do celów przechowywania.
- * Zanim torebki papierowe lub plastikowe zostaną umieszczone w kuchence mikrofalowej należy zdjąć z nich metalowe wiązania.
- * Kuchenki mikrofalowej nie wolno używać do smażenia w głębokim oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.
- * Należy używać rękawic lub ochraniaczy, aby uniknąć poparzeń podczas dotykania pojemników, części kuchenki mikrofalowej i naczyń po gotowaniu.

PŁYNY

- Np. napoje lub woda. Podgrzanie płynu powyżej temperatury wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. Może to prowadzić do nagłego wygotowania się gorącego płynu.

Aby do tego nie dopuścić, należy stosować się do poniższych zaleceń:

- * Należy unikać używania naczyń o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
- * Przed umieszczeniem pojemnika w kuchence mikrofalowej należy zawsze zamieszać płyn.
- * Po podgrzaniu należy chwilę odczekać, ponownie zamieszać płyn, a następnie wyjąć ostrożnie naczynie z kuchenki mikrofalowej.

ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ

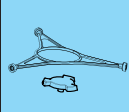
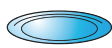




Po podgrzaniu potraw dla dzieciw słoiczku lub płynów w butelce dla niemowląt, należy zawsze wymieszać zawartość i sprawdzić temperaturę przed podaniem. Zapewni to równomierne rozprzowanie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.

Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

AKCESORIA I KONSERWACJA

AKCESORIA

- * Na rynku dostępnych jest wiele różnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, że nadają się do kuchenek mikrofalowych.
- * Przed użyciem naczyń, należy upewnić się, czy są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofałe.
- * Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki mikrofalowej, należy sprawdzić, czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki.
- * Jest to szczególnie ważne w przypadku akcesoriów wykonanych z metalu lub zawierających metalowe elementy. W przypadku zetknięcia się przedmiotów wykonanych z metalu z wnętrzem pracującej kuchenki mikrofalowej może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki mikrofalowej.
- * Podczas gotowania w kuchenie mikrofalowej zabronione jest stosowanie metalowych pojemników na żywność i napoje.
- * Przed uruchomieniem kuchenki mikrofalowej, należy zawsze sprawdzać, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Jeśli talerz obrotowy nie może się swobodnie obracać, należy użyć mniejszego naczynia lub skorzystać z funkcji wyłączenia talerza obrotowego (patrz część Duże naczynia).

	AKCESORIA	WSKAZÓWKA
	PODSTAWKA TALERZA OBROTOWEGO	Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawie talerza obrotowego. Na podstawie talerza obrotowego nie należy stawiać żadnych innych naczyń. Zainstaluj podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.
	SZKLANY TALERZ OBROTOWY	Szklany talerz obrotowy musi być używany zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplać wnętrze kuchenki. Szklany talerz obrotowy należy umieścić na podstawie pod talerz obrotowy.
 Pokrywka Górna siatka Pojemnik srodtkowy Dolna siatka Spód	PODWÓJNE NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE	Żywność gotowana na podwójnej parze z kontrolą za pomocą czujnika. Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.
	WYSOKI RUSZT Z DRUTU NISKI RUSZT Z DRUTU	Podczas korzystania z funkcji Grill lub Mikrofałe Combi + Grill należy stosować wysoki ruszt z drutu. Podczas korzystania z funkcji Termoobieg lub Mikrofałe + Termoobieg w trybie Combi należy stosować niski ruszt z drutu.
	TALERZ CRISP	Żywność należy umieszczać bezpośrednio na talerzu Crisp. Talerz Crisp można przed użyciem wstępnie nagrzać (maks. 3 minuty). Podczas korzystania z talerza Crisp należy zawsze używać szklanego talerza obrotowego jako podstawy. Nie wolno umieszczać żadnych naczyń na talerzu Crisp, ponieważ bardzo szybko się on nagrzewa i może uszkodzić naczynie.
	RĄCZKA DO TALERZA CRISP	Użyj uchwyty talerza Crisp do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- * Kuchenkę mikrofalową należy utrzymywać w czystości, aby nie niszczyć jej powierzchni, ponieważ wpływa to negatywnie na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.
- * Nie należy używać druciaków metalowych, preparatów czyszczących zawierających substancje ściernie, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., które mogą uszkodzić panel sterowania oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki mikrofalowej. Należy stosować ścierniki i delikatny detergent lub ręczniki papierowe oraz środek do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.
- * Regularnie, a w szczególności po rozlaniu płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawę i wycierać dno kuchenki do czysta.
- * Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwi oraz otworu drzwi, należy używać miękką i wilgotną szmatkę z dodatkiem delikatnego detergentu.
- * Urządzenia nie wolno czyścić przy użyciu myjek ciśnieniowych.
- * Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać z niej wszelkie pozostałości żywności.
- * Czyszczenie jest jedyną wymaganą normalnie czynnością konserwacyjną. Należy je wykonywać po odłączeniu kuchenki od zasilania.
- * Nie należy bezpośrednio spryskiwać kuchenki mikrofalowej.
- * Kuchenkę zaprojektowano do pracy z umieszczonym talerzem obrotowym.
- * Nie należy uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty do czyszczenia.
- * Nie wolno dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwi. W przypadku trudnych do usunięcia plam, należy przez 2-3 minuty gotować w kuchenke filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.
- * Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować, poprzez umieszczenie w kuchenke filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.
- * Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, ponieważ wysoka temperatura powoduje spalenie wszelkich zabrudzeń, ale ścianka ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia. Należy go czyścić miękką i wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu.
- * Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy włączać go raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.

UWAGA:

- * Podczas cykli gotowania może wystąpić parowanie/kondensacja. Nie wpływa to na rezultaty gotowania.

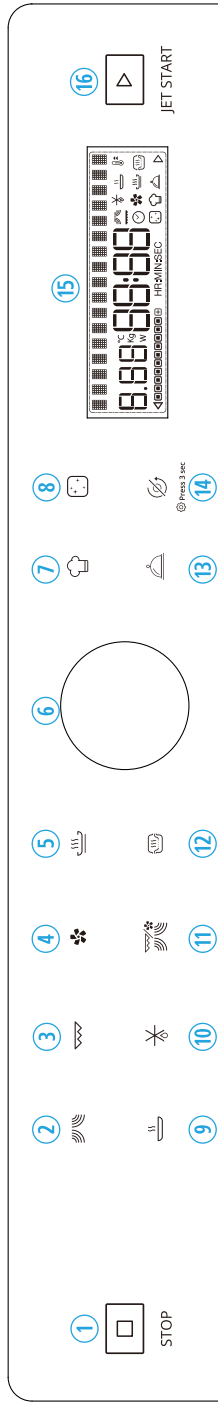
OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

- * Talerz Crisp należy czyścić wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Mocno zabrudzone powierzchnie można wyczyścić za pomocą zmywaka do szorowania i łagodnego detergentu.
- * Zawsze przed czyszczeniem należy odczekać, aż talerz Crisp ostygnie.
- * Talerz Crisp nie należy zanurzać w wodzie ani go płukać, gdy jest gorący. Szybkie ochłodzenie może go uszkodzić.
- * Nie używać zmywaków z wełny stalowej. Spowoduje to porysowanie powierzchni.

Możliwość mycia w zmywarce:

- Podstawka talerza obrotowego
- Ruszt z drutu
- Rączka do talerza Crisp
- Szklany talerz obrotowy
- Naczynie do gotowania na parze

PANEL STEROWANIA



1 Przycisk Stop

Służy do zatrzymania lub wyzerowania dowolnej funkcji kuchenki mikrofalowej.

2 Przycisk Microwave (Mikrofalowe)

Wybór funkcji mikrofal.

3 Przycisk Grill

Wybór funkcji Grill.

4 Przycisk Forced Air (Termoobieg)

Wybór funkcji termoobiegu (z nagrzewaniem wstępnym).

5 Przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie)

Wybór funkcji Obustronne przyrumienianie.

6 Przycisk / Knob Confirmation (Pokrętko Potwierdzenie)

Potwierdzenie wyboru / regulacja wartości.

7 Przycisk Chef Menu (Menu szefa)

Umożliwia dostęp do automatycznych przepisów.

8 Przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie)

Wybór funkcji Automatyczne czyszczenie.

9 Przycisk Jet Reheat (Szybkie podgrzewanie)

Wybór funkcji Sense - odgrzewanie.

10 Przycisk Jet Defrost (Szybkie rozmrażanie)

Wybór funkcji Automatyczne rozmrażanie.

11 Przycisk Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrofalowe combi + Grill) / (Mikrofalowe + Termoobieg w trybie Combi)

Wybór funkcji Mikrofalowe combi + Grill lub funkcji Mikrofalowe + Termoobieg w trybie Combi.

