COMPACT EASYTRONIC

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

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.

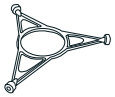
Przed użyciem naczyń należy upewnić się, że są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofale.

Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki należy sprawdzić, czy nie stykają się one z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki.

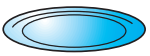
Jest to szczególnie ważne w przypadku akcesoriów wykonanych z metalu lub zawierających metalowe elementy.

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).

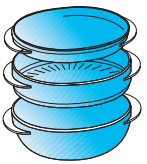
Podstawka talerza obrotowego
Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce talerza obrotowego. Na podstawce talerza obrotowego nie należy stawiać żadnych innych naczyń.
• Zainstalować podstawkę talerza obrotowego wewnątrz kuchenki.



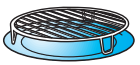
Szklany talerz obrotowy
Szklany talerz obrotowy musi być używany zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zaplamić wnętrze kuchenki.
• Szklany talerz obrotowy należy umieścić na podstawce talerza obrotowego.



NACZYNIE DO GOTOWANIA NA PARZE(dostępny tylko w określonych modelach)
Należy stosować naczynie do gotowania na parze wraz z założonym filtrem siatkowym do gotowania potraw takich jak ryby, warzywa i ziemniaki.
• Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.



PODSTAWKA DRUCIANA (dostępny tylko w określonych modelach)
• Podstawkę drucianą należy stosować z funkcjami grillowania.



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.

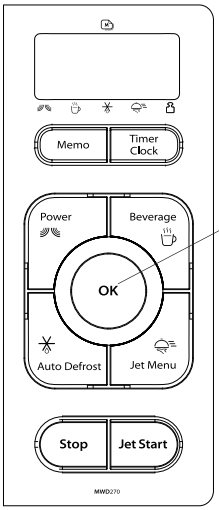
OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

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
- Ruszt z drutu
- Szklany talerz obrotowy
- Naczynie do gotowania na parze

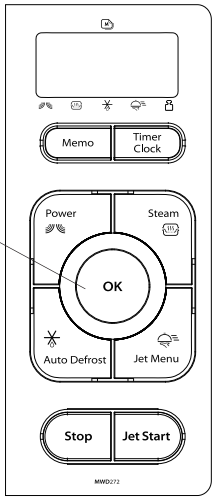
PANEL STEROWANIA

MWD270

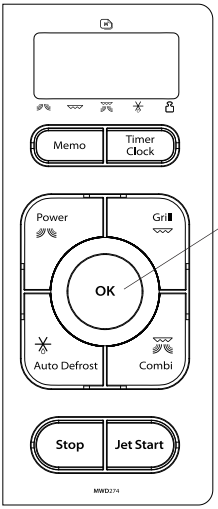


Przycisk potwierdzenia

MWD272

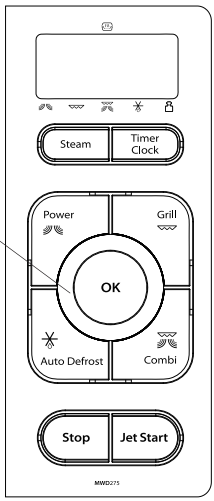


MWD274



Przycisk potwierdzenia

MWD275



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Zabezpieczenie przed uruchomieniem aktywuje się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w trybie "czuwania". (Kuchenka znajduje się w trybie "czuwania", gdy na wyświetlaczu widoczny jest zegar 24 godzinny lub, gdy zegar nie został ustawiony i wyświetlacz jest wygaszony).

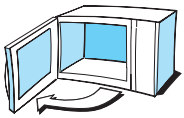


Należy otworzyć i zamknąć drzwi, np. w celu włożenia potrawy do środka, zanim nastąpi zwolnienie blokady. Na wyświetlaczu pojawi się napis "door" (Drzwi).

door

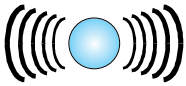
PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA

Wstrzymanie procesu gotowania:
Gotowanie można wstrzymać otwierając drzwi, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Ustawienia kuchenki są zachowywane w pamięci przez 10 minut.



