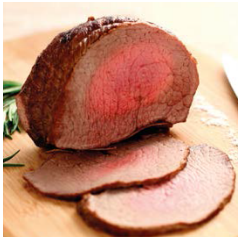
CHEF PLUS

MCP 349

Gebrauchsanweisug
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEKS

INSTALACJA
3 Instalacja

BEZPIECZEŃSTWO
4 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa
5 Instrukcja usuwania usterek
6 Środki ostrożności

AKCESORIA I KONSERWACJA
7 Akcesoria
8 Konserwacja i czyszczenie

PANEL STEROWANIA
9 Panel sterowania

PODSTAWOWA OBSŁUGA
10 Tryb gotowości
10 Zabezpieczenie przed uruchomieniem/blokada przed dziećmi
10 Wstrzymywanie lub wyłączanie gotowania
10 Dodawanie/ mieszanie/odwracanie potraw
11 Clock (Zegar)

FUNKCJE GOTOWANIA
12 Jet Start (Szybkie uruchamianie)
13 Microwave (Mikrofale)
14 Grill
15 Combi Grill (Microwave (Mikrofale) + Grill)
16 Forced Air (Termoobieg)
17 Combi Air (Microwave + Forced Air) (Termoobieg Combi (Mikrofale + Termoobieg))
18 Crisp (Przyrumienianie)

FUNKCJE SPECJALNE
19 Menu Jet Reheat (Szybkie podgrzewanie)
20 Menu Jet Defrost (Szybkie rozmrażanie)
21 Steam Menu (Menu Gotowanie na parze)
23 Chef Menu (Menu szefa kuchni)

OPCJE
26 Stop Turntable (Zatrzymanie talerza obrotowego)
26 Auto clean (Automatyczne czyszczenie)

OCHRONA ŚRODOWISKA
27 Ochrona środowiska
28 Dane techniczne

INSTALACJA

-PRZED PODŁĄCZENIEM

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

Nie wolno umieszczać kuchenki mikrofalowej w szafce. Niniejsza kuchenka nie jest przeznaczona do umieszczenia ani używania na blacie kuchennym niższym niż 850 mm nad podłogą.

Należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci zasilającej domu.

Nie wolno zdejmować płytek ochronnych otworów wentylacyjnych znajdujących się na bocznej ściance komory kuchenki. Zapobiegają one dostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofal.

Kuchenkę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, wystarczająco wytrzymałej do utrzymania ciężaru kuchenki wraz z naczyniami, jakie zostaną włożone do środka. Z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie.

Należy sprawdzić, czy przestrzeń pod i nad kuchenką oraz wokół niej jest wolna w celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza.

Należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Należy sprawdzić, czy drzwi kuchenki dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz, czy wewnętrzna uszczelka drzwi nie jest uszkodzona. Należy opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy użyciu miękkiej, wilgotnej szmatki.

Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone bądź spadło. 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 skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem lub serwisantem.

PO PODŁĄCZENIU

-Kuchenki można używać wyłącznie przy szczelnie zamkniętych drzwiach.

Jeśli kuchenka 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 jakiekolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ

Jeśli materiał wewnątrz/na zewnątrz kuchenki będzie iskrzył lub pojawi się dym, należy pozostawić drzwi kuchenki zamknięte i wyłączyć ją. Należy odłączyć przewód zasilający lub odciąć zasilanie w panelu bezpieczników lub wyłącznika obwodu.

Nie należy pozostawiać kuchenki 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: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas używania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

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, kapci, 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 zrozumieją 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.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania produktów w szczelnie zamkniętych 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.

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez skorupki, gdyż mogą one eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Nie wolno pozostawiać kuchenki 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 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 została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

Nie należy wieszać ani kłaść ciężkich przedmiotów na drzwiach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mechanizmu otwierania i zawiasów kuchenki. Nie należy wieszać żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

Podczas mikrofalowania nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje.

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć obrotowego stołu.

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

Jeśli kuchenka 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 ma zapewnioną swobodną wentylację.
- Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- 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 (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

Jeżeli przewód zasilający 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: 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.

Zabrania się zdejmowania jakichkolwiek osłon.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- UWAGI OGÓLNE

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
- Kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach pracy;
- Gospodarstwa rolne;
- Wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych;
- Obiekty typu „bed-and-breakfast";.

Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

Jeśli wybrano funkcję mikrofal nie wolno włączać kuchenki bez potraw w środku. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.

Otwory wentylacyjne w kuchence nie mogą być zasłonięte. Zablokowanie otworów wlotowych lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki i niezadowalające rezultaty gotowania.

Podczas ćwiczeń obsługi kuchenki należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka 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 przechowywania.

Zanim torebki papierowe lub plastikowe zostaną umieszczone w kuchence 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 i naczyń.

- PŁYNY

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

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

1. Należy unikać używania naczyń o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
2. Przed wstawieniem naczynia do kuchenki płyn należy wymieszać, a następnie pozostawić w naczyniu łyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu należy chwilę odczekać, ponownie zamieszać płyn, a następnie wyjąć ostrożnie naczynie z kuchenki.

- ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ

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

Szczegółowe informacje należy zawsze sprawdzać w w książkach kucharskich o gotowaniu w kuchenkach mikrofalowych. Należy to robić zwłaszcza w przypadku gotowania lub podgrzewania potraw zawierających alkohol. Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

AKCESORIA

UWAGI OGÓLNE

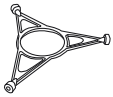
Na rynku dostępnych jest wiele różnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, że nadają się do kuchenek mikrofalowych.

Przed użyciem naczyń należy upewnić się, że są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofale.

Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki należy sprawdzić, czy nie stykają się one 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 może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzać, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Jeśli talerz obrotowy nie może się swobodnie obracać, należy użyć mniejszego naczynia.

PODSTAWKA TALERZA OBROTOWEGO



Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce talerza obrotowego. Na podstawce talerza obrotowego nie należy stawiać żadnych innych naczyń.

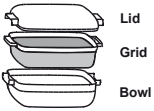
- Zainstaluj podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.

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 zaplamić wnętrze kuchenki.

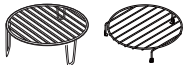
- Szklany talerz obrotowy należy umieścić na podstawce pod talerz obrotowy.

NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE



Służy do gotowania na parze produktów żywnościowych przy użyciu specjalnej funkcji (GOTOWANIE NA PARZE). Produkty, takie jak ryby i warzywa, należy umieścić na środkowej kratce. Środkowej kratki nie należy używać do gotowania produktów, takich jak makaron, ryż lub fasola. Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.

RUSZT Z DRUTU



Podczas korzystania z funkcji Grill lub Grill w trybie Combi, należy stosować wysoki ruszt z drutu.
Podczas korzystania z funkcji Forced Air (Termoobieg) lub Combi Air (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.

UCHWYT TALERZA CRISP

Użyj uchwytu talerza Crisp do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

POKRYWKA TALERZA(sprzedawana oddzielnie)

Pokrywka służy do przykrywania potraw podczas gotowania i odgrzewania za pomocą mikrofal i pomaga w zmniejszeniu rozpryskiwania, zatrzymaniu wilgoci w potrawie oraz skróceniu czasu gotowania.
Użyj pokrywkę do podgrzewania dwupoziomowego.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Nie należy używać druciaków metalowych, preparatów czyszczących zawierających substancje ścierne, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy stosować szmatki i łagodny detergent lub ręczniki papierowe oraz środek do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.

Kuchenkę należy utrzymywać w czystości, aby nie niszczyć jej powierzchni, ponieważ wpływa to negatywnie na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

Regularnie, a w szczególności po rozlaniu płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę 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.

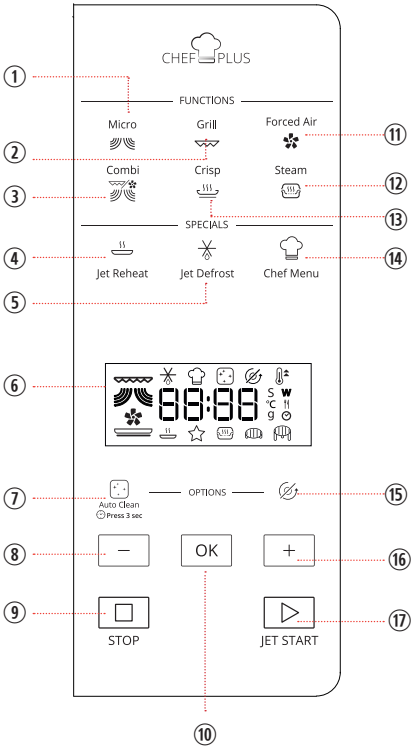
Czyszczenie jest jedyną wymaganą normalnie czynnością konserwacyjną. Należy je wykonywać po odłączeniu kuchenki od zasilania.
Nie należy bezpośrednio spryskiwać kuchenki.

Kuchenkę zaprojektowano do pracy z talerzem obrotowym umieszczonym na miejscu.

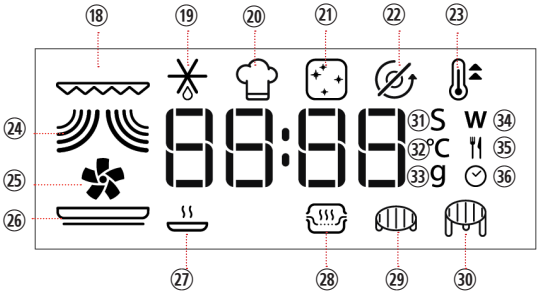
Nie należy uruchamiać kuchenki, gdy talerz obrotowy został wyjęty do czyszczenia.
Nie wolno dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwi.W przypadku trudnych do usunięcia plam, należy przez 2 lub 3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.
Ten produkt oferuje funkcję **AUTO CLEAN (Automatyczne czyszczenie)**, która pozwala na łatwe czyszczenie komór kuchenki. W celu uzyskania dalszych szczegółów, należy sprawdzić część **AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE** na stronie 26.
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.
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 należy używać zmywaków z wełny stalowej. Spowoduje to porysowanie powierzchni.

MOŻLIWOŚĆ MYCIA W ZMYWARCE:
- Podstawka talerza obrotowego
- Ruszt z drutu
- Uchwyt talerza Crisp
- Szklany talerz obrotowy
- Akcesoria do gotowania na parze

PANEL STEROWANIA



1. Przycisk Microwave (Mikrofale)
2. Przycisk Grill
3. Przycisk Combi (Combi Grill/ / Combi Air (Termoobieg w trybie Combi))
4. Przycisk Jet Reheat Menu (Menu Szybkie podgrzewanie)
5. Przycisk Jet Defrost Menu (Menu Szybkie rozmrażanie)
6. Wyświetlacz
7. Przycisk Auto Clean/Clock (Automatyczne czyszczenie/Zegar)
8. Przycisk Minus
9. Przycisk Stop
10. Przycisk OK
11. Przycisk Forced Air (Termoobieg)
12. Przycisk Steam (Gotowanie na parze)
13. Przycisk Crisp
14. Przycisk Chef Menu (Menu szefa)
15. Przycisk Stop Turntable (Zatrzymanie talerza obrotowego)
16. Przycisk Plus
17. Przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie)



18. Ikona Grill
19. Ikona Menu Szybkierozmrażanie
20. Ikona menu szefa
21. Ikona automatycznego czyszczenia
22. Ikona zatrzymania talerza obrotowego
23. Ikona wstępnego podgrzewania
24. Ikona Mikrofale
25. Ikona termoobiegu
26. Ikona Crisp
27. Ikona Menu Szybkie podgrzewanie
28. Ikona funkcji Menu Gotowanie na parze
29. Ikona niskiego rusztu
30. Ikona wysokiego rusztu
31. Ikona sekund
32. Ikona temperatury
33. Waga/Wybór porcji
34. Moc mikrofal (Waty)
35. Wybór potrawy
36. Ustawienie zegara/Wybór czasu

TRYB GOTOWOŚCI

Ta kuchenka znajduje się w trybie gotowości, gdy wyświetlany jest zegar (lub, gdy zegar nie został ustawiony, wyświetlacz pokaże “:”).

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 „door” (drzwi).

door

WSTRZYMYWANIE LUB WYŁĄCZANIE GOTOWANIA

W celu wstrzymania gotowania:
Gotowanie można wstrzymać, otwierając drzwi, aby sprawdzić, odwrócić lub zamieszać potrawę. Ustawienia kuchenki zostaną zachowane w pamięci przez 5 minut.

W celu kontynuowania gotowania:
Zamknij drzwi i naciśnij RAZ przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Gotowanie zostanie wznowione od momentu wstrzymania.

W celu przerwania procesu gotowania:
Wyjmij potrawę, zamknij drzwi i naciśnij przycisk Stop.

Po zakończonym gotowaniu:
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat ‚Koniec’. Sygnał akustyczny będzie wydawany raz na minute przez 10 minut, to naturalne działanie nakierowane na schłodzenie urządzenia.
W zależności od produktu, wentylator lub wewnętrze oświetlenie może działać dalej.
Wystarczy wcisnąć przycisk STOP lub otworzyć drzwi aby anulowć sygnał akustyczny i zatrzymać chłodzenie. Proszę odnotować że skrócenie czy zatrzymanie zaprogramowanego procesu chłodzenia nie będzie miało negatywnego wpływu na funckjonowanie urządzenia.

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:

1. Otwórz drzwi.
2. Dodaj/wymieszaj/odwróć potrawę (w zależności od wymaganej czynności).
3. Zamknij drzwi i ponownie włącz kuchenkę naciskając przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie).

Uwaga:
- Jeśli po wyświetleniu polecenia dodania potrawy drzwi nie zostaną otwarte w ciągu 2 minut, kuchenka przełączy się do trybu gotowości.
- Jeśli po wyświetleniu polecenia zamieszania lub odwrócenia potrawy drzwi nie zostaną otwarte w ciągu 2 minut, proces gotowania będzie kontynuowany (rezultat końcowy może w takim przypadku nie być zadowalający).

CLOCK (ZEGAR)

Aby ustawić zegar urządzenia:

1. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk Auto Clean/Clock (Automatyczne czyszczenie/Zegar).
2. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić godziny.
3. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Zacznie migać wskazanie minut.
4. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić minuty.
5. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Zegar został ustawiony.

Uwaga:
Po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania (lub po wystąpieniu przerwy w dostawie prądu), produkt automatycznie przejdzie do trybu Clock Setting (Ustawianie zegara); należy wtedy uruchomić opisaną powyżej procedurę, rozpoczynając od czynności 2.

Porady i zalecenia:

- Jeśli po podłączeniu zegar nie został ustawiony, zegar pokaże “12:00”.
- 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 “:”.

JET START (SZYBKIE URUCHAMIANIE)

Funkcja ta umożliwia uruchomienie funkcji mikrofal z maksymalną mocą (800 Wat) na 30 sekund, wystarczy nacisnąć przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Zaleca się szybkie podgrzanie potraw zawierających dużo wody, takich jak klarowne zupy, kawa lub herbata.

1 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie).

Naciśnięcie przycisku Jet Start (Szybkie uruchamianie), uruchomi funkcję mikrofalowania z maksymalną mocą (800 Wat) na 30 sekund..

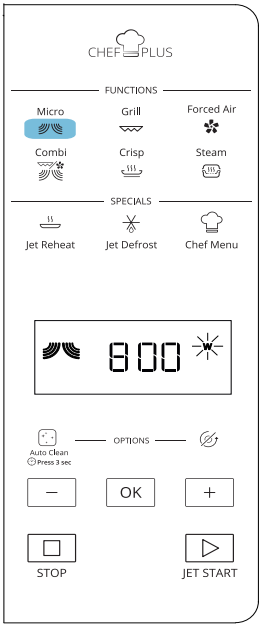
Każde dodatkowe naciśnięcie zwiększy czas gotowania o 30 sekund.

Jeśli funkcja gotowania została już wybrana (np.: grill), naciśnij przycisk Jet Start w celu jej uaktywnienia.

Porady i zalecenia:

- Możliwa jest zmiana poziomu mocy oraz czasu trwania, nawet po wcześniejszym rozpoczęciu procesu gotowania. Aby wyregulować poziom mocy, wystarczy odpowiednio nacisnąć przycisk Microwave (Mikrofale). Aby zmienić czas trwania, naciśnij przyciski Plus/Minus lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu trwania o 30 sekund.

MICROWAVE (MIKROFALE)



Funkcja mikrofal umożliwia szybkie gotowanie lub podgrzewanie żywności i napojów.

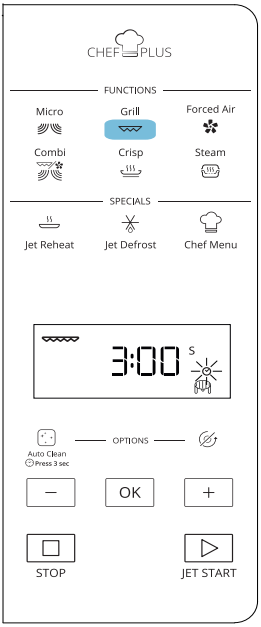
Sugerowane akcesoria: Pokrywa talerza (sprzedawane oddzielnie)

1. Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofale). Na wyświetlaczu pokazany zostanie maksymalny poziom mocy (800 W) i zaczną migać ikony watów.
2. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić moc.
3. Naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
4. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić czas gotowania.
5. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uaktywniona.

Po rozpoczęciu procesu gotowania:
- Aby wyregulować moc: Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofale), a następnie naciśnij przycisk Plus/Minus w celu regulacji wartości.
- Aby zwiększyć/zmniejszyć czas: Naciśnij przyciski Plus/Minus lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu gotowania o 30 sekund.

MOC	SUGEROWANE STOSOWANIE:
800 W	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.
650 W	Gotowanie ryb, mięsa, warzyw, itp.
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, roztapianie masła.
160 W	Rozmrażanie.
90 W	Zmiękczanie lodów, masła i serów. Utrzymywanie ciepła.

GRILL



Funkcja ta umożliwia przyrumienianie potraw za pomocą grilla kwarcowego 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, kiełbaski, warzywa.

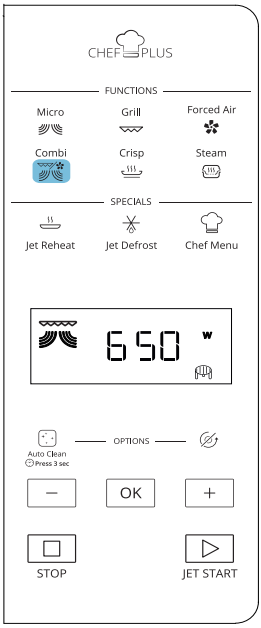
Dedykowane wyposażenie: Wysoki ruszt z drutu

1. Naciśnij przycisk Grill.
2. Naciśnij przycisk Plus/Minus, aby ustawić czas gotowania.
3. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uaktywniona.

Porady i zalecenia:

- Potrawy, takie jak ser, tosty, steki i kiełbaski, 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.

COMBI GRILL (MICROWAVE (MIKROFALE) + GRILL)



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

Dedykowane wyposażenie: Wysoki ruszt z drutu

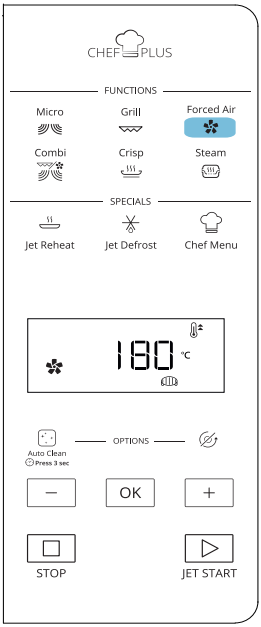
1. Naciśnij przycisk Combi.
2. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby **wybrać "1"** i naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
3. Naciśnij przyciski Plus/Minus w celu ustawienia mocy mikrofal (patrz tabela poniżej).
4. Naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
5. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić czas gotowania.
6. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uaktywniona.

Po rozpoczęciu procesu gotowania:
- Aby wyregulować moc: Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofale), a następnie naciśnij przycisk Plus/Minus w celu regulacji wartości.
- Aby zwiększyć/zmniejszyć czas: Naciśnij przyciski Plus/Minus lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu gotowania o 30 sekund.

POZIOM MOCY	SUGEROWANE STOSOWANIE:
650 W	Warzywa
500 W	Drób
350 W	Ryby
160 W	Mięso
90 W	Zapiekane owoce

Porady i zalecenia:
- Nie należy otwierać na długo drzwi kuchenki, podczas działania funkji 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.
- Podczas gotowania dużych potraw, takich jak drób, należy używać talerzy do gotowania w kuchenkach mikrofalowych i piekarnikach, bezpośrednio kładzionych na talerzu obrotowym.

FORCED AIR (TERMOOBIEG)



Funkcja ta umożliwia 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.

Dedykowane wyposażenie: Niski ruszt z drutu

1. Naciśnij przycisk Forced Air (Termoobieg).
2. Naciśnij przycisk Plus/Minus, aby ustawić temperaturę.
3. Naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
4. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić czas gotowania.
5. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uaktywniona.

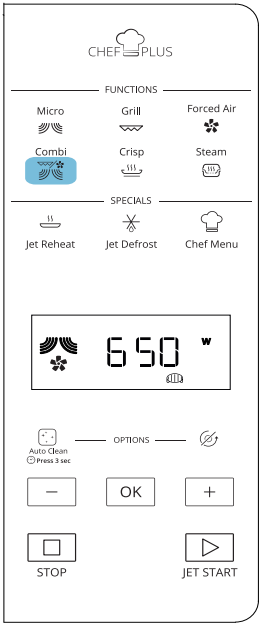
Gotowanie jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania.
- Dopóki piekarnik znajduje się w „fazie podgrzewania", ikona „PREHEAT" pozostanie zapalona.
- Gdy piekarnik osiągnie temperaturę docelową, ikona podgrzewania wstępnego zostanie wyłączona.

Po rozpoczęciu procesu gotowania:
- W celu regulacji temperatury: Naciśnij przycisk Forced Air (Termoobieg), a następnie naciśnij przyciski Plus/Minus w celu regulacji wartości.
- Aby zwiększyć/zmniejszyć czas: Naciśnij przyciski Plus/Minus lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu gotowania o 30 sekund.

Porady i zalecenia:

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

COMBI AIR (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 Air (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. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby **wybrać "2"** i naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
3. Naciśnij przyciski Plus/Minus , aby ustawić temperaturę i naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
4. Naciśnij przyciskiPlus/Minus w celu ustawienia mocy mikrofal (patrz tabela poniżej) i naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
5. Naciśnij przyciski Plus/Minus , aby ustawić czas.
6. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uaktywniona.

POZIOM MOCY	SUGEROWANE STOSOWANIE:
350 W	Drób, ziemniaki w mundurkach, lasagne i ryby
160 W	Pieczenie mięsne i ciasta z owocami
90 W	Ciastka i ciasta

Po rozpoczęciu procesu gotowania:
- Aby zwiększyć/zmniejszyć czas: Naciśnij przyciski Plus/Minus lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu gotowania o 30 sekund.

Porady i zalecenia:
- Potrawę należy umieścić na niskim ruszcie z drutu, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
- Przed użyciem naczyń podczas korzystania z tej funkcji należy upewnić się, że są one odporne na działanie mikrofal i nadają się do używania w kuchence.
- W tabeli poniżej pokazano kilka przepisów, które można przygotować z użyciem funkcji Combi Air (Termoobieg):

RODZAJ PRODUKTU		PARAMETERY	WAGA	CZAS	WSKAZÓWKI
	Cały kurczak	200°C - 350W	1200g	60min.	Kurczaka należy umieścić na niskim ruszcie. Zaleca się, aby pod rusztem podstawić talerz w celu zbierania skapujących soków z potrawy.
	Biszkopt	180°C - 90W	700g	55min.	Umieść na stole obrotowym talerz do kuchenek mikrofalowych i piekarników.
	Ciasto cytrynowe	160°C - 90W	800g	55min.	Umieść na stole obrotowym talerz do kuchenek mikrofalowych i piekarników.

CRISP (PRZYRUMIENIANIE)

Dzięki tej wyjątkowej funkcji firmy Whirlpool można uzyskać doskonałe złocistobrązowe 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 przeznaczone do używania z funkcją przyrumieniania:
- Talerz Crisp
- Uchwyt talerza Crisp (sprzedawany oddzielnie) 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

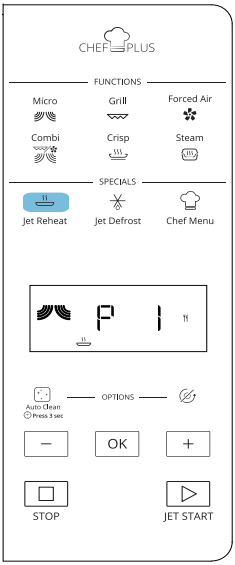
1. Naciśnij przycisk Crisp.
2. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić czas gotowania.
3. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uruchomiona.

Z tą funkcją należy stosować wyłącznie dostarczony talerz Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie zapewnią poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.

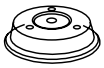
Porady i zalecenia:

- Należy upewnić się, że talerz Crisp został umieszczony dokładnie na środku szklanego talerza obrotowego.
- Kuchenka i talerz Crisp ulegają silnemu nagrzaniu podczas stosowania tej funkcji.
- Nie należy umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na działanie wysokich temperatur.
- Należy zachować ostrożność i nie dotykać górnej powierzchni kuchenki obok grzałki 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.

MENU JET REHEAT (SZYBKIE PODGRZEWANIE)



Funkcja ta umożliwia automatyczne odgrzewanie potraw.
Funkcja ta służy do podgrzewania: zupy, sosu, schłodzonej pizzy, potraw na talerzu, napojów.

Sugerowane akcesoria:  Pokrywa talerza (sprzedawane oddzielnie)

1. Naciśnij przycisk Jet Reheat Menu (Menu Szybkie podgrzewanie).
2. Naciśnij przyciski Plus/Minus , aby ustawić klasę potrawy (patrz tabela poniżej) i naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
3. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić wagę potrawy.
4. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Rozpocznie się cykl podgrzewania. Czas trwania funkcji zostanie obliczony automatycznie na bazie wybranej potrawy i wagi.

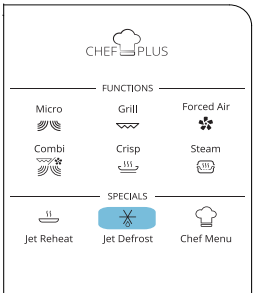
Uwaga: Po określonym czasie, na wyświetlaczu pojawi się polecenie dodania/zamieszania/odwrócenia potrawy w celu lepszego podgrzania. Patrz rozdział “Dodawanie/mieszanie/odwracanie potraw” na stronie 10.

RODZAJ PRODUKTU		WAGA	WSKAZÓWKA
P1	Zupa	250 - 1000g	Przykryj potrawę, umożliwiając odprowadzenie powietrza. Po wyświetleniu polecenia przez kuchenkę mikrofalową, zamieszaj potrawę. Przed podaniem, odstaw na 3 minuty.
P2	Sos	250 - 1000g	Przykryj potrawę, umożliwiając odprowadzenie powietrza. Po wyświetleniu polecenia przez kuchenkę mikrofalową, zamieszaj potrawę. Przed podaniem, odstaw na 3 minuty.
P3	Pizza z lodówki	200 - 600g	Wyjmij pizzę z opakowania, ułóż pizzę na talerzu do używania w kuchence mikrofalowej. Nie zaleca się ustawiania na sobie wielu kawałków pizzy.
P4	Płytki talerz	250 - 350g	Przykryj potrawę, umożliwiając odprowadzenie powietrza. Przed podaniem, odstaw na 3 minuty.
P5	Napoje	150ml - 600ml	Włóż do kubka metalową łyżkę, aby zapobiec wykipieniu.

Porady i zalecenia:

- Grubsze, bardziej gęste kawałki potrawy należy ułożyć na środku talerza, a cieńsze lub o mniejszej gęstości bliżej krawędzi zewnętrznej talerza.
- Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.
- Z powodu zmienności potraw, czas gotowania jest ustalany na podstawie średniego kształtu, aby uzyskać odpowiednią jakość obróbki w przypadku wydłużonego czasu gotowania, zawsze zalecamy sprawdzenie ugotowania wnętrza produktu.
- Odczekanie 1-2 minuty przed podaniem odgrzanej potrawy poprawi rezultat, zwłaszcza w przypadku potraw mrożonych.
- Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii w wyniku gromadzenia się pary.
- Potrawę należy umieścić w naczyniu żaroodpornym i odpornym na działanie mikrofal.

MENU JET DEFROST (SZYBKIE ROZMRAŻANIE)



Funkcja ta umożliwia szybkie i automatyczne rozmrażanie produktów. Funkcja ta służy do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw i chleba.

1. Naciśnij przycisk Jet Defrost Menu (Menu Szybkie rozmrażanie).
2. Naciśnij przyciski Plus/Minus w celu ustawienia rodzaju potrawy (patrz tabela poniżej) i naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
3. Naciśnij przyciski Plus/Minus, aby ustawić wagę potrawy.
4. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Rozpocznie się cykl rozmrażania. Czas trwania funkcji zostanie obliczony automatycznie na bazie wybranej potrawy i wagi.

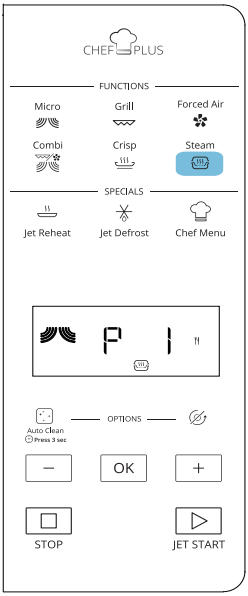
W celu uzyskania najlepszych, możliwych wyników, gdy to będzie potrzebne, produkt poprosi o odwrócenie/zamieszanie potrawy: Patrz rozdział “Dodawanie/mieszanie/odwracanie potraw” na stronie 10.

RODZAJ PRODUKTU		WAGA	ZALECANE UŻYWANIE
P1	Mielone mięso	100g - 2000g	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie. Po gotowaniu, aby uzyskać lepszy wynik należy zaczekać co najmniej 5 minut.
P2	Drób	100g - 2500g	Całe kurczaki, kawałki lub filety. Po gotowaniu, aby uzyskać lepszy wynik należy zaczekać co najmniej 5 -10 minut.
P3	Ryby	100g - 1500g	Steki lub filety w całości. Po zakończeniu gotowania, aby uzyskać lepsze wyniki należy zaczekać co najmniej 5 minut.
P4	Warzywa	100g - 1500g	Większe, średnie i małe kawałki warzyw. Po gotowaniu, aby uzyskać lepsze wyniki należy zaczekać co najmniej 3 -5 minut.
P5	Chleb (standardowy)	100g - 550g	Zamrożone bułki, bagietki i croissanty. Po gotowaniu, aby uzyskać lepsze wyniki należy zaczekać co najmniej 5 minut.
P6	Rozmrażanie chleba* (używanie talerza Crisp)	50g - 500g	Ta własna funkcja firmy Whirlpool służy do rozmrażania zamrożonego chleba. Dzięki połączeniu funkcji rozmrażania i przyrumieniania chleb będzie smakował i wyglądał, jak świeżo upieczony. Funkcja ta służy do szybkiego rozmrażania i podgrzewania mrożonych bułek, bagietek i croissantów. Umieść pusty talerz Crisp na szklanym talerzu obrotowym, zamknij drzwi, a następnie wybierz program Bread Defrost (Rozmrażanie chleba), ustaw wagę chleba i naciśnij przycisk OK. Na wyświetlaczu pokaże się “PRE HEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE)”, a kuchenka wykorzysta funkcję mikrofal i grilla do wstępnego podgrzania talerza Crisp. Po uzyskaniu ustawionej temperatury, pojawi się komunikat (“ADD (DODAJ)”), informując o możliwości dodania chleba. Umieść chleb na talerzu Crisp, zamknij drzwi i naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uruchomiona, po wyświetleniu przez kuchenkę polecenia odwróć potrawę.

Porady i zalecenia:

- Grubsze, bardziej gęste kawałki potrawy należy ułożyć na środku talerza, a cieńsze lub o mniejszej gęstości bliżej krawędzi zewnętrznej talerza. Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie.
- **W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w poniższej tabeli oraz, gdy waga jest mniejsza lub większa od zalecanej, należy wybrać ręczną funkcję z niższą mocą mikrofalowania (na przykład moc mikrofalowania 160W)**.
- Z powodu zmienności potraw, czas gotowania jest ustalany na podstawie średniego kształtu, aby uzyskać odpowiednią jakość obróbki w przypadku wydłużonego czasu gotowania, zawsze zalecamy sprawdzenie ugotowania wnętrza produktu.
- Odczekanie 1-2 minuty przed podaniem odgrzanej potrawy poprawi rezultat, zwłaszcza w przypadku potraw mrożonych.
- Plastikową folię należy naciąć lub nakłuć widelcem, aby podczas gotowania umożliwić uwolnienie ciśnienia i zapobiec rozerwaniu folii w wyniku gromadzenia się pary.
- Potrawę należy umieścić w naczyniu żaroodpornym i odpornym na działanie mikrofal.

STEAM MENU (MENU GOTOWANIE NA PARZE)



Funkcja gotowania na parze umożliwia przygotowywanie zdrowych potraw o naturalnym smaku. Funkcja ta służy do gotowania na parze produktów, takich jak makaron, ryż, warzywa i ryby.
Z funkcji tej należy zawsze korzystać wraz z dostarczonym naczyniem do gotowania na parze.
Pojawi się polecenie ustawienia czasu gotowania dla ryżu i makaronu, zgodnie z zaleceniami na opakowaniu potrawy.

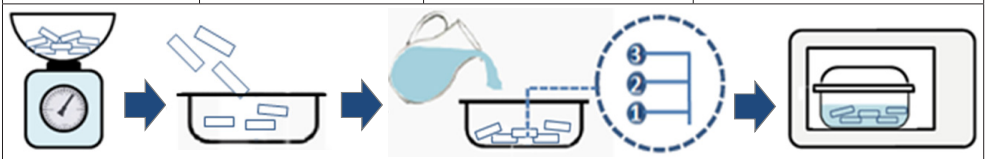
Do gotowania makaronu (P1) lub ryżu (P2):

Dedykowane wyposażenie:

Naczynie do gotowania na parze bez siatki

Produkt	Porcje	Ilość	Poziom
Makaron	🧍	70G	L1
	🧍🧍	140G	L2
	🧍🧍🧍	210G	L3
Ryż	🧍	100G	L1
	🧍🧍	200G	L2
	🧍🧍🧍	300G	L3
	🧍🧍🧍🧍	400G	L4

Wykonaj opisany poniżej proces (Przykład dla makaronu):			
A) Zważ makaron	B) Włóż makaron do miski, dodaj sól	C) Nalej wody do wskazanego poziomu	D) Przykryj pokrywą i wstaw do kuchenki



Należy zawsze stosować wielkości porcji podane w tabeli powyżej.	Należy używać wodę o temperaturze pokojowej.

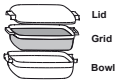
Ustaw funkcję na panelu sterowania:

1. Naciśnij przycisk Steam menu (Menu Gotowanie na parze).
2. Naciśnij przyciski Plus/Minus w celu ustawienia rodzaju potrawy (patrz tabela poniżej) i naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
3. Naciśnij przycisk Plus/Minus, aby ustawić poziom (zgodnie z tabelą porcji powyżej).
4. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uaktywniona.

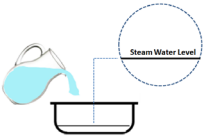
RODZAJ PRODUKTU			WSKAZÓWKA
P1		Makaron	Przed gotowaniem, ustaw wstępnie czas gotowania, zgodnie z opisem na opakowaniu.
P2		Ryż	Przed gotowaniem, ustaw wstępnie czas gotowania, zgodnie z opisem na opakowaniu.

W celu gotowania warzyw lub ryb (P3-P8):

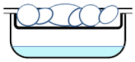
Dedykowane wyposażenie:



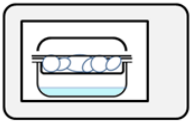
Naczynie do gotowania na parze



A: Nalej wody do poziomu gotowania na parze oznaczonego na misce.



B: Wstaw siatkę i połóż na niej potrawę.



C: Przykryj pokrywą i wstaw do kuchenki.

D: Ustaw funkcję na panelu sterowania:

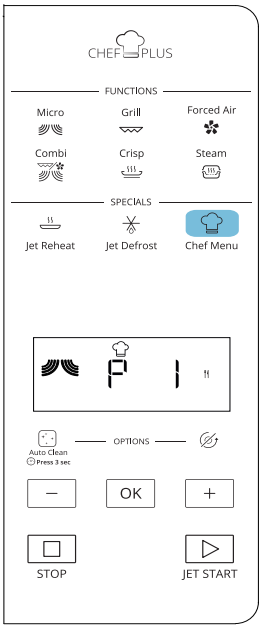
1. Naciśnij przycisk Steam (Gotowanie na parze).
2. Naciśnij przyciski Plus/Minus w celu ustawienia rodzaju potrawy (patrz tabela poniżej) i naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia.
3. Naciśnij przycisk Plus/Minus, aby ustawić wagę potrawy (min.: 150 - maks.: 500g).
4. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uaktywniona.

RODZAJ PRODUKTU			WAGA	WSKAZÓWKA
P3		Ziemniaki/warzywa korzeniowe	150g - 500g	Użyj produkty równych wielkości. Potnij warzywa na równe kawałki. Dodaj 100ml wody na spód naczynia go gotowania na parze.
P4		Miękkie warzywa	150g - 500g	
P5		Zamrożone warzywa	150g - 500g	Dodaj 100ml wody na spód naczynia go gotowania na parze.
P6		Filety rybne	150g - 500g	Rozłóż filety równo na siatce do parowania. Przepleć ze sobą cieńsze kawałki. Dodaj 100ml wody na spód naczynia go gotowania na parze. Po ugotowaniu, odstaw na 1-2 minuty.
P7		Filety z kurczaka	150g - 500g	Dodaj 100ml wody na spód naczynia go gotowania na parze.
P8		Owoce	150g - 500g	Dodaj 100ml wody na spód naczynia go gotowania na parze.

Porady i zalecenia:

- Należy używać wodę o temperaturze pokojowej.
- Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone wyłącznie do używania z mikrofalami!
- Naczynia do gotowania na parze nie należy używać z żadnymi innymi funkcjami. Używanie naczynia do gotowania na parze z innymi funkcjami, może spowodować uszkodzenie akcesoriów.
- Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.
- Z powodu zmienności potraw, czas gotowania jest ustalany na podstawie średniego kształtu, aby uzyskać odpowiednią jakość obróbki w przypadku wydłużonego czasu gotowania, zawsze zalecamy sprawdzenie ugotowania wnętrza produktu.

CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)



Wybór automatycznych przepisów ze wstępnie ustawionymi wartościami parametrów gotowania, aby zaoferować optymalne wyniki gotowania.

1. Naciśnij przycisk Chef Menu (Menu szefa).
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski Plus/Minus, aby wybrać rodzaj potrawy (patrz tabela poniżej).
3. Naciśnij przycisk OK w celu potwierdzenia
4. W zależności od klasy potrawy, na wyświetlaczu może pojawić się polecenie ustawienia wagi. Użyj przycisków Plus/Minus do ustawienia wymaganych wartości.
5. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uruchomiona.

   Czas trwania funkcji zostanie obliczony automatycznie na bazie wybranej potrawy i wagi.

Porady i zalecenia:

- W przypadku dużej ilości/kawałków żywności jak pieczenie, czy pieczone w piekarniku ryby zalecany jest czas dochodzenia 8 - 10 minut.
- W przypadku produktów żywnościowych takich jak ryby, zalecany jest czas dochodzenia 2- 3 minuty.
- Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 10.

PRZEPIS	STAN POCZĄTKOWY	PRZEPISY DOTYCZĄCE PRZYRUMIENIANIA	WAGA	CZAS TRWANIA	PRZYGOTOWANIE
1 Popcorn	Temperatura pokojowa		100 g	3 min.	Umieść torebkę na talerzu obrotowym. Jednorazowo można przygotować tylko jedną torebkę popcornu.
2 Mieszany ryż	Zamrożony		300-650g	6-11 min.	Wyjmij opakowanie z potrawą, połóż potrawę na talerzu do gotowania w kuchence mikrofalowej, po wyświetleniu poleceń zamieszaj potrawę.
3 Mieszanka makaronów	Zamrożony		250-550g	5-10 min.	Wyjmij opakowanie z potrawą, połóż potrawę na talerzu do gotowania w kuchence mikrofalowej, po wyświetleniu poleceń zamieszaj potrawę
4 Mieszanka warzywna	Zamrożony		150-600g	4-12 min.	Połóż potrawę na talerzu do gotowania w kuchence mikrofalowej, dodaj do potrawy 2 łyżki stołowe wody. Zamieszaj potrawę po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
5 Mrożona lasagna	Zamrożony		300-600g	26-40 min.	Usuń folię aluminiową, połóż potrawę na talerzu do gotowania w kuchence mikrofalowej, na niskim ruszcie.
6 Zamrożona pizza	Zamrożony		250-750g	6-11 min.	Usuń opakowanie, połóż na talerzu Crisp.

PRZEPIS	STAN POCZĄTKOWY	PRZEPISY DOTYCZĄCE PRZYRUMIENIANIA	WAGA	CZAS TRWANIA	PRZYGOTOWANIE
⑦ Quiche	Temperatura pokojowa		950g	18 min.	Przygotuj gotowy makaron o wadze 370g, wypełnij ciastem talerz Crisp. Nakłuj ciasto. Włóż do kuchenki i wstępnie zapiecz. Przygotuj nadzienie: 4 jajka,150ml lekko ukwaszonej śmietany francuskiej (crème fraiche), 100g plastrów boczku, 130g startego sera (Gruyere lub podobny), czarny pieprz i mielona gałka muszkatołowa, wymieszaj składniki. Po wyświetleniu przez kuchenkę polecenia, dodaj nadzienie. Włóż z powrotem do kuchenki i kontynuuj gotowanie.
⑧ Kotlety szwajcarskie (Cordon Bleu)/kotlety z kurczaka	Zamrożony		100 - 400g /100g	6-11 min.	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Umieść potrawę bna talerzu Crisp po jego podgrzaniu . Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
⑨ Frytki	Zamrożony	√	200 - 400g /50g	9-11 min.	Nie można używać mrożonych frytek ze skórką. Umieść potrawę do podgrzanego talerza Crisp bez oleju. Umieść talerz Crisp Plate na wysokim ruszcie. Zamieszaj potrawę od środka w bok, po wyświetleniu polecenia kuchenki.
⑩ Kurczak w panierce w kawałkach	Zamrożony	√	200 - 500g /50g	8-11 min.	Umieść potrawę do podgrzanego talerza Crisp bez oleju. Umieść talerz Crisp na wysokim ruszcie. Po wyświetleniu polecenia przekręć.
⑪ Ryba panierowana	Zamrożony	√	250 - 500g /50g	8-11 min.	Umieść potrawę do podgrzanego talerza Crisp bez oleju. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
⑫ Ziemniaki łódeczki	Temperatura pokojowa	√	300-550g/50g	12-20 min	Obierz i pokrój ziemniaki. Przypraw i skrop lekko olejem talerz Crisp oraz spryskaj olejem po wierzchu. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
⑬ Skrzydełka kurczaka	Zamrożony	√	200-600g/50g	9-19 min	Umieść potrawę do podgrzanego talerza Crisp bez oleju. Umieść talerz Crisp Plate na wysokim ruszcie. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
⑭ Biszkopt (Jasny)	Temperatura pokojowa		400g	23 min.	Ubijaj elektrycznym mikserem dwa jajka i 125g cukru przez 2 - 3 minuty. Stop 37g margaryny i wymieszaj z ubitymi z cukrem jajkami. Wymieszaj 125g mąki z 7,5g proszku do pieczenia oraz stopniowo dodawaj go razem z 75g wody. Umieść okrągły papier do pieczenia na spodzie kuchenki mikrofalowej i na talerzu do stosowania w kuchenkach mikrofalowych i posmaruj masłem. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż talerz do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.

PRZEPIS	STAN POCZĄTKOWY	PRZEPISY DOTYCZĄCE PRZYRUMIENIANIA	WAGA	CZAS TRWANIA	PRZYGOTOWANIE
⑮ Świeża pizza	Temperatura pokojowa		700g	21 min.	Odmierz bezpośrednio do miski 150g wody o temperaturze 37° i rozpuść w wodzie 15g drożdży. Odmierz 2ml soli i 2 łyżeczki oleju oraz zważ 225g mąki, po czym dodaj ją do wody. Zagnieć ciasto, aż do jego uformowania (około 5 minut). Przykryj ręcznikiem i zaczekaj 30 minut w temperaturze pokojowej na wyrośnięcie. Zagniataj ciasto, aż do zagniecenia. Rozwałkuj ciasto za pomocą wałka, umieść je na nieznacznie natłuszczonym talerzu Crisp i nakłuj widelcem. Rozsmaruj równo na cieście 10ml soku pomidorowego, a następnie rozłóż na wierzchu 60g szynki i 125g sera (i oregano). Po zakończeniu wstępnego podgrzewania kuchenki, włóż talerz Crisp do kuchenki z wykorzystaniem niskiego rusztu.
⑯ Muffiny	Temperatura pokojowa		350g	23 min.	Ubij razem elektrycznym mikserem 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 włóż odważone porcje do papierowych foremek, po czym rozmieść równo 11 - 13 porcji na talerzu Crisp. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż talerz Crisp do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
⑰ Kruche ciasteczka	Temperatura pokojowa		180g	14 min.	Wymieszaj drewnianą łyżką w dużej misce mieszankę do ciasteczek, 80g masła i 1 duże jajko, aż do połączenia składników. Wymieszaj rękami, aż do uzyskania miękkiego cista. Odmierz łyżką stołową ciasto, formując je w kulki (20g każda). Umieść na talerzu Crisp, w odległości 5cm od siebie. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż talerz Crisp do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
⑱ Meringues (Bezy)	Temperatura pokojowa		100 g	60 min.	Ubij białka z 2 jajek i 80g cukru. Przypraw esencją waniliową i migdałową. Uformuj 10-12 porcji na talerzu Crisp. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż talerz Crisp do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.

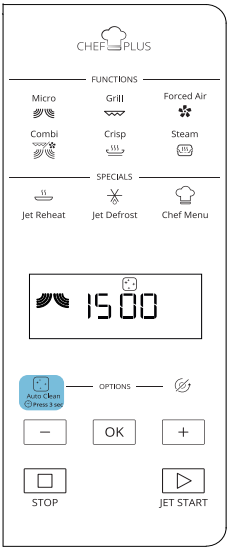
STOP TURNTABLE (ZATRZYMANIE TALERZA OBROTOWEGO)

W celu uzyskania najlepszego możliwego rezultatu w tej określonej kuchence mikrofalowej, szklany talerz obrotowy musi obracać się podczas gotowania.
Jeśli konieczne jest jednak użycie bardzo dużych talerzy, które nie mogą 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 Grill (Microwave (Mikrofale) + Grill)
- Combi Air (Microwave + Forced Air) (Mikrofale + Termoobieg w trybie Combi)

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 235ml wody (sprawdź nasze zalecenia w części poniżej “Porady i zalecenia”).
2. Umieść pojemnik bezpośrednio na środku szklanego talerza obrotowego.

ABY ROZPOCZĄĆ CYKL:

3. Naciśnij przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie), cykl czyszczenia będzie widoczny na wyświetlaczu.
4. Naciśnij przycisk OK/Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby uruchomić funkcję

PO ZAKOŃCZENIU CYKLU, po zakończeniu cyklu, co 10 sekund przez 10 minut generowany będzie sygnał dźwiękowy:

5. Aby anulować sygnał, naciśnij przycisk Stop lub otwórz drzwi.
6. Wyjmij pojemnik.
7. Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych należy używać 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.**.
- Zaleca się używanie pojemnika z jasnego plastiku, odpowiedniego do kuchenek mikrofalowych.
- Ponieważ pojemnik po zakończeniu cyklu gotowania rozgrzeje się, do wyjmowania pojemnika z kuchenki 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.
- Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy włączać go raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.

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.

Urządzenie to jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), a także zgodnie z przepisami dotyczącymi zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z roku 2013 (z późniejszymi zmianami). Zapewnienie odpowiedniej utylizacji tego produktu zapobiega potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, który mógłby wystąpić w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.

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 urządzenie 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 z kremem jajecznym)	1000 g	12 min.	800W	Pyreks 3.227
12.3.2 (Ciasto biszkoptowe)	475 g	7 min.	800W	Pyreks 3.827
12.3.3 (klops)	900 g	14 - 15 min.	800W	Pyreks 3.838
12.3.4 (Zapiekanka z ziemniaków)	1100 g	18 - 20 min.	Grill+650W MW	Pyreks 3.827
12.3.5 (Ciasto)	700 g	45 min.	FC180+90W MW	Pyreks 3.827
12.3.6 (Cały kurczak)	1000 g	60 min.	FC200C+350W MW	niski ruszt
13.3 (Ręczne rozmrażanie)	500 g	13,5-14,5 min.	160W	3mm plastikowy talerz

DANE TECHNICZNE

Opis danych	MCP349
Napięcie zasilania	230V~50 Hz
Moc znamionowa wejścia	1900W
Wymiary zewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	301 x 520 x 494
Wymiary wewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	222 x 336 x 331

W 1 1 0 2 4 5 4 6 / D

PL

Whirlpool jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Whirlpool, Stany Zjednoczone