12 Przycisk Dual Steam (Podwojna para)

Wybór funkcji Podwojna para.

13 Przycisk Special Menu (Menu specjalne)

Uzyskanie dostępu do wygodnych funkcji specjalnych.

14 Przycisk Stop Turntable (Zatrzymanie talerza obrotowego)

* Funkcja ta umożliwia korzystanie z bardzo dużych naczyń, które nie mogą obracać się swobodnie z kuchenki mikrofalowej. Działa ona tylko z następującymi funkcjami gotowania:

- Forced Air (Termoobieg)
- Combi (Mikrofalowe + Termoobieg w trybie Combi)

* W celu uzyskania dostępu do trybu ustawiania zegara/języka wciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ten przycisk.

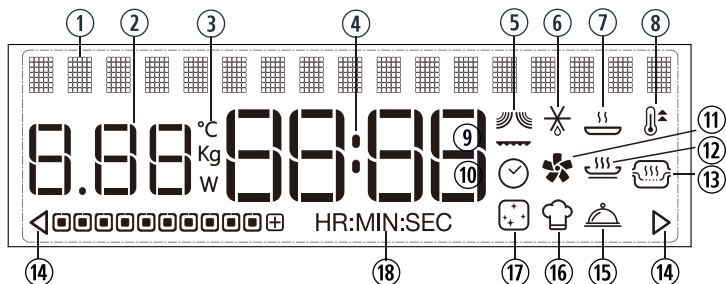
15 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pojawiają się informacje o operacji.

16 Przycisk Jet Start

Szybki wybór funkcji maksymalnej mocy mikrofal.

OPIS WYŚWIETLACZA



- ① Informacja tekstowa
- ② Numeryczne informacje o temperaturze / masie / mocy mikrofal
- ③ Ikony Stopni Celsjusza / kilogramów / gramów / mocy w W
- ④ Informacja cyfrowa o czasie
- ⑤ Funkcja mikrofal
- ⑥ Funkcja szybkiego rozmrażania
- ⑦ Funkcja szybkiego podgrzewania
- ⑧ Funkcja podgrzewania wstępnego
- ⑨ Funkcja Grill
- ⑩ Czas cyklu gotowania
- ⑪ Funkcja Termoobieg
- ⑫ Funkcja Obustronne przyrumienianie
- ⑬ Funkcja podwójnej pary
- ⑭ Wartość przyrostu lub spadku
- ⑮ Funkcja menu specjalnego
- ⑯ Funkcja menu szefa kuchni
- ⑰ Funkcja Automatyczne czyszczenie
- ⑱ Godziny: Minuty: Sekundy



TRYB GOTOWOŚCI

- * Jeżeli użytkownik nie będzie wykonywał żadnych działań na produkcie przez 15 minut, kuchenka mikrofalowa przejdzie do trybu czuwania. Naciśnij dowolny przycisk, aby wyjść.



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / BLOKADA PRZED DZIEĆMI

- * Po upływie jednej minuty od chwili, gdy kuchenka znajdzie się w „trybie gotowości”, uaktywniana jest funkcja automatycznego zabezpieczenia.
- * Gdy funkcja bezpieczeństwa zostanie uaktywniona, rozpoczęcie gotowania wymagać będzie otwarcia i zamknięcia drzwi; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się wskazanie:

OPEN THE DOOR



WSTRZYMYWANIE LUB WYŁĄCZANIE GOTOWANIA

W celu wstrzymania gotowania:

- Gotowanie można wstrzymać otwierając drzwi, aby sprawdzić, dodać, odwrócić lub wymieszać potrawę.
- Ustawienia kuchenki zostaną zachowane w pamięci przez 5 minut.

W celu kontynuowania gotowania:

- Zamknij drzwi i naciśnij przycisk Jet Start. Gotowanie zostanie wznowione od momentu wstrzymania.

W celu przerwania procesu gotowania:

- Wyjmij potrawę, zamknij drzwi i naciśnij przycisk Stop.

Gdy gotowanie zostało ukończone:

- Sygnał akustyczny kuchenki będzie sygnalizował co minutę przez 10 minut po zakończeniu gotowania; jest to normalne zachowanie mające na celu ochłodzenie produktu.
- Zależnie od produktu, któryś lub wszystkie wymienione elementy mogą kontynuować działanie w czasie cyklu chłodzenia: wentylator, lampa wewnętrzna, stolik obrotowy. Aby wyłączyć sygnał i zatrzymać czas chłodzenia jeżeli konieczne, należy nacisnąć przycisk STOP lub otworzyć drzwi.
- Proszę zwrócić uwagę, że skrócenie lub zatrzymanie zaprogramowanego cyklu chłodzenia nie będzie mieć negatywnego wpływu na działanie produktu.



DODAWANIE / MIESZANIE / ODWRACANIE POTRAW

- W zależności od wybranej funkcji może być konieczne dodanie/zamieszanie/odwrócenie potrawy podczas gotowania. W takim przypadku praca kuchenki zostanie wstrzymana i wyświetlone zostanie polecenie wykonania żądanej czynności.
- W odpowiednim momencie należy wykonać poniższe czynności:
 - * Otwórz drzwi.
 - * Dodaj składniki, zamieszaj lub odwróć potrawę (w zależności od żądanej czynności).
 - * Zamknij drzwi i ponownie włącz kuchenkę naciskając przycisk Jet Start.

Uwagi:

- Jeśli po wyświetleniu polecenia Dodaj, Zamieszaj lub Odwróć potrawę drzwi nie zostaną otwarte w ciągu 2 minut, proces gotowania będzie kontynuowany (rezultat końcowy może w takim przypadku nie być optymalny).
- Jeśli po wyświetleniu polecenia dodania produktu drzwi nie zostaną otwarte w ciągu 2 minut, kuchenka przełączy się do trybu gotowości.



WYŁĄCZANIE TALERZA OBROTOWEGO

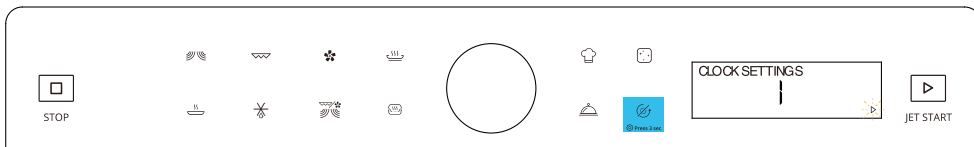
- W celu uzyskania najlepszego możliwego rezultatu szklany talerz obrotowy musi obracać się podczas gotowania.
- Jeśli konieczne jest jednak użycie bardzo dużego naczynia, które nie może obracać się swobodnie w kuchence, można wyłączyć obracanie szklanego talerza obrotowego za pomocą funkcji wyłączenia talerza obrotowego.

Funkcja ta działa tylko z następującymi funkcjami gotowania:

- * Forced Air (Termoobieg)
- * Combi (Mikrofale + Termoobieg w trybie Combi)

SETTING (USTAWIENIE)

USTAWIANIE ZEGARA



Można ustawić zegar przez naciśnięcie i przytrzymanie przez 3 sekundy przycisk Stop TT lub po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania (lub po wystąpieniu przerwy w dostawie prądu), produkt automatycznie przejdzie do trybu ustawienia zegara.

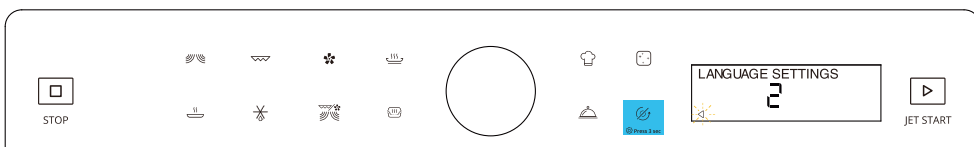
Z UŻYCIEM PRZYCIISK STOP TT DO USTAWIENIA ZEGARA:

- 1 Naciśnij i przytrzymaj przycisk Stop TT przez 3 sekundy, domyślną wartością liczbową jest „1”.
- 2 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić funkcję ustawiania zegara.

USTAWIANIE ZEGARA:

- 1 Obróć pokrętko, aby ustawić godziny.
- 2 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie). Zacznie migać wskazanie liczby minut.
- 3 Obróć pokrętko, aby ustawić minuty.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby zapisać ustawienie.

USTAWIENIA JĘZYKA



- 1 Naciśnij i przytrzymaj przycisk Stop TT przez 3 sekundy, obróć pokrętko aby wybrać wartość liczbową jest „2”.
- 2 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić tryb ustawiania języka.
- 3 Obróć pokrętko, aby wybrać język (sprawdź tabelę poniżej).
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby zapisać ustawienie.