Aby kontynuować gotowanie:
Należy zamknąć drzwi i JEDEN RAZ nacisnąć przycisk "Start". Gotowanie będzie kontynuowane od momentu wstrzymania.
DWUKROTNE naciśnięcie przycisku "Start" przedłuża czas gotowania o 30 sekund.

Przerwanie procesu gotowania:
Należy wyjąć potrawę, zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk "STOP".
Sygnał akustyczny kuchenki będzie sygnalizował co minutę, przez 10 minut, że gotowanie zostało zakończone. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć przycisk "STOP" lub otworzyć drzwi.



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

KITCHEN TIMER(MINUTNIK (TIMER) KUCHENNY)

Z funkcji tej można korzystać, gdy należy zmierzyć dokładny czas, np. podczas gotowania jajek lub wyrastania ciasta przed jego pieczeniem itd.

1. **Nacisnąć przycisk "Clock" (Zegar).**
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne**, aby ustawić żądany czas gotowania.
3. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Migające przecinki oznaczają pracę minutnika.



Gdy minutnik zakończy odliczanie, wyemitowany zostanie sygnał akustyczny.

Jedno naciśnięcie przycisku zegara wyświetli ilość czasu, jaka pozostała do "odliczenia" na minutniku. Wyświetlanie trwa 3 sekundy, po tym następuje powrót do wyświetlania czasu gotowania (jeśli gotowanie właśnie trwa).

Aby zatrzymać minutnik, gdy działa on niezależnie od innej funkcji, należy przywołać jego funkcję, naciskając przycisk "Clock", a następnie zatrzymać go naciskając przycisk "Stop".

CLOCK(ZEGAR)

Po podłączeniu urządzenia do sieci po raz pierwszy lub po przerwie w dopływie prądu, wyświetlacz jest wygaszony. Jeżeli nie ustawimy zegara, wyświetlacz pozostanie wygaszony, aż do momentu ustawienia czasu gotowania.

1. **Nacisnąć i przytrzymać (przez 3 sekundy) przycisk "Clock"**, aż zaczną migać cyfry z lewej strony (godziny).
2. **Obracać pokrętłem regulacyjnym** w celu ustawienia godzin czasu gotowania.
3. **Nacisnąć przycisk "Clock" ponownie.** (Migają dwie prawe cyfry (minuty).
4. **Obracać pokrętłem regulacyjnym** w celu ustawienia minut.
5. **Ponownie nacisnąć przycisk "Clock".**

Zegar jest nastawiony i uruchomiony.
Aby wyzerować zegar po jego ustawieniu, wystarczy ponownie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk "Clock", a następnie nacisnąć przycisk "Stop".
Aby ponownie ustawić zegar, należy postępować według powyższej procedury.
Uwaga: Podczas ustawiania zegara drzwi powinny być otwarte. Dzięki temu mają Państwo 10 minut na ustawienie zegara. W przeciwnym razie, na każdy krok przypada 60 sekund czasu.

MANUAL DEFROST(ROZMRAŻANIE W TRYBIE RĘCZNYM)

Ręczne rozmrażanie należy wykonać według procedury podanej w punkcie "Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", nastawiając moc na 160 W.

Należy regularnie sprawdzać potrawę.

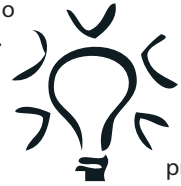
Zamrożone potrawy umieszczone w opakowaniach z folii plastikowej lub kartonowych, można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).
Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytkie rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne plastry szybciej się rozmrażają.



Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.



Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

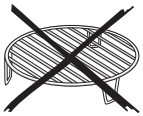
Czas dochodzenia, po rozmrażaniu, zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

JET START(SZYBKI START)

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

1. **Naciśnij przycisk Jet Start.**

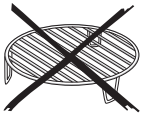
Funkcja ta uruchamia się automatycznie z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. *Każde naciśnięcie zwiększa* czas gotowania o 30 sekund. Po uruchomieniu funkcji, obracając pokrętło w kierunku zgodnym lub przeciwnym do ruchu wskazówek zegara można wydłużyć lub skrócić czas.



