

SUPREMECHEF

For model MWP 338 and MWP 339

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال تاميل عت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEKS

INSTALACJA

Instalacja	3
------------	---

BEZPIECZEŃSTWO

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

AKCESORIA I KONSERWACJA

Akcesoria	7
Konserwacja I Czyszczenie	8

PANEL STEROWANIA

Panel Sterowania	9
Opis Wyświetlacza	11

PODSTAWOWA OBSŁUGA

Tryb Gotowości	12
Zabezpieczenie Przed Uruchomieniem / Blokada Przed Dziećmi	12
Wstrzymywanie Lub Wyłączanie Gotowania	12
Dodawanie / Mieszanie / Odwracanie Potraw	12
Wyłączanie Talerza Obrotowego	13
Clock (Zegar)	14

FUNKCJE GOTOWANIA

Jet Start	15
Microwave (Mikrofale)	16
Grill	17
Forced Air (Termoobieg)	18
Dual Crisp (Obustronne Przyrumienianie)	19
Jet Defrost (Szybkie Rozmrażanie)	23
6th Sense Jet Reheat (Szybkie Podgrzewanie)	24
Combi (Microwave + Grill) (Mikrofale Combi + Grill)	25
Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrofale + Termoobieg W Trybie Combi)	26
Keep Warm (Utrzymywanie Ciepła)	27
6th Sense Dual Steam (Podwójna Para)	28
Dual Crisp Fry (Smażenie Z Obustronnym Przyrumienianiem)	32
Chefu Menu (Menu Szefa Kuchni)	34
6th Sense Chefu Menu (6TH SENSE Menu Szefa Kuchni)	39
Auto Clean (Automatyczne Czyszczenie)	44
Special Menu (Menu Specjalne)	45

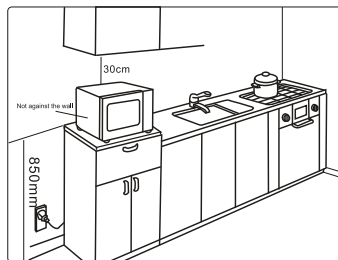
OCHRONA ŚRODOWISKA

Ochrona Środowiska	47
Dane Techniczne	48

Przed podłączeniem

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

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



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

⚠ OSTRZEŻENIE:

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

⚠ UWAGA:

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

Po podłączeniu

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

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAGNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ

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

OSTRZEŻENIE:

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

OSTRZEŻENIE:

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

OSTRZEŻENIE:

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

OSTRZEŻENIE:

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

OSTRZEŻENIE:

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

OSTRZEŻENIE:

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

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

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

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

UWAGA:

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

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

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

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

Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

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

OSTRZEŻENIE:

- * Zabrania się zdejmowania jakichkolwiek osłon.
- * Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel

serwisu technicznego. Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych, wiążących się ze zdejmowaniem dowolnych osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal, jest niebezpieczne.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

UWAGI OGÓLNE

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

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

Inne zastosowania są niedozwolone (np. podgrzewanie pomieszczeń).

! UWAGA:

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

PŁYNY

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

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

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

ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ








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

Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

AKCESORIA I KONSERWACJA

AKCESORIA

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

Akcesoria do żywności		Wskazówka
	Podstawka talerza obrotowego	Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawce talerza obrotowego. Na podstawce talerza obrotowego nie należy stawiać żadnych innych naczyń. Zainstaluj podstawkę pod talerz obrotowy wewnątrz kuchenki.
	Szklany talerz obrotowy	Szklany talerz obrotowy musi być używany zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zapłamić wnętrze kuchenki. Szklany talerz obrotowy należy umieścić na podstawce pod talerz obrotowy.
 <p>Pokrywa Górna siatka Pojemnik środkowy Dolna siatka Spód</p>	Podwójne naczynie do gotowania na parze (wyłącznie w modelu MWP 339)	Żywność gotowana na podwójnej parze z kontrolą za pomocą czujnika. Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.
 	Wysoki ruszt z drutu Niski ruszt z drutu	Podczas korzystania z funkcji Mikrofałe Combi + Grill należy stosować wysoki ruszt z drutu. Podczas korzystania z funkcji Termoobieg lub Mikrofałe + Termoobieg w trybie Combi należy stosować niski ruszt z drutu.
	Talerz Crisp	Żywność należy umieszczać bezpośrednio na talerzu Crisp. Talerz Crisp można przed użyciem wstępnie nagrzać (maks. 3 minuty). Podczas korzystania z talerza Crisp należy zawsze używać szklanego talerza obrotowego jako podstawy. Nie wolno umieszczać żadnych naczyń na talerzu Crisp, ponieważ bardzo szybko się on nagrzewa i może uszkodzić naczynie.
	Rączka do talerza Crisp	Użyj uchwyty talerza Crisp do wyjmowania gorącego talerza Crisp z kuchenki.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

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

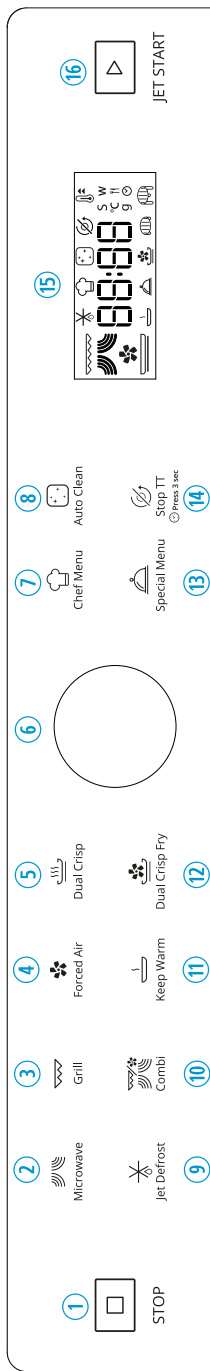
OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

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

Możliwość mycia w zmywarce:

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

PANEL STEROWANIA (MWP 338)



1 Przycisk Stop

Służy do zatrzymania lub wyzerowania dowolnej funkcji kuchenki mikrofalowej.

2 Przycisk Microwave (Mikrofała)

Wybór funkcji mikrofała.

3 Przycisk Grill

Wybór funkcji Grill.

4 Przycisk Forced Air (Termoobieg)

Wybór funkcji termoobiegu (z nagrzewaniem wstępnym).

5 Przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie)

Wybór funkcji Obustronne przyrumienianie.

6 Przycisk / Knob Confirmation (Pokręto Potwierdzenie)

Potwierdzenie wyboru/regulacja wartości.

7 Przycisk Chef Menu (Menu szefa)

Umożliwia dostęp do automatycznych przepisów.

8 Przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie)

Wybór funkcji Automatyczne czyszczenie.

9 Przycisk Jet Defrost (Szybkie rozmrażanie)

Wybór funkcji Automatyczne rozmrażanie.

10 Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrofała combi + Grill) / (Mikrofała + Termoobieg w trybie Combi)

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

11 Przycisk Keep Warm (Utrzymywanie ciepła)

Wybór funkcji Utrzymywanie ciepła.

12 Przycisk Dual Crisp Fry (Obustronne przyrumienianie)

Wybór funkcji Obustronne przyrumienianie.

13 Przycisk Special Menu (Menu specjalne)

Uzyskanie dostępu do wygodnych funkcji specjalnych.

14 Przycisk Stop Turntable (Zatrzymanie talerza obrotowego)

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

- Forced Air (Termoobieg)
- Combi (Mikrofała + Termoobieg w trybie Combi)
- * W celu uzyskania dostępu do trybu ustawiania zegara wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ten przycisk.

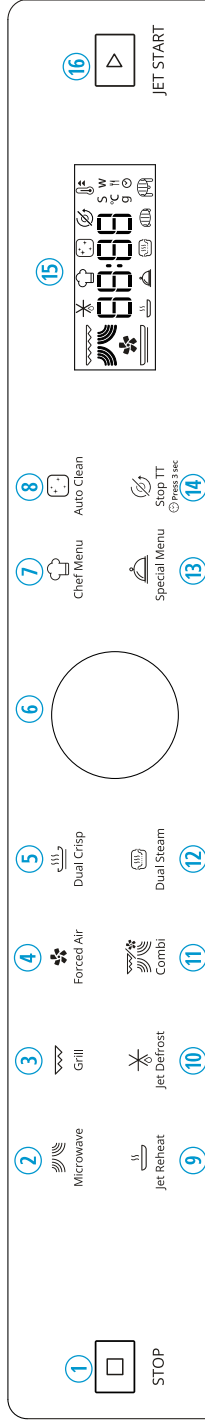
15 Wyświetlacz

Na wyświetlaczu pojawia się informacja o operacji.