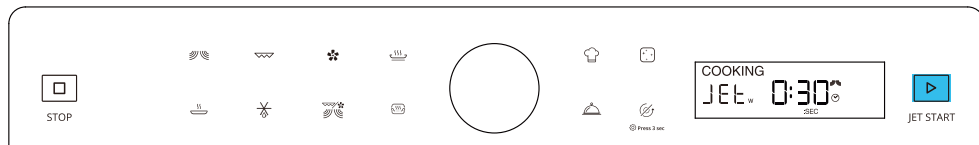
POZYCJE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Języki	Angielski	Włoski	Francuski	Nie-miecki	Hiszpański	Szwedzki	Holen-derski	Węgierski	Słowacki	Polski	Czeski

Porady i zalecenia:

- Jeśli podczas ustawiania zegara, naciśnięty zostanie przycisk Stop (Zatrzymaj) lub, gdy po długim czasie ustawienie nie zostanie wykonane, kuchenka wyjdzie z trybu ustawień i ustawienie będzie nieprawidłowe, a wyświetlacz pokaże “12:00”.



JET START



① Naciśnij przycisk Jet Start.

- * Naciśnięcie przycisku Jet Start powoduje uaktywnienie funkcji mikrofal z maksymalną mocą na 30 sekund; każde dodatkowe naciśnięcie przycisku Jet Start zwiększa czas gotowania o kolejne 30 sekund.
- * Po uaktywnieniu funkcji czas gotowania można także wydłużyć lub skrócić za pomocą obracania pokrętki.



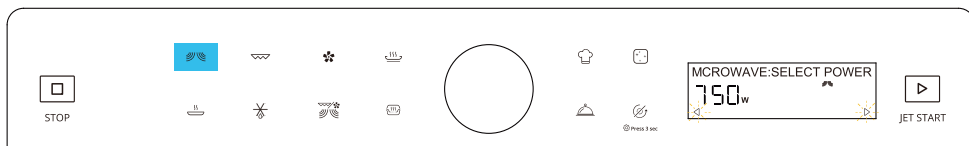
Porady i zalecenia:

- Gdy kuchenka znajduje się w trybie gotowości, można także użyć funkcji Jet Start poprzez obrócenie pokrętki w celu ustawienia czasu trwania funkcji Jet Start i naciśnięcie przycisku Confirmation (Potwierdzenie) w celu jej uaktywnienia.



MICROWAVE (MIKROFALE)

Funkcja mikrofal umożliwia szybkie gotowanie lub podgrzewanie żywności i napojów.



- 1 Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofałe). Na wyświetlaczu pokazany zostanie poziom mocy 750 W i zaciętną migać ikony wałów.
- 2 Obróć pokrętkę, aby wyregulować wartość mocy, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie).
- 3 Wyświetlacz pokaże domyślny czas funkcji gotowania (30 sekund). Obróć pokrętkę, aby wyregulować czas gotowania.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

MOC	ZALECANE UŻYWANIE
JET	Podgrzewanie napojów, wody, klarownych zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	Gotowanie ryb, mięsa, warzyw, itp.
650 W	Gotowanie potraw, których nie można mieszać.
500 W	Gotowanie wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser, a także dogotowywanie potraw duszonych.
350 W	Gotowanie potraw duszonych, roztopianie masła.
160 W	Rozmrażanie.
90 W	Zmiękczenie lodów, masła i serów.

Porady i zalecenia:

- Aby używać funkcję Mikrofałe z maksymalną mocą, ten produkt jest dostarczany z funkcją Jet Start. Można łatwo uruchomić funkcję Mikrofałe z maksymalną mocą, poprzez proste naciśnięcie przycisku Jet Start. Każde dodatkowe naciśnięcie przycisku Jet Start, zwiększy czas trwania funkcji o 30 sekund. Aby uzyskać więcej szczegółów, należy sprawdzić funkcję Jet Start na stronie 14.
- Możliwa jest zmiana poziomu mocy oraz czasu trwania, nawet po wcześniejszym rozpoczęciu procesu gotowania. Aby wyregulować poziom mocy, wystarczy nacisnąć przycisk Microwave (Mikrofałe), a następnie przekręcić pokrętkę w celu regulacji wartości. Aby zmienić czas trwania, przekręć pokrętkę lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu trwania o 30 sekund.



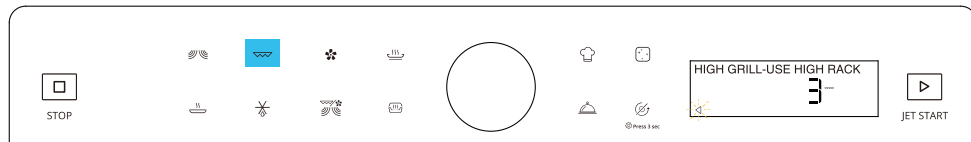
GRILL

Funkcja ta umożliwia przyrumienianie potraw za pomocą rurki metalowej o dużej mocy, dzięki czemu uzyskują one efekt grillowania lub zapiekania. Za pomocą funkcji grilla można przyrumienić potrawy takie jak, tosty z serem, kanapki na ciepło, krokiety ziemniaczane, kielbaski, warzywa.

Dedykowane wyposażenie:



Wysoki ruszt z drutu



- 1 Naciśnij przycisk Grill.
- 2 Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy mikrofal (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby rozpocząć gotowanie.

	POZIOM MOCY
1	Niski
2	Średni
3	Wysoki

i Porady i zalecenia:

- Potrawy, takie jak ser, tosty, steki i kielbaski, należy umieszczać na wysokim ruszcie z drutu.
- Przed użyciem naczyń podczas korzystania z tej funkcji, należy upewnić się, że są one odporne na działanie wysokich temperatur.
- Podczas stosowania funkcji grillowania nie wolno używać plastikowych naczyń. Ulegną one stopieniu. Przybory drewniane lub papierowe także nie są odpowiednie.
- Należy zachować ostrożność i nie dotykać sufitu kuchenki, za grzałką grilla.
- Możliwa jest zmiana czasu trwania, nawet po wcześniejszym rozpoczęciu procesu gotowania.
- Aby zmienić czas trwania, przekręć pokrętkę lub naciśnij przycisk Jet Start w celu zwiększenia czasu trwania o 30 sekund.



FORCED AIR (TERMOOBIEG)

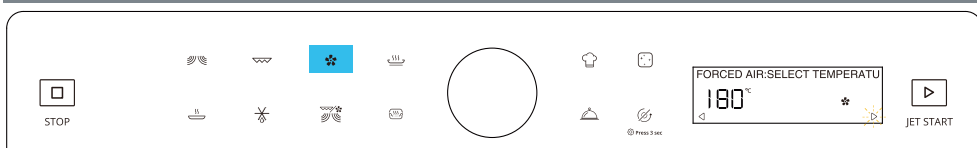
Funkcja ta umożliwi uzyskanie efektu pieczenia w piekarniku. Dzięki zastosowaniu elementu grzejnego o dużej mocy oraz wentylatora cykl gotowania przypomina pieczenie w tradycyjnym piekarniku. Funkcja ta służy do pieczenia bez, ciastek, ciast, sufletów, drobiu i pieczeni.

Aby uzyskać najlepsze możliwe wyniki gotowania, proces gotowania będzie poprzedzony fazą podgrzewania kuchenki.

Dedykowane wyposażenie:



Niski ruszt z drutu



- 1 Naciśnij przycisk termoobiegu.
- 2 Przekręć pokrętkę, aby ustawić temperaturę podgrzewania, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić. Przed osiągnięciem ustawionej temperatury, temperaturę podgrzania można wyregulować w zakresie 40 do 200°C naciskając przycisk termoobiegu i przekręcając pokrętkę. Po osiągnięciu ustawionej temperatury, wygenerowany zostanie sygnał dźwiękowy i pojawi się polecenie dodania potrawy dla następnego cyklu gotowania.
- 3 Po włożeniu produktu obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

! UWAGA:

Po rozpoczęciu procesu gotowania:

*W celu wydłużenia lub skrócenia czasu gotowania: obróć pokrętkę lub naciśnij przycisk Jet Start / Confirmation (Potwierdzenie) w celu wydłużenia czasu gotowania o 30 sekund.

i Porady i zalecenia:

- Potrawę należy umieścić na niskim ruszcie, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
- Przed użyciem naczyń podczas korzystania z tej funkcji, należy upewnić się, że nadają się one do kuchenek mikrofalowych
- W przypadku pieczenia małych potraw, takich jak ciasteczka lub muffinki, można użyć talerza Crisp jako formy do pieczenia. Talerz należy postawić na niskim ruszcie.



