



# SUPREMECHEF

For model MWP 336 and MWP 337

|                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| Gebrauchsanweisung        | Brugsanvisning              |
| Instruction for use       | Bruksanvisning              |
| Mode d'emploi             | Käyttöohje                  |
| Gebruiksaanwijzing        | <b>Manual De Instruções</b> |
| 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 ا تامي لعت        |
|                           | Қолдану бойынша нұсқаулық   |

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# INDEKS

## **NSTALACJA**

|            |   |
|------------|---|
| 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 |

## **FUNKCJE GOTOWANIA**

|   |    |
|---|----|
| Jet Start   | 14 |
| Clock (Zegar)                                       | 15 |
| Microwave (Mikrofałe)                               | 16 |
| Grill   | 17 |
| Combi (Microwave + Grill) (Mikrofałe Combi + Grill) | 18 |
| Dual Crisp (Obustronne Przyrumienianie)             | 19 |
| Jet Defrost (Szybkie Rozmrażanie)                   | 20 |
| Bread Defrost (Rozmrażanie Chleba)                  | 21 |
| Keep Warm (Utrzymywanie Ciepła)                     | 22 |
| Soft / Melt (Zmiękczenie / Rozpuszczanie)           | 23 |
| Chef Menu (Menu Szefa Kuchni)                       | 26 |
| Auto Clean (Automatyczne Czyszczenie)               | 29 |
| Dough Rising (Wyrastanie Ciasta)                    | 30 |
| Special Menu (Menu Specjalne)                       | 31 |

## **OCHRONA ŚRODOWISKA**

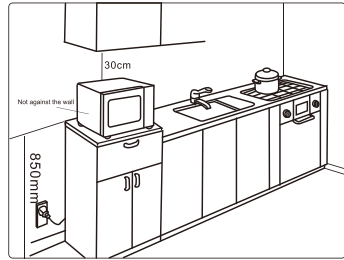
|                    |    |
|--------------------|----|
| Ochrona Środowiska | 32 |
| Dane Techniczne    | 33 |

# INSTALACJA

## 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.

Kucharki 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 dostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofal.
- \* Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwa 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 UWAŻNE 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, 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 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 wieszac ani kłaść ciężkich przedmiotów na drzwiach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mechanizmu otwierania i zawiasów kuchenki. Nie należy wieszac żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

## INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

---

## UWAGA:

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

- \* Czy podstawka pod talerz obrotowy oraz talerz obrotowy są umieszczone na miejscu.
- \* Czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.
- \* Czy drzwi są prawidłowo zamknięte.
- \* Sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, czy nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- \* Sprawdzić, czy kuchenka 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

bańdź 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 kuchence 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 kuchence 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 kuchence 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 rozprzewodzenie ciepła i uniknięcie ryzyka poparzeń.

Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek!

# AKCESORIA I KONSERWACJA

## AKCESORIA

- \* Na rynku dostępnych jest wiele różnorodnych 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, 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 może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.
- \* Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej zabronione jest stosowanie metalowych pojemników na żywność i napoje.
- \* Przed uruchomieniem kuchenki mikrofalowej, 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   |  | Wskazówka   |
|---|--|---|
|   | Podstawka talerza obrotowego                                 | Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawie talerza obrotowego. Na podstawie 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 zapalić wnętrze kuchenki. Szklany talerz obrotowy należy umieścić na podstawie pod talerz obrotowy.  |
| <br>Pokrywa<br>Siatkowa siatka<br>Spód | Naczynie do gotowania na parze (wyłączenie w modelu MWP 337) | Służy do gotowania na parze produktów żywnościowych przy użyciu specjalnej funkcji (Gotowanie na parze / w wodzie). Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.  |
|                                       | Ruszt z drutu  | Podczas korzystania z funkcji Grill lub Mikrofale Combi + Grill należy stosować 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 uchwytu 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 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 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.

### UWAGA:

- \* Podczas cykli gotowania może wystąpić parowanie/kondensacja. Nie wpływa to na rezultaty gotowania.

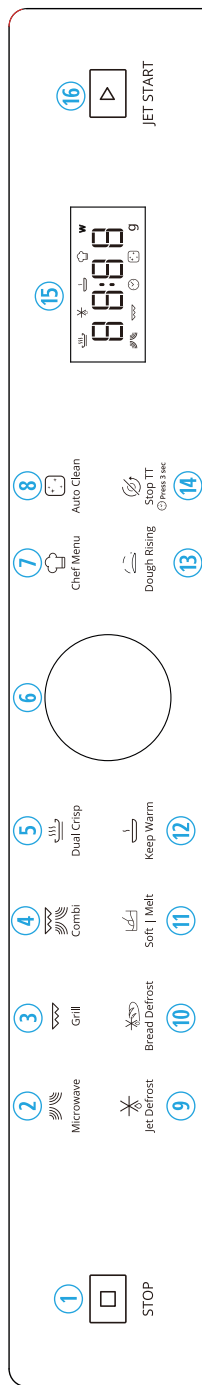
### OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

- \* 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:

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

## PANEL STEROWANIA (MWP 336)



### 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 Combi Microwave + Grill (Mikrofała combi + Grill)

Wybór funkcji Combi (Mikrofała combi + Grill).

### 5 Przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie)

Wybór funkcji Obustronne przyrumienianie.

### 6 Przycisk / pokrętko Confirmation (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 Przycisk Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)

Wybór funkcji Sense - rozmrażanie chleba.

### 11 Przycisk Soft / Melt (Zmiękczenie / rozpuszczenie)

Wybór funkcji Zmiękczenie/ Rozpuszczenie.

### 12 Przycisk Keep Warm (Utrzymywanie ciepła)

Wybór funkcji Utrzymywanie ciepła.

### 13 Przycisk Dough Rising (Wyrastanie ciasta)

Wybór funkcji Wyrastanie ciasta.

### 14 Przycisk Stop Turntable (Zatrzymanie talerza obrotowego)

Funkcja ta umożliwia korzystanie z bardzo dużych naczyń, które nie mogą obracać się swobodnie z kuchence mikrofalowej.

Działa ona tylko z następującymi funkcjami gotowania:

-Combi Microwave + Grill (Mikrofała combi + Grill)

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

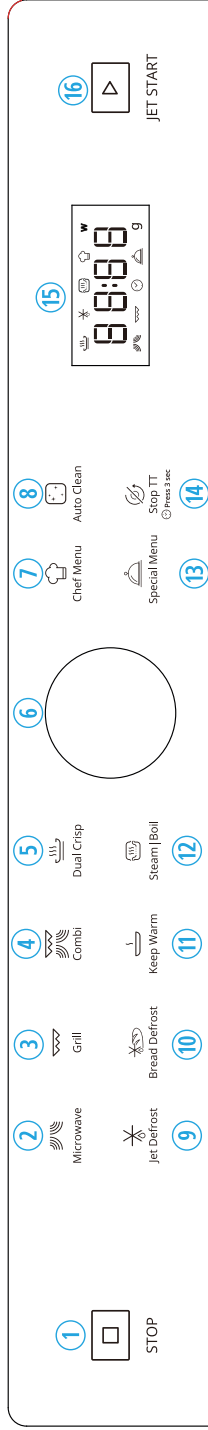
### 15 Wyswietlacz

Na wyświetlaczu pojawia się informacje o operacji.

### 16 Przycisk Jet Start

Szybki wybór funkcji maksymalnej mocy mikrofała.

## PANEL STEROWANIA (MWP 337)



### 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 Combi Microwave + Grill (Mikrofała combi + Grill)

Wybór funkcji Combi (Mikrofała combi + Grill).

### 5 Przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie)

Wybór funkcji Obustronne przyrumienianie.

### 6 Przycisk/pokretło Confirmation (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 Przycisk Bread Defrost (Rozmrażanie chleba)

Wybór funkcji Sense - rozmrażanie chleba.

### 11 Przycisk Keep Warm (Utrzymywanie ciepła)

Wybór funkcji Utrzymywanie ciepła.

### 12 Przycisk Steam / Boil (Gotowanie na parze / w wodzie)

Wybór funkcji gotowania na parze lub w wodzie.

### 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: Combi Microwave + Grill (Mikrofała combi + Grill)
- W celu uzyskania dostępu do trybu ustawiania zegara wcisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy ten przycisk.

### 15 Wyświetlacz

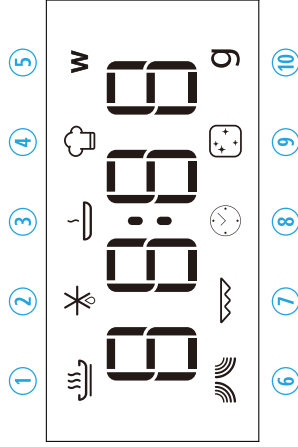
Na wyświetlaczu pojawia się informacje o operacji.

### 16 Przycisk Jet Start

Szybki wybór funkcji maksymalnej mocy mikrofała.

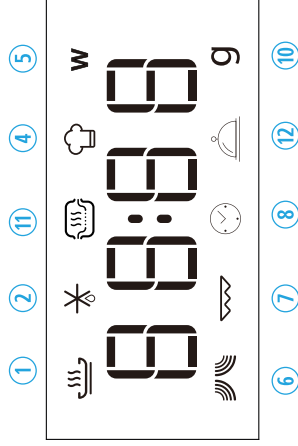
## OPIS WYŚWIETLACZA

MWP 336



- 1 Funkcja Obustronne przyrumienianie
- 2 Funkcja szybkiego rozmrażania
- 3 Funkcja Utrzymywanie ciepła
- 4 Funkcja Menu szefa kuchni
- 5 Mikrofalowanie - Wybór mocy
- 6 Funkcja mikrofal
- 7 Funkcja Grill
- 8 Czas cyklu gotowania
- 9 Mikrofalowanie - Wybór mocy
- 10 Funkcja mikrofal
- 11 Funkcja Grill
- 12 Czas cyklu gotowania

MWP 337



- 6 Funkcja mikrofal
- 7 Funkcja Grill
- 8 Czas cyklu gotowania
- 9 Funkcja Automatyczne czyszczenie
- 10 Waga/Wybór porcji
- 11 Funkcja Gotowanie na parze / w wodzie
- 12 Funkcja Menu specjalne



## 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 zabezpieczenia przed naciskaniem.

\* 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 RAZ przycisk Jet Start lub Confirmation (Potwierdzenia). 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 uruchom kuchenkę, naciskając przycisk Confirmation (Potwierdzenia) / Jet Start.

## UWAGA:

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



## WYŁĄCZANIE TALERZA OBROTOWEGO

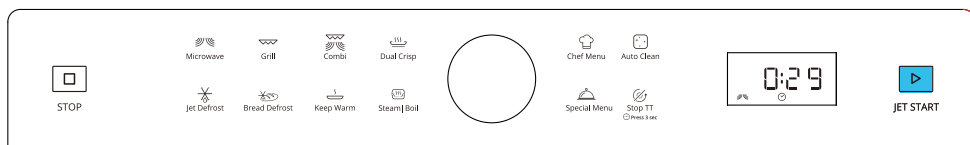
---

- 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 kuchenke, można wyłączyć obracanie szklanego talerza obrotowego za pomocą funkcji wyłączenia talerza obrotowego.
- Combi Microwave + Grill (Mikrofale combi + Grill)



## JET START

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



① Naciśnij przycisk Jet Start.

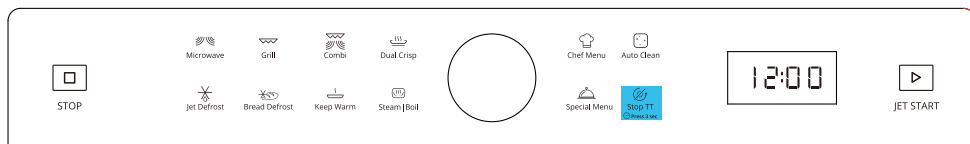
- \* Naciśnięcie przycisku Jet Start powoduje uaktywnienie funkcji mikrofal z maksymalną mocą na 30 sekund; każde dodatkowe naciśnięcie przycisku Jet Start zwiększa czas gotowania o kolejne 30 sekund.
- \* Po uaktywnieniu funkcji czas gotowania można także wydłużyć lub skrócić za pomocą obracania pokrętki.

### 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.



## CLOCK (ZEGAR)



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

- 1 Obróć pokrętkę, aby ustawić godziny.
- 2 Naciśnij przycisk Jet Start. Zaczną migać liczby w prawej części wyświetlacza.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić minuty.
- 4 Naciśnij przycisk Jet Start. Zegar jest ustawiony.

### Porady i zalecenia:

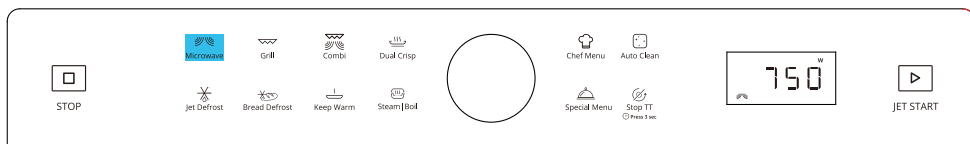
- Jeśli podczas ustawiania zegara, naciśnięty zostanie przycisk Stop lub, gdy po długim czasie ustawienie nie zostanie wykonane, kuchenka wyjdzie z trybu ustawień i ustawienie będzie nieprawidłowe, a wyświetlacz pokaże "12:00".





## 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 zacząć migać ikony watów.
- 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 Microwave (Mikrofales) z maksymalną mocą, ten produkt jest dostarczany z funkcją Jet Start. Można łatwo uruchomić funkcję Microwave (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 14.
- Możliwa jest zmiana poziomu mocy oraz czasu trwania, nawet po wcześniejszym rozpoczęciu procesu gotowania. Aby wyregulować poziom mocy, wystarczy nacisnąć przycisk Microwave (Mikrofales), a następnie przekręcić pokrętkę w celu regulacji wartości. Aby zmienić czas trwania, przekręć pokrętkę lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu trwania o 30 sekund.



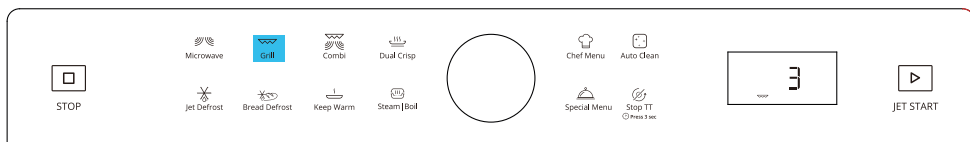
## GRILL

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, kielbaski, warzywa.

Dedykowane wyposażenie:



Ruszt z drutu



- 1 Naciśnij przycisk Grill.
- 2 Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy mikrofal (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, 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 kielbaski, należy umieszczać na 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 pokrętkę lub naciśnij przycisk Jet Start w celu zwiększenia czasu trwania o 30 sekund.



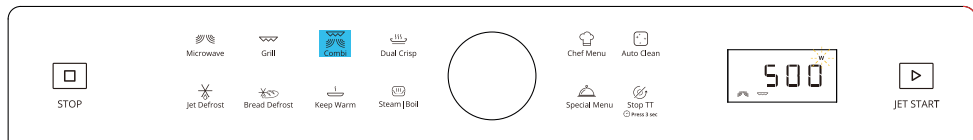
# COMBI (MICROWAVE + GRILL) (MIKROFALE COMBI + GRILL)

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

Dedykowane wyposażenie:



Ruszt z drutu



- 1 Naciśnij przycisk Combi.
- 2 Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy mikrofal (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- 4 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.



## DUAL CRISP (OBUSTRONNE PRZYRUMIENIANIE)

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.

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).

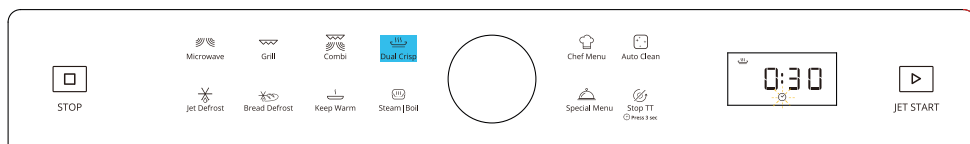
Dedykowane wyposażenie:



Talerz Crisp



Rączka do talerza Crisp



- 1 Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie).
- 2 Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- 3 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:**

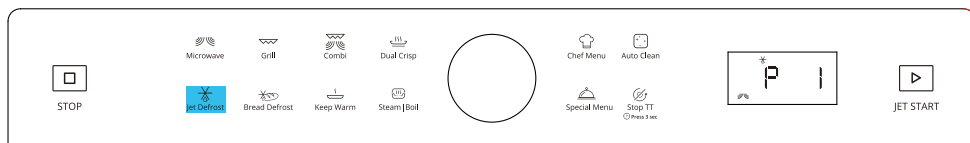
- Należy upewnić się, że talerz Crisp został umieszczony dokładnie na środku szklanego talerza obrotowego.
- Kuchenka i talerz Crisp ulegają silnemu nagraniu podczas stosowania tej funkcji.
- Nie należy umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na działanie wysokich temperatur.
- 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.




## JET DEFROST (SZYBKIE ROZMRAŻANIE)

Funkcja ta umożliwi szybkie rozmrażanie produktów w trybie ręcznym lub automatycznym.

Funkcja ta służy do rozmrażania mięsa, drobiu, ryb, warzyw lub chleba.



- 1 Naciśnij przycisk Jet Defrost (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 ŻYWNOCI   | WAGA        | WSKAZÓWKA   |
|---|-------------|---|
| P1 <br>Mięso   | 100 - 2000g | Mięso mielone, kotlety, steki lub pieczenie. Po gotowaniu, należy odstawić mięso na co najmniej 5 min. dla lepszego efektu. |
| P2 <br>Kurczak | 100 - 2000g | Kurczak w całości, w kawałkach lub filety. Po gotowaniu, należy odstawić drób na 5-10 min.                                  |
| P3 <br>Ryby    | 100 - 1500g | Ryba w całości, w kawałkach lub filety. Po gotowaniu, należy odstawić rybę na 5 min.  |
| P4 <br>Warzywa | 100 - 1500g | Mieszane warzywa, kalafior, marchewki. Po gotowaniu, należy odstawić warzywa na 5 min.                                      |
| P5 <br>Chleb  | 50 - 550g   | Zamrożone bułki, bagietki i croissantsy. Po gotowaniu, należy odstawić chleb 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.



## BREAD DEFROST (ROZMRAŻANIE CHLEBA)

Funkcja ta służy do szybkiego rozmrażania i podgrzewania mrożonych bułek, bagietek i croissantów.

Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z funkcji rozmrażania chleba:

\* Talerz Crisp

\* Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.

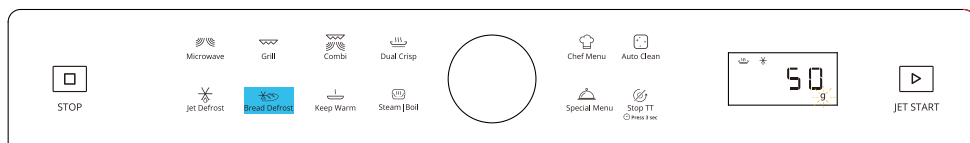
Dedykowane wyposażenie:



Talerz Crisp



Rączka do talerza Crisp



- 1 Naciśnij przycisk Bread Defrost (Rozmrażanie chleba).
- 2 Obróć pokrętko, aby dostosować masę.
- 3 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start , aby uruchomić cykl gotowania.

### ! UWAGA:

Kuchenka uaktywni automatycznie funkcję mikrofal i grilla w celu wstępnego nagrzania talerza Crisp. Dzięki temu talerz Crisp szybko osiągnie odpowiednią temperaturę. Po zakończeniu nagrzewania wstępnego wyświetlone zostanie polecenie włożenia produktu.

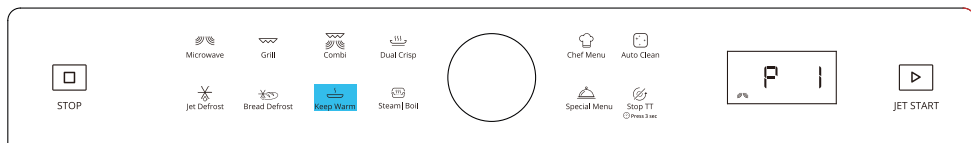
### i Porady i zalecenia:

- Należy upewnić się, że talerz Crisp został umieszczony dokładnie na środku szklanego talerza obrotowego.
- Kuchenka i talerz Crisp ulegają silnemu nagrzaniu podczas stosowania tej funkcji.
- Nie należy umieszczać gorącego talerza Crisp na żadnej powierzchni wrażliwej na działanie wysokich temperatur.
- W celu wyjęcia gorącego talerza Crisp należy użyć rękawic kuchennych lub uchwyty talerza Crisp.
- Z tą funkcją należy stosować wyłącznie dołączony talerz Crisp. Inne dostępne na rynku talerze Crisp nie zapewnią poprawnych wyników podczas używania tej funkcji.
- Szczegóły dotyczące dodawania/mieszania/odwracania potraw znajdują się w tabeli na stronie 12.



## KEEP WARM (UTRZYMYWANIE CIEPŁA)

Funkcja ta umożliwia utrzymywanie ciepła świeżo ugotowanych potraw.



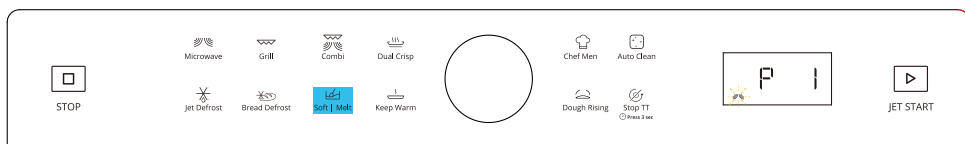
- 1 Naciśnij przycisk Keep Warm (Utrzymywanie ciepła).
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać rodzaj żywności (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić masę i naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start, aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Cykl gotowania rozpocznie się po 30 minutowym odliczaniu.

| KATEGORIA ŻYWNOCIOŚCI |                | WAGA         | CZAS  | POJEMNIK                           | WSKAZÓWKA  |
|-----------------------|----------------|--------------|-------|------------------------------------|--|
| P1                    | Pizza          | 300g - 800g  | 30min | Talerz Crisp                       | Pizza na grubym cieście, pizza na cienkim cieście, Quiche Lorraine (Placek lotaryński), itp. |
| P2                    | Mięso pieczone | 800g - 1500g | 30min | Naczynie do kuchenek mikrofalowych | Pieczeń wołowa w jednym kawałku, jagnięcina, wieprzowina, cały kurczak, itp.                 |



## SOFT / MELT (ZMIĘKCZANIE / ROZPUSZCZANIE) (przycisk dedykowany w MWP 336)

Funkcja ta umożliwi rozpuszczanie i zmiękczenie masła, lodów, zamrożonego soku itp.



- ① Naciśnij przycisk Soft / Melt (Zmiękczenie/rozpuszczanie).
- 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.

| KATEGORIA ŻYWNOCI | METODA             | WAGA          | WSKAZÓWKA    |   |
|-------------------|--------------------|---------------|--------------|---|
| P1                | <br>Masło          | Zmiękczenie   | 50 - 500g    | Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.   |
| P2                | <br>Lody           | Zmiękczenie   | 100 - 1000g  | W stanie zamrożonym; ustaw pojemnik z lodami na talerzu obrotowym.  |
| P3                | <br>Serek kremowy  | Zmiękczenie   | 50 - 500g    | Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.   |
| P4                | <br>Zamrożony sok  | Zmiękczenie   | 250 - 1000ml | W stanie zamrożonym; zdejmij pokrywkę z pojemnika.  |
| P5                | <br>Masło          | Rozpuszczanie | 50 - 500g    | Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych Zamieszaj na sygnał.   |
| P6                | <br>Czekolada      | Rozpuszczanie | 100 - 500g   | W temperaturze pokojowej; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj na sygnał.   |
| P7                | <br>Ser            | Rozpuszczanie | 50 - 500g    | Z lodówki; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych Zamieszaj na sygnał.   |
| P8                | <br>Pianki cukrowe | Rozpuszczanie | 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. |





## STEAM / BOIL (GOTOWANIE NA PARZE / W WODZIE) (dostępna wyłącznie w MWP 337)

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.

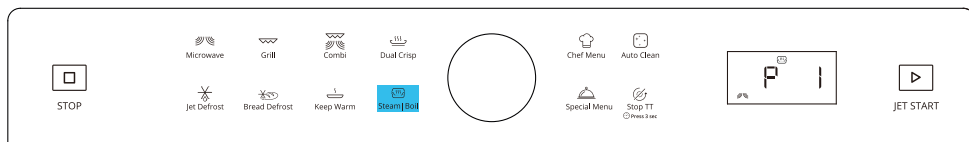
\* W pierwszym etapie woda jest szybko podgrzewana do temperatury wrzenia.

\* W drugim etapie temperatura jest automatycznie dostosowywana w celu zapewnienia gotowania na wolnym ogniu i uniknięcia wykipienia. Ryż i makaron, klienci powinni ręcznie ustawić czas gotowania, zgodnie z informacjami na opakowaniu.

Dedykowane wyposażenie:



Naczynie do gotowania na parze



- 1 Naciśnij przycisk Steam/Boil (Gotowanie na parze/w wodzie).
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać rodzaj żywności (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić wielkość porcji/wielkość masy, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić. W przypadku wybrania menu ryżu lub makaronu, obróć pokrętkę, aby wyregulować czas gotowania.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start , aby uruchomić cykl gotowania.

### **i** Porady i zalecenia:

- Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone wyłącznie do używania z mikrofalami!
- Z funkcji tej należy zawsze korzystać wraz z dostarczonym naczyniem do gotowania na parze.
- Naczynia do gotowania na parze nie należy używać z żadnymi innymi funkcjami. Używanie naczynia do gotowania na parze z innymi funkcjami może spowodować uszkodzenia.
- Naczynie do gotowania na parze należy zawsze umieszczać na szklanym talerzu obrotowym.
- Początkowa temperatura wody mieści się w zakresie 3-27° C, zawsze odczekać co najmniej 5 minut przed podaniem (tylko dla funkcji Gotowanie w wodzie) .
- Menu Komosa ryżowa dopasowane jest również do innych rodzajów ziaren takich jak bulgur, gryka, szarłat.



## STEAM / BOIL (GOTOWANIE NA PARZE / W WODZIE) (dostępna wyłącznie w MWP 337)

### Przewodnik funkcji Gotowanie na parze/w wodzie:

| KATEGORIA ŻYWNOCICI |                   | ILOŚĆ   | PODZIAŁ / PORCJE | WSKAZÓWKA   |
|---------------------|-------------------|---|------------------|---|
| P1                  | <br>Ryż           | 100 g ryżu + 200 ml wody  | 1                | Dolna część naczynia do gotowania na parze i pokrywka |
|                     |                   | 200 g ryżu + 400 ml wody  | 2                |   |
|                     |                   | 300 g ryżu + 600 ml wody  | 3                |   |
|                     |                   | 400 g ryżu + 800 ml wody  | 4                |   |
| P2                  | <br>Makaron       | 70 g makaronu + 450 ml wody   | 1                | Dolna część naczynia do gotowania na parze i pokrywka |
|                     |                   | 140 g makaronu + 850 ml wody  | 2                |   |
|                     |                   | 210 g makaronu + 1200 ml wody   | 3                |   |
| P3                  | <br>Orkisz        | 100 g orkiszu + 180 ml wody + 1 ml soli                                     | 100g             | Dolna część naczynia do gotowania na parze i pokrywka |
|                     |                   | 200 g orkiszu + 360 ml wody + 2 ml soli                                     | 200g             |   |
|                     |                   | 300 g orkiszu + 540 ml wody + 3 ml soli                                     | 300g             |   |
|                     |                   | 400 g orkiszu + 720 ml wody + 4 ml soli                                     | 400g             |   |
| P4                  | <br>Komosa ryżowa | 100 g komosy ryżowej + 200ml wody + 0,2 ml soli + 20 g suszonych pomidorów  | 100g             | Dolna część naczynia do gotowania na parze i pokrywka |
|                     |                   | 200 g komosy ryżowej + 400 ml wody + 0,4 ml soli + 40 g suszonych pomidorów | 200g             |   |
|                     |                   | 300 g komosy ryżowej + 600 ml wody + 0,6 ml soli + 60 g suszonych pomidorów | 300g             |   |
|                     |                   | 400 g komosy ryżowej + 800 ml wody + 0,8 ml soli + 80 g suszonych pomidorów | 400g             |   |

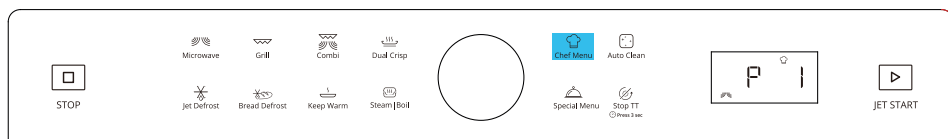
| KATEGORIA ŻYWNOCICI                   | WAGA       | AKCESORIA                      | WSKAZÓWKA   |
|---------------------------------------|------------|--------------------------------|---|
| P5<br><br>Ziemniaki gotowane na parze | 150 - 500g | Naczynie do gotowania na parze | Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.                                    |
| P6<br><br>Warzywa mrożone, na parze   | 150 - 500g | Naczynie do gotowania na parze | Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.                                    |
| P7<br><br>Kotlety rybne               | 150 - 500g | Naczynie do gotowania na parze | Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.                         |
| P8<br><br>Filety z kurczaka           | 150 - 500g | Naczynie do gotowania na parze | Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.                         |
| P9<br><br>Owoce                       | 150 - 500g | Naczynie do gotowania na parze | Obierz ze skóry i potnij na kłiny; umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką. |
| P10<br><br>Eskalopki                  | 150 - 500g | Naczynie do gotowania na parze | umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.                                    |



## CHEF 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), 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.

### **i** 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).

### **UWAGA:**

- Podczas cykli gotowania może wystąpić parowanie/kondensacja. Nie wpływa to na rezultaty gotowania.

| AKCESORIA   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <br>Naczynie do kuchenek mikrofalowych                             | <br>Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych  | <br>Rączka do talerza Crisp i talerz Crisp | <br>Podstawkę drucianą |
| <br>Naczynie do gotowania na parze (Dół z dolną kratką i pokrywką) | <br>Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa) |   |   |



# CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

| RECEPTURY POTRAW          | WAGA                               | CZAS GOTOWANIA | AKCESORIA    | PRZYGOTOWANIE  |
|---------------------------|------------------------------------|----------------|--------------|--|
| <b>1-WARZYWA</b>          |                                    |                |              |  |
| P1                        | <br>Pomidory                       | 300g-800g      | 12-16min     | Przeciąć na połówki, przyprawić i posypać od góry serem.   |
| P2                        | <br>Ziemniaki                      | 200g-1000g     | 6,5-18,5min  | Waga każdego ziemniaka powinna wynosić 200–300 g. Umyj i nakłuj. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.  |
| P3                        | <br>Ziemniaki łódeczki             | 300g-800g      | 13,1-36,6min | Obrane i pokrojone ziemniaki na grubość około 1,5 cm i przyprawione solą i olejem. Natłusć lekko talerz Crisp i dodaj łódeczki ziemniaczane. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia, zamieszaj. |
| P4                        | <br>Frytki                         | 300g-600g      | 15-24,5min   | Lekko nasmarować talerz Crisp i posypać solą przed gotowaniem. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.  |
| <b>2-KURCZAK</b>          |                                    |                |              |  |
| P1                        | <br>Udka z kurczaka                | 400g-1000g     | 16-29,6min   | Przypraw udka kurczaka. Natłusć talerz Crisp. Połóż udka na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.   |
| P2                        | <br>Filety z kurczaka              | 200g-1000g     | 14,1-24,6min | Natłusć nieznacznie talerz Crisp. Przypraw filety i połóż je na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.   |
| P3                        | <br>Kurczak w panierce w kawałkach | 250g-600g      | 11-20min     | Lekko nasmarować talerz Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.  |
| P4                        | <br>Skrzydółka kurczaka            | 400g-1000g     | 11-21min     | Przypraw skrzydełka kurczaka. Natłusć talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.   |
| <b>3-MIĘSO</b>            |                                    |                |              |  |
| P1                        | <br>Antrykot                       | 150g-600g      | 14,9-25min   | Przypraw antrykot i obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki.  |
| P2                        | <br>Bekon                          | 50g-150g       | 7-10,5min    | Połóż mięso na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.  |
| <b>4-Ryby/owoce morza</b> |                                    |                |              |  |
| P1                        | <br>Krewetki panierowane           | 200g-600g      | 10,5-22,1min | Użyj krewetek królewskich. Natłusć nieznacznie talerz Crisp. Połóż potrawę na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.   |



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Rączka do talerza Crisp i talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (Dół z dnem kratką i pokrywką)






























Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)



Ruszt z drutu



# CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

| RECEPTURY POTRAW          | WAGA   | CZAS GOTOWANIA | AKCESORIA  | PRZYGOTOWANIE  |
|---------------------------|--|----------------|------------|--|
| <b>4-Ryby/owoce morza</b> |  |                |            |  |
| P2                        | <br>Ryba panierowana / Paluszki rybne | 200g-600g      | 9,5-16min  |  <br>Połóż jedzenie na podgrzany talerz Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.  |
| <b>5-PIZZA/QUICHE</b>     |  |                |            |  |
| P1                        | <br>Pizza domowej roboty              | 850g           | 18min      |  <br>Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200 - 225 g mąki, 1 łyżeczki soli i 10 ml oleju. Poczekaj na wyrośnięcie przez 2 godziny w temperaturze pokojowej, zakrywając ściereczką. Rozłóż ciasto na natłuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je. Przygotuj przybranie ze 150 g sosu pomidorowego, 10 ml oliwy z oliwek, soli, a następnie rozprowadź je na cieście. Dodaj 100 g posiekanego sera mozzarella. |
| P2                        | <br>Placek lotaryński                 | 900g           | 20min      |  <br>Rozłóż wstępnie przygotowane ciasto francuskie na talerzu Crisp, razem z papierem do pieczenia i nakłuj je. Wymieszaj 4 jajka, 150 ml śmietany, 130 g startego sera (Gruyere). Rozłóż na cieście francuskim 100 g plasterów boczku i zalej śmietaną. Przypraw czarnym pieprzem i gałką muszkatołową.  |
| P3                        | <br>Pizza na grubym cieście           | 300g-700g      | 10-14,1min |  <br>Wymij z opakowania i umieść na talerzu Crisp.   |
| P4                        | <br>Pizza na cienkim cieście          | 250g-400g      | 10-13min   |  <br>Wymij z opakowania i umieść na talerzu Crisp.   |
| <b>6-DESERY/CIASTA</b>    |  |                |            |  |
| P1                        | <br>Słodkie babeczki                  | 560g           | 15min      |  <br>Dobrze wymieszaj od 275 do 300 g mąki wysokoglutenowej, 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.   |
| P2                        | <br>Ciasto                          | 600g           | 10,5min    |  <br>Dodaj do miski 170 g cukru i 2 duże jajka i wymieszaj przy wysokich obrotach, a następnie zmniejsz obroty i dodaj 50 g poprzednio rozpuszczonej margaryny, 170 g mąki pszennej, 10 g proszku do pieczenia i 100 ml mleka. Natłuść talerz Crisp i posyp go bułką tartą. Wlej masło na talerz Crisp.  |
| P3                        | <br>Orzechy prażone                 | 50g-200g       | 5,7-7,5min |  <br>Dodać orzechy, kiedy Talerz Crisp jest podgrzany. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.  |
| P4                        | <br>Jogurt                          | 600g(150g*4)   | 6godz.     |  <br>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



Rączka do talerza Crisp i talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (Dół z donną kratką i pokrywką)



Naczynie do gotowania na parze (spód i pokrywa)

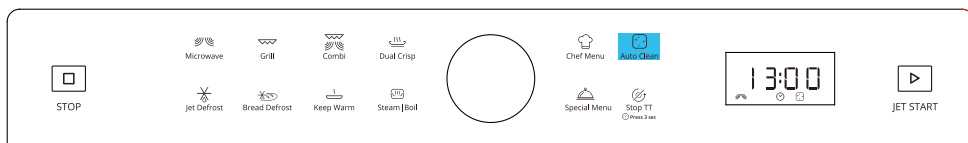


Ruszt z drutu



## 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.

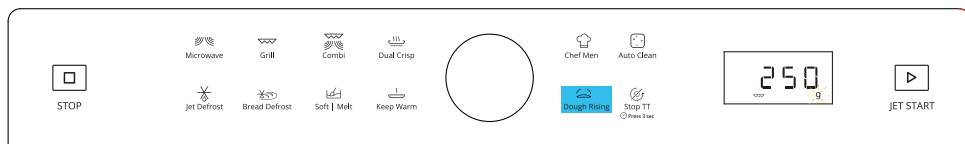
### Porady i zalecenia:

- 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 czyszczenia 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.



## DOUGH RISING (WYRASTANIE CIASTA) (przycisk dedykowany w MWP 336)

Funkcja ta umożliwia automatyczne wyrośnięcie ciasta.



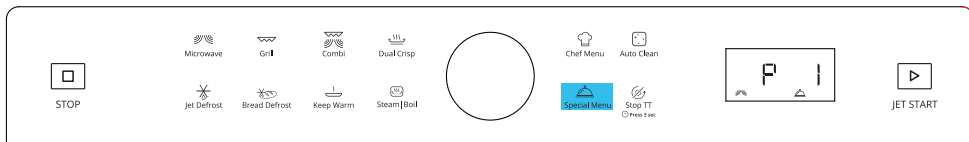
- 1 Naciśnij przycisk Dough Rising (Wyrastanie ciasta).
- 2 Obróć pokrętkę, aby dostosować masę.
- 3 Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie) / Jet Start , aby uruchomić cykl gotowania.

| KATEGORIA ŻYWNOŚCI |                       | WAGA       | CZAS TRWANIA | POJEMNIK                                       | WSKAZÓWKA  |
|--------------------|-----------------------|------------|--------------|--|--|
| PI                 | <br>Wyrastanie ciasta | 250 - 500g | 1 godzina    | Naczynie żaroodporne do kucharek mikrofalowych | 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.<br>Przydatne jest ono również do innych ulubionych receptur ciasta. Nie należy używać plastikowych pojemników. |



## SPECIAL MENU (MENU SPECJALNE) (przycisk dedykowany w MWP 337)

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 a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby dostosować masę.
- 4 Naciśnij przycisk Confirmation / Jet Start (Potwierdzenie / Szybkie uruchamianie), aby uruchomić cykl gotowania.

| KATEGORIA ŻYWNOCI | METODA                 | WAGA              | WSKAZÓWKI                             |  |
|-------------------|------------------------|-------------------|---------------------------------------|--|
| P1                | <br>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, ugniatąj dobrze do uformowania ciasta. Przydatne jest ono również do innych ulubionych receptur ciasta. Nie należy używać plastikowych pojemników. |
| P2                | <br>Masło              | Zmiękczenie       | 50-500g                               | Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych   |
| P3                | <br>Lody               | Zmiękczenie       | 100-1000g                             | W stanie zamrożonym; ustaw pojemnik z lodami na talerzu obrotowym.   |
| P4                | <br>Serek kremowy      | Zmiękczenie       | 50-500g                               | Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych   |
| P5                | <br>Zamrożony sok      | Zmiękczenie       | 250g-1000g (tutaj 1 ml równa się 1 g) | W stanie zamrożonym; zdejmij pokrywkę z pojemnika.   |
| P6                | <br>Masło              | Rozpuszczanie     | 50-500g                               | Z lodówki; wyjmij z opakowania i umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych Zamieszaj na sygnał.  |
| P7                | <br>Czipsy czekoladowe | Rozpuszczanie     | 100g -500g                            | W temperaturze pokojowej; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Zamieszaj na sygnał.  |
| P8                | <br>Ser                | Rozpuszczanie     | 50-500g                               | Z lodówki; umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych Zamieszaj na sygnał.  |
| P9                | <br>Pianki cukrowe     | Rozpuszczanie     | 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 urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.
- \* Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.



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

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

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

| PRÓBA                                  | ILOŚĆ  | OKOŁO CZAS | POZIOM MOCY   | POJEMNIK   |
|--|--------|------------|---------------|--|
| 12.3.1<br>(tarta)                      | 1000 g | 14-15min   | 750W          | Pyreks 3 222-R   |
| 12.3.2<br>(Biszkopt)                   | 475 g  | 7 min 30 s | 750W          | Pyreks 3.827   |
| 12.3.3<br>(Pieczen rzym-<br>ska)       | 900 g  | 14-15min   | 750W          | Pyreks 3.838   |
| 12.3.4<br>(Zapiekanka z<br>ziemniaków) | 1100 g | 25-26min   | MW500W +GRILL | Pyreks 3.827   |
| 13.3<br>(Ręczne<br>rozmarzanie)        | 500 g  | 15min      | 160W          | Umieść an stole obro-<br>towym z 3 mm grubości<br>plastycznym talerzem |

## DANE TECHNICZNE

|                             |                 |                 |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Opis danych                 | MWP 336         | MWP 337         |
| Napięcie zasilania          | 220-230 V~50Hz  | 220-230 V~50 Hz |
| Poziom mocy mikrofal        | 1650 W          | 1650 W          |
| Znamionowy pobór mocy       | 2000 W          | 2000 W          |
| Grill                       | 1150-1250 W     | 1150-1250 W     |
| Wymiary zewnętrzne (HXW XD) | 373 X 490 X 495 | 373 X 490 X 495 |
| Wymiary wewnętrzne (HXW XD) | 225 X 395 X 370 | 225 X 395 X 370 |