16 Przycisk Jet Start

Szybki wybór funkcji maksymalnej mocy mikrofała.

PANEL STEROWANIA (MWP 339)



1 Przycisk Stop

Służy do zatrzymania lub wyzerowania dowolnej funkcji kuchenki mikrofalowej.

2 Przycisk Microwave (Mikrofała)

Wybór funkcji mikrofała.

3 Przycisk Grill

Wybór funkcji Grill.

4 Przycisk Forced Air (Termoobieg)

Wybór funkcji termoobiegu (z nagrzewaniem wstępnym).

5 Przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie)

Podwójna para Obustronne przyrumienianie i funkcji Auto Crisp Fry (Automatyczne przyrumienianie).

6 Przycisk / Knob Confirmation (Pokrętko Potwierdzenie)

Potwierdzenie wyboru / regulacja wartości.

7 Przycisk Chef Menu (Menu szefa)

Umożliwia dostęp do automatycznych przepisów.

8 Przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie)

Wybór funkcji Automatyczne czyszczenie.

9 Przycisk Jet Reheat (Szybkie podgrzewanie)

Wybór funkcji Sense - odgrzewanie.

10 Przycisk Jet Defrost (Szybkie rozmrażanie)

Wybór funkcji Auto Defrost (Automatyczne rozmrażanie).

11 Combi (Microwave + Grill) / Combi (Microwave + Forced Air) (Mikrofała + Grill)/(Mikrofała + Termoobieg w trybie Combi)

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

12 Przycisk Dual Steam (Podwójna para)

Wybór funkcji Podwójna para.

13 Przycisk Special Menu (Menu specjalne)

Uzyskanie dostępu do wygodnych funkcji specjalnych.

14 Przycisk Stop Turntable (Zatrzymanie talerza obrotowego)

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

- Forced Air (Termoobieg)

- Combi (Mikrofała + Termoobieg w trybie Combi)

* W celu uzyskania dostępu do trybu ustawiania zegara wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ten przycisk.

15 Wyświetlacz

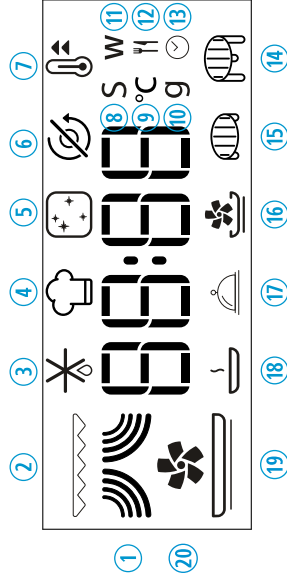
Na wyświetlaczu pojawiają się informacje o operacji.

16 Przycisk Jet Start

Szybki wybór funkcji maksymalnej mocy mikrofała.

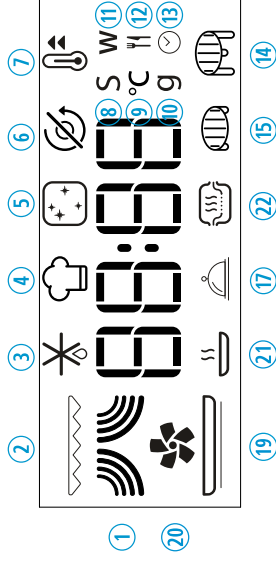
OPIS WYŚWIETLACZA

MWP 338



- ① Microwave function
- ② Grill function
- ③ Jet Defrost function
- ④ Chef Menu function
- ⑤ Auto Clean function
- ⑥ Stop Turntable function
- ⑦ Preheat function
- ⑧ Seconds icon
- ⑨ Celsius icon
- ⑩ Grams icon
- ⑪ Watt icon
- ⑫ Food category selection icon

MWP 339



- ⑬ Cooking cycle duration
- ⑭ High Rack icon
- ⑮ Low Rack icon
- ⑯ Dual Crisp Fry function
- ⑰ Special Menu function
- ⑱ Keep Warm function
- ⑲ Dual Crisp function
- ⑳ Forced Air function
- ㉑ Jet Reheat function
- ㉒ Dual Steam function



TRYB GOTOWOŚCI

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



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM/BLOKADA PRZED DZIEĆMI

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

door



WSTRZYMYWANIE LUB WYŁĄCZANIE GOTOWANIA

W celu wstrzymania gotowania:

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

W celu kontynuowania gotowania:

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

W celu przerwania procesu gotowania:

- Wyjmij potrawę, zamknij drzwi i naciśnij przycisk Stop.

Gdy gotowanie zostało ukończone:

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



DODAWANIE / MIESZANIE / ODWRACANIE POTRAW

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

Uwagi:

- Jeśli po wyświetleniu polecenia Dodaj, Zamieszaj lub Odwróć potrawę drzwi nie zostaną otwarte w ciągu 2 minut, proces gotowania będzie kontynuowany (rezultat końcowy może w takim przypadku nie być optymalny).
- Jeżeli drzwi nie zostaną otwarte w ciągu 2 minut od żądania wymieszania lub obrócenia żywności, kuchenka mikrofalowa będzie kontynuować proces gotowania (w tym przypadku wynik końcowy może nie być optymalny).

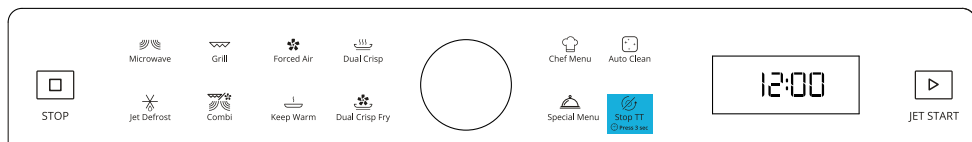


WYŁĄCZANIE TALERZA OBROTOWEGO

- W celu uzyskania najlepszego możliwego rezultatu szklany talerz obrotowy musi obracać się podczas gotowania.
- Jeśli konieczne jest jednak użycie bardzo dużego naczynia, które nie może obracać się swobodnie w kuchence, można wyłączyć obracanie szklanego talerza obrotowego za pomocą funkcji wyłączenia talerza obrotowego.
- Funkcja ta działa tylko z następującymi funkcjami gotowania:
 - * Forced Air (Termoobieg)
 - * Combi (Mikrofała + Termoobieg w trybie Combi)



CLOCK (ZEGAR)



Po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania (lub po wystąpieniu przerwy w dostawie prądu) lub naciśnięciu i przytrzymaniu przez 3 sekundy przycisk STOP TT, produkt przejdzie do trybu ustawienia zegara.

- 1 Obróć pokrętkę, aby ustawić godziny.
- 2 Naciśnij przycisk Jet Start. Zacznie migać wskazanie liczby minut.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić minuty.
- 4 Naciśnij przycisk Jet Start. Zegar jest ustawiony.

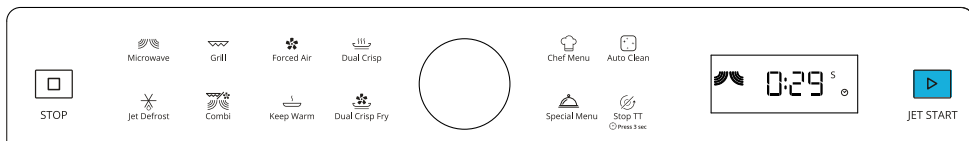
Porady i zalecenia:

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



JET START

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 dodatkowe naciśnięcie przycisku Jet Start zwiększa czas gotowania o kolejne 30 sekund.
- * Po uaktywnieniu funkcji czas gotowania można także wydłużyć lub skrócić za pomocą obracania pokrętki.

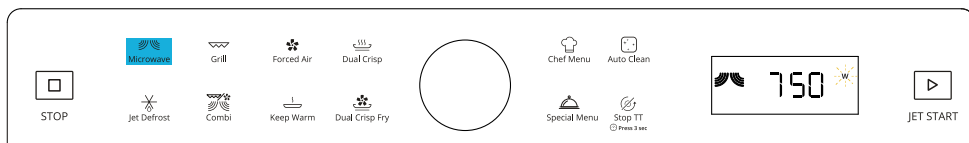
Porady i zalecenia:

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



MICROWAVE (MIKROFALE)

Funkcja mikrofal umożliwia szybkie gotowanie lub podgrzewanie żywności i napojów.



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

MOC	ZALECANE UŻYWANIE
900 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, roztopianie masła.
160 W	Rozmrażanie.
90 W	Zmiękczenie lodów, masła i serów.

Porady i zalecenia:

- Aby używać funkcję Mikrofales z maksymalną mocą, ten produkt jest dostarczany z funkcją Jet Start. Można łatwo uruchomić funkcję Mikrofales z maksymalną mocą, poprzez proste naciśnięcie przycisku Jet Start. Każde dodatkowe naciśnięcie przycisku Jet Start, zwiększy czas trwania funkcji o 30 sekund. Aby uzyskać więcej szczegółów, należy sprawdzić funkcję Jet Start na stronie 15.
- Możliwa jest zmiana poziomu mocy oraz czasu trwania, nawet po wcześniejszym rozpoczęciu procesu gotowania. Aby wyregulować poziom mocy, wystarczy odpowiednio nacisnąć przycisk Microwave (Mikrofales). Aby zmienić czas trwania, przekręć pokrętkę lub naciśnij przycisk Jet Start w celu zwiększenia czasu trwania o 30 sekund.



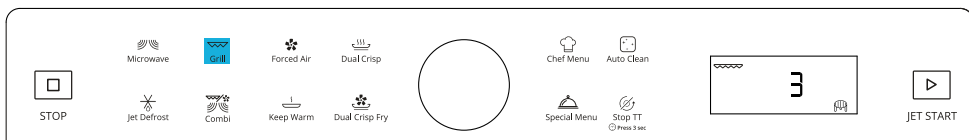
GRILL

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

Dedykowane wyposażenie:



Wysoki ruszt z drutu



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

	POZIOM MOCY
1	Niski
2	Średni
3	Wysoki

Porady i zalecenia:

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

FORCED AIR (TERMOOBIEG)

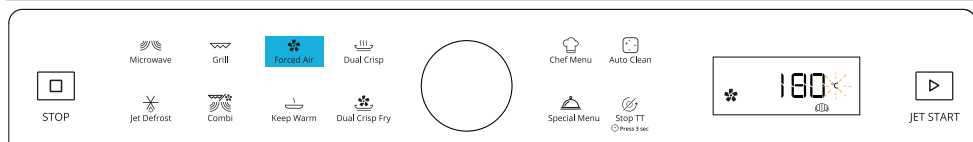
Funkcja ta umożliwia uzyskanie efektu pieczenia w piekarniku. Dzięki zastosowaniu elementu grzejnego o dużej mocy oraz wentylatora cykl gotowania przypomina pieczenie w tradycyjnym piekarniku. Funkcja ta służy do pieczenia bez, ciastek, ciast, sufletów, drobiu i pieczeni.

Funkcji termoobiegu można używać z fazą nagrzewania wstępnego. 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 Naciśnij przycisk Forced Air (Termoobieg) i wejdź w etap nagrzewania wstępnego.
- 2 Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę nagrzewania wstępnego, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rozlegnie się sygnał dźwiękowy i prosba o włożenie produktu do kolejnego cyklu gotowania.
- 3 Po włożeniu produktu obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania. .

UWAGA:

Po rozpoczęciu procesu gotowania:

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

Porady i zalecenia:

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



DUAL CRISP (OBUSTRONNE PRYZRUMIENIANIE) (WYŁĄCZNIE W MODELU MWP 338)

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

Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z funkcji obustronnego przyrumieniania:

* Talerz Crisp

* Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.

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

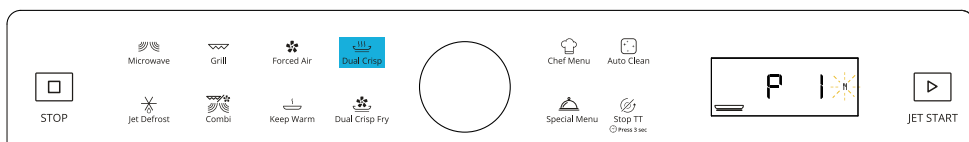
Dedykowane wyposażenie:



Talerz Crisp



Rączka do talerza Crisp



W celu skorzystania z funkcji Obustronne przyrumienianie:

- ① Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- ② Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- ③ Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

W celu skorzystania z funkcji Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem:

- ① Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie).
- ② Obróć pokrętkę, aby wybrać P2 dla funkcji Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- ③ Obróć pokrętkę, aby dostosować masę.
- ④ Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

! UWAGA:

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

i Porady i zalecenia:

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



DUAL CRISP (OBUSTRONNE PRYZRUMIENIANIE) (W MODELU MWP 339)

Dzięki tej wyjątkowej funkcji firmy Whirlpool można uzyskać doskonale 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 obustronnego przyrumieniania:

* Talerz Crisp

* Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.

* Wysoki ruszt (podczas korzystania z funkcji smażenia z obustronnym przyrumienianiem).

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

Dedykowane wyposażenie:



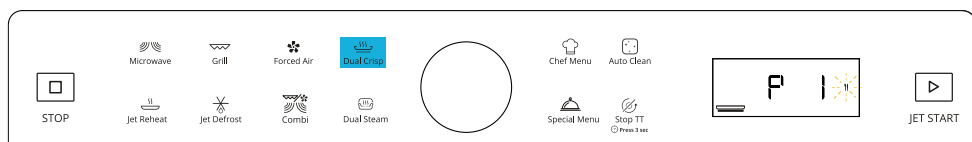
Talerz Crisp



Rączka do talerza Crisp



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



W celu skorzystania z funkcji Obustronne przyrumienianie:

- 1 Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 2 Obrócić pokrętko, aby ustawić czas gotowania.
- 3 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

W celu skorzystania z funkcji Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem:

- 1 Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie).
- 2 Obróć pokrętko, aby wybrać P2 dla funkcji Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętko, aby dostosować masę.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

W celu skorzystania z funkcji Smażenie z obustronnym przyrumienianiem:

- 1 Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie).
- 2 Obróć pokrętko, aby wybrać receptury Smażenie z obustronnym przyrumienianiem (P3-P9), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętko, aby dostosować masę.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.








! UWAGA:

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

Przewodnik P1-P9:

KATEGORIA ŻYWNOSCI		METODA GOTOWANIA	MASA LUB CZAS	WSKAZÓWKA
P1	 Ręczne obustronne przyrumienianie	Obustronne przyrumienianie	Ustawianie czasu	Służy do odgrzewania i pieczenia wymaganej żywności takiej jak pizza, quiche oraz inne potrawy na bazie ciasta.
P2	 Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem	Obustronne przyrumienianie	50 - 500g	Służy do rozmrażania i podgrzewania mrożonych bułek, bagietek i croissantów. Kuchenka automatycznie wybierze sposób, czas gotowania i wymaganą moc.
P3	 Frytki	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	300 - 600g	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Posyp solą przed pieczeniem. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P4	 Kurczak w panierce w kawałkach	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	200 - 600g	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P5	 Ryba panierowana	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	250 - 600g	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P6	 Skrzydółka kurczaka	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	200 - 600g	Przypraw skrzydełka kurczaka. Natłuść talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P7	 Ziemniaki łódeczki	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	300 - 800g	Obierz i pokrój ziemniaki. Przypraw i skrop lekko olejem talerz Crisp oraz spryskaj olejem po wierzchu. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.



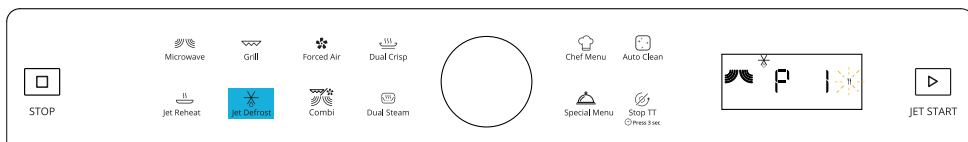
DUAL CRISP (OBUSTRONNE PRZYRUMIENIANIE)

KATEGORIA ŻYWNOSCI		METODA GOTOWANIA	MASA LUB CZAS	WSKAZÓWKA
<i>P8</i>	 Falafel	Smażenie z obustronnym przyrumianianiem	4 porcje	Wymieszaj ciecierzycę z pietruszką, solą, pieprzem, kminkiem i ziarnami kolendry, pozostaw to na 30 min; wymieszaj mąkę z pewną ilością świeżej wody aby uzyskać mieszaninę podobną do ciasta naleśnikowego, uformuj burgery i zanurz je najpierw w cieście naleśnikowym a następnie w bułce tartej położonej na talerzu Crisp uprzednio spryskanym oliwą extra virgin (2 łyżki stołowe).
<i>P9</i>	 Dorsz w ostrej panierce	Smażenie z obustronnym przyrumianianiem	4 porcje	W misce wymieszaj bułkę tartą, paprykę, sproszkowany czosnek, szafran, sól i pieprz z białkiem, otocz filety z dorsza przyprawioną bułką tartą i dociskając ręcznie ułóż filety na talerzu Crisp.