DUAL CRISP (OBUSTRONNE PRZYRUMIENIANIE)

FUNKCJA OBUSTRONNE PRZYRUMIENIANIE:

Dzięki tej wyjątkowej funkcji firmy Whirlpool można uzyskać doskonale złocistobrazowe przyrumienienie górnej i dolnej powierzchni potrawy. W wyniku jednoczesnego zastosowania funkcji mikrofal i grilla talerz Crisp szybko osiąga odpowiednią temperaturę i zaczyna podpiekać potrawę.

Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z funkcji obustronnego przyrumieniania:

- Talerz Crisp
- Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.

Funkcja ta służy do odgrzewania i pieczenia pizzy, quiche oraz innych potraw na bazie ciasta. Można jej także używać do smażenia jajek na bekonie, kiełbasek, ziemniaków, frytek, hamburgerów i innych mięs itp. bez oleju (lub z dodatkiem bardzo niewielkiej ilości oleju).

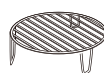
Dedykowane wyposażenie:



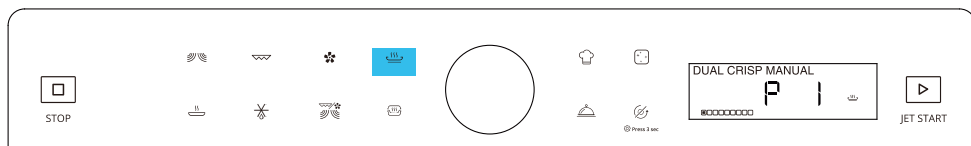
Talerz Crisp



Rączka do talerza Crisp



Wysoki ruszt z drutu
(dostępny tylko dla receptur smażenia z obustronnym przyrumienianiem)



ROZMRAŻANIE CHLEBA Z OBUSTRONNYM PRZYRUMIENIEM:

Menu to służy do szybkiego rozmrażania i podgrzewania mrożonych bułek, bagietek i croissantów.

Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z tej funkcji:

- Talerz Crisp
- Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.

SMAŻENIE Z OBUSTRONNYM PRZYRUMIENIEM:

Smażenie z obustronnym przyrumienianiem dzięki smażeniu niskotłuszczowemu zapewni doskonale chrupiące zrumienienie produktów przy zachowaniu delikatnego wnętrza. Ciepło wytwarzane przez kuchenkę mikrofalową, grill i grzałkę FC zapewni szybsze i zdrowsze przygotowanie produktów żywnościowych.

Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z funkcji smażenia z obustronnym przyrumienianiem:

- Talerz Crisp
- Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.
- Wysoki ruszt

- 1 Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie).
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać wymagany rodzaj żywności (sprawdź tabelę poniżej).
- 3 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania po wybraniu jako trybu gotowania P1, ręcznego menu Obustronne przyrumienianie i naciśnij przycisk Jet Start, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Obróć pokrętkę, aby ustawić masę po wybraniu jako trybu gotowania P2 (Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem) lub P3-P9 (receptury smażenia z obustronnym przyrumienianiem) i naciśnij przycisk Jet Start, aby rozpocząć gotowanie.



DUAL CRISP (OBUSTRONNE PRYZRUMIENIANIE)







! UWAGA:

Należy stosować dostarczony talerz Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie zapewnią poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.

i Porady i zalecenia:




- Należy upewnić się, że talerz Crisp został umieszczony dokładnie na środku szklanego talerza obrotowego lub wysokiego rusztu.
- Kuchenka i talerz Crisp ulegają silnemu nagrzanemu podczas stosowania tej funkcji.
- Nie należy umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na działanie wysokich temperatur.
- Należy zachować ostrożność i nie dotykać sufitu kuchenki, za grzałką grilla.
- W celu wyjęcia gorącego talerza Crisp należy użyć rękawic kuchennych lub uchwytu talerza Crisp.
- Przed rozpoczęciem przyrządzania potraw, które nie wymagają długiego czasu gotowania (pizza, ciasta...), zalecane jest nagrzanie wstępne talerza Crisp przez 2 - 3 minuty.

Przewodnik P1-P9:

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	METODA GOTOWANIA	MASA LUB CZAS	WSKAZÓWKA	
P1 	Ręczne obustronne przyrumienianie	Obustronne przyrumienianie	Ustawianie czasu	Służy do odgrzewania i pieczenia wymaganej żywności takiej jak pizza, quiche oraz inne potrawy na bazie ciasta.
P2 	Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem	Obustronne przyrumienianie	50 - 500g	Służy do rozmrażania i podgrzewania mrożonych bułek, bagietek i croissantów.
P3 	Frytki	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	300 - 600g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Posyp solą przed pieczeniem. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P4 	Kurczak w panierce w kawałkach	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	200 - 600g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P5 	Ryba panierowana	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	250 - 600g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P6 	Skrzydółka kurczaka	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	200 - 600g	Przypraw skrzydełka kurczaka. Natłuś talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.



DUAL CRISP (OBUSTRONNE PRZYRUMIENIANIE)

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	METODA GOTOWANIA	MASA LUB CZAS	WSKAZÓWKA
P7	 Ziemniaki łódeczki	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem 300 - 800g	Obrane i pokrojone ziemniaki na grubość około 1,5 cm i przyprawione solą i olejem. Natłuść lekko talerz Crisp i dodaj łódeczki ziemniaczane. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia, zamieszaj.
P8	 Falafel	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem 4 porcje	Wymieszaj ciecierzycę z pietruszką, solą, pieprzem, kminkiem i ziarnami kolendry, pozostaw to na 30 min; wymieszaj mąkę z pewną ilością świeżej wody aby uzyskać mieszaninę podobną do ciasta naleśnikowego, uformuj burgery i zanurz je najpierw w cieście naleśnikowym a następnie w bułce tartej położonej na talerzu Crisp uprzednio spryskanym oliwą extra virgin (2 łyżki stołowe).
P9	 Dorsz w ostrej panierce	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem 4 porcje	W misce wymieszaj bułkę tartą, paprykę, sproszkowany czosnek, szafran, sól i pieprz z białkiem, otocz filety z dorsza przyprawioną bułką tartą i dociskając ręcznie ułóż filety na talerzu Crisp.

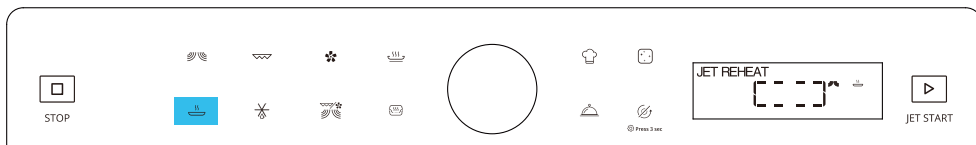


6TH SENSE JET REHEAT (SZYBKIE PODGRZEWANIE)

Funkcja ta umożliwia automatyczne odgrzewanie potraw. Kuchenka mikrofalowa obliczy automatycznie poziom mocy mikrofal oraz czas wymagany do uzyskania najlepszego możliwego rezultatu w najkrótszym czasie.

Funkcja ta służy do odgrzewania gotowych potraw mrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.

Potrawę należy umieścić w naczyniu żaroodpornym do kuchenek mikrofalowych.



- 1 Naciśnij przycisk 6th Sense Jet Reheat (Szybkie podgrzewanie).
- 2 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

Porady i zalecenia:

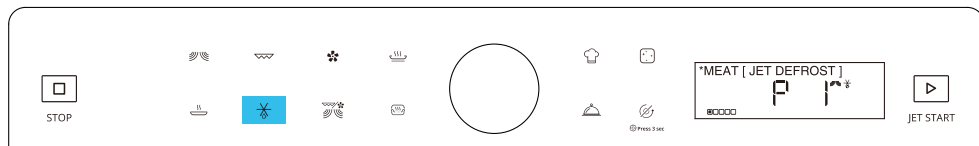
- Korzystając z tej funkcji należy pamiętać, że masa netto musi mieścić się w granicach od 250 do -600g.
- Aby uzyskać najlepszy wynik, należy upewnić się, że przed skorzystaniem z tej funkcji kuchenka ma temperaturę pokojową.
- Grubsze, bardziej zwarte porcje należy umieścić bliżej krawędzi naczynia, a cieńsze lub mniej zwarte porcje na środku.
- Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.
- Grubsze porcje takie jak klopsy i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.
- Odczekanie 1-2 minuty przed podaniem odgrzanej potrawy zapewni lepszy rezultat, zwłaszcza w przypadku potraw mrożonych.
- Nałożoną folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii w wyniku gromadzenia się pary.



