MWD 321 MWD 322

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

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.

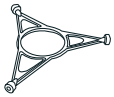
Przed użyciem naczyń należy upewnić się, że są one odporne na działanie wysokich temperatur i przepuszczają mikrofale.

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

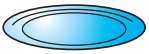
Jest to szczególnie ważne w przypadku akcesoriów wykonanych z metalu lub zawierających metalowe elementy.

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).

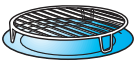
Podstawka talerza obrotowego
Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce talerza obrotowego. Na podstawce talerza obrotowego nie należy stawiać żadnych innych naczyń.
• Zainstalować podstawkę talerza obrotowego wewnątrz kuchenki.



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.



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.

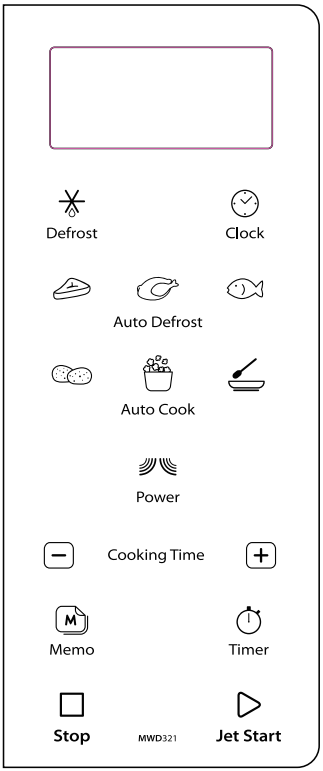
Nie wolno dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwi.W przypadku trudnych do usunięcia plam należy przez 2 - 3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.
Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować poprzez umieszczenie na szklanym 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:

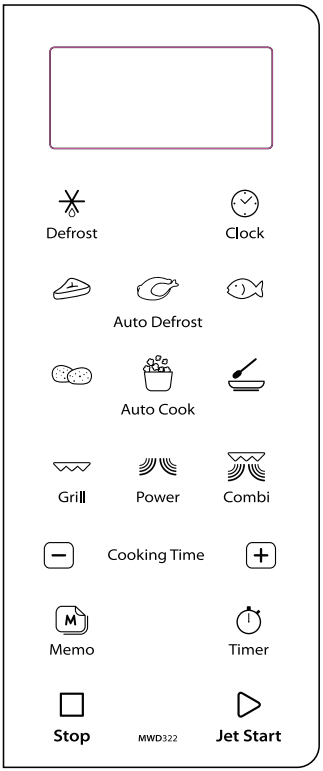
Talerz Crisp należy czyścić wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Mocno zabrudzone powierzchnie można wyczyścić za pomocą zmywaka do szorowania i łagodnego detergentu.
Zawsze przed czyszczeniem należy odczekać, aż talerz Crisp ostygnie.
Gorącego talerza Crisp nie wolno zanurzać w wodzie ani ją opłukiwać. 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

MWD321



MWD322



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM / ZABEZPIECZENIE PRZED DZIEĆMI

Zablokowanie: W trybie oczekiwania nacisnąć przycisk „Stop" i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyemitowany zostanie długi sygnał akustyczny, a tryb blokady dziecięcej zostanie uaktywniony. W tym trybie klawisze są zablokowane, wyświetlacz ukazuje aktualną godzinę lub „:". Świeci symbol blokady dziecięcej.



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 wyświetlacz jest wygaszony, jeżeli zegar nie został ustawiony).



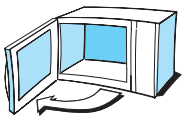
Odblokowanie: W trybie blokady dziecięcej nacisnąć przycisk „Stop" i przytrzymać przez 3 sekundy. Blokada zostanie wyłączona, od tej chwili można używać klawiszy, a symbol blokady dziecięcej zniknie.



Aby zwolnić blokadę, konieczne jest otworzenie i zamknięcie drzwiczek, np. w celu włożenia potrawy do środka. W przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się napis **"DOOR"** (Drzwi).

PRZERYWANIE LUB ZATRZYMYWANIE GOTOWANIA

Wstrzymanie procesu gotowania:
Gotowanie można wstrzymać otwierając drzwi, aby sprawdzić, odwrócić lub wymieszać potrawę. Ustawienia kuchenki są zachowywane przez 5 minut.



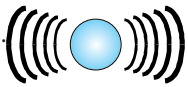
Przerwanie procesu gotowania:
Należy wyjąć potrawę, zamknąć drzwi i nacisnąć przycisk „STOP".



Aby kontynuować gotowanie, należy:
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.



Pojedynczy sygnał akustyczny poinformuje o zakończeniu gotowania i przejściu w tryb oczekiwania.



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 „Timer”** - zacznie migać cyfra po lewej stronie (minuty).
2. **Naciskając przycisk „+”, „-”** ustawić minuty.
3. **Nacisnąć przycisk „Timer”** - zaczną migać dwie cyfry po prawej stronie (sekundy).
4. **Naciskając przycisk „+”, „-”** ustawić sekundy**.**
5. **Ponownie nacisnąć przycisk „Timer”.**

CLOCK(ZEGAR)

Po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania lub po przerwie w dostawie energii elektrycznej, na wyświetlaczu pojawia się „:” i emitowany jest sygnał akustyczny.

1. **Nacisnąć przycisk „Clock”** - zacznie migać cyfra po lewej stronie (godziny).
2. **Naciskając przycisk „+”, „-”** ustawić godziny.
3. **Nacisnąć przycisk „Clock”** - zaczną migać dwie cyfry po prawej stronie (minuty).
4. **Naciskając przycisk „+”, „-”** ustawić minuty**.**
5. **Ponownie nacisnąć przycisk „Clock”.**

Zegar jest nastawiony i uruchomiony.

Jeżeli zegar nie zostanie ustawiony po podłączeniu urządzenia do zasilania, wyświetlane będzie „:”.

Jeżeli podczas ustawiania zegara nastąpi naciśnięcie przycisku „Stop”, kuchenka wyjdzie z trybu ustawiania, a ustawienie nie zostanie wprowadzone.

PAMIĘĆ(MEMORY)

Funkcja pamięci pozwala na łatwe i szybkie przywoływanie preferowanych ustawień.
Funkcja pamięci pozwala na zachowanie wszystkich aktualnie wyświetlanych ustawień.

Korzystanie z zapisanych ustawień:

1. **Nacisnąć przycisk „Memo" i przytrzymać** aż do usłyszenia sygnału akustycznego.
2. **Nacisnąć przycisk „Start".**

Zapamiętywanie ustawień:

1. **Wybrać** dowolną funkcję.
2. **Zaprogramować** własne ustawienia.
3. **Nacisnąć przycisk „Memo" i przytrzymać** aż do usłyszenia sygnału akustycznego. Ustawienie zostało zachowane. Pamięć można przeprogramowywać dowolną ilość razy.

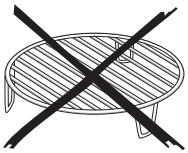
W trakcie procesu gotowania można wyświetlić moc mikrofal na 3 sekundy poprzez naciśnięcie przycisku „Memo". Następnie kuchenka powróci do trybu odliczania czasu.

JET START (SZYBKI START)

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

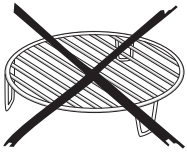
1. **Nacisnąć przycisk „Start".**

Funkcja ta uruchamia się automatycznie z pełną mocą mikrofal oraz czasem gotowania ustawionym na 30 sekund. *Każde naciśnięcie zwiększa* czas gotowania o 30 sekund.



GOTOWANIE I ODGRZEWANIE ZA POMOCĄ MIKROFAL

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



1. **Naciskając wielokrotnie przycisk „Power”** ustawić moc.
2. **Naciskając przycisk „+”, „-”** ustawić czas gotowania**.**
3. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

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.

W trakcie procesu gotowania można wyświetlić moc mikrofal na 3 sekundy poprzez naciśnięcie przycisku „Power”. Następnie kuchenka powróci do trybu odliczania czasu.

WYBIERANIE POZIOMU MOCY

Wyświetlacz	Sugerowane zastosowanie:
700W	**Odgrzewanie napojów,** wody, rzadkich zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli potrawa zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać niższą moc.
500W	**Gotowanie** ryb, mięsa, warzyw itp.
350W	**Gotowanie** wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz do dogotowywania potraw duszonych. Gotowanie gulaszu, roztapianie masła.
160W	**Rozmrażanie.**

DEFROST(ROZMRAŻANIE)

Funkcja ta służy do rozmrażania mięsa, ryb oraz drobiu. Rozmrażanie “Defrost” należy stosować, jeżeli waga netto zamrożonych produktów żywnościowych wynosi od 100 g do 1.5 kg.
Żywność należy zawsze położyć na szklanym talerzu obrotowym.

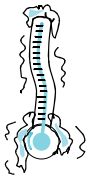
1. **Naciśnij przycisk rozmrażania.**
2. **Naciskając „+”, „-”** ustawić czas gotowania**.**
3. **Naciskając „Start”** rozpocząć gotowanie z mocą rozmrażania.

AUTO MENU(AUTO MENU)

Funkcja ta udostępnia wygodne menu pozwalające rozmrażać lub gotować różne potrawy**.** **Funkcja ta wymaga podania** wagi netto potrawy. Kuchenka automatycznie oblicza czas potrzebny na rozmrożenie lub gotowanie.

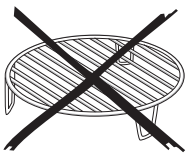
1. **Naciskając przyciski w trybie Auto Menu** wybrać funkcję (naciskać wielokrotnie, aby wybrać ilość).
2. **Nacisnąć przycisk „Start".**

W trakcie procesu gotowania można wyświetlić ciężar na 3 sekundy poprzez naciśnięcie wybranego wcześniej przycisku Auto. Następnie kuchenka powróci do trybu odliczania czasu.



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

	AUTOMATYCZNE GOTOWANIE			AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE		
IKONA						
FUNKCJA	ZIEMNIAKI	POPCORN	ZUPY	MIĘSO	DRÓB	RYBY
CIĘŻAR	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
				450G	450G	450G



GRILL(GRILL)*

Należy stosować tą funkcję dla szybkiego przyrumienienia powierzchni potrawy.

1. **Naciskając wielokrotnie przycisk „Grill”** ustawić moc grilla**.**
2. **Naciskając przycisk „+”, „-”** ustawić czas gotowania**.**
3. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

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

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

Nacisnąć przycisk	Procent wykorzystania grilla	Wyświetlacz
1 raz	100%	G2
2 Rrazy	50%	G1

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

GRILL COMBI(FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA)*

Funkcja ta służy do przygotowywania takich potraw jak zapiekanka, lasagne, drób oraz pieczone ziemniaki.

1. **Naciskając wielokrotnie przycisk „Combi”** ustawić moc funkcji kombinowanej grilla.
2. **Naciskając przycisk „+”, „-”** ustawić czas gotowania**.**
3. **Nacisnąć przycisk „Start”.**

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

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

FUNKCJA KOMBINOWANA GRILLA		
Nacisnąć przycisk	Poziom mocy	Wyświetlacz
1 Raz	Wysoki	C3
2 Rrazy	Średni	C2
3 Rrazy	Niski	C1

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

TABELA GOTOWANIA

Im więcej gotowanej żywności, tym dłużej trwa gotowanie. Podwójna ilość żywności wymaga w praktyce prawie dwukrotnie dłuższego czasu gotowania.

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



W przypadku gotowania kilku kawałków tej samej potrawy, jak np. ziemniaki w mundurkach, należy je ułożyć w pierścieniu, aby zapewnić jednorodne gotowanie.

Niektóre produkty są szczelnie 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.



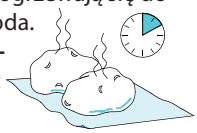
Mniejsze kawałki ugotują się szybciej od kawałków dużych, a kawałki regularne będą równomierniej ugotowane od żywności o kształtach nieregularnych.



Mieszanie i obracanie żywności to techniki stosowane zarówno w gotowaniu tradycyjnym, jak i mikrofalowym, pozwalające na szybkie doprowadzenie ciepła do środka potrawy i uniknięcie rozgotowania zewnętrznych części potraw.

Podczas gotowania potraw o nieregularnym kształcie lub grubości, cieńsze fragmenty potrawy należy umieścić bliżej środka naczynia, gdzie zostaną podgrzane jako ostatnie.

Potrawy o wysokiej zawartości tłuszczu i cukru ugotują się szybciej, niż potrawy zawierające dużo wody. Tłuszcz i cukier ogrzewają się do wyższej temperatury niż woda.



Po zakończeniu gotowania potrawy należy zawsze pozwolić jej na dojście przez pewien czas. 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	700W	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.	Umieścić na papierze kuchennym, na talerzu, w 2 lub 3 warstwach i przykryć papierem kuchennym.
Warzywa (świeże)	300 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Gotować pod przykryciem 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	500W	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 cieńsze części bliżej środka talerza. Gotować pod przykryciem.

TABELA ODGRZEWANIA

Podobnie jak podczas gotowania tradycyjnego, potrawa odgrzewana w kuchence mikrofalowej musi być doprowadzona do wrzenia.

Najlepsze rezultaty uzyskuje się przy ułożeniu grubszej żywności na zewnątrz talerza, a cieńszej żywności na środku talerza.

Cienkie plastry mięsa należy ułożyć jeden na drugim lub częściowo nałożyć na siebie. Grubsze plastry mięsa i kiełbaski powinny być ułożone ciasno obok siebie.

Podczas podgrzewania wywarów lub sosów najlepiej je raz zamieszać, aby rozprowadzić ciepło.



Przykrycie potrawy pomaga zatrzymać wilgoć w potrawie, zmniejsza ryzyko rozchlapywania żywności i skraca czas odgrzewania.

Podczas odgrzewania porcji dań mrożonych należy przestrzegać instrukcji producenta podanych na opakowaniu.

Dania, których nie można zmieszać, jak np. zapiekanki, najlepiej jest odgrzewać przy ustawieniu mocy 500W.

Kilka minut czasu dochodzenia pozwoli na równomierne rozprowadzenie temperatury w całej potrawie.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	POZIOM MOCY	CZAS	CZAS DOCHODZENIA	PORADY
Danie na talerzu	300 g 450 g	700W	3 - 5 min. 4 - 5 min.	1 - 2 min.	Przykryć talerz
Ryż	2 dl 6 dl		1 - 2 min. 3 - 4 min.	1 min. 2 min	Przykryć potrawę
Klopsiki	250 g		2 min.	1 - 2 min.	Podgrzewać bez przykrycia
Napoje	2 dl		1 - 2,5 min.	1 min.	Umieścić łyżeczkę metalową w naczyniu, aby nie dopuścić do przegrzania.
Zupa (klarowna)	2,5 dl		2 - 2,5 min.	1 min.	Odgrzewać bez przykrycia w głębokim talerzu lub miseczce.
Zupy i sosy na bazie mleka	2,5 dl		3 - 4 min.	1 min.	Nie napełniać pojemnika w więcej niż 3/4 objętości. Zamieszać jeden raz podczas podgrzewania.
Hot dogi	1 szt. 2 szt.	500W	0,5 - 1 min. 1 - 1,5 min.	1 min.	
Lazania	500 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	

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.

Jeżeli pewne fragmenty potrawy zaczną się nagrzewać (np. udka lub skrzydełka kurczaka) należy je osłonić niewielkimi kawałkami folii aluminiowej.



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
Befsztyk	800 - 1000 g	160W	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 kawałki lub filety	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.	Obrócić w połowie rozmrażania i zawinąć ogon w folię, 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)		1,5 - 2 min.	2 - 3 min.	Rozmieścić pierścieniowo.
Owoce i jagody	200 g		2 - 3 min.	2 - 3 min.	Oddzielać podczas rozmrażania.

TABELA FUNKCJI GRILLA*

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

Do zbliżenia potraw do grzałki grilla, aby przyspieszyć zarumienienie, można wykorzystać podstawkę drucianą.

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



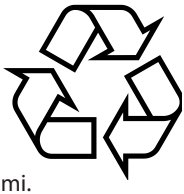
Grubsze potrawy, takie jak zapiekanki i kurczak; Gotować najpierw przy użyciu mikrofal, a następnie użyć grilla, aby przyrumienić ich górną powierzchnię, nadając im kolor.

Zapiekanki lub naczynia można również umieszczać bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	ILOŚĆ	USTAWIENIE	CZAS	PORADY
Tosty z serem	3 szt	Grill 2	7 - 8 min.	Rozmieścić na podstawce drucianej
Ziemniaki z serem	2 porcje		8 - 10 min.	Umieścić potrawę na podstawce drucianej.
Kiełbaski (100 g / szt.)	2 - 3 szt.		18 - 20 min.	Rozmieścić na podstawce drucianej. Obrócić w połowie gotowania.
Hot dogi (40 - 50g / szt.)	4 szt.		16 - 18 min.	Rozmieścić na podstawce drucianej. Obrócić w połowie gotowania.
Zapiekanka ziemniaczana	4 porcje	500W mikrofale następnie grill 2	18 - 20 min. 10 - 12 min.	Umieścić naczynie na talerzu obrotowym.
Lazania (mrożona)	400 g	Grill kombi 1 następnie grill2	15 - 17 min. 5 - 6 min.	Umieścić naczynie na talerzu obrotowym.
Zapiekanka rybna (mrożona)	600 g	500W mikrofale następnie grill 2	16 - 18 min. 5 - 7 min.	Umieścić naczynie na talerzu obrotowym.

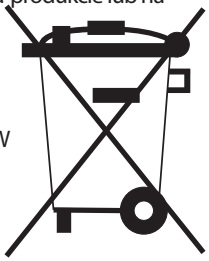
Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

OCHRONA ŚRODOWISKA



Pudełko opakowania nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza symbol recyklingu. Utylizację produktu należy przeprowadzać zgodnie z lokalnymi przepisami. Materiały z opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, styropian, itp.), należy przechowywać 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 niniejszy produkt nie może być traktowany jak odpad z gospodarstwa domowego. W celu złomowania urządzenie należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów zajmującym się recyklingiem komponentów elektrycznych i elektronicznych.

Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. 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	PRZYBL. CZAS	POZIOM MOCY	POJEMNIK
12.3.1	750 g	13 min.	700 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	6 ½ min.	700 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	18 min.	700 W	Pyrex 3.838
12.3.4*	1100 g	30 min.	KOMBINOWANA (700W+GRILL)	Pyrex 3.827
13.3	500 g	15 min.	rozmrażanie	Umieścić na talerzu obrotowym

Uwaga:*Dostępny tylko w określonych modelach

DANE TECHNICZNE

MWD321

Napięcie zasilania	230-240 V/50 Hz
Znamionowy pobór mocy	1100 W
Wyjściowa moc mikrofal	700 W
Wymiary zewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	285 x 456 x 349
Wymiary wewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	196 x 292 x 295

MWD322

Napięcie zasilania	230-240 V/50 Hz
Znamionowy pobór mocy	1100 W
Wyjściowa moc mikrofal	700 W
Grill	800 W
Wymiary zewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	285 x 456 x 349
Wymiary wewnętrzne (Wys. x Szer. x Gł.)	196 x 292 x 295

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

W10712047

PL