JET DEFROST (SZYBKIE ROZMRAŻANIE)

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



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

KLASY ŻYWNOSCI	WAGA	WSKAZÓWKA
P1  Mięso	100 - 2000g	Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie. Po gotowaniu, należy odstawić na co najmniej 5 min. dla lepszego efektu.
P2  Kurczak	100 - 2000g	Kurczak w całości, w kawałkach lub filety. Po gotowaniu, należy odstawić na 5-10 min.
P3  Ryby	100 - 1500g	Ryba w całości, w kawałkach lub filety. Po gotowaniu, należy odstawić na 5 min.
P4  Warzywa	100 - 1500g	Mieszane warzywa, kalafior, marchewki. Po gotowaniu, należy odstawić na 5 min.
P5  Chleb	50 - 600g	Zamrożone bułki, bagietki i croissanty. Po gotowaniu, należy odstawić na 3 min.

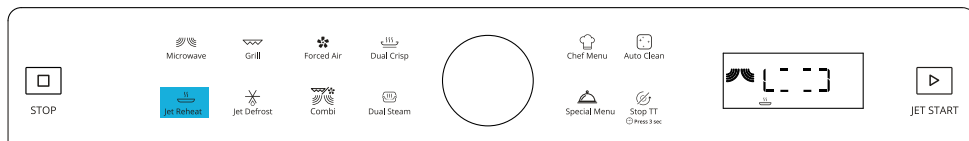
Porady i zalecenia:

- 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.
- Potrawy gotowane, potrawy i sosy mięsne rozmrażają się lepiej, gdy są mieszane w trakcie rozmrażania.
- Należy oddzielać poszczególne kawałki, w miarę ich rozmrażania. Rozdzielone kawałki rozmrażają się szybciej.
- Duże porcje należy odwracać / zamieszać w połowie procesu rozmrażania.



6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE SZYBKIE PODGRZEWANIE) (dostępna wyłącznie w MWP 339)

Funkcja ta umożliwia automatyczne odgrzewanie potraw. Kuchenka mikrofalowa obliczy automatycznie poziom mocy mikrofal oraz czas wymagany do uzyskania najlepszego możliwego rezultatu w najkrótszym czasie. Funkcja ta służy do odgrzewania gotowych potraw mrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej. Potrawę należy umieścić w naczyniu żaroodpornym do kuchenek mikrofalowych.



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

Porady i zalecenia:

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



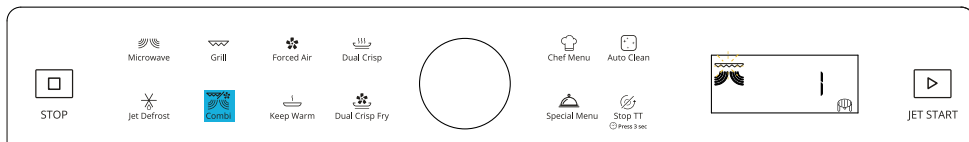
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (MIKROFALE COMBI + GRILL)

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

Dedykowane wyposażenie:



Wysoki ruszt z drutu



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

! UWAGA:

Po rozpoczęciu procesu gotowania:

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

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

i Porady i zalecenia:

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



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

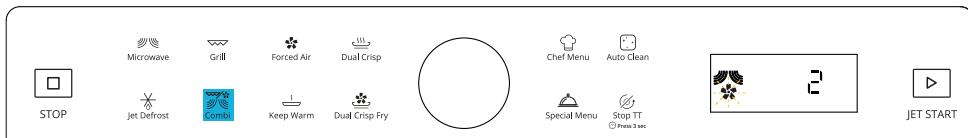
Funkcja ta łączy funkcję mikrofal i termoobiegu, co zapewnia szybsze przyrządzenie potraw z efektem pieczenia w piekarniku.

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

Dedykowane wyposażenie:



Niski ruszt z drutu



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

! UWAGA:

Po rozpoczęciu procesu gotowania:

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

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

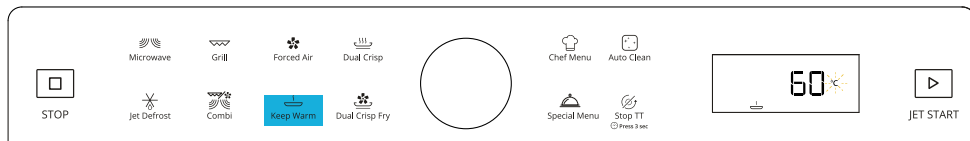
i Porady i zalecenia:

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



KEEP WARM (UTRZYMYWANIE CIEPŁA) (przycisk dedykowany w MWP 338)

Funkcja ta umożliwia utrzymywanie ciepła świeżo ugotowanych potraw.



- ① Naciśnij przycisk Keep Warm (Utrzymywanie ciepła) (w modelu MWP 339, naciśnij przycisk Special Menu (Menu specjalne), aby wybrać funkcję Utrzymywanie ciepła; szczegółowe informacje patrz rozdział „Menu specjalne”).
- ② Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę w zakresie od 60°C do 80°C, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić (zalecane receptury znajdują się w tabeli poniżej).
- ③ Cykl gotowania rozpocznie się po 30 minutowym odliczaniu i naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby rozpocząć cykl gotowania.

! UWAGA:

Po rozpoczęciu procesu utrzymywania ciepła:

- * Otwórz drzwi, aby przerwać cykl utrzymywania ciepła i zamknij drzwi, aby kontynuować cykl przez pozostały czas.
- * Naciśnij przycisk Stop, aby zatrzymać cały cykl utrzymywania ciepła.

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



6TH SENSE DUAL STEAM (6th Sense Podwójna para) (dostępna wyłącznie w MWP 339)

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

Funkcja ta działa w 2 etapach.

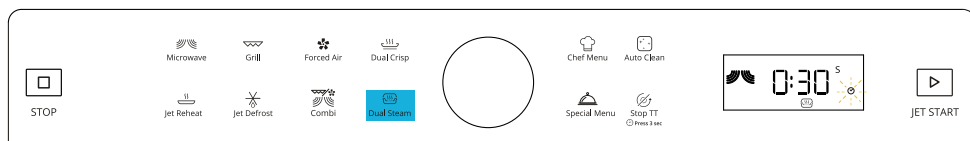
- * W pierwszym etapie woda jest szybko podgrzewana do temperatury wrzenia, czas gotowania jest obliczany przez czujnik.
- * W drugim etapie temperatura jest automatycznie dostosowywana w celu zapewnienia gotowania na wolnym ogniu i uniknięcia wykipienia. Na wyświetlaczu widoczny będzie czas gotowania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

Dedykowane wyposażenie:



Pokrętka
Góra statku
Papierak rozdzielony
Dół statku
Stop

Podwójne naczynie do gotowania na parze
(dwupoziomowe naczynie do gotowania na parze)



- 1 Naciśnij przycisk 6th Sense Dual Steam (6th Sense Podwójna para).
- 2 Obrócić pokrętło, aby ustawić czas gotowania.
- 3 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

Porady i zalecenia:

- Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone wyłącznie do używania z mikrofalami!
- Z funkcji tej należy zawsze korzystać wraz z dedykowanym naczyniem do gotowania na parze.
- Podwójne naczynie do gotowania na parze może być wykorzystane z funkcjami automatycznego czyszczenia, mikrofal i podwójnej pary. Używanie naczynia do gotowania na parze z innymi funkcjami może spowodować uszkodzenia.
- Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.
- Początkowa temperatura wody mieści się w zakresie 3-27°C, zawsze odczekać co najmniej 5 minut przed podaniem.

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



UWAGA:

* Korzystając z podwójnego naczynia do gotowania na parze (dwupoziomowego naczynia do gotowania na parze), można gotować dwa produkty jednocześnie. Dla lepszego efektu należy wybrać produkty, które mają podobny czas gotowania.

* Wszystkie poniższe potrawy są gotowane z użyciem podwójnego naczynia do gotowania na parze, zawsze przykrytego pokrywką.

GÓRNA SIATKA	POJEMNIK ŚRODKOWY	DOLNA SIATKA	Spód	CZAS GOTOWANIA I ETAPY	OPIS
Mątwą (170 g)	Woda (100 ml)	Groszek i pomidory koktajlowe (350 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofałe 900W przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofałe 350W przez 2 min	Mątwą na parze z groszkiem, świeżymi pomidorami i bazylią.
Strzępiel (250 g)	Woda (100 ml)	Krojone w plasterki pomidory i cukinia (200 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofałe 900W przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofałe 350W przez 10 min	Podawany z cytronetą (sok z cytryny, oliwa, mieszanka soli i pieprzu).
Piersz z kurczaka (120 g)	Woda (100 ml)	Fasolka szparogowa (220 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofałe 900W przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofałe 350W przez 4 min	Salatka z kurczakiem Caesar (dodać grzanki chlebowe).
Cukinia (400 g) i papryki	Woda (100 ml)	BRAK	Orkisz (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofałe 900W przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofałe 350W przez 18 min	Salatka orkiszowa z sosem z pesto.
BRAK	Mrożone warzywa mieszane (200 g) i woda (30 ml)	BRAK	Komosa ryżowa (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofałe 900W przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofałe 350W przez 15 min	Komosa ryżowa w sosie ratatouille z oliwą i nasionami kopru włoskiego.

GÓRNA SIATKA	POJEMNIK ŚRODKOWY	DOLNA SIATKA	Spód	CZAS GOTOWANIA	OPIS
Udka z kurczaka (250 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Ryż Basmati (200 g) z trawą cytrynową, kawałkami imbiru i wodą (400 ml)	Etap 1: Mikrofale 900W przez 4 min; Etap 2: Mikrofale 350W przez 30 min	Po przygotowaniu wymieszać razem i polać jogurtem oraz posypać przyprawą do tadzine.
Marchew i jagnięcina w plasterkach (200 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Kasza gryczana (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofale 900W przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofale 350W przez 15 min	Po przygotowaniu przyprawić sosem pomidorowym i posyp sproszkowanym kminkiem.
Papryki nadziewane mięsem (500 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Ryż długoziarnisty (200 g) i woda (300 ml)	Etap 1: Mikrofale 900W przez 4 min; Etap 2: Mikrofale 350W przez 30 min	Podawaj z oliwą.
Filety z łososia (200 g)	Woda (100 ml)	Bruksełka (300 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofale 900W przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofale 350W przez 6 min	Podawaj z oliwą i świeżym koprem.
Krewetki (w skorupkach) (250 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Kasza burgul (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofale 900W przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofale 350W przez 15 min	Podawaj z oliwą i świeżą kolendrą.
Kulki mięsne (250 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Ryż biały (200 g) i woda (300 ml)	Etap 1: Mikrofale 900W przez 4 min Etap 2: Mikrofale 350W przez 30 min	Podawaj z sosem pomidorowym lub innym ulubionym sosem.
Kulki rybne (200 g)	Woda (100 ml)	Tarte ziemniaki (300 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofale 900W przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofale 350W przez 8 min	Po przygotowaniu rozbić ziemniaki widelcem, dodać mleka i starte go sera.

GÓRNA SIATKA	POJEMNIK ŚRODKOWY	DOLNA SIATKA	Spód	CZAS GOTOWANIA	OPIS
Szaszłyki rybne (350 g)	Woda (100 ml)	Grzyby (pieczarki) (350 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofałe 900W przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofałe 350W przez 8 min	Podawaj z oliwą, solą i pieprzem.
Eskalopki (170 g)	Woda (100 ml)	Szparagi (300 g)	Woda (100 ml)	Etap 1: Mikrofałe 900W przez 4 min 30 s Etap 2: Mikrofałe 350W przez 1 min 15 s	Podawaj z oliwą i sosem z octu.
Plastry marchwi (250 g)	Woda (100 ml)	BRAK	Proso (100g), kostki tofu (100 g) i woda (200 ml)	Etap 1: Mikrofałe 900W przez 2 min 30 s; Etap 2: Mikrofałe 350W przez 15 min	Podawaj z oliwą i sosem sojowym.



DUAL CRISP FRY (SMAŻENIE Z OBUSTRONNYM PRZYRUMIENIEM) (przycisk dedykowany w MWP 338)

Dzięki tej funkcji można uzyskać doskonale złocistobrazowe przyrumienienie górnej i dolnej powierzchni potrawy, przy zachowaniu

delikatnych, wewnętrznych części produktu. Korzystając z funkcji Mikrofale, Grill i gotowanie FC, pamiętaj o tym, aby zawsze umieścić

talerz Crisp na wysokim ruszcie.

Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z tej funkcji:

* Talerz Crisp

* Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.

* Wysoki ruszt

Dedykowane
wyposażenie:



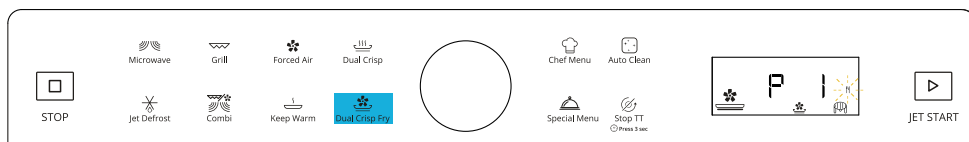
Talerz Crisp



Rączka do ta-
lerza Crisp



Wysoki ruszt z
drułu



Postaw pusty talerz Crisp na wysokim ruszcie w kuchence.

- 1 Naciśnij przycisk Dual Crisp Fry (Smażenie z obustronnym przyrumienieniem).
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać rodzaj żywności a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby dostosować masę.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

Porady i zalecenia:

- Należy upewnić się, że talerz Crisp został prawidłowo umieszczony na wysokim ruszcie w kuchence.
- Wysoki ruszt i talerz Crisp ulegają silnemu nagraniu podczas stosowania tej funkcji.
- Nie należy umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na działanie wysokich temperatur.
- W celu wyjęcia gorącego talerza Crisp należy użyć rękawic kuchennych lub uchwyty talerza Crisp.
- Z tą funkcją należy stosować wyłącznie dedykowany 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 12.



DUAL CRISP FRY (SMAŻENIE Z OBUSTRONNYM PRZYRUMIENIANIEM)

Przewodnik kategorii żywności:

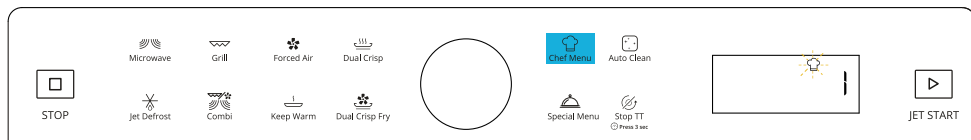
KATEGORIA ŻYWNOSCI	WAGA	WSKAZÓWKA	
<i>P1</i>	 Frytki	300-600g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Posyp solą przed pieczeniem. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
<i>P2</i>	 Kurczak w panierce w kawałkach	200-600g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
<i>P3</i>	 Ryba panierowana	250-600g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
<i>P4</i>	 Skrzydółka kurczaka	200-600g	Przypraw skrzydółka kurczaka. Natłuś talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
<i>P5</i>	 Ziemniaki łódeczki	300-800g	Obierz i pokrój ziemniaki. Przypraw i skrop lekko olejem talerz Crisp oraz spryskaj olejem po wierzchu. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
<i>P6</i>	 Falafel	4 porcje	Wymieszaj ciecierzycę z pietruszką, solą, pieprzem, kminkiem i ziarnami kolendry, pozostaw to na 30 min; wymieszaj mąkę z pewną ilością świeżej wody aby uzyskać mieszaninę podobną do ciasta naleśnikowego, uformuj burgery i zanurz je najpierw w cieście naleśnikowym a następnie w bułce tartej położonej na talerzu Crisp uprzednio spryskanym oliwą extra virgin (2 łyżki stołowe).
<i>P7</i>	 Dorsz w ostrej panierce	4 porcje	W misce wymieszaj bułkę tartą, paprykę, sproszkowany czosnek, szafran, sól i pieprz z białkiem, otocz filety z dorsza przyprawioną bułką tartą i dociskając ręcznie ułóż filety na talerzu Crisp.



CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

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





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



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

















Porady i zalecenia:

- Z powodu różnorodności produktów żywnościowych czas gotowania jest ustalany na podstawie średniego kształtu. W celu uzyskania odpowiedniej jakości obróbki w przypadku wydłużonego czasu gotowania zawsze zalecane jest sprawdzenie stopnia ugotowania wnętrza produktu.
- Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 12.
- Do receptur do gotowania na parze w menu szefa kuchni użyj pojedynczego naczynia do gotowania na parze (pokrywa, dolna kratka i spód). Do ryżu, makaronu, orkisz i komosy ryżowej (użyj naczynia do gotowania na parze) tylko z pokrywą i spodem.

AKCESORIA				
 Naczynie do kuchenek mikrofalowych	 Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych	 Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp	 Naczynie do gotowania na parze (jednowarstwowe naczynie do gotowania na parze)	 Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)
 Niski ruszt z drutu	 wysokiego rusztu			



CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 338)

RECEPTURY POTRAW	ILÓŚĆ	CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PRZYGOTOWANIE
1-WARZYWA				
P1	 Nadziewane ziemniaki	200-1000g	5,5-21,5min	 Przetnij ziemniaki na połówki, wzdłuż dłuższego boku. Umieść ser na powierzchni ziemniaków po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P2	 Ziemniaki	200-1000g	5,5-17,5min	 Nadaje się do ziemniaków: 200-300 g każdy. Umyj i nakłuj. Obrób po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P3	 Pomidory	300–800 g	11-15min	 Przekrój na pół, przypraw i posyp serem.
2-KURCZAK				
P1	 Filety z kurczaka	200g-1000g	13.1-32,6min	 Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Przypraw filety i połóż je na podgrzonym talerzu Crisp. Obrób po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P2	 Udka z kurczaka	400g-1000g	15-28,6min	 Przypraw udka kurczaka. Natłuść talerz Crisp. Połóż udka na podgrzonym talerzu Crisp i obrób je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P3	 Chrupiący kurczak w cienkiej panierce	4 servings	14min	 Przygotuj 4 piersi z kurczaka (100 g każda), 100 g bułki tartej, 20 g maki, 1 jako, 3 łyżki stołowe oliwy extra Virgin, sól i pieprz. Zanurz kurczaka w mące pokrywając obie strony piersi, nasącz obtoczone w mące piersi w jaku a następnie pokryj bułką tartą, ułóż piersi na talerzu Crisp.
P4	 Jajecznica	1-4pcs	1-5min	 Naczynie przeznaczone do kuchenek mikrofalowych. Oddziel zawartość jajek od skorupki, nakłuj żółtka za pomocą wykałaczki.
3-MIĘSO				
P1	 Wołowina	800g-1500g	24-40min	 Przypraw pieczeń i umieść w zimnej kuchence, obrób pieczeń po poleceniu kuchenki.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie zaropdorne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)





























Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 338)

RECEPTURY POTRAW	ILUŚĆ	CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PRZYGOTOWANIE	
3-MIĘSO					
P2	 Jagnięcina	1000g-1500g	31-39min	 	Przypraw pieczeń i umieść w zimnej kuchence. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P3	 Antrykot	150g-600g	15-24min		Przypraw antrykot i obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kucharki.
P4	 Bekon	50g-150g	3,5-7min	 	Położ mięso na podgrzonym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P5	 Kulki mięsne	200-400g	12-18min	 	Naczynie żaroodporne przeznaczone do kuchenek mikrofalowych lub przeznaczonych do gotowania na parze przygotowanych według własnej receptury kulek mięsnych, każda 15 g i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
4-Ryby/owoce morza					
P1	 Mrożone filety w panierce	200g-600g	12-22min	 	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Położ potrawę na podgrzonym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P2	 Krewetki panierowane	200g-600g	9,5-21,1min	 	Użyj krewetek królewskich, panierowanych. Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Położ potrawę na podgrzonym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
5-PIZZA/QUICHE					
P1	 Domowa pizza	850g	17min	 	Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200–225 g mąki, soli i oleju. Odstaw do wyrośnięcia. Rozwałkuj ciasto na natłuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je. Dodaj przybranie w postaci pomidorów, sera mozzarella i szynki.
P2	 Placek lotaryński	900g	19min	 	Przygotować ciasto (250 g mąki, 150 g masła + 2½ łyżeczki stołowej wody) lub skorzystać z ciasta gotowego. (400- 450g) Wyłożyć talerz Crisp ciastem. Wymieszać 100 g bekonu, 130 g sera, 4 jajka i 150 ml jogurtu. Przyprawić czarnym pieprzem i gałką muszkatołową.
P3	 Pizza na grubym cieście	300g-700g	9-13,1min	 	Zdejmij opakowanie.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)


















Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 338)

RECEPTURY POTRAW	ILOŚĆ	CZAS GOTOWANIA	AKCESORIA	PRZYGOTOWANIE
5-PIZZA/QUICHE				
P4	 Pizza na cienkim cieście	250g-400g	9-12min	 Zdejmij opakowanie.
P5	 Świeża pizza	900g	16,5min	  Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200–225 g mąki, soli i oleju. Odstaw do wyrośnięcia. Rozwałkuj ciasto na natłuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je. Dodaj przybranie w postaci pomidorów, sera mozzarella i szynki. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż talerz Crisp do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego ruszta.
6-MAKARON/LASAGNA				
P1	 Świeża lasagna	1200g	27min	  Stop w naczyniu 50 g masła, zmieszaj z 900 ml mleka, 50 g maki, orzechy i sól, użyj średniej mocy do gotowania mieszanej jednocześnie ją mieszając; przerwij, kiedy beszamel stanie się twardy. Przygotuj i wymieszaj razem 400 g mielonej wołowiny, 40 g siekanej cebuli, 100 g plasterków marchewki, 40 g siekanego selera, 30 g koncentratu pomidorowego, 40 g wody, 4 łyżki stołowe oliwy extra virgin, 80 g tartego sera Parmigiano Reggiano, sól i pieprz. Ułóż jeden arkusz ciasta lazanii na spodzie pojemnika przykryj 100 g beszamelu a następnie 200 g mieszanki z wołowiną. Powtórz trzy razy. Nałóż 100 g beszamelu na górną warstwę ciasta lazanii i 100 g sera mozzarella lub przygotuj własną recepturę.
P2	 Mrożona lasagna	300g - 1000g	18-33min	  Usunąć folię aluminiową.
7-DESERY/CIASTA				
P1	 Domowa tarta z owocami	1200g	28min	 Przygotuj ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajko. (lub użyj ciasta gotowego). Włóż talerz Crisp ciastem, nakłuj ciasto i dodaj 700 - 800 g pokrojonych jabłek wymieszanych z cukrem i cynamonem.
P2	 Słodkie bułeczki	560g	14min	 Dobrze wymieszaj od 275 do 300 g maki wysokogłutenowej, 10 g proszku do pieczenia, 4 g soli, 50 g roztopionej margaryny, 200 ml mleka, ukształtuj w jeden kawałek o średnicy 20 cm na nasmarowanym tłuszczem talerzu Crisp.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 338)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION	
7-DESSERTS/ PASTRIES					
P3	 Ciasto	600g	9.5min		Dobrze wymieszaj 170 g maki, 10 g proszku do pieczenia, 170 g cukru, 50 g roztopionej margaryny, 100 ml mleka, wlej do nasmarowanego tłuszczem z bułką tartą talerza Crisp.
P4	 Orzechy prażone	50g-200g	2-4min		Umieść orzechy na talerzu Crisp po jego podgrzaniu. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P5	 Biszkopty (Jasny)	900g	45min		Dobrze wymieszaj 250 g mąki, 15 g proszku do pieczenia, 250 g cukru, 75 g roztopionej margaryny, 150 ml zimnej wody, 185 g jajka bez skorupki, wlej do pojemnika wyłożonego papierem do pieczenia.
P6	 Muffiny	350g	22min		Ubij razem 170g margaryny i 170g cukru, aż do uzyskania miękkiej, bladej masy. Wbij pojedynczo 3 jajka. Delikatnie wymieszaj 225g przesianej mąki, 7g proszku do pieczenia i 0,25g soli. Zważ 28g mieszanki i włóż odważone porcje do papierowych foremek, po czym rozmieść równo w formie do pieczenia. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż talerz Crisp do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P7	 Krusze ciasteczka	250g	17.5min		Wymieszaj 250 g mąki 100 g cukru i 1,5 g soli. Rozetrzyj 125 g margaryny. Wbij 1 jajko i dodaj do mieszanki. Wymieszaj wszystkie składniki, odważ porcje po 20 g każda, uformuj je w kulki, a następnie za pomocą widelca dociśnij krzyżowo kulkę dwukrotnie. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż naczynie do kuchenek mikrofalowych do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P8	 Bezy	100g	38,5min		Ubij białka z 2 jajek i 80g cukru. Przypraw esencją waniliową i migdałową. Uformuj 10-12 porcji na talerzu Crisp. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż naczynie do kuchenek mikrofalowych do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P9	 Jogurt	600g (150g*4)	6 godz.		Nalej 62 g jogurtu do 4 naczyń ceramicznych (15,5 g w każdym), dodaj 125 ml mleka do każdego naczynia, użyj mleka UHT w temperaturze pokojowej, 3,5% tłuszczu, przykryj naczynie folią do kuchenek mikrofalowych i umieść w kole na stole obrotowym.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



6TH SENSE CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 339)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION
1-WARZYWA				
P1	 Ziemniaki	200-1000g	5,5-17,5min	Nadaje się do ziemniaków: 200-300 g każdy. Umyj i nakłuj. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P2	 Pomidory	300-800 g	8-13min	Przekrój na pół, przypraw i posyp serem.
P3	 Marchew	150g-500g	czujnik	Umieść na kratce naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody na dno. Przykryj pokrywką.
P4	 Brokuły	150g-500g	czujnik	Umieść na kratce naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody na dno. Przykryj pokrywką.
P5	 Ziemniaki	150g-500g	czujnik	Umieść na kratce naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody na dno. Przykryj pokrywką.
P6	 Zamrożone warzywa	150g-500g	czujnik	Umieść na kratce naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody na dno. Przykryj pokrywką.
2-KURCZAK				
P1	 Filety z kurczaka	200-1000g	13.1-32,6min	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Przypraw filety i połóż je na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P2	 Udka z kurczaka	400g-1000g	15-28,6min	Przypraw udka kurczaka. Natłuś talerz Crisp. Połóż udka na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P3	 Filety z kurczaka	150g-500g	czujnik	Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
3-MIĘSO				
P1	 Wołowina	800g-1500g	24-40min	Przypraw pieczeń i umieść w zimnej kuchence, obróć pieczeń po poleceniu kuchenki.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)
























Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



6TH SENSE CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 339)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION	
3-MEAT					
P2	 Jagnięcina	1000g-1500g	31-39min	 	Przypraw pieczeń i umieść w zimnej kuchence. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P3	 Antrykot	150g-600g	15-24min		Przypraw antrykot i obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki.
P4	 Bekon	50g-150g	3,5-7min		Połóż mięso na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
4-FISH/SEA FOOD					
P1	 Filety rybne	150g-500g	czujnik		Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
P2	 Mrożone filety w panierce	200g-600g	12-22min		Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Połóż potrawę na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P3	 Shrimps	150g-500g	czujnik		Umieść na kratce do gotowania na parze. Dodaj 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
P4	 Krewetki panierowane	200g-600g	9,5-21,1min		Użyj krewetek królewskich, panierowanych. Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Połóż potrawę na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P5	 Kotlety rybne	150g-500g	czujnik		Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
P6	 Eskalopki	150g-500g	czujnik		Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
5-PIZZA/QUICHE					
P1	 Domowa pizza	850g	17min		Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200–225 g mąki, soli i oleju. Odstaw do wyrośnięcia. Rozwałkuj ciasto na natuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je. Dodaj przybranie w postaci pomidorów, sera mozzarella i szynki.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)















Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



6TH SENSE CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 339)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION	
5-PIZZA / QUICHE					
P2	 Płacek lotaryński	900g	19min		Przygotować ciasto (250 g mąki, 150 g masła + 2½ łyżeczki stołowej wody) lub skorzystać z ciasta gotowego. (400- 450g) Wyłożyć talerz Crisp ciastem. Wymieszać 100 g bekonu, 130 g sera, 4 jajka i 150 ml jogurtu. Przyprawić czarnym pieprzem i gałką muszkatołową.
P3	 Pizza na grubym cieście	300g-700g	9-13,1min		Zdejmij opakowanie.
P4	 Pizza na cienkim cieście	250g-400g	9-12min		Zdejmij opakowanie.
P5	 Świeża pizza	900g	16,5min		Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200–225 g mąki, soli i oleju. Odstaw do wyrośnięcia. Rozwałkuj ciasto na natuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je. Dodaj przybranie w postaci pomidorów, sera mozzarella i szynki. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włóż talerz Crisp do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego ruszta.
6-MAKARON/LASAGNA					
P1	 Świeża lasagna	1200g	27min		Stop w naczyniu 50 g masła, zmieszaj z 900 ml mleka, 50 g mąki, orzechy i sól, użyj średniej mocy do gotowania mieszanki jednocześnie ją mieszając; przewrć, kiedy beszamel stanie się twardy. Przygotuj i wymieszaj razem 400 g mielonej wołowiny, 40 g siekanej cebuli, 100 g plasterków marchewki, 40 g siekanego selera, 30 g koncentratu pomidorowego, 40 g wody, 4 łyżki stołowe oliwy extra virgin, 80 g tartego sera Parmigiano Reggiano, sól i pieprz. Ułóż jeden arkusz ciasta lazanii na spodzie pojemnika przykryj 100 g beszamelu a następnie 200 g mieszanki z wołowiną. Powtórz trzy razy. Nałóż 100 g beszamelu na górną warstwę ciasta lazanii i 100 g sera mozzarella lub przygotuj własną recepturę.
P2	 Mrożona lasagna	300g - 1000g	18-33min		Usuń folię aluminiową.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)















Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



6TH SENSE CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 339)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION	
6-MAKARON/LASAGNA					
P3	 Makaron	1-3 porcji	4-9 min + czas usta- wienia		Umieść od 1 do 3 porcji makaronu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 70 g makaronu). Wlej wodę do odpowiedniego poziomu oznaczonego w naczyniu do gotowania na parze, poniżej wskazania „Pasta + Water” (Makaron + woda) (1 = 1 porcja, 2 = 2 porcje itd.). Przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj środkowej kratki naczynia do gotowania na parze. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia wybierz liczbę porcji do ugotowania (L1 = 1 porcja, L2 = 2 porcje itd.). Ręcznie wybierz czas gotowania, zgodnie z opisem na opakowaniu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale Podwójna para.
7-RYŻ/ZBOŻA					
P1	 Ryż	1-4 porcji	2.5-7min + czas usta- wienia		Umieść od 1 do 4 porcji ryżu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 100 g ryżu). Wlej wodę do odpowiedniego poziomu oznaczonego w naczyniu do gotowania na parze, poniżej wskazania „Rice + Water” (Ryż + woda) (1 = 1 porcja, 2 = 2 porcje itd.). Przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj środkowej kratki naczynia do gotowania na parze. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia wybierz liczbę porcji do ugotowania (L1 = 1 porcja, L2 = 2 porcje itd.). Ręcznie wybierz czas gotowania, zgodnie z opisem na opakowaniu. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale Podwójna para.
P2	 Orkisz	100-400g	20.5- 50,5min		Umieść od 1 do 4 porcji ryżu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 100 g ryżu). Nie używaj kratki naczynia do gotowania na parze.
P3	 Komosa ryżowa	100-400g	22,5-42min		Umieść od 1 do 4 porcji ryżu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 100 g ryżu). Przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj kratki naczynia do gotowania na parze.
8-DESERY/CIASTA					
P1	 Domowa tarta z owocami	1200g	28min		Przygotuj ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajko. (lub użyj ciasta gotowego). Wyłóż talerz Crisp ciastem, nakłuj ciasto i dodaj 700 - 800 g pokrojonych jabłek wymieszanych z cukrem i cynamonem.
P2	 Słodkie ba- beczki	560g	14min		Dobrze wymieszaj od 275 do 300 g maki wysokogłutenowej, 10 g proszku do pieczenia, 4 g soli, 50 g roztopionej margaryny, 200 ml mleka, ukształtuj w jeden kawałek o średnicy 20 cm na nasmarowanym tłuszczem talerzu Crisp.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie zarodkowe do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)



















Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



6TH SENSE CHEFU MENU (MENU SZEFA KUCHNI) (MWP 339)

FOOD RECIPES		AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION
8-DESSERTS/ PASTRIES					
P3	 Ciasto	600g	9.5min		Dobrze wymieszaj 170 g maki, 10 g proszku do pieczenia, 170 g cukru, 50 g roztopionej margaryny, 100 ml mleka, wlej do nasmarowanego tłuszczem z bułką tartą talerza Crisp.
P4	 Orzechy prażone	50g-200g	2-4min		Umieść orzechy na talerzu Crisp po jego podgrzaniu. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
P5	 Owoce	150g-500g	czujnik		Obierz ze skóry i potnij na kliny; umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
P6	 Biszkopt (Jasny)	900g	45min		Dobrze wymieszaj 250 g mąki, 15 g proszku do pieczenia, 250 g cukru, 75 g roztopionej margaryny, 150 ml zimnej wody, 185 g jajka bez skorupki, wlej do pojemnika wyłożonego papierem do pieczenia.
P7	 Muffiny	350g	22min		Ubij razem 170g margaryny i 170g cukru, aż do uzyskania miękkiej, bladej masy. Wbij pojedynczo 3 jajka. Delikatnie wymieszaj 225g przesianej mąki, 7g proszku do pieczenia i 0,25g soli. Zważ 28g mieszanki i włoś odważone porcje do papierowych foremek, po czym rozmieść równo w formie do pieczenia. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włoś talerz Crisp do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P8	 Krucze ciasteczka	250g	17,5min		Wymieszaj 250 g mąki 100 g cukru i 1,5 g soli. Rozetrzyj 125 g margaryny. Wbij 1 jajko i dodaj do mieszanki. Wymieszaj wszystkie składniki, odważ porcje po 20 g każda, uformuj je w kulki, a następnie za pomocą widelca dociśnij krzyżowo kulkę dwukrotnie. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włoś naczynie do kuchenek mikrofalowych do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P9	 Bezy	100g	38,5min		Ubij białka z 2 jajek i 80g cukru. Przypraw esencją waniliową i migdałową. Uformuj 10-12 porcji na talerzu Crisp. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, włoś naczynie do kuchenek mikrofalowych do kuchenki mikrofalowej, z wykorzystaniem niskiego rusztu.
P10	 Jogurt	600g (150g*4)	6 godz.		Nalej 62 g jogurtu do 4 naczyń ceramicznych (15,5 g w każdym), dodaj 125 ml mleka do każdego naczynia, użyj mleka UHT w temperaturze pokojowej, 3,5% tłuszczu, przykryj naczynie folią do kuchenek mikrofalowych i umieść w kole na stole obrotowym.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp i Rączka do talerza Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)



Niski ruszt z drutu

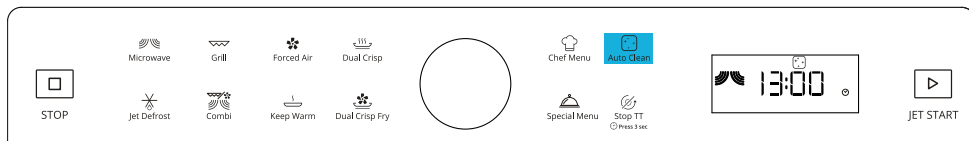


Wysoki ruszt z drutu



AUTO CLEAN (AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE)

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



PRZED ROZPOCZĘCIEM CYKLU:

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

ABY ROZPOCZĄĆ CYKL:

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

PO ZAKOŃCZENIU CYKLU:

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

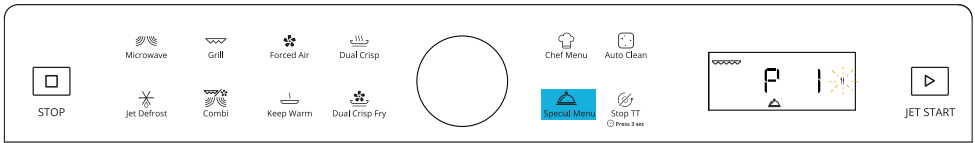
Porady i zalecenia:

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





















SPECIAL MENU (MENU SPECJALNE)

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



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

RECEPTURY POTRAW		METODA	WAGA	WSKAZÓWKI
MWP 338	MWP 339			
 Wyrastanie ciasta	 Wyrastanie ciasta	Wyrastanie ciasta	250 - 500g	Do ciasta na pizzę wlej bezpośrednio do pojemnika wodę o temperaturze 37°C i rozpuść drożdże w wodzie, dodaj 250 g mąki, 2 łyżki stołowe oleju roślinnego, 2 łyżeczki soli, ugniataj dobrze do uformowania ciasta. Przydatne jest ono również do innych ulubionych receptur ciasta.
/	 Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie ciepła	Patrz tabela Utrzymywanie ciepła	Uruchom tą funkcję naciskając dedykowany przycisk w modelu MWP 338; naciskając przycisk Menu specjalne w modelu MWP 339. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Utrzymywanie ciepła”.
 Masło	 Masło	Zmiękczenie	50 - 500g	Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych
 Lody	 Lody	Zmiękczenie	100-1000g	W stanie zamrożonym; ustaw pojemnik z lodami na talerzu obrotowym.
 Serek kremowy	 Serek kremowy	Zmiękczenie	50 - 500g	Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych

RECEPTURY PO- TRAW		METODA	WAGA	WSKAZÓWKI
MWP 338	MWP 339			
 Zamrozo- ny sok	 Zamrozo- ny sok	Zmiękczenie	250g-1000g (tutaj 1 ml równa się 1 g)	W stanie zamrożonym; zdejmij pokrywkę z pojemnika.
 Masło	 Masło	Rozpuszcza- nie	50 - 500g	Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj na sygnał.
 Czipsy czekola- dowe	 Czipsy czekola- dowe	Rozpuszcza- nie	100 -500g	W temperaturze pokojowej; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj na sygnał.
 Ser	 Ser	Melting	50 - 500g	Z lodówki; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj na sygnał.
 Pianki cu- krowe	 Pianki cu- krowe	Melting	100 - 500g	W temperaturze pokojowej; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Naczynie powinno mieć co najmniej dwa razy większą pojemność w porównaniu z objętością pianek cukrowych, która zwiększa się podczas przetwarzania.

OCHRONA ŚRODOWISKA

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



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



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

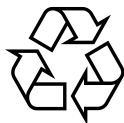
Zgodne z IEC 60705, Edycja 4, 2010-04.

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

PRÓBA	ILOŚĆ	OKOŁO CZAS	POZIOM MOCY	POJEMNIK
12.3.1 (tarta)	750 g	15-16min	750W	Pyreks 3 222-R
12.3.2 (Biszkopt)	475 g	7 min 30 s	750W	Pyreks 3.827
12.3.3 (Pieczen rzymska)	900 g	13-14min	750W	Pyreks 3.838
12.3.4 (Zapiekanek z ziemniaków)	1200 g	23-26min	Grill + 500W	Pyreks 3.827
12.3.5 Chicken (Kurczak)	1200 g	37-38min	Termoobieg 200°C + 90W	Niski ruszt z drutu
12.3.6 (Ciasto cytrynowe)	800 g	34min	Termoobieg 200°C + 90W	Naczynie szklane Schott
13.3 (Handmatig ontdooien)	500 g	15 min	160W	Umieść an stole obrotowym z 3 mm grubości plastikowym talerzem

DANE TECHNICZNE

Opis danych	MWP 338	MWP 339
Napięcie zasilania	220-230 V~50Hz	220-230 V~50Hz
Poziom mocy mikrofal	1650 W	1650 W
Znamionowy pobór mocy	2000 W	2000 W
Grill	1150-1250 W	1150-1250 W
Termoobieg	1650-1750 W	1650-1750 W
Wymiary zewnętrzne (HXWDXD)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Wymiary wewnętrzne (HXWDXD)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370



432E15A004243