JET DEFROST (SZYBKIE ROZMRAŻANIE)

Funkcja ta umożliwia szybkie rozmrażanie produktów.

Funkcja ta służy do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw lub chleba.



- 1 Naciśnij przycisk Jet Defrost Menu (Menu Szybkie rozmrażanie)
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać wymagany rodzaj żywności (sprawdź tabelę poniżej).
- 3 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić i obróć pokrętkę, aby ustawić wartość masy.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

KATEGORIA ŻYWNOSCI	WAGA	WSKAZÓWKA
P1  Mięso	100 - 2000g	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie. Po gotowaniu, należy odstawić mięso na co najmniej 5 min. dla lepszego efektu.
P2  Kurczak	100 - 2000g	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety. Po gotowaniu, należy odstawić drób na 5-10 min.
P3  Ryby	100 - 1500g	Ryba w całości, w kawałkach lub filety. Po gotowaniu, należy odstawić rybę na 5 min.
P4  Warzywa	100-1500g	Mieszane warzywa, kalafior, marchewki. Po gotowaniu, należy odstawić warzywa na 5 min.
P5  Chleb	50 - 550g	Zamrożone bułki, bagietki i croissanty. Po gotowaniu, należy odstawić chleb na 3 min.

Porady i zalecenia:

- W celu uzyskania najlepszego rezultatu zalecane jest rozmrażanie bezpośrednio na spodzie komory. W razie potrzeby można użyć pojemnika z miękkiego plastiku nadającego się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- Potrawy gotowane, potrawki i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.
- Należy oddzielać poszczególne kawałki, w miarę ich rozmrażania. Rozdzielone kawałki rozmrażają się szybciej.
- Duże porcje należy odwracać/zamieszać w połowie procesu rozmrażania.



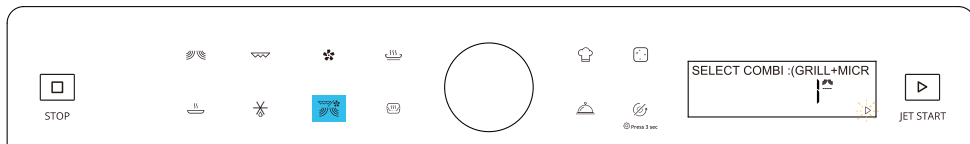
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (MIKROFALE COMBI + GRILL)

Funkcja ta łączy funkcję mikrofal i grilla, co zapewnia szybsze gotowanie i zapiekanie potraw.

Dedykowane wyposażenie:



Wysoki ruszt z drutu



- 1 Naciśnij przycisk Combi:
- 2 Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: „1”, naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby uzyskać dostęp do trybu ustawień funkcji grilla w trybie Combi.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy mikrofal (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 4 Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- 5 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

! UWAGA:

Po rozpoczęciu procesu gotowania:

Aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania, przekręć pokrętkę lub naciśnij przycisk Jet Start w celu wydłużenia czasu trwania o 30 sekund.

POZIOM MOCY	ZALECANE UŻYWANIE
650 W	Warzywa
500 W	Lasagne
350 W	Drób i ryby
160 W	Mięso
90 W	Zapiekane owoce

i Porady i zalecenia:

- Nie należy otwierać na długo drzwi kuchenki, podczas działania funkcji Grill, ponieważ powoduje to obniżenie temperatury .
- Podczas zapiekania dużych potraw, wymagających wyłączenia funkcji talerza obrotowego, potrawę należy w mniej więcej połowie czasu gotowania przekręcić na drugą stronę. Jest to konieczne do uzyskania równomiernego zrumienienia górnej warstwy potrawy.
- Podczas używania tej funkcji, należy się upewnić, że używane naczynia są odporne na działanie mikrofal i ciepła.
- Podczas stosowania funkcji grillowania nie wolno używać plastikowych naczyń. Ulegną one stopieniu. Przybory drewniane lub papierowe także nie są odpowiednie.
- Należy zachować ostrożność i nie dotykać sufitu kuchenki, za grzałką grilla.

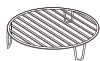


COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (MIKROFALE + TERMOOBIEG W TRYBIE COMBI)

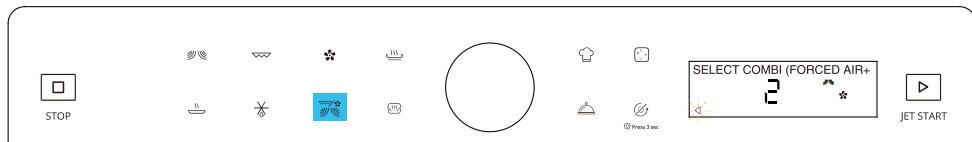
Funkcja ta łączy funkcję mikrofal i termoobiegu, co zapewnia szybsze przyrządzanie potraw z efektem pieczenia w piekarniku.

Funkcja Combi (Mikrofales + Termoobieg w trybie Combi) służy do przyrządzania potraw, takich jak pieczenie, drób, ziemniaki w mundurkach, gotowe dania mrożone, ryby, ciasta.

Dedykowane wyposażenie:



Niski ruszt z drutu



- 1 Naciśnij przycisk Combi:
- 2 Obróć pokrętkę, aby wyświetlić numer „2” i naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby uzyskać dostęp do trybu ustawień funkcji Termoobieg w trybie Combi.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy mikrofal (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 5 Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas.
- 6 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

! UWAGA:

Po rozpoczęciu procesu gotowania:

Aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania, przekręć pokrętkę lub naciśnij przycisk Jet Start w celu wydłużenia czasu trwania o 30 sekund.

POZIOM MOCY	ZALECANE UŻYWANIE
350 W	Drób, ziemniaki w mundurkach, lasagne, ryby i pieczenie
160 W	Ciasta z owocami
90 W	Ciastka i ciasta

i Porady i zalecenia:

- Potrawę należy umieścić na niskim ruszcie, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
- Podczas używania tej funkcji, należy się upewnić, że używane naczynia są odporne na działanie mikrofal i żaroodporne.



6TH SENSE DUAL STEAM (PODWÓJNA PARA)

Funkcja gotowania na parze umożliwia przygotowywanie zdrowych potraw o naturalnym smaku. Funkcja ta służy do gotowania na parze produktów, takich jak warzywa i ryby.

Funkcja ta działa w 2 etapach.

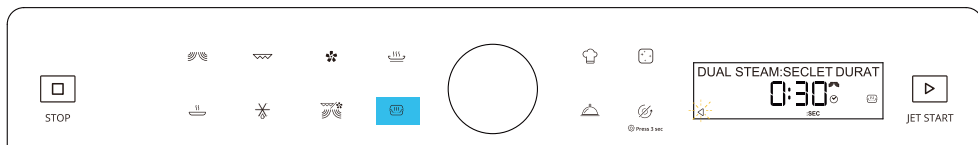
- W pierwszym etapie woda jest szybko podgrzewana do temperatury wrzenia. Czas gotowania obliczany jest na podstawie danych z czujnika.
- W drugim etapie temperatura jest automatycznie dostosowywana w celu zapewnienia gotowania na wolnym ogniu i uniknięcia wykipienia. Na wyświetlaczu widoczny będzie czas gotowania na parze ustawiony przez użytkownika przed gotowaniem i odliczaniem dla tego etapu.

Dedykowane wyposażenie:



Podwójne naczynie do gotowania na parze

(dwupoziomowe naczynie do gotowania na parze)



- 1 Naciśnij przycisk 6th Sense Dual Steam (Podwójna para).
- 2 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania, następnie rozpocznie się odliczanie wybranego czasu gotowania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- 3 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

Porady i zalecenia:

- Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone wyłącznie do używania z mikrofalami!
- Z funkcji tej należy zawsze korzystać wraz z dostarczonym naczyniem do gotowania na parze.
- Podwójne naczynie do gotowania na parze może być wykorzystane z funkcjami automatycznego czyszczenia, mikrofal i podwójnej pary. Używanie naczynia do gotowania na parze z innymi funkcjami może spowodować uszkodzenia.
- Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.

Podwójne naczynie do gotowania na parze (dwupoziomowe naczynie do gotowania na parze) Przewodnik użytkowania:



DUAL STEAM (PODWÓJNA PARA)

! UWAGA:

- * Korzystając z podwójnego naczynia do gotowania na parze (dwupoziomowego naczynia do gotowania na parze), można gotować dwa produkty jednocześnie. Dla lepszego efektu należy wybrać produkty, które mają podobny czas gotowania.
- * Wszystkie poniższe potrawy są gotowane z użyciem podwójnego naczynia do gotowania na parze, zawsze przykrytego pokrywką.

GÓRNA SIATKA	POJEMNIK ŚRODKOWY	DOLNA SIATKA	Spód	CZAS GOTOWANIA	OPIS
Mątwą (170 g)	Woda (100 ml)	Groszek i pomidory koktajlowe (350 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofale JET przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofale 350W przez 2 min	Mątwą na parze z groszkiem, świeżymi pomidorami i bazylią.
Strzępiel (250 g)	Woda (100 ml)	Krojone w plastry pomidory i cukinia (200 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofale JET przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofale 350W przez 10min	Podawany z cytronetą (sok z cytryny, oliwa, mieszanka soli i pieprzu).
Piersz z kurczaka (120 g)	Woda (100 ml)	Fasolka szparagowa (220 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofale JET przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofale 350W przez 4 min	Salatka z kurczakiem Caesar (dodać grzanki chlebowe).
Cukinia (400 g) i papryki	Woda (100 ml)	BRAK	Orkisz (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofale JET przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofale 350W przez 18 min	Salatka orkiszowa z sosem z pesto.
BRAK	Mrożone warzywa mieszane (200 g) i woda (30 ml)	BRAK	Komosa ryżowa (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofale JET przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofale 350W przez 15 min	Komosa ryżowa w sosie ratatouille z oliwą i nasionami kopru włoskiego.



DUAL STEAM (PODWÓJNA PARA)

GÓRNA SIATKA	POJEMNIK ŚRODKOWY	DOLNA SIATKA	Spód	CZAS GOTOWANIA	OPIS
Udka z kurczaka (250 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Ryż Basmati (200 g) z trawą cytrynową, kawalkami imbiru i wodą (400 ml)	Etap 1: Mikrofałe JET przez 4 min; Etap 2: Mikrofałe 350W przez 30 min	Po przygotowaniu wymieszać razem i polać jogurtem oraz posypać przyprawą do tędziny.
Marchew i jagnięcina w plasterkach (200 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Kasza gryczana (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofałe JET przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofałe 350W przez 15 min	Po przygotowaniu przyprawić sosem pomidorowym i posyp sproszkowanym kminkiem.
Papryki nadziewane mięsem (500 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Ryż długoziarnisty (200 g) i woda (300 ml)	Etap 1: Mikrofałe JET przez 4 min; Etap 2: Mikrofałe 350W przez 30 min	Podawaj z oliwą.
Filety z łososia (200 g)	Woda (100 ml)	Bruksełka (300 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofałe JET przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofałe 350W przez 6min	Podawaj z oliwą i świeżym koprem.
Krewetki (w skorupkach) (250 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Kasza burgul (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofałe JET przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofałe 350W przez 15 min	Podawaj z oliwą i świeżą kolendrą.
Kulki mięsne (250 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Ryż biały (200 g) i woda (300 ml)	Etap 1: Mikrofałe JET przez 4 min; Etap 2: Mikrofałe 350W przez 30 min	Podawaj z sosem pomidorowym lub innym ulubionym sosem.
Kulki rybne (200 g)	Woda (100 ml)	Tarte ziemniaki (300 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofałe JET przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofałe 350W przez 8 min	Po przygotowaniu rozbić ziemniaki widelcem, dodać mleka i startego sera.



DUAL STEAM (PODWÓJNA PARA)

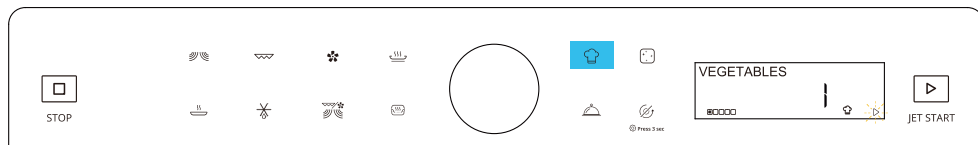
GÓRNA SIATKA	POJEMNIK ŚRODKOWY	DOLNA SIATKA	Spód	CZAS GOTOWANIA	OPIS
Szaszłyki rybne (350 g)	Woda (100 ml)	Grzyby (pieczarki) (350 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofała JET przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofała 350W przez 8 min	Podawaj z oliwą, solą i pieprzem.
Eskalopki (170 g)	Woda (100 ml)	Szparagi (300 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofała JET przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofała 350W przez 1 min 15 s	Podawaj z oliwą i sosem z octu.
Plastry marchwi (250 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Proso (100g), kostki tofu (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofała JET przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofała 350W przez 15 min	Podawaj z oliwą i sosem sojowym.



6TH SENSE CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

Menu szefa kuchni to prosty i intuicyjny przewodnik z automatycznymi przepisami, dzięki którym uzyskany efekt będzie za każdym razem doskonały.

Menu to służy do przygotowywania potraw wymienionych w poniższych tabelach. Wystarczy wybrać przepis i wykonać instrukcje widoczne na wyświetlaczu: Funkcja menu szefa kuchni automatycznie dostosuje parametry gotowania w celu uzyskania najlepszego rezultatu.







- 1 Naciśnij przycisk 6th Sense Chef Menu (Menu szefa).
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać wymagany rodzaj żywności (sprawdź tabelę poniżej).
- 3 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby wybrać przepis i naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 5 Obróć pokrętkę, aby ustawić masę i naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby rozpocząć gotowanie.

Porady i zalecenia:

- Z powodu różnorodności produktów żywnościowych czas gotowania jest ustalany na podstawie średniego kształtu. W celu uzyskania odpowiedniej jakości obróbki w przypadku wydłużonego czasu gotowania zawsze zalecane jest sprawdzenie stopnia ugotowania wnętrza produktu.
- Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 11.
- Do receptur do gotowania na parze w menu szefa kuchni użyj pojedynczego naczynia do gotowania na parze (pokrywa, dolna kratka i spód). Do ryżu, makaronu, orkisz i komosy ryżowej (użyj naczynia do gotowania na parze) tylko z pokrywą i spodem.

















UWAGA:

- Podczas cykli gotowania może wystąpić parowanie/kondensacja. Nie wpływa to na rezultaty gotowania.

AKCESORIA			
 Naczynie do kuchenek mikrofalowych	 Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych	 Rączka do talerza Crisp i talerz Crisp	 Naczynie do gotowania na parze (Dół z dolną kratką i pokrywką)
 Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)	 Niski ruszt z drutu	 Wysoki ruszt z drutu	



CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION
1-WARZYWA				
P1	 Ziemniaki	200-1000g	6,5-18,5min	 Nadaje się do ziemniaków: 200-300 g każdy. Umyj i nakłuj. Obrób po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P2	 Pomidory	300-800 g	12-16min	 Przekrój na pół, przypraw i posyp serem.
P3	 Marchew	150g-500g	czujnik	 Umieść na kratce naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody na dno. Przykryj pokrywką.
P4	 Brokuły	150g-500g	czujnik	 Umieść na kratce naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody na dno. Przykryj pokrywką.
P5	 Ziemniaki	150g-500g	czujnik	 Umieść na kratce naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody na dno. Przykryj pokrywką.
P6	 Zamrożone warzywa	150g-500g	czujnik	 Umieść na kratce naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody na dno. Przykryj pokrywką.
2-KURCZAK				
P1	 Filety z kurczaka	200-1000g	14.1-24,6min	 Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Przypraw filety i połóż je na podgrzanym talerzu Crisp. Obrób po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P2	 Udka z kurczaka	400g-1000g	16-29,6min	 Przypraw udka kurczaka. Natłuść talerz Crisp. Połóż udka na podgrzanym talerzu Crisp i obrób je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Rączka do talerza Crisp i Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (Dół z dolną kratką i pokrywką)



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywka)























Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



6TH SENSE CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

FOOD RECIPES		AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION
P3	 Filety z kurczaka	150g-500g	czujnik		Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
3-MIĘSO					
P1	 Wołowina	800g-1500g	24,9-41min	 	Na 30 minut przed gotowaniem wyjmij mięso z lodówki; przypraw oliwą, solą i pieprzem i włóż do zimnej kuchenki mikrofalowej do pojemnika przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia. Po zakończeniu gotowania, przed podaniem zaczekaj na odpoczęcie mięsa przykrytego aluminiową folią przez co najmniej 15 minut.
P2	 Jagnięcina	1000g-1500g	32-40min	 	Na 30 minut przed gotowaniem wyjmij mięso z lodówki; przypraw oliwą, solą i pieprzem i włóż do zimnej kuchenki mikrofalowej do pojemnika przeznaczonego do kuchenek mikrofalowych. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia. Po zakończeniu gotowania, przed podaniem zaczekaj na odpoczęcie mięsa przykrytego aluminiową folią przez co najmniej 15 minut.
P3	 Antrykot	150g-600g	14,9-25min		Przypraw antrykot i obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki.
P4	 Bekon	50g-150g	7-10,5min	 	Położ mięso na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
4--RYBY/OWOCE MORZA					
P1	 Filety rybne	150g-500g	czujnik		Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
P2	 Mrożone filety w panierce	200g-600g	13-23min	 	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Położ potrawę na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P3	 Shrimps	150g-500g	czujnik		Umieść na kratce do gotowania na parze. Dodaj 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Rączka do talerza Crisp i Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (Dół z dolną kratką i pokrywką)



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywką)

















Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

FOOD RECIPES		AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION
P4	 Krewetki panierowane	200g-600g	10,5-22,1min		Użyj panierowanych krewetek królewskich. Natłusć lekko talerz Crisp. Umieść potrawę na talerzu Crisp po jego podgrzaniu. Obróć potrawę, po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P5	 Kotlety rybne	150g-500g	czujnik		Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
P6	 Eskalopki	150g-500g	czujnik		Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
5-PIZZA / QUICHE					
P1	 Domowa pizza	850g	18min		Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200 - 225 g mąki, 1 łyżeczki soli i 10 ml oleju. Poczekaj na wyrośnięcie przez 2 godziny w temperaturze pokojowej, zakrywając ściereczką. Rozłóż ciasto na natłuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je. Przygotuj przybranie ze 150 g sosu pomidorowego, 10 ml oliwy z oliwek, soli, a następnie rozprowadź je na cieście. Dodaj 100 g posiekanego sera mozzarella.
P2	 Placek lotaryński	900g	20min		Rozłóż wstępnie przygotowane ciasto francuskie na talerzu Crisp, razem z papierem do pieczenia i nakłuj je. Wymieszaj 4 jajka, 150ml śmietany, 130g startego sera (Gruyere). Rozłóż na cieście francuskim 100g plasterów boczku i zalej śmietaną. Przypraw czarnym pieprzem i gałką muszkatołową.
P3	 Pizza na grubym cieście	300g-700g	10-14,1min		Wymij z opakowania i umieść na talerzu Crisp.
P4	 Pizza na cienkim cieście	250g-400g	10-13min		Wymij z opakowania i umieść na talerzu Crisp.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Rączka do talerza Crisp i Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (Dół z dolną kratką i pokrywką)



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywka)














Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

FOOD RECIPES		AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION
PS	 Świeża pizza	900g	21min	 	<p>Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200 - 225 g mąki, 1 łyżeczki soli i 10 ml oleju. Poczekaj na wyrośnięcie przez 2 godziny w temperaturze pokojowej, zakrywając ściereczką. Rozłóż ciasto na natłuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je.</p> <p>Przygotuj przybranie ze 150 g sosu pomidorowego, 10 ml oliwy z oliwek, a następnie rozprowadź je na cieście. Dodaj 100 g posiekanego sera mozzarella. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż do kuchenki naczynie do używania w kuchenkach mikrofalowych z wykorzystaniem dolnego rusztu.</p>
6-MAKARON/LASAGNA					
PI	 Świeża lasagna	1200g	28min	 	<p>Przygotuj zgodnie z ulubionym przepisem. Rozpocznij spryskując niewielką ilością sosu beszamelowego spód naczynia, a następnie ułóż warstwę lasagni. Pokryj sosem beszamelowym, a następnie sosem mięsnym. Powtórz ten proces trzy razy.</p> <p>Pokryj ostatnią warstwę sosem beszamelowym i spryskaj startym serem, aby uzyskać doskonałe przyrumienienie.</p>
P2	 Mrożona lasagna	300g - 1000g	19-34min	 	Usun folię aluminiową.
P3	 Makaron	1-3 porcji	4-9 min + czas ustawienia		<p>Umieść od 1 do 3 porcji makaronu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 70 g makaronu). Wlej wodę do odpowiedniego poziomu oznaczonego w naczyniu do gotowania na parze, poniżej wskazania „Pasta + Water” (Makaron + woda) (1 = 1 porcja, 2 = 2 porcje itd.). Przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj środkowej kratki naczynia do gotowania na parze. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia wybierz liczbę porcji do ugotowania (L1 = 1 porcja, L2 = 2 porcje itd.). Ręcznie wybierz czas gotowania, zgodnie z opisem na opakowaniu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale Podwójna para.</p>



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Rączka do talerza Crisp i Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (Dół z dolną kratką i pokrywką)



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywką)



Niski ruszt z drutu









Wysoki ruszt z drutu









CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

7-RYŻ/ZBOŻA

P1	 Ryż	1-4 porcji	2.5-7min + czas ustawienia		Umieść od 1 do 4 porcji ryżu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 100 g ryżu). Wlej wodę do odpowiedniego poziomu oznaczonego w naczyniu do gotowania na parze, poniżej wskazania „Rice + Water” (Ryż + woda) (1 = 1 porcja, 2 = 2 porcje itd.). Przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj środkowej kratki naczynia do gotowania na parze. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia wybierz liczbę porcji do ugotowania (L1 = 1 porcja, L2 = 2 porcje itd.). Ręcznie wybierz czas gotowania, zgodnie z opisem na opakowaniu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale Podwójna para.
P2	 Orkisz	100-400g	20.5- 50,5min		Włóż 100 g do 400 g orkiszu do (podstawa) naczynia do gotowania na parze, dodając 100 g na każde 180 ml wody i szczyptę soli, dobrze wymieszaj i przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj kratki naczynia do gotowania na parze.
P3	 Komosa ryżowa	100-400g	22,5-42min		Włóż 100 g do 400 g komosy ryżowej do (podstawa) naczynia do gotowania na parze, dodając 100 g na każde 200 ml wody, szczyptę soli oraz 20 g suszonych pomidorów, dobrze wymieszaj i przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj kratki naczynia do gotowania na parze.

8-DESERY/CIASTA

P1	 Domowa tarta z owocami	1200g	29min		Wyłóż talerz Crisp kruchym ciastem, nakłuj je i oprósź spód bułką tartą, aby związać sok z owoców. Wypełnij pokrojonymi jabłkami wymieszanymi z cukrem i cynamonem.
P2	 Słodkie babeczki	560g	15min		Dobrze wymieszaj od 275 do 300 g maki wysokoglutenuowej, 10 g proszku do pieczenia, 4 g soli, 50 g roztopionej margaryny, 200 ml mleka, ukształtuj w jeden kawałek o średnicy 20 cm na nasmarowanym tłuszczem talerzu Crisp.
P3	 Ciasto	600g	10.5min		Dodaj do miski 170 g cukru i 2 duże jajka i wymieszaj przy wysokich obrotach, a następnie zmniejsz obroty i dodaj 50 g poprzednio rozpuszczonej margaryny, 170 g maki pszennej, 10 g proszku do pieczenia i 100 ml mleka. Natłuść talerz Crisp i posyp go bułką tartą. Wlej masło na talerz Crisp.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Rączka do talerza Crisp i Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (Dół z dolną kratką i pokrywką)



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywka)

















Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION
8-DESSERTS/ PASTRIES				
P4	 Orzechy prażone	50g-200g	5,7-7,5min	 Po wstępnym podgrzaniu talerza Crisp, dodaj orzechy. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia, zamieszaj.
P5	 Owoce	150g-500g	czujnik	 Ocier ze skóry i potnij na kliny; umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
P6	 Biszkopt (Jasny)	900g	46min	 Dobrze wymieszaj 250 g mąki, 15 g proszku do pieczenia, 250 g cukru, 75 g roztopionej margaryny, 150 ml zimnej wody, 185 g jajka bez skorupki, wlej do pojemnika wyłożonego papierem do pieczenia.
P7	 Muffiny	350g	23min	 Ubij razem 170g margaryny i 170g cukru, aż do uzyskania miękkiej, bladej masy. Wbij pojedynczo 3 jajka. Delikatnie wymieszaj 225g przesianej mąki, 7g proszku do pieczenia i 0,25g soli. Zważ 28g mieszanki i włoś odważone porcje do papierowych foremek, po czym rozmieść równo w formie do pieczenia. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włoś talerz Crisp do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P8	 Krucze ciasteczka	250g	18,5min	 Wymieszaj 250 g mąki 100 g cukru i 1,5 g soli. Rozetrzyj 125 g margaryny. Wbij 1 jajko i dodaj do mieszaniny. Wymieszaj wszystkie składniki, odważ porcje po 20 g każda, uformuj je w kulki, a następnie za pomocą widelca dociśnij krzyżowo kulkę dwukrotnie. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włoś naczynie do kuchenek mikrofalowych do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P9	 Bezy	100g	39,5min	 Ubij białka z 2 jajek i 80g cukru. Przypraw esencją waniliową i migdałową. Uformuj 10-12 porcji na talerzu Crisp. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włoś naczynie do kuchenek mikrofalowych do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P10	 Jogurt	600g (150g*4)	6 godz.	 Nalej 62 g jogurtu do 4 naczyń ceramicznych (15,5 g w każdym), dodaj 125 ml mleka do każdego naczynia, użyj mleka UHT w temperaturze pokojowej, 3,5% tłuszczu, przykryj naczynie folią do kuchenek mikrofalowych i umieść w kole na stole obrotowym.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Rączka do talerza Crisp i Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (Dół z dolną kratką i pokrywką)



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywka)



Niski ruszt z drutu

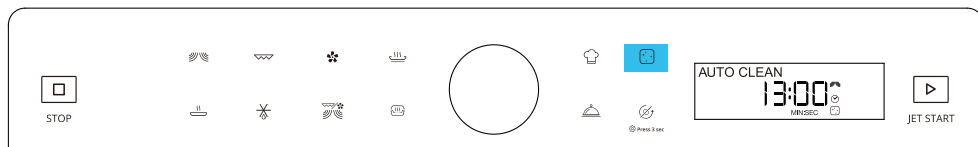


Wysoki ruszt z drutu



AUTO CLEAN (AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE)

Ten automatyczny cykl czyszczenia pomoże w oczyszczeniu komory kuchenki mikrofalowej oraz w usunięciu nieprzyjemnych zapachów.



PRZED ROZPOCZĘCIEM CYKLU:

- 1 Nalej do pojemnika do kucharek mikrofalowych 250 ml wody o temperaturze pokojowej (sprawdź nasze zalecenia w części poniżej „Porady i zalecenia”).
- 2 Umieść pojemnik bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

ABY ROZPOCZĄĆ CYKL:

- 1 Naciśnij przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie), cykl czyszczenia będzie widoczny na wyświetlaczu.
- 2 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić funkcję.

PO ZAKOŃCZENIU CYKLU:

- 1 Naciśnij przycisk Stop :
- 2 Wyjmij pojemnik.
- 3 Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych użyj miękkiej szmatki lub papierowego ręcznika z łagodnym detergentem.



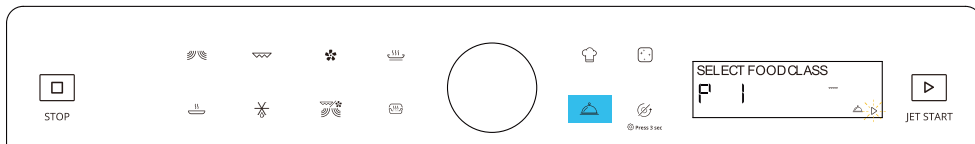
Porady i zalecenia:

- Dla uzyskania lepszych wyników czyszczenia, zaleca się użycie pojemnika o średnicy 17-20cm i o wysokości poniżej 6,5cm. W przypadku modeli mających jako wyposażenie naczynie do gotowania na parze użyj do uruchomienia tej funkcji spodu naczynia do gotowania na parze.
- Ponieważ pojemnik po zakończeniu cyklu gotowania rozgrzeje się, do wyjmowania pojemnika z kucharki mikrofalowej zaleca się używanie termoodpornych rękawic.
- Aby uzyskać lepszy efekt czyszczenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy dodać do wody trochę soku cytrynowego.
- Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, ponieważ wysoka temperatura powoduje spalenie wszelkich zabrudzeń, ale ścianka ponad nią może wymagać regularnego czyszczenia. Należy go czyścić miękką i wilgotną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu.



SPECIAL MENU (MENU SPECJALNE)

Menu specjalne jest wygodnym przyciskiem zawierającym różne funkcje wspomagające proces gotowania. Funkcja ta umożliwia wyrośnięcie ciasta, rozpuszczanie i zmiękczenie masła, lodów, sera topionego itp.





- 1 Naciśnij przycisk Special Menu (Menu specjalne).
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać rodzaj żywności (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby dostosować masę.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

KATEGORIA ŻYWNOSCI	METODA	WAGA	WSKAZÓWKI
P1	 Wyrastanie ciasta	Wyrastanie ciasta 250 - 500g	Do ciasta na pizzę wlej bezpośrednio do pojemnika wodę o temperaturze 37°C i rozpuść drożdże w wodzie, dodaj 250 g mąki, 2 łyżki stołowe oleju roślinnego, 2 łyżeczki soli, ugniataj dobrze do uformowania ciasta. Przydatne jest ono również do innych ulubionych receptur ciasta. Nie należy używać plastikowych pojemników.
P2	 Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie ciepła Patrz tabela Utrzymywanie ciepła	Temperatura może być regulowana w zakresie od 60°C do 80°C. Zalecane receptury podano w tabeli poniżej, na stronie 38.
P3	 Masło	Zmiękczenie 50 - 500g	Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych
P4	 Lody	Zmiękczenie 100 - 1000g	W stanie zamrożonym; ustaw pojemnik z lodami na talerzu obrotowym.
P5	 Serek kremowy	Zmiękczenie 50 - 500g	Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych
P6	 Zamrożony sok	Zmiękczenie 250 - 1000g (tutaj 1 ml równa się 1 g)	W stanie zamrożonym; zdejmij pokrywkę z pojemnika.
P7	 Masło	Rozpuszczanie 50 - 500g	Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj na sygnał.
P8	 Czipsy czekoladowe	Rozpuszczanie 100 - 500g	W temperaturze pokojowej; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj na sygnał.



SPECIAL MENU (MENU SPECJALNE)

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	METODA	WAGA	WSKAZÓWKI
P9  Ser	Rozpuszczanie	50 - 500g	Z lodówki; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj na sygnał.
P10  Pianki cukrowe	Rozpuszczanie	100 - 500g	W temperaturze pokojowej; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.

Przewodnik receptur utrzymywania ciepła

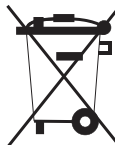
KATEGORIA ŻYWNOŚCI	WAGA	TEMP	CZAS	POJEMNIK
Pizza	300 - 800g	80°C	30min	Talerz Crisp
Mięso pieczone	800 - 1500g	80°C	30min	Naczynie do kuchenek
Chleb	100 - 500g	60°C	30min	Talerz Crisp
Muffiny	336 g(28 g*12 szt.)	60°C	30min	Talerz Crisp
Talerze	220-620g	70°C	30min	Naczynie do kuchenek
Talerze ceramiczne	250-850g	70°C	30min	Naczynie do kuchenek

OCHRONA ŚRODOWISKA

- * Opakowanie nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, na co wskazuje symbol recyklingu. Utylizację produktu należy przeprowadzić zgodnie z lokalnymi przepisami. Elementy opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, polistyren itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci.
- * To urządzenie posiada oznaczenia zgodności z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu utylizowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.



- * Symbol umieszczony na produkcie lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenie to nie może być usuwane wraz z odpadami domowymi. W celu utylizacji urządzenia należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.
- * Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.



- * Bardziej szczegółowe informacje na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.
- * Przed oddaniem urządzenia na złom należy odciąć przewód zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

Zgodne z IEC 60705, Edycja 4, 2010-04.

• Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki (IEC) ustanowiła normę prób porównawczych podgrzewania różnych kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecane są poniższe wartości:

Próba	Ilość	Przybliżony czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1 (tarta)	1000 g	15-16 min	750 W	Pyreks 3 222-R
12.3.2 (Biszkopt)	475 g	7 min 30 s	750 W	Pyreks 3.827
12.3.3 (Pieczen rzymska)	900 g	13-14 min	750 W	Pyreks 3.838
12.3.4 (Zapiekanka z ziemniaków)	1200 g	23-26 min	Grill + 500W	Pyreks 3.827
12.3.5 (Biszkopt)	900 g	43-44 min	Termoobieg 200°C + 90W	Pyreks 3.827
12.3.6 (Kurczak)	1200 g	37-38 min	Termoobieg 200°C + 350W	Naczynie szklane Schott
13.3 (Handmatig ontdooen)	500 g	15 min	160W	Umieść an stole obrotowym z 3 mm grubości plastikowym talerzem

Dane techniczne

Opis danych	MWP 3391
Napięcie zasilania	220-230 V~50 Hz
Poziom mocy mikrofal	1650 W
Moc znamionowa wejścia	2000 W
Grill	1150-1250 W
Termoobieg	1650-1750 W
Wymiary zewnętrzne (HxWxD)	373 x 490 x 540
Wymiary wewnętrzne (HxWxD)	225 x 395 x 370