GOTOWANIE I PODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

Funkcja ta jest przeznaczona do normalnego gotowania i podgrzewania takich potraw, jak warzywa, ryby, ziemniaki i mięso.

1. **Nacisnąć przycisk "Power" (Moc)** w celu ustawienia mocy.
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne,** aby ustawić żądany czas gotowania.
3. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.



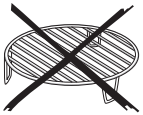
Po rozpoczęciu procesu gotowania:
Można łatwo zwiększać czas gotowania o kolejne 30-sekundowe okresy naciskając przycisk "Start". *Każde naciśnięcie* zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Obracając pokrętło regulacji można wydłużyć lub skrócić czas.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

TYLKO MIKROFALE	
Zasilanie	Sugerowane zastosowanie:
Jet (700 W)	**Podgrzewanie napojów,** wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
600 W	**Gotowanie** ryb, warzyw, mięsa, itp.
500 W	**Gotowanie** wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych.
350 W	**Gotowanie gulaszu,** roztapianie masła.
160 W	**Rozmrażanie.** Zmiękczanie masła, sera.
90 W	**Zmiękczanie** lodów.

AUTO DEFROST(AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE)

Funkcja ta służy do rozmrażania mięsa, ryb oraz drobiu. Rozmrażanie "AUTO Defrost" należy stosować, jeżeli waga netto zamrożonych produktów żywnościowych wynosi od 100 g do 2 kg. **Żywność należy zawsze** położyć na szklanym talerzu obrotowym.



1. **Naciskać przycisk "AUTO Defrost"** kilkakrotnie, aby wybrać rodzaj potrawy.
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne**, aby ustawić wagę.
3. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Niektóre klasy produktów żywnościowych wymagają dodania produktów, obrócenia lub zamieszania potrawy w czasie rozmrażania. W takim przypadku, kuchenka zatrzyma się i pojawi się informacja o konieczności dokonania wymaganej czynności.

Jeśli w ciągu 2 minut drzwi urządzenia nie zostaną otwarte, kuchenkabędzie kontynuować proces rozmrażania. W takim przypadku wyniki gotowania mogą być niewystarczające.

- Otworzyć drzwi.
- Wykonać wymaganą czynność.
- Zamknąć drzwi i ponownie włączyć kuchenkę naciskając przycisk "Start".

Funkcja ta wymaga podania wagi netto potrawy.

POTRAWY MROŻONE:

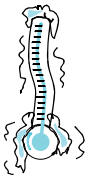
Jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana: należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowanie i podgrzewanie za pomocą mikrofal", a do rozmrażania ustawić moc 160 W.



POTRAWY MROŻONE:

Jeśli temperatura żywności jest wyższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać mniejszą wagę żywności.

Jeśli temperatura produktów spożywczych jest niższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą wagę produktów.



KLASA ŻYWNOŚCI		ILOŚĆ	PORADY
1	Mięso	100 g - 2 kg	**Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie.**
2	Drób	100 g - 2 kg	**Kurczak w całości, w kawałkach lub filety.**
3	Ryby	100 g - 2 kg	**Całe steki lub filety.**
W odniesieniu do artykułów spożywczych, które nie zostały wymienione w tabeli oraz, jeśli waga jest mniejsza lub większa niż zalecana, należy postępować zgodnie z instrukcją "Gotowania i podgrzewania za pomocą mikrofal", a do rozmrażania ustawić moc 160 W.			

JET MENU(SZYBKIE MENU)*

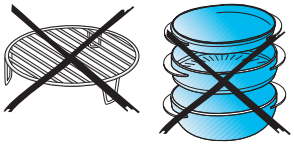
Funkcja ta służy do gotowania różnych rodzajów zamrożonej żywności.
kuchenka automatycznie dobierze metodę gotowania, czas i wymaganą moc.

