

JT479

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

 **Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

INDEKS

INSTALACJA

- 3 Instalacja

BEZPIECZEŃSTWO

- 4 Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa
- 5 Instrukcja usuwania usterek
- 6 Środki ostrożności

AKCESORIA I KONSERWACJA

- 7 Akcesoria
- 8 Konserwacja i czyszczenie

PANEL STEROWANIA

- 9 Panel sterowania

PODSTAWOWA OBSŁUGA

- 10 Wybór języka po pierwszym uruchomieniu
- 10 Tryb gotowości
- 10 Zabezpieczenie przed uruchomieniem/blokada przed dziećmi
- 10 Tryb demonstracyjny
- 10 Zatrzymanie lub wyłączenie gotowania
- 11 Dodawanie/mieszanie/odwracanie potraw
- 11 Minutnik
- 11 Wyłączanie Talerza Obrotowego
- 12 Ustawienia

FUNKCJE GOTOWANIA

- 13 Jet Start
- 14 Mikrofale
- 15 Grill
- 16 Grill+mikrofale
- 17 Termoobieg+mikrofale
- 18 Szybkie Podgrzewanie
- 19 Rozmrażanie (w trybie ręcznym i 6th Sense)
- 20 Przyrumienianie
- 21 6th Sense - rozmrażanie chleba
- 22 Termoobieg
- 23 6th Sense - gotowanie na parze
- 24 6th Sense - odgrzewanie
- 25 Ulubione
- 26 6th Sense - menu szefa kuchni

OCHRONA ŚRODOWISKA

- 36 Ochrona środowiska
- 36 Dane techniczne

INSTALACJA

-PRZED PODŁĄCZENIEM

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

Nie wolno umieszczać kuchenki mikrofalowej w szafce. Niniejsza kuchenka nie jest przeznaczona do umieszczenia ani używania na blacie kuchennym niższym niż 850 mm nad podłogą.

Należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwa mieszkaniu.

Nie wolno zdejmować płytek ochronnych otworów znajdujących się na bocznej ścianie komory kuchenki. Zapobiegają one dostawaniu się tłuszczu i cząstek żywności do kanałów wlotowych mikrofal.

Kuchenkę należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, wystarczająco wytrzymałej do utrzymania ciężaru kuchenki wraz z naczyniami, jakie zostaną włożone do środka. Z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie.

Należy sprawdzić, czy przestrzeń pod i nad kuchenką oraz wokół niej jest wolna w celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza.

Należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Należy sprawdzić, czy drzwi kuchenki dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz, czy wewnętrzna uszczelka drzwi nie jest uszkodzona. Należy opróżnić kuchenkę i oczyścić jej wnętrze przy użyciu miękkiej, wilgotnej szmatki.

Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub gdy zostało uszkodzone bądź spadło. Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Nieprzestrzeganie powyższych poleceń może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.

Nie należy używać przedłużacza:

Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki, należy zlecić zainstalowanie gniazdka w pobliżu urządzenia wykwalifikowanemu elektrykowi lub technikowi serwisu.

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

-PO PODŁĄCZENIU

Kuchenki można używać wyłącznie przy szczelnie zamkniętych drzwiach.

Jeśli kuchenka jest zainstalowana w pobliżu odbiornika radiowego, telewizyjnego lub anteny, mogą wystąpić zakłócenia w odbiorze.

Uziemienie urządzenia jest obowiązkowe. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za obrażenia ciała osób, zwierząt oraz uszkodzenia przedmiotów wynikłe z niespełnienia tego wymogu.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek problemy spowodowane niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ
Jeśli materiał wewnątrz/na zewnątrz kuchenki będzie iskrzył lub pojawi się dym, należy pozostawić drzwi kuchenki zamknięte i wyłączyć ją. Należy odłączyć przewód zasilający lub odciąć zasilanie na tablicy bezpieczników lub przy pomocy wyłącznika obwodu zasilania.

Nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru zwłaszcza, gdy do gotowania używa się pojemników papierowych lub wykonanych z tworzyw sztucznych i innych łatwopalnych materiałów. Papier może się zwęglić lub zapalić, a niektóre rodzaje plastiku mogą topić się podczas podgrzewania żywności.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas używania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

Dzieci poniżej 8 lat nie powinny obsługiwać kuchenki bez stałego nadzoru. Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie płytek grzejnych, kaptci, 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.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania produktów w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Podczas otwierania ciśnienie spada i może spowodować uszkodzenie, a nawet wybuch.

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

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez skorupki, gdyż mogą one eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

Nie wolno pozostawiać kuchenki bez nadzoru, jeśli do gotowania używa się dużych ilości tłuszczu lub oleju, ponieważ może się on przegrzać i spowodować pożar!

Wewnątrz lub w pobliżu kuchenki nie należy podgrzewać ani stosować materiałów palnych. Opary mogą spowodować zagrożenie pożarem lub wybuchem.


Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej do suszenia tkanin, papieru, przypraw, ziół, drewna, kwiatów lub innych materiałów palnych. Może to spowodować pożar.

Nie wolno używać w urządzeniu żrących środków ani oparów. Zakupiona kuchenka została zaprojektowana specjalnie do podgrzewania i gotowania produktów żywnościowych. Nie jest ona przeznaczona do celów przemysłowych ani laboratoryjnych.

Nie należy wieszać ani kłaść ciężkich przedmiotów na drzwiach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie mechanizmu otwierania i zawiasów kuchenki. Nie należy wieszać żadnych przedmiotów na klamce drzwi.

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

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

- Czy szklany talerz obrotowy oraz podstawa talerza obrotowego prawidłowo umieszczone na swoim miejscu.
- Czy wtyczka jest prawidłowo umieszczona w gniazdku sieciowym.
- Czy drzwi są prawidłowo zamknięte.
- Należy sprawdzić bezpieczniki oraz upewnić się, że nie nastąpiła przerwa w dopływie prądu.
- Należy sprawdzić, czy kuchenka ma zapewnioną wystarczającą wentylację.
- Należy odczekać 10 minut, a następnie ponowić próbę użycia kuchenki.
- Przed ponowną próbą należy otworzyć i zamknąć drzwi.
- Czy tryb demonstracyjny jest wyłączony (patrz część „Ustawienia”).
- Podczas korzystania z niektórych funkcji może być widoczny symbol „”. Jest to normalne zjawisko, które oznacza, że kuchenka dokonuje pewnych obliczeń w celu uzyskania odpowiedniego wyniku końcowego.

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

Kontaktując się z serwisem technicznym, należy zawsze podawać numer seryjny i model kuchenki (patrz tabliczka serwisowa). Dalsze informacje podano w książce gwarancyjnej.

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

OSTRZEŻENIE: Naprawy serwisowe mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel serwisu technicznego. Wykonywanie przez osobę nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych, wiążących się ze zdejmowaniem dowolnych osłon zabezpieczających przed działaniem mikrofal, jest niebezpieczne.

Zabrania się zdejmowania jakichkolwiek osłon.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- UWAGI OGÓLNE

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego!

Nie wolno włączać kuchenki bez potraw w środku, jeśli wybrano funkcję mikrofal. Taka eksploatacja urządzenia może spowodować jego uszkodzenie.

Otworki wentylacyjne w kuchenke nie mogą być zasłonięte. Zablokowanie otworów wlotowych lub wylotowych powietrza może spowodować uszkodzenie kuchenki i niezadowalające rezultaty gotowania.

Podczas ćwiczeń obsługi kuchenki należy umieścić w niej szklankę z wodą. Woda pochłania energię mikrofal i kuchenka nie ulegnie uszkodzeniu.

Urządzenia nie należy używać ani pozostawiać na zewnątrz pomieszczeń.

Nie wolno używać niniejszego urządzenia w pobliżu zlewu kuchennego, w wilgotnej piwnicy, w pobliżu basenu i tym podobnych miejscach.

Komory kuchenki nie należy wykorzystywać do celów przechowywania.

Zanim torebki papierowe lub plastikowe zostaną umieszczone w kuchenke należy zdjąć z nich metalowe wiązania.

Kuchenki mikrofalowej nie wolno używać do smażenia w głębokim oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

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

- PŁYNY

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

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

1. Należy unikać używania naczyń o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
2. Przed wstawieniem naczynia do kuchenki płyn należy wymieszać, a następnie pozostawić w naczyniu tyżeczkę do herbaty.
3. Po podgrzaniu należy chwilę odczekać, ponownie zamieszać płyn, a następnie wyjąć ostrożnie naczynie z kuchenki.

- ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ

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

Szczegółowe informacje należy zawsze sprawdzać w książkach kucharskich o gotowaniu w kuchenkach mikrofalowych. Należy to robić zwłaszcza w przypadku gotowania lub podgrzewania potraw zawierających alkohol. Przed podgrzaniem należy zdjąć pokrywkę i smoczek! Zawsze przed podgrzewaniem potraw dla dzieci należy zdjąć pokrywkę i smoczek.

AKCESORIA

UWAGI OGÓLNE

Na rynku dostępnych jest wiele różnych akcesoriów. Przed ich zakupem należy upewnić się, że nadają się do kuchenek mikrofalowych.

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

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

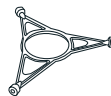
Jest to szczególnie ważne w przypadku akcesoriów wykonanych z metalu lub zawierających metalowe elementy. W przypadku zetknięcia się przedmiotów wykonanych z metalu z wnętrzem pracującej kuchenki może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki.

Przed uruchomieniem kuchenki należy zawsze sprawdzać, czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać. Jeśli talerz obrotowy nie może się swobodnie obracać, należy użyć mniejszego naczynia lub skorzystać z funkcji wyłączenia/zatrzymania talerza obrotowego (patrz część Duże naczynia).

Podstawa talerza obrotowego

Szklany talerz obrotowy należy stawiać na podstawie talerza obrotowego. Na podstawie talerza obrotowego nie należy stawiać żadnych innych naczyń.

• Zainstalować podstawkę talerza obrotowego wewnątrz kuchenki.



Szklany talerz obrotowy

Szklany talerz obrotowy musi być używany zawsze, niezależnie od sposobu gotowania. Służy on do zbierania kapiącego sosu oraz cząstek żywności, które mogłyby zabrudzić i zapalić wnętrze kuchenki.

• Szklany talerz obrotowy należy umieścić na podstawie talerza obrotowego.



NACZYNIĘ DO GOTOWANIA NA PARZE

Służy do gotowania na parze produktów żywnościowych przy użyciu specjalnej funkcji (GOTOWANIE NA PARZE). Produkty, takie jak ryby i warzywa, należy umieścić na środkowej kratce.

Środkowej kratki nie należy używać do gotowania produktów, takich jak makaron, ryż lub fasola.

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



RUSZT Z DRUTU

Podczas korzystania z funkcji Grill lub Grill w trybie Combi+mikrofałe należy stosować wysoki ruszt z drutu.

Podczas korzystania z funkcji Termoobieg lub Termoobieg w trybie Combi+mikrofałe 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.



RAŃCZKA DO TALERZA CRISP

W celu wyjęcia gorącego talerza Crisp z kuchenki należy używać specjalnej rączki.



POKRYWKA TALERZA (sprzedawana oddzielnie)

Pokrywka służy do przykrywania potraw podczas gotowania i odgrzewania za pomocą mikrofal i pomaga w zmniejszeniu rozpryskiwania, zatrzymaniu wilgoci w potrawie oraz skróceniu czasu gotowania.

Pokrywkę należy stosować do podgrzewania dwupoziomowego.



FORMA DO PIECZENIA (sprzedawana oddzielnie)

Formy do pieczenia można używać wyłącznie z funkcją termoobiegu. Nigdy nie wolno jej używać w połączeniu z mikrofalami.

• Formę do pieczenia należy umieścić w prowadnicy w komorze kuchenki.



KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Kuchenkę należy utrzymywać w czystości, aby nie niszczyć jej powierzchni, ponieważ wpływa to negatywnie na trwałość urządzenia oraz może prowadzić do ewentualnych niebezpiecznych sytuacji.

Nie należy używać druciaków metalowych, preparatów czyszczących zawierających substancje ściernie, zmywaków z wełny stalowej, ostrych zmywaków itp., mogących uszkodzić panel sterujący oraz powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne kuchenki. Należy stosować szmatki i łagodny detergent lub ręczniki papierowe oraz środek do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy. Regularnie, a w szczególności po rozlaniu płynów, należy wyjmować talerz obrotowy oraz jego podstawkę i wycierać dno kuchenki do czysta.

Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwi oraz elementu ich otwierania należy stosować miękką i wilgotną szmatkę z dodatkiem łagodnego detergentu.

Urządzenia nie wolno czyścić przy użyciu myjek ciśnieniowych.

Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać z niej wszelkie pozostałości żywności.

Czyszczenie jest jedyną wymaganą normalnie czynnością konserwacyjną. Należy je wykonywać po odłączeniu kuchenki od zasilania.

Nie należy bezpośrednio spryskiwać kuchenki.

Kuchenkę zaprojektowano do pracy ze szklanym talerzem obrotowym.

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

Nie wolno dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwi. W przypadku trudnych do usunięcia plam należy przez 2 - 3 minuty gotować w kuchence filiżankę wody. Para spowoduje zmiękczenie brudu.

Nieprzyjemne zapachy wewnątrz kuchenki można wyeliminować poprzez umieszczenie na talerzu obrotowym filiżanki wypełnionej wodą z dodatkiem soku z cytryny i gotowanie jej przez kilka minut.

Grzałka grilla nie wymaga czyszczenia, ponieważ wysoka temperatura powoduje spalanie wszelkich zabrudzeń, ale górna powierzchnia kuchenki obok grzałki może wymagać regularnego czyszczenia. Należy ją czyścić miękką i wilgotną szmatką z dodatkiem łagodnego detergentu.

Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy włączać go raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.

OSTROŻNE CZYSZCZENIE:

Talerz Crisp należy czyścić wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Mocno zabrudzone powierzchnie można wyczyścić za pomocą zmywaka do szorowania i łagodnego detergentu.

Zawsze przed czyszczeniem należy odczekać, aż talerz Crisp ostygnie.

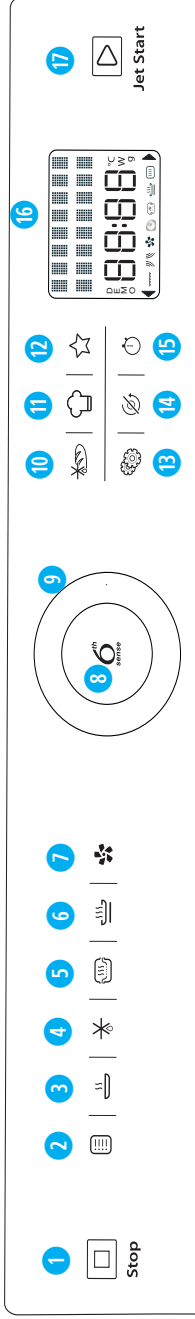
Gożącego talerza Crisp nie wolno zanurzać w wodzie ani ją oplukiwać. Szybkie ochłodzenie może go uszkodzić.

Nie należy używać zmywaków z wełny stalowej. Spowoduje to porysowanie powierzchni.

MOŻLIWOŚĆ MYCIA W ZMYWARCE:

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

PANEL STEROWANIA



- 1** **PRZYCISK STOP**
Służy do zatrzymania lub wyzerowania dowolnej funkcji kuchenki.
- 2** **FUNKCJE RĘCZNE**
Umożliwia wybór poniższych pozycji:
 - Funkcja mikrofal
 - Funkcja Grill
 - Funkcja Grill w trybie Combi + mikrofała
 - Funkcja Termoobieg w trybie Combi + mikrofała
 - Funkcja szybkiego nagrzewania
- 3** **Przycisk 6TH SENSE - ODGRZEWANIE**
Wybór funkcji 6th Sense - odgrzewanie.
- 4** **PRZYCISK ROZMRAŻANIA**
Wybór funkcji rozmrażania w trybie ręcznym/6th Sense.
- 5** **PRZYCISK 6TH SENSE - GOTOWANIE NA PARZE**
Wybór funkcji 6th Sense - gotowanie na parze.
- 6** **PRZYCISK PRZYRUMIENIANIA**
Wybór funkcji przyrumieniania.
- 7** **PRZYCISK TERMOOBIEGU**
Wybór funkcji termoobiegu (z nagrzewaniem wstępnym lub bez).
- 8** **PRZYCISK POTWIERDZENIA**
Urządzenie włączone: potwierdzenie parametrów i uaktywnienie procesu gotowania.
Urządzenie wyłączone: uaktywnienie funkcji Jet Start.
- 9** **POKRĘTŁO**
W zależności od funkcji pokrętko to należy obrócić, aby wybrać poniższe pozycje:
 - Poziom mocy mikrofała
 - Poziom grilla
 - Czas gotowania
 - Waga
 - Temperatura
 - Rodzaj/kategoria produktu żywnościowego
 - Stopień przyrządzenia
- 10** **PRZYCISK 6TH SENSE - ROZMRAŻANIE CHLEBA**
Wybór funkcji 6th Sense - rozmrażanie chleba.
- 11** **PRZYCISK 6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHENI**
Umożliwia dostęp do automatycznych przepisów.
- 12** **PRZYCISK ULUBIONE**
Umożliwia zapisywanie i wybieranie ulubionych przepisów.
- 13** **PRZYCISK USTAWIENI**
Umożliwia zmianę ustawień, takich jak język, dźwięki itp.
- 14** **PRZYCISK WYŁĄCZENIA TALERZA OBROTOWEGO**
WEGOF
funkcja ta umożliwia korzystanie z bardzo dużych naczyń, które nie mogą obracać się swobodnie z kuchenice. Działa ona tylko z następującymi funkcjami gotowania:
 - Termoobieg
 - Grill w trybie Combi + mikrofała
 - Termoobieg w trybie Combi + mikrofała
- 15** **PRZYCISK TIMERA**
Umożliwia ustawienie timera kuchennego.
- 16** **WYŚWIETLACZ TEKSTOWY**
Na wyświetlaczu wyświetlane są wskazania tekstowe i symbole.
- 17** **PRZYCISK JET START**
Urządzenie włączone: potwierdzenie parametrów i uaktywnienie procesu gotowania.
Urządzenie wyłączone: uaktywnienie funkcji Jet Start.



WYBÓR JĘZYKA PO PIERWSZYM URUCHOMIENIU

Po pierwszym podłączeniu kuchenki do zasilania na wyświetlaczu pojawi się polecenie ustawienia języka (domyślnym językiem jest język angielski). Aby zmienić język, obróć pokrętko i wybierz język, naciskając przycisk potwierdzenia.

Uwaga: język można zmienić w dowolnym momencie w menu ustawień (patrz część Ustawienia).



TRYB GOTOWOŚCI

Po naciśnięciu przycisku Stop lub w przypadku braku działania urządzenia w określonym czasie, kuchenka zostanie przełączona do trybu gotowości, a wyświetlacz zostanie wygaszony. W celu wyjścia z trybu gotowości należy obrócić pokrętko lub nacisnąć dowolny przycisk.



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM/BLOKADA PRZED DZIEĆMI

Zabezpieczenie przed uruchomieniem włącza się automatycznie po upływie jednej minuty od chwili, kiedy kuchenka znajdzie się w „trybie gotowości”. (Kuchenka znajduje się w „trybie gotowości”, gdy jej wyświetlacz jest wygaszony).

Gdy funkcja bezpieczeństwa zostanie uaktywniona, rozpoczęcie gotowania wymagać będzie otwarcia i zamknięcia drzwi; w przeciwnym razie na wyświetlaczu pojawi się wskazanie:

OTWÓRZ DRZWI



TRYB DEMONSTRACYJNY

Tryb demonstracyjny jest przeznaczony do prezentacji działania urządzenia w sklepie. Po uaktywnieniu trybu demonstracyjnego na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „DEMO”.

Włączenie trybu demonstracyjnego uniemożliwia wytwarzanie energii mikrofal i ciepła.

W celu zapewnienia prawidłowego działania kuchenki tryb demonstracyjny musi być wyłączony (patrz część „USTAWIENIA”).



ZATRZYMANIE LUB WYŁĄCZANIE GOTOWANIA

W celu wstrzymania gotowania:

Gotowanie można wstrzymać, otwierając drzwi, aby sprawdzić, odwrócić lub zamieszać potrawę. Ustawienia kuchenki zostaną zachowane w pamięci przez 10 minut.

W celu kontynuowania gotowania:

Zamknij drzwi i naciśnij RAZ przycisk Jet Start lub potwierdzenia. Gotowanie zostanie wznowione od momentu wstrzymania.

W celu zakończenia procesu gotowania:

Wyjmij potrawę, zamknij drzwi i naciśnij przycisk STOP. Gdy gotowanie zostało ukończone:

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

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



DODAWANIE/MIESZANIE/ODWRACANIE POTRAW

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

W odpowiednim momencie należy wykonać poniższe czynności:

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

Uwagi:

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



WYŁĄCZANIE TALERZA OBROTOWEGO

W celu uzyskania najlepszego możliwego rezultatu szklany talerz obrotowy musi obracać się podczas gotowania.

Jeśli konieczne jest jednak użycie bardzo dużego naczynia, które nie może obracać się swobodnie w kuchence, można wyłączyć obracanie szklanego talerza obrotowego za pomocą funkcji wyłączenia talerza obrotowego.

Funkcja ta działa tylko z następującymi funkcjami gotowania:

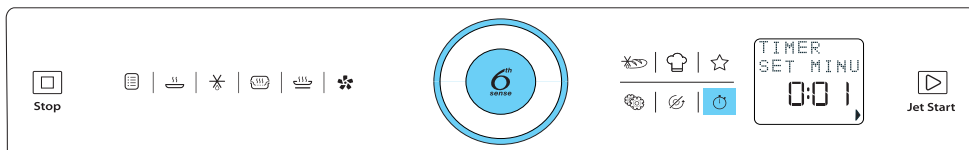
- Termoobieg
- Grill w trybie Combi + mikrofałe
- Termoobieg w trybie Combi + mikrofałe



MINUTNIK

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

Należy pamiętać, że timer kuchenny NIE uaktywnia żadnego cyklu gotowania.



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

Gdy timer zakończy odliczanie, wyemitowany zostanie sygnał akustyczny.

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



USTAWIENIA

Za pomocą tej pozycji można w prosty sposób wyświetlić i zmienić ustawienia urządzenia (dźwięk, język, domyślne ustawienia fabryczne).

Przełącz urządzenie do trybu gotowości (patrz część Tryb gotowości), naciśnij przycisk ustawień, