JT469

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilizare
Instrucciones para el uso





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



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

Whirlpool®
HOME APPLIANCES

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 Gotowoscl
10 Zabezpieczenie przed uruchomieniem/blokada przed dziećmi
10 Wstrzymywanie lub wyłączanie gotowania
11 Dodawanie/mieszanie/odwracanie potraw
11 Ustawianie zegara
12 Wyłączanie Talerza ObroTowego
12 Timer

FUNKCJE GOTOWANIA
13 Mikrofale
14 Jet Start
14 Grill
15 Przyrumienianie
16 Termoobieg
17 6th Sense - odgrzewanie
18 6th Sense - rozmrażanie
19 6th Sense - gotowanie na parze
20 Grill w trybie Combi + mikrofale
21 Termoobieg w trybie Combi + mikrofale
22 6th Sense - rozmrażanie chleba
23 6th Sense - menu (automatyczne przepisy)

OCHRONA ŚRODOWISKA
28 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 Państwa mieszkaniu.

Nie wolno zdejmować płytek ochronnych otworów 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 należy 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 na tablicy bezpieczników lub przy pomocy wyłącznika obwodu zasilania.

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 ciśnienie spada i 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 zewnętrzym programatorem/przekaźnikiem czasowym.

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, grzybów, 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 rączce drzwi.

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

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

- Czy szklany talerz obrotowy oraz podstawka talerza obrotowego prawidłowo umieszczone na swoim miejscu
- Czy wtyczka jest prawidłowo umieszczona w gniazdku sieciowym.
- Czy drzwi są prawidłowo zamknięte.
- Należy sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, że nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Należy sprawdzić, czy kuchenka ma zapewnioną wystarczającą wentylację.
- Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwi.

Powyższe czynności mają na celu zapobieganie niepotrzebnym wezwaniom serwisu, których koszt ponosi użytkownik.

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

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!

Nie wolno włączać kuchenki bez potraw w środku, jeśli wybrano funkcję mikrofal. 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 pomieszczeń.

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 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 łapek lub rękawic kuchennych, aby uniknąć poparzeń w wyniku dotknięcia pojemników, części kuchenki lub naczyń po zakończeniu gotowania.

- PŁYNY

Np. napoje lub woda. Podgrzanie płynu powyżej temperatury wrzenia może nastąpić bez oznak wrzenia. Może to prowadzić do nagłego wykipienia 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 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! Zawsze przed podgrzewaniem potraw dla dzieci 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.

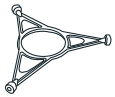
Przed użyciem naczyń należy upewnić się, że są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofale.

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 lub skorzystać z funkcji wyłaczenia/zatrzymania talerza obrotowego (patrz część Duże naczynia).

Podstawka talerza obrotowego
Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce talerza obrotowego. Na podstawce talerza obrotowego nie należy stawiać żadnych innych naczyń.
• Zainstalować podstawkę talerza obrotowego 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 talerza obrotowego.



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+mikrofale należy stosować wysoki ruszt z drutu. Podczas korzystania z funkcji Termoobieg lub Termoobieg w trybie Combi+mikrofale należy stosować niski ruszt z drutu.



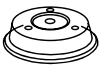
TALERZ CRISP
Żywność należy umieszczać bezpośrednio na talerzu Crisp. Talerz Crisp można przed użyciem wstępnie nagrzać (maks. 3 minuty). Podczas korzystania z talerza Crisp należy zawsze używać szklanego talerza obrotowego jako podstawy.
Nie wolno umieszczać żadnych naczyń na talerzu Crisp, ponieważ bardzo szybko się on nagrzewa i może uszkodzić naczynie.



RĄCZKA DO TALERZA CRISP
W celu wyjęcia gorącego talerza Crisp z kuchenki należy używać specjalnej rączki.



POKRYWKA TALERZA(sprzedawana oddzielnie)
Pokrywka służy do przykrywania potraw podczas gotowania i odgrzewania za pomocą mikrofal i pomagaw zmniejszeniu rozpryskiwania, zatrzymaniu wilgoci w potrawie oraz skróceniu czasu gotowania. Pokrywkę należy stosować do podgrzewania dwupoziomowego.



FORMA DO PIECZENIA (sprzedawana oddzielnie)
Formy do pieczenia można używać wyłącznie z funkcją termoobiegu. Nigdy nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.
• Formę do pieczenia należy umieścić w prowadnicy w komorze kuchenki.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Kuchenkę 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 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.

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 elementu ich otwierania należy stosować miękką i wilgotną szmatkę z dodatkiem łagodnego 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 ze szklanym talerzem obrotowym.

Nie należy uruchamiać kuchenki, gdy szklany talerz obrotowy został wyjęty do czyszczenia.

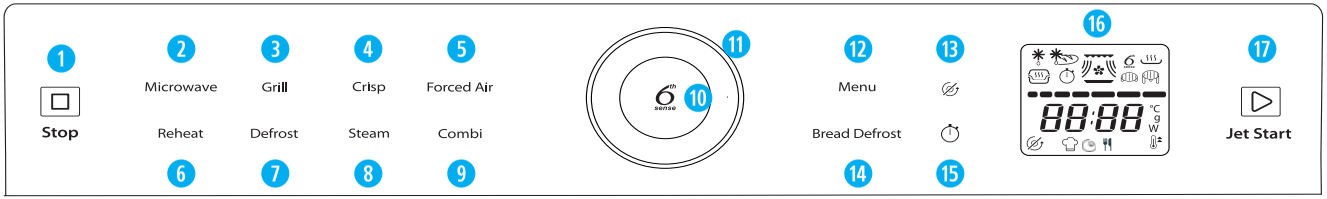
Nie wolno dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwi.W przypadku trudnych do usunięcia plam należy przez 2 - 3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.
Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować poprzez umieszczenie na szklanym talerzu obrotowym filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.
Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, ponieważ wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń, ale górna powierzchnia kuchenki obok grzałki może wymagać regularnego czyszczenia. Należy ją czyścić miękką i wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego 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.
Gorącego talerza Crisp nie wolno zanurzać w wodzie ani ją opłukiwać. Szybkie ochłodzenie może go uszkodzić.
Nie należy używać zmywaków z wełny stalowej. Spowoduje to porysowanie powierzchni.
MOŻLIWOŚĆ MYCIA W ZMYWARCE:

- Podstawka talerza obrotowego
- Szklany talerz obrotowy
- Ruszt z drutu
- Naczynie do gotowania na parze
- Rączka do talerza Crisp
- Forma do pieczenia (sprzedawana oddzielnie)

PANEL STEROWANIA



1. PRZYCISK STOP

   Służy do zatrzymania lub wyzerowania dowolnej funkcji kuchenki.
2. PRZYCISK MIKROFAL

   Wybór funkcji mikrofal.
3. PRZYCISK GRILL

   Wybór funkcji Grill.
4. PRZYCISK PRZYRUMIENIANIA

   Wybór funkcji 6th Sense - przyrumienianie.
5. PRZYCISK TERMOOBIEGU

   Wybór funkcji termoobiegu.
6. PRZYCISK ODGRZEWANIA

   Wybór funkcji 6th Sense - odgrzewanie.
7. PRZYCISK ROZMRAŻANIA

   Wybór funkcji 6th Sense - rozmrażanie.
8. PRZYCISK GOTOWANIA NA PARZE

   Wybór funkcji 6th Sense - gotowanie na parze.
9. PRZYCISK COMBI

   Wybór funkcji Grill w trybie Combi + mikrofale/ Combi + mikrofale.
10. PRZYCISK POTWIERDZENIA

    Urządzenie włączone: potwierdzenie parametrów i uaktywnienie procesu gotowania.
    Urządzenie wyłączone: uaktywnienie funkcji Jet Start.
11. POKRĘTŁO

    W zależności od funkcji pokrętło to należy obrócić, aby wybrać poniższe pozycje:
    - Poziom mocy mikrofal
    - Czas gotowania
    - Waga
    - Temperatura
    - Rodzaj/kategoria produktu żywnościowego
12. Przycisk 6TH SENSE -MENU

    Umożliwia dostęp do automatycznych przepisów.
13. PRZYCISK WYŁĄCZENIA TALERZA OBROTOWEGO

    Funkcja ta umożliwia korzystanie z bardzo dużych naczyń, które nie mogą obracać się swobodnie z kuchence. Działa ona tylko z następującymi funkcjami gotowania:
    - Termoobieg
    - Grill w trybie Combi + mikrofale
    - Termoobieg w trybie Combi + mikrofale.
14. PRZYCISK ROZMRAŻANIA CHLEBA

    Wybór funkcji 6th Sense - rozmrażanie chleba.
15. PRZYCISK TIMERA

    Umożliwia ustawienie timera kuchennego.
16. WYŚWIETLACZ CYFROWY

    Zawiera zegar w formacie 24-godzinnym i symbole oznaczeń.
17. PRZYCISK JET START

    Urządzenie włączone:potwierdzenie parametrów i uaktywnienie procesu gotowania.
    Urządzenie wyłączone:uaktywnienie funkcji Jet Start.

TRYB GOTOWOŚCI

Po naciśnięciu przycisku Stop lub w przypadku braku działania urządzenia w określonym czasie, kuchenka zostanie przełączona do trybu gotowości.
Po przełączeniu do trybu gotowości na wyświetlaczu widoczny jest zegar (lub wskazanie wygaszony,jeśli zegar nie został ustawiony. Informacje na temat ustawiania zegara można znaleźć w części Zegar.) W celu wyjścia z trybu gotowości należy obrócić pokrętło lub nacisnąć dowolny przycisk.

ZATRZYMANIE PRZED URUCHOMIENIEM/BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Zabezpieczenie przed uruchomieniem włącza się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w „trybie gotowości". (Szczegółowe informacje można znaleźć w części Tryb gotowości).

Gdy funkcja bezpieczeństwa zostanie uaktywniona, rozpoczęcie gotowania wymagać będzie otwarcia i zamknięcia drzwi; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „door" (drzwi).

drzwi

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 10 minut.

W celu kontynuowania gotowania:
Zamknij drzwi i naciśnij RAZ przycisk Jet Start lub potwierdzenia. Gotowanie zostanie wznowione od momentu wstrzymania.

W celu zakończenia procesu gotowania:
Wyjmij potrawę, zamknij drzwi i naciśnij przycisk STOP.

Gdy gotowanie zostało ukończone:
Sygnał akustyczny kuchenki będzie sygnalizował co minutę przez 10 minut, że gotowanie zostało zakończone. Aby anulować sygnał, naciśnij przycisk STOP lub otwórz drzwi.

Uwaga: Należy pamiętać, że jeśli po zakończeniu procesu gotowania drzwi zostaną otwarte, a następnie zamknięte, to ustawienia pozostaną zachowane tylko przez 60 sekund.

DODAWANIE/MIESZANIE/ODWRACANIE POTRAW

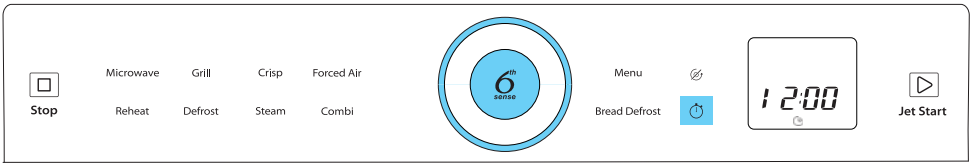
W zależności od wybranej funkcji może być konieczne dodanie/zamieszanie/odwrócenie potrawy podczas gotowania. W takim przypadku praca kuchenki zostanie zatrzymana i wyświetlone zostanie polecenie wykonania żądanej czynności.
W odpowiednim momencie należy wykonać poniższe czynności:

1. Otwórz drzwi.
2. Dodaj składniki, zamieszaj lub odwróć potrawę (w zależności od żądanej czynności).
3. Zamknij drzwi i ponownie uruchom kuchenkę, naciskając przycisk potwierdzenia/Jet Start.

Uwagi:
- Jeśli po wyświetleniu polecenia dodania produktu 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).

ZEGAR

Po pierwszym podłączeniu kuchenki do zasilania lub po wystąpieniu przerwy w dostawie prądu w urządzeniu uaktywniony widoczne będzie tryb ustawiania zegara. Jeśli zegar nie zostanie ustawiony, na wyświetlaczu zamiast godziny widocznebędzie wskazanie wygaszony.
Zegar można także ustawić w dowolnej chwili:naciśnij przycisk timera i przytrzymaj go przez kilka sekund, gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości (patrz część Tryb gotowości).



1. Zacznie migać wskazanie godzin. Obróć pokrętło, aby ustawić liczbę godzin.
2. Naciśnij przycisk potwierdzenia:zacznie migać wskazanie minut.
3. Obróć pokrętło, aby ustawić liczbę minut.
4. Ponownie naciśnij przycisk potwierdzenia.

Zegar został ustawiony i uaktywniony.

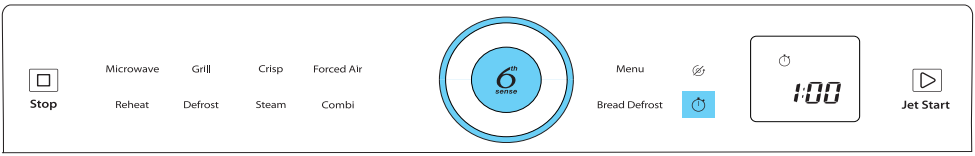
Jeśli w trybie ustawiania zegara naciśnięty zostanie przycisk STOP, ustawianie zostanie wyłączone, a na wyświetlaczu pojawi się wskazanie wygaszony.

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:
- Termoobieg
- Grill w trybie Combi + mikrofale
- Termoobieg w trybie Combi + mikrofale

TIMER

Z funkcji tej można korzystać, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.
Należy pamiętać, że timer kuchenny NIE uaktywnia żadnego cyklu gotowania.



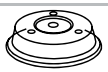
1. Naciśnij przycisk timera, gdy urządzenie znajduje się w trybie gotowości (patrz część Tryb gotowości).
2. Obróć pokrętło, aby ustawić liczbę minut do odmierzenia.
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia/timera. Funkcja zostanie uaktywniona.

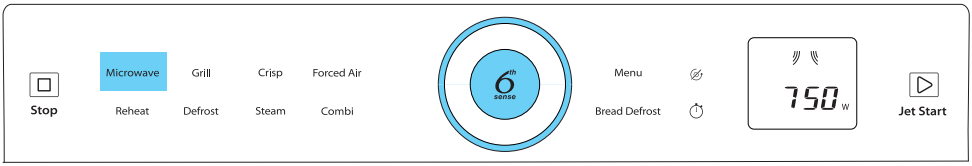
Gdy timer zakończy odliczanie, wyemitowany zostanie sygnał akustyczny.

Uwaga:po uaktywnieniu timera można uruchomić funkcję gotowania. W takim przypadku naciśnięcie przycisku timera spowoduje wyświetlenie na kilka sekund pozostałego czasu funkcji timera.

MICROWAVE (MIKROFALE)

Funkcja mikrofal umożliwia szybkie gotowanie lub podgrzewanie żywności i napojów.

Sugerowane wyposażenie:  Pokrywka talerza (sprzedawana oddzielnie)



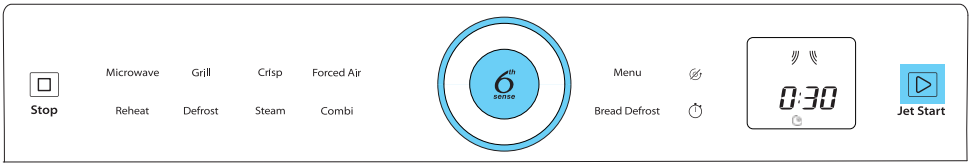
1. Naciśnij przycisk Microwave.
2. Obróć pokrętło, aby ustawić moc (patrz poniższa tabela).
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia.
4. Obróć pokrętło, aby ustawić czas.
5. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:
W celu regulacji mocy:naciśnij przycisk Microwave i obróć pokrętło, aby ustawić wartość.
W celu wydłużenia/skrócenia czasu:obróć pokrętło lub naciśnij przycisk Jet Start/potwierdzenia w celu wydłużenia czasu gotowania o 30 sekund.

MOC	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
950 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.
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, roztapianie masła.
160 W	Rozmrażanie.
90 W	Zmiękczanie masła, serów, lodów i czekolady.

JET START

Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarowne zupy, kawa lub herbata.



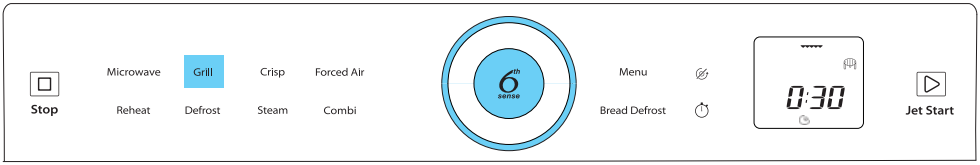
1. Naciśnij przycisk Jet Start.

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

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. Obróć pokrętło, aby ustawić czas.
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

Porady i zalecenia:

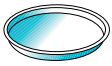
- Potrawy, takie jak ser, tosty, steki i kiełbaski, należy umieszczać na wysokim ruszcie z drutu.
- Przed użyciem naczyń podczas korzystania z tej funkcji należy upewnić się, że są one odporne na działanie wysokich temperatur.
- Podczas stosowania funkcji grilla nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Przybory drewniane lub papierowe także nie są odpowiednie.
- Należy zachować ostrożność i nie dotykać górnej powierzchni kuchenki obok grzałki grilla.

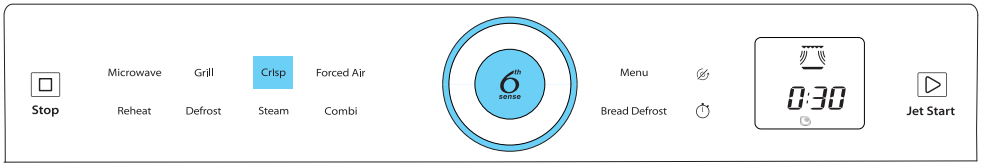
CRISP (PRZYRUMIENIANIE)

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 wymagane podczas korzystania z funkcji 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



1. Naciśnij przycisk Crisp.
2. Obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania.
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

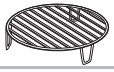
Z tą funkcją należy stosować wyłącznie talerz Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie zapewnią poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.

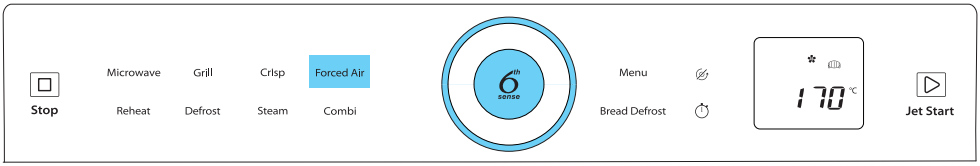
Porady i zalecenia:

- 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 wolno 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 skorzystać z rękawic kuchennych lub rączki do talerza Crisp.
- Przed rozpoczęciem przyrządzania potraw, które nie wymagają długiego czasu gotowania (pizza, ciasta…), zalecane jest nagrzanie wstępne talerza Crisp przez 2 - 3 minuty.

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 bezów, ciastek, ciast, sufletów, drobiu i pieczeni.
Funkcji termoobiegu można używać z fazą nagrzewania wstępnego lub bez niej. W fazie nagrzewania wstępnego włączony jest zarówno wentylator, jak i grill, co zapewnia szybkie rozgrzanie kuchenki przed rozpoczęciem gotowania oraz uzyskanie najlepszych możliwych rezultatów gotowania.

Dedykowane wyposażenie:  Niski ruszt z drutu



■ 1: Z NAGRZEWANIEM WSTĘPNYM:

1. Naciśnij przycisk Forced Air.
2. Obróć pokrętło, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
3. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „Pre" (nagrzewanie wstępne): naciśnięcie przycisku potwierdzenia rozpocznie cykl nagrzewania wstępnego (na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „Pre-Heat" (nagrzewanie wstępne)). Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wyświetlone zostanie polecenie włożenia produktu.
4. Włóż produkt, a następnie obróć pokrętło, aby ustawić czas.
5. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

■ 2: BEZ NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO:

1. Naciśnij przycisk Forced Air.
2. Obróć pokrętło, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
3. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „Pre" (nagrzewanie wstępne): aby pominąć cykl nagrzewania wstępnego, NIE naciskaj przycisku potwierdzenia; obróć tylko pokrętło, aby ustawić czas gotowania.
4. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

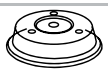
PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:
W celu regulacji temperatury:naciśnij przycisk Forced Air i obróć pokrętło, aby ustawić wartość.
W celu wydłużenia/skrócenia czasu:obróć pokrętło lub naciśnij przycisk Jet Start/potwierdzenia w celu wydłużenia czasu gotowania o 30 sekund.

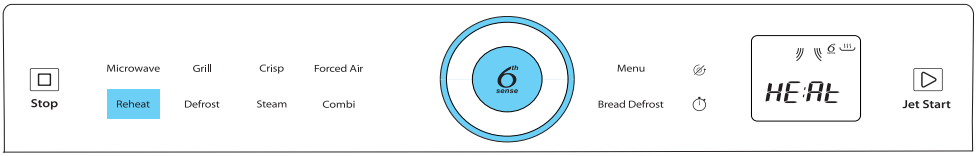
Porady i zalecenia:

- 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, należy użyć talerza Crisp jako formy do pieczenia. Talerz należy postawić na niskim ruszcie z drutu.

6TH SENSE REHEAT (6TH SENSE - ODGRZEWANIE)

Funkcja ta umożliwia automatyczne odgrzewanie potraw. Kuchenka mikrofalowa obliczy automatycznie poziom mocy mikrofal oraz czas wymagany do uzyskania możliwie najlepszego rezultatów w jak najkrótszym czasie. Funkcja ta służy do odgrzewania gotowych potraw mrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej. Potrawę należy umieścić w naczyniu żaroodpornym i odpornym na działanie mikrofal.

Sugerowane wyposażenie:  Pokrywka talerza (sprzedawana oddzielnie)



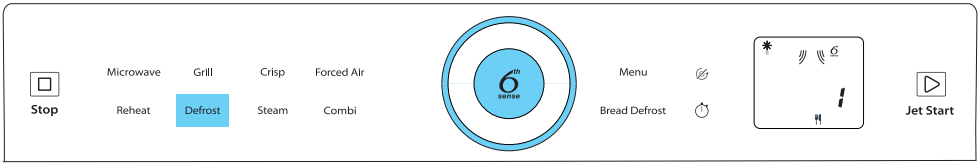
1. Naciśnij przycisk Reheat. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „Heat" (podgrzewanie).
2. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

Porady i zalecenia:

- Korzystając z tej funkcji należy pamiętać, że waga netto musi mieścić się w granicach od 250g 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 minut przed podaniem odgrzanej potrawy zapewni lepszy 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.

6TH SENSE DEFROST (6TH SENSE - ROZMRAŻANIE)

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



1. Naciśnij przycisk Defrost.
2. Obróć pokrętło, aby wybrać rodzaj produktu (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
3. Obróć pokrętło, aby ustawić wagę produktu do rozmrożenia, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
4. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

KATEGORIA ŻYWNOŚCI		WAGA
1	Mięso	100g - 2kg
2	Kurczak	100g - 2kg
3	Ryby	100g - 2kg
4	Warzywa	100g - 2kg
5	Chleb	100g - 2kg

Porady i zalecenia:

- W celu uzyskania najlepszego rezultatu zalecane jest rozmrażanie bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym. W razie potrzeby można użyć pojemnika z miękkiego plastiku nadającego się do użytku w kuchenkach mikrofalowych.
- W przypadku produktów, które nie zostały wymienione w tabeli lub których waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy użyć funkcji mikrofal z mocą 160 W.
- Jeśli temperatura produktu jest wyższa od temperatury głębokiego mrożenia (-18°C), należy wybrać mniejszą wagę produktu.
- Jeśli temperatura produktu jest niższa od temperatury głębokiego mrożenia (-18°C), należy wybrać większą wagę produktu.
- Potrawy gotowane, potrawki i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.
- Rozmrażające się kawałki produktów należy od siebie oddzielać. Rozdzielone kawałki rozmrażają się szybciej.
- Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 11.

6TH SENSE STEAM (6TH SENSE - GOTOWANIE NA PARZE)

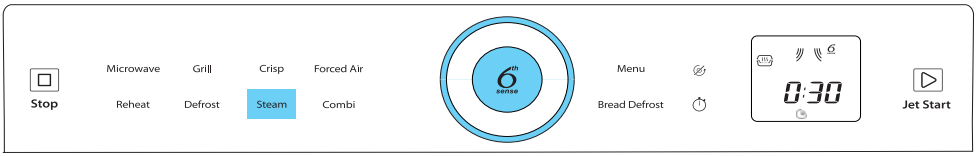
Funkcja gotowania na parze umożliwia przygotowywanie zdrowych potraw o naturalnym smaku. Funkcja ta służy do gotowania na parze produktów, takich jak warzywa i ryby.
Z funkcji tej należy zawsze korzystać wraz z dostarczonym naczyniem do gotowania na parze.
Funkcja ta działa w 2 etapach.

- W pierwszym etapie woda jest szybko podgrzewana do temperatury wrzenia.
- 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 i odliczanie dla tego etapu.

Dedykowane wyposażenie:



Naczynie do gotowania na parze



1. Naciśnij przycisk Steam.
2. Obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania.(Jeśli czas nie zostanie ustawiony, program wykona tylko pierwszy etap (do temperatury wrzenia), a następnie wyłączy się).
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

- Gotowanie warzyw:
  Umieść warzywa na środkowej kratce. Wlej 50 - 100 ml wody do dolnej części naczynia. Przykryj pokrywką i ustaw czas.
  Czas gotowania miękkich warzyw, takich jak brokuły i por, wynosi 2 - 3 minuty.
  Czas gotowania twardszych warzyw, takich jak marchewki i ziemniaki, wynosi 4 - 5 minut.
- Gotowanie ryb:
  Wlej wodę do poziomu „Steam" (gotowanie na parze) oznaczonego w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (około 100 ml).
  Umieść rybę na środkowej kratce, przykryj pokrywką i ustaw czas gotowania.

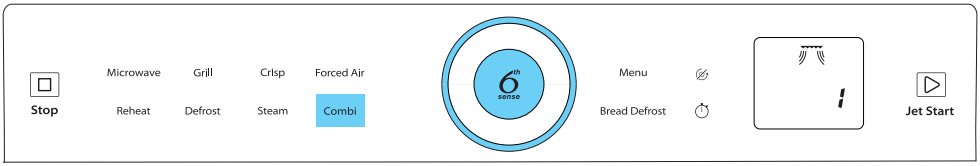
Porady i zalecenia:

- Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone wyłącznie do używania z mikrofalami!
- Nie wolno go używać w połączeniu z innymi funkcjami. Używanie naczynia do gotowania na parze z innymi funkcjami może spowodować uszkodzenia.
- Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.

COMBI GRILL + MICROWAVE (GRILL W TRYBIE COMBI + MIKROFALE)

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

Dedykowane wyposażenie:  Wysoki ruszt z drutu



1. Naciśnij przycisk Combi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się numer „1”, odpowiadający funkcji Grill w trybie Combi + mikrofale. Naciśnij przycisk potwierdzenia.
3. Obróć pokrętło, aby ustawić moc (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia.
4. Obróć pokrętło, aby ustawić czas.
5. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:
W celu regulacji mocy mikrofal:naciśnij przycisk Microwave i obróć pokrętło, aby ustawić wartość.
W celu wydłużenia/skrócenia czasu:obróć pokrętło lub naciśnij przycisk Jet Start/potwierdzenia w celu wydłużenia czasu gotowania o 30 sekund.

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

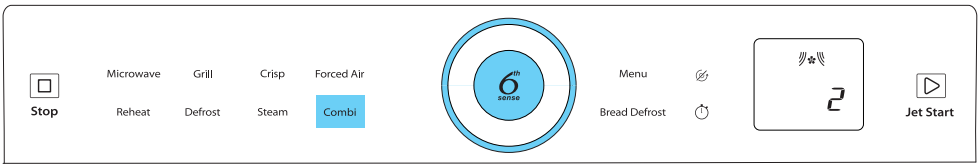
Porady i zalecenia:

- Podczas korzystania z funkcji grilla nie należy otwierać na długo drzwi kuchenki, ponieważ powoduje to obniżenie temperatury.
- W przypadku 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.
- Przed użyciem naczyń podczas korzystania z tej funkcji należy upewnić się, że są one odporne na działanie mikrofal i ciepła.
- Podczas stosowania funkcji grilla nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Przybory drewniane lub papierowe także nie są odpowiednie.
- Należy zachować ostrożność i nie dotykać górnej powierzchni kuchenki obok grzałki grilla.

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

Funkcja ta łączy funkcję mikrofal i termoobiegu, co zapewnia szybsze przyrządzanie potraw z efektem pieczenia w piekarniku.
Funkcja Termoobieg w trybie Combi + mikrofale służy do przyrządzania potraw, takich jak pieczenie, drób, ziemniaki w mundurkach, gotowe dania mrożone, ryby i ciasta.

Dedykowane wyposażenie:  Niski ruszt z drutu



1. Naciśnij przycisk Combi.
2. Na wyświetlaczu pojawi się numer „1”, odpowiadający funkcji Grill w trybie Combi + mikrofale. Obróć pokrętło, aby ustawić numer „2”, odpowiadający funkcji Termoobieg w trybie Combi + mikrofale, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia.
3. Obróć pokrętło, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia.
4. Obróć pokrętło, aby ustawić moc (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia.
5. Obróć pokrętło, aby ustawić czas.
6. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:
W celu regulacji temperatury/mocy:naciśnij przycisk Forced Air i obróć pokrętło, aby ustawić wartość.
W celu wydłużenia/skrócenia czasu:obróć pokrętło lub naciśnij przycisk Jet Start/potwierdzenia w celu wydłużenia czasu gotowania o 30 sekund.

Moc	Sugerowane zastosowanie:
350 W	Przyrządzanie potraw z drobiu, ziemniaków w mundurkach, lasagne i ryb
160 W	Pieczenie mięsnych pieczeni i ciast z owocami
90 W	Pieczenie ciast i ciastek

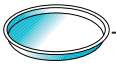
Porady i zalecenia:

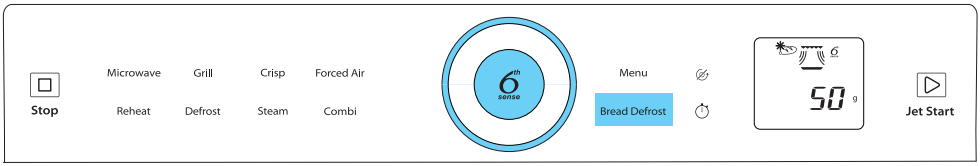
- Potrawę należy umieścić na niskim ruszcie z drutu, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza wokół potrawy.
- Przed użyciem naczyń podczas korzystania z tej funkcji należy upewnić się, że są one odporne na działanie mikrofal i nadają się do używania w kuchence.

6TH SENSE BREAD DEFROST (6TH SENSE - ROZMRAŻANIE CHLEBA)

Ta wyjątkowa funkcja firmy Whirlpool służy do rozmrażania 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.
Z funkcji 6th Sense - rozmrażanie chleba można korzystać, jeśli waga netto produktu wynosi od 50g do 400g.

Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z tej funkcji:
- Talerz Crisp
- Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.

Dedykowane wyposażenie:  Talerz Crisp  Rączka do talerza Crisp



1. Wstaw pusty talerz Crisp i naciśnij przycisk Bread Defrost.
2. Obróć pokrętło, aby wybrać wagę chleba do rozmrożenia.
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia. Naciśnij przycisk potwierdzenia. Rozpocznie się cykl nagrzewania wstępnego; na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „Pre-Heat" (nagrzewanie wstępne). Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „Add Food" (Dodaj produkt), oznaczające konieczność włożenia chleba do rozmrożenia. Połóż chleb na podgrzanym talerzu Crisp.
4. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

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 wolno umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na działanie wysokich temperatur.
- W celu wyjęcia gorącego talerza Crisp należy skorzystać z rękawic kuchennych lub rączki do talerza Crisp.
- Z tą funkcją należy stosować wyłącznie dołączony talerz Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie zapewnią poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.
- Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 11.

6TH SENSE MENU (6TH SENSE - MENU)

6th Sense - menu 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 6th Sense - menu automatycznie dostosuje parametry gotowania w celu uzyskania najlepszego rezultatu.

1. Naciśnij przycisk menu.
2. Obróć pokrętło, aby wybrać numer przepisu (patrz poniższa tabela).
3. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
4. W zależności od wybranego przepisu, na wyświetlaczu może pojawić się polecenie ustawienia czasu/ilości/wagi. Ustaw żądane wartości za pomocą pokrętła i przycisku potwierdzenia.
5. Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

Porady i zalecenia:

- W przypadku dużej ilości/liczby produktów, takich jak pieczenie czy pieczone w piekarniku ryby, zalecany jest czas dochodzenia wynoszący 8 - 10 minut.
- W przypadku produktów, takich jak warzywa, hot dogi i ryby gotowane na parze, zalecany jest czas dochodzenia wynoszący 2 - 3 minuty.
- Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 11.

AKCESORIA					
 Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych	 Talerz Crisp	 Naczynie do gotowania na parze	 Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)	 Niski ruszt z drutu	 Wysoki ruszt z drutu

6TH SENSE MENU (6TH SENSE - MENU)

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	AKCESORIA	RODZAJ PRODUKTU	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
MIĘSO		1. Wołowina [pieczona]	800g - 1500g	Przypraw pieczeń i umieść w nagrzanej wstępnie kuchence. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		2. Jagnięcina [pieczona]	1000g - 1500g	Przypraw pieczeń i umieść w zimnej kuchence. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		3. Antrykot [grillowany]	2 porcje - 4 porcje	Posmaruj olejem i umieść w zimnej kuchence. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia. Przypraw.
KURCZAK		4. Skrzydełka [Crisp]	400g - 1000g	Przypraw skrzydełka kurczaka. Natłuść talerz Crisp. Umieść skrzydełka na podgrzanym talerzu Crisp po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		5. Filety [Crisp]	300g - 1000g	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Przypraw filety i połóż je na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
RYBY I OWOCE MORZA		6. Filety rybne [naczynie do gotowania na parze]	300g - 800g	Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		7. Zapiekanka mrożona [pieczona] ❄	600g - 1200g	Usuń folię aluminiową.
		8. Mrożone filety w panierce [Crisp] ❄	200g - 600g	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Połóż potrawę na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		9. Krewetki [naczynie do gotowania na parze]	100g - 400g	Umieść 100 - 400 g produktu i wlej 400 - 700 ml wody do dolnej części naczynia i przykryj pokrywką.
WARZYWA		10. Ziemniaki [pieczone]	200g - 1000g	Waga każdego ziemniaka powinna wynosić 200 - 300 g. Umyj i nakłuj. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		11. Pomidory [pieczone]	300g - 800g	Przekrój na pół, przypraw i posyp serem.
		12. Marchewki [naczynie do gotowania na parze]	200g - 500g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		13. Brokuły [naczynie do gotowania na parze]	200g - 500g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		14. Łódeczki ziemniaczane [Crisp]	300g - 800g	Obierz i pokrój ziemniaki. Przypraw i skrop olejem oraz natłuść nieznacznie talerz Crisp. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.


Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych


Talerz Crisp


Naczynie do gotowania na parze


Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)


Niski ruszt z drutu


Wysoki ruszt z drutu

6TH SENSE MENU (6TH SENSE - MENU)

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	AKCESORIA	RODZAJ PRODUKTU	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
PIZZA I QUICHE		15. Domowa pizza [Crisp]	1 porcja	Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200 - 225 g mąki oraz soli i oleju. Odstaw do wyrośnięcia. Rozwałkuj ciasto na natłuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je. Dodaj przybranie w postaci pomidorów, sera mozarella i szynki.
		16. Quiche Lorraine [Crisp]	1 porcja	Przygotuj ciasto (250 g mąki, 150 g masła + 2½ łyżki stołowej wody) lub skorzystaj z ciasta gotowego (400 - 450 g). Wyłóż ciasto na talerz Crisp. Nakłuj ciasto. Podpiecz ciasto. Po pojawieniu się polecenia o dodanie nadzienia, dodaj 200 g szynki i 175 g sera, a następnie polej mieszanką 3 jaj i 300 ml śmietany. Umieść formę w kuchence i kontynuuj gotowanie.
		17. Mrożona pizza na grubym cieście [Crisp] ❄	300g - 800g	Zdejmij opakowanie.
		18. Mrożona pizza na cienkim cieście [Crisp] ❄	250g - 500g	Zdejmij opakowanie.
		19. Mrożony wstępnie upieczony quiche [Crisp]	200g - 800g	Zdejmij opakowanie.
RYŻ		20. Ryż [naczynie do gotowania na parze]	1 - 4 porcje	Umieść od 1 do 4 porcji ryżu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 100 g ryżu). Wlej osoloną 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.).

 Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych

 Talerz Crisp

 Naczynie do gotowania na parze

 Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)

 Niski ruszt z drutu

 Wysoki ruszt z drutu

6TH SENSE MENU (6TH SENSE - MENU)

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	AKCESORIA	RODZAJ PRODUKTU	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
MAKARON I MIĘSNA LASAGNA		21. Makaron [naczynie do gotowania na parze]	1 - 3 porcje	Umieść od 1 do 3 porcji makaronu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 70 g makaronu). Wlej osoloną 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.).
		22. Mięsna lasagna	4 - 8 porcji	Przygotuj według ulubionego przepisu lub według przepisu na opakowaniu lasagne.
		23. Mrożona lasagna ✳	500g - 1200g	Usuń folię aluminiową.
DESERY		24. Crème brûlée	2 - 6 porcji	Na 4 porcje: podgrzej 100 ml śmietany i 200 ml mleka. Ubij 2 jajka i 2 żółtka z 3 łyżkami stołowymi cukru i 1 łyżeczką wanilii. Wlej gorący płyn do masy jajecznej, ubijając. Wlej mieszankę do 4 naczyń (dostosowanych do kuchenek mikrofalowych i piekarników) i ustaw je na talerzu Crisp. Zagotuj ½ litra wody i wlej obok naczyń na talerzu Crisp. Upiecz i odstaw do ostygnięcia. Posyp brązowym cukrem lub użyj białego cukru i palnika do zbrązowienia cukru.
CIASTKA I CIASTA		25. Domowa tarta z owocami	1 porcja	Przygotuj ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka (lub skorzystaj z ciasta gotowego). Wyłóż ciasto na talerz Crisp, nakłuj je i dodaj 700 - 800 g pokrojonych jabłek wymieszanych z cukrem i cynamonem.
		26. Scones [Crisp]	1 porcja	Uformuj jedną dużą porcję lub kilka mniejszych i umieść na natłuszczonym talerzu Crisp.
		27. Biszkopt	1 porcja	Przygotuj ciasto o wadze 700 - 800 g według żądanego przepisu. Wstaw ciasto po wstępnym nagrzaniu kuchenki.

Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych | Talerz Crisp | Naczynie do gotowania na parze | Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka) | Niski ruszt z drutu | Wysoki ruszt z drutu

6TH SENSE MENU (6TH SENSE - MENU)

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	AKCESORIA	RODZAJ PRODUKTU	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
PRZEKĄSKI I DANIA GOTOWE		28. Orzechy prażone [Crisp]	50g - 200g	Połóż orzechy na podgrzanym talerzu Crisp. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		29. Mrożone nuggetsy [Crisp] ❄	250g - 600g	Połóż nuggetsy na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		30. Frytki [Crisp]	300g - 600g	Posyp solą przed pieczeniem.


Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych


Talerz Crisp


Naczynie do gotowania na parze


Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)


Niski ruszt z drutu


Wysoki ruszt z drutu

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.
Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/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 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.

Zgodność z normą IEC 60705 wydanie 4. z kwietnia 2010

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniczna (IEC) opracowała normę do testów porównawczych wydajności grzewczej różnych kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecane są poniższe wartości:

Próba	Ilość	Przybliżony czas	Poziom mocy	Pojemnik
12.3.1	1000 G	14 MIN	750 W	PYREKS 3,227
12.3.2	475 G	6,5 MIN	750 W	PYREKS 3,827
12.3.3	900 G	13 MIN	750 W	PYREKS 3,838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MIN	TERMOOBIEG 200°C + 350 W	PYREKS 3,827
12.3.5	700 G	25 MIN	TERMOOBIEG 200°C + 90 W	PYREKS 3,827
12.3.6	1000 G	30 - 35 MIN	TERMOOBIEG 200°C + 350 W	PYREKS 3,827
13.3	500 G	2 MIN 12 S	SZYBKIE ROZMRAŻANIE	

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania	230 V/50 Hz
Znamionowy pobór mocy	2200 W
Wyjściowa moc mikrofal	1000 W
Grill	1200 W
Termoobieg	1500 W
Moc w trybie gotowości	<2,0 W
Moc w trybie wyłączenia	<0,5 W
Wymiary zewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	379 x 491 x 540
Wymiary wewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	210 x 395 x 370

PL

W 1 0 7 2 3 8 9 6

Whirlpool jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Whirlpool, Stany Zjednoczone