1. **Naciśnij powtarzająco przycisk Jet Menu** , aby wybrać klasę żywności. (patrz tabela)
2. **Obróć pokrętło regulacji, aby** ustawić wagę żywności.
3. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Niektóre rodzaje żywności wymagają dodawania żywności lub mieszania podczas gotowania (zależy od modelu). W takich przypadkach kuchenka zatrzyma się i wyświetli polecenie wykonania wymaganego działania.

- Otwórz drzwi.
- Dodaj lub wymieszaj żywność.
- Zamknij drzwi i uruchom ponownie, naciskając przycisk Start.

Uwaga: Jeśli w stanie "dodaj żywność", drzwi nie zostaną otwarte (w ciągu 2 minut), kuchenka zatrzyma się i przejdzie do "trybu oczekiwania". W stanie "przekręć żywność"/"mieszanie żywności", gotowanie będzie kontynuowane, jeśli drzwi nie zostaną otwarte w ciągu 2 minut.



	KLASA ŻYWNOŚCI	ZALECANA ILOŚĆ	STOSOWANE AKCESORIA	PODCZAS GOTOWANIA
1	**Mieszanka ryżu**	**300g - 650g**	**Naczynie do gotowania w kuchenkach mikrofalowych**	**Mieszanie żywności**
2	**Mieszanka makaronu**	**250g - 550g**	**Naczynie do gotowania w kuchenkach mikrofalowych**	**Mieszanie żywności**
3	**Zupa**	**250g - 1 000g**	**Naczynie do gotowania w kuchenkach mikrofalowych**	**Mieszanie żywności**
4	**Płytki talerz/Mrożonka**	**200g - 500g**	**Talerz do kuchenek mikrofalowych**	
5	**Mieszane warzywa**	**150g - 600g**	**Naczynie do gotowania w kuchenkach mikrofalowych**	**Mieszanie żywności**
Do żywności nie wymienionej w tej tabeli oraz, przy wadze mniejszej lub większej od zalecanej należy wykonać procedurę "Gotowanie i podgrzewanie przy wykorzystaniu mikrofal".				

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

MEMORY(PAMIĘĆ)*

Funkcja "Pamięć" pozwala na szybkie przywołanie wybranych ustawień lub kombinacji funkcji.
Funkcja "Pamięć" pozwala na zachowanie wszystkich wyświetlanych ustawień.

Korzystanie z zapisanych ustawień:

1. **Nacisnąć przycisk "Memo".**
2. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Aby zapisać ustawienia w pamięci:

- Wybrać żądaną funkcję.
- Zaprogramować ustawienia.
- Nacisnąć i przytrzymać przycisk "Memo" przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał akustyczny. Ustawienie jest zachowane. Pamięć można przeprogramowywać dowolną ilość razy.

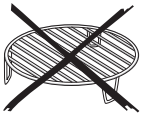
Po podłączeniu urządzenia do sieci po raz pierwszy lub po przerwie w dopływie prądu, funkcja "Memo" zachowa jako ustawienia domyślne następujące dane: 2 minuty i pełna moc.

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

BEVERAGE REHEAT(NAPÓJ PODGRZEWANIA)*

Funkcja "Napój Podgrzewania" pozwala na łatwe i szybkie podgrzanie 1-4 kubków napoju.

1. **Nacisnąć przycisk "Beverage Reheat" (Napój Podgrzewania)** kilkakrotnie, aby wybrać żądaną ilość kubków do podgrzania.
2. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.

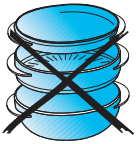


1 kubek odpowiada 150 ml napoju.

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

GRILL*

Należy stosować tę funkcję do szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.



1. **Nacisnąć przycisk "Grill".**
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne**, aby ustawić żądany czas gotowania.
3. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Naciśnięcie przycisku "Grill" podczas gotowania spowoduje włączenie lub wyłączenie grzałki grilla. Minutnik będzie kontynuował odliczanie po wyłączeniu grzałki grilla.

Podczas stosowania funkcji "Grill" nie należy pozostawiać zbyt długo otwartych drzwi, gdyż spowoduje to spadek temperatury.

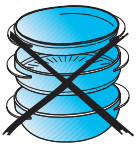
***Przed użyciem jakichkolwiek naczyń**, należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*

***Podczas** stosowania funkcji grillowania nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

GRILL COMBI(FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA)*

Funkcja służy do przyrządzania zapiekanek, lasagne, potraw z drobiu oraz pieczonych ziemniaków.



1. **Nacisnąć przycisk "Combi".**
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne**, aby ustawić żądany czas gotowania.
3. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Podczas stosowania funkcji "Grill" nie należy pozostawiać zbyt długo otwartych drzwi, gdyż spowoduje to spadek temperatury.

***Przed użyciem jakichkolwiek naczyń**, należy upewnić się, czy są one odporne na temperaturę powstającą w kuchence.*

***Podczas** stosowania funkcji "Grill" nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Kawałki drewna lub papieru także nie są odpowiednie.*

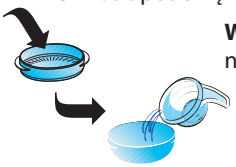
Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

STEAM(GOTOWANIE NA PARZE)*

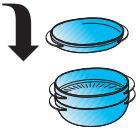
Stosować funkcję do potraw takich jak warzywa i ryby.
W przypadku korzystania z tej funkcji należy stosować wyłącznie dołączone naczynie do gotowania na parze.

1. **Naciskać kilkakrotnie przycisk „Steam”**, aby wybrać rodzaj potrawy. (Patrz tabela)
2. **Obrócić pokrętło regulacyjne**, aby ustawić wagę żywności.
3. **Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start.** Funkcja zostanie uaktywniona.

Umieścić potrawę na siatce do gotowania na parze.



Wlać 100 ml (1 dl) wody do dolnej części naczynia do gotowania na parze.



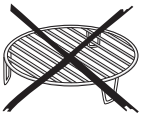
Przykryć pokrywką.

Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone wyłącznie do używania wraz z mikrofalami!
Nie wolno go używać w *połączeniu z innymi funkcjami.*



Używanie naczynia do gotowania na parze z *innymi funkcjami może spowodować uszkodzenia.*
Przed uruchomieniem kuchenki, należy zawsze sprawdzić, czy *talerz obrotowy może się swobodnie obracać.*

Naczynie do gotowania na parze należy zawsze *umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.*



KLASA ŻYWNOŚCI		ILOŚĆ	PORADY
1	**Ziemniaki / Warzywa korzeniowe**	**150 g - 400 g**	**Stosować jednakowe wielkości.** Pokroić warzywa na równe kawałki. Po ugotowaniu odstawić na 1 - 2 minuty.
2	**Warzywa** (Kalafior i brokuł)	**150 g - 400 g**	
3	**Warzywa mrożone**	**150 g - 400 g**	**Odstawić** na 1 - 2 minuty.
4	**Filety rybne**	**150 g - 400 g**	**Ułożyć filety równomiernie** na siatce do gotowania na parze. Cienkie części nakładać jedne na drugie. Po ugotowaniu odstawić na 1 - 2 minuty.

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

TABELA GOTOWANIA

Czas potrzebny na ugotowanie zwiększa się z ilością żywności. Podwójna ilość żywności wymaga w praktyce prawie dwukrotnie dłuższego czasu gotowania.

Im niższa temperatura początkowa, tym dłuższy jest wymagany czas gotowania. Żywność o temperaturze pokojowej gotuje się szybciej od tej, która została właśnie wyjęta z lodówki.

Jeżeli gotowana jest większa ilość tego samego produktu, np. ziemniaki w mundurkach, należy je rozmieścić pierścieniowo, aby uzyskać równomierny stopień ugotowania.



Niektóre produkty są pokryte skórką lub błonką, np. ziemniaki, jabłka i żółtka jajek. Produkty takie powinny być nakłute widelcem lub wykałaczką tak, aby uwolnić ciśnienie wewnętrzne i zapobiec pęknięciu.



Mniejsze kawałki żywności gotują się szybciej niż duże, zaś jednorodne kawałki gotują się bardziej równomiernie od nieregularnych.

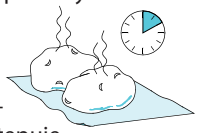
Mieszanie i obracanie potrawy to sposoby stosowane zarówno podczas gotowania tradycyjnego, jak i w kuchence mikrofalowej, służące szybkiemu rozprowadzeniu ciepła ku środkowi talerza i uniknięciu rozgotowania na brzegach.



Jeśli gotujemy produkt o nieregularnym kształcie lub grubości, należy umieścić cieńszą część w kierunku środka talerza, gdzie zostanie rozgrzana najpóźniej.

Produkty zawierające dużo tłuszczu i cukru będą gotować się krócej od produktów zawierających dużo wody. Tłuszcz i cukier ogrzewają się do wyższej temperatury niż woda.

Po procesie gotowania należy zawsze przewidzieć czas dochodzenia. Czas dochodzenia zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.



RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	POZIOM MOCY	CZAS	CZAS DOCHODZENIA	PORADY
Kurczak (w całości)	1000 g	700 W	18 - 20 min.	5 - 10 min.	Obrócić kurczaka w połowie gotowania. Sprawdzić, czy sos mięsny jest bezbarwny po zakończeniu gotowania.
Kurczak (filety lub kawałki)	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Sprawdzić, czy sos mięsny jest bezbarwny po zakończeniu gotowania.
Bekon	150 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Ułożyć na papierze kuchennym w 2 lub 3 warstwach i przykryć papierem kuchennym.
Warzywa (świeże)	300 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Gotować bez przykrycia i dodać 2 łyżki soli.
Warzywa (mrożone)	250 - 400 g		3 - 4 min. 5 - 6 min.	1 - 2 min.	Gotować pod przykryciem
Ziemniaki w mundurkach	1 szt 4 szt		4 - 6 min. 12 - 15 min.	2 min. 5 min.	Nakłuć widelcem. (1 szt = 250 g). Obrócić w połowie gotowania.
Mięso (pieczeń)	600 - 700 g	600 W	12 - 14 min.	5 min.	
Ryba (w całości)	600 g		8 - 9 min.	4 - 5 min.	Naciąć skórę i gotować pod przykryciem.
Ryba (steki lub filety)	400 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	Umieścić cieńszymi częściami w stronę środka talerza. Gotować pod przykryciem.

TABELA ROZMRAŻANIA

Zamrożone potrawy, umieszczone w torebkach z tworzyw sztucznych, folii plastikowej lub opakowaniach kartonowych można umieszczać bezpośrednio w kuchence, o ile nie mają one metalowych części (np. metalowe zszywki).

Kształt opakowania wpływa na czas rozmrażania. Opakowania płytkie rozmrażają się szybciej niż opakowania głębokie.

Należy oddzielać poszczególne kawałki, kiedy zaczynają się rozmrażać. Oddzielne plastry szybciej się rozmrażają.



Zabezpieczyć niektóre części produktu niewielkimi kawałkami folii aluminiowej, jeżeli zaczynają się rozgrzewać (np. nóżki kurczaka lub skrzydełka).

Duże kawałki należy odwracać w połowie procesu rozmrażania.

Potrawy gotowane, wywary i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.

Zaleca się nie rozmrażać całkowicie produktu i pozwolić na dokończenie procesu w czasie dochodzenia.

Czas dochodzenia po rozmrażaniu zawsze polepsza rezultaty, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	POZIOM MOCY	CZAS	CZAS DOCHODZENIA	PORADY
Pieczenie	800 - 1000 g	Rozmrażanie (160 W)	20 - 22 min.	10 - 15 min.	Obrócić w połowie rozmrażania.
Mięso mielone	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Obrócić w połowie rozmrażania. Oddzielić rozmrożone fragmenty.
Płaty, kotlety, steki	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Obrócić w połowie rozmrażania.
Kurczak (w całości)	1200 g		25 min.	10 - 15 min.	Obrócić w połowie rozmrażania.
Kurczak (filety lub kawałki)	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Obrócić / oddzielić w połowie rozmrażania. Udka i skrzydełka zawinąć w folię aluminiową, aby zapobiec przegrzaniu.
Ryba (w całości)	600 g		8 - 10 min.	5 - 10 min.	Obrocić w połowie odmrażania i osłonić ogon folią, aby zapobiec przegrzaniu.
Ryba (steki lub filety)	400 g		6 - 7 min.	5 min.	Obrócić w połowie rozmrażania. Oddzielić rozmrożone fragmenty.
Bochenek chleba	500 g		4 - 6 min.	5 min.	Obrócić w połowie rozmrażania.
Bułki i bułeczki	4 szt (150 - 200 g)		1 ½ - 2 min.	2 - 3 min.	Rozmieścić pierścieniowo.
Owoce i jagody	200 g		2 - 3 min.	2 - 3 min.	Oddzielać podczas rozmrażania.

TABELA FUNKCJI GRILL*

Funkcja "Grill" doskonale nadaje się do zarumienienia potrawy po gotowaniu za pomocą mikrofal.

Podstawka druciana może zostać zastosowana, aby potrawy znajdowały się bliżej grzałki grilla, aby przyspieszyć zarumienienie.

Cienkie potrawy, np. tosty i parówki należy umieszczać na podstawce drucianej i gotować wyłącznie za pomocą grilla.



Grubsze potrawy, np. zapiekanki i kurczak należy gotować najpierw za pomocą mikrofal, a następnie zastosować grill, aby górna część potrawy uległa zarumienieniu.

Można również kłaść zapiekanki lub naczynia bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	USTAWIENIE	CZAS	PORADY
Tosty z serem	3 szt	Grill	4 - 5 min.	Rozmieścić na podstawce drucianej.
Ziemniaki z serem	2 porcje		6 - 8 min.	Umieścić naczynie na podstawce drucianej.
Parówki (100 g / szt)	2 - 3 szt		10 - 12 min.	Rozmieścić na podstawce drucianej. Obrócić w połowie gotowania.
Kawałki kurczaka	1000 g	700 W następnie zastosować grill	13 - 15 min. 8 - 9 min.	Umieścić w naczyniu skórą do góry.
Zapiekanka ziemniaczana	4 porcje		18 - 20 min. 5 - 6 min.	Umieścić naczynie na szklanym talerzu obrotowym.
Lasagne (zamrożona)	500 g	600 W następnie zastosować grill	18 - 20 min. 5 - 6 min.	Umieścić naczynie na szklanym talerzu obrotowym.
Zapiekanka rybna (zamrożona)	600 g		15 - 18 min. 5 - 7 min.	Umieścić naczynie na szklanym talerzu obrotowym.

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

OCHRONA ŚRODOWISKA



Pudełko opakowania nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Utylizację produktu należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały opakowaniowe, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, polistyren, itp.), należy trzymać w miejscach niedostępnych dla dzieci.

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.



Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejsze urządzenie nie może być usuwane razem z odpadami komunalnymi. W celu jego złomowania, urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.

Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed złomowaniem należy odciąć kabel zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.

ZGODNIE Z NORMĄ IEC 60705.

Międzynarodowa Komisja Elektrotechniki, IEC, ustaliła wzorzec podgrzewania, służący do oceny wyników podgrzewania wszystkich kuchenek mikrofalowych. Dla tej kuchenki zalecamy poniższe wartości:

PRÓBA	ILOŚĆ	OKOŁO CZAS	POZIOM MOCY	POJEMNIK
12.3.1	750 g	10 min	700 W	Pyreks 3.220
12.3.2	475 g	5 min	700 W	Pyreks 3.827
12.3.3	900 g	14 min	700 W	Pyreks 3.838
12.3.4	1100 g	20 - 22 min	600 W +	Pyreks 3.827
		7 - 8 min	Grill	
13.3	500 g	Automatyczne rozmrażanie		Umieścić na talerzu obrotowym

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania	230-240 V/50 Hz
Znamionowy pobór mocy	1100 W
Wyjściowa moc mikrofal	700 W
Grill	700 W
Wymiary zewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	285 x 456 x 359
Wymiary wewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	196 x 292 x 295

W 1 0 7 3 6 0 2 8



PL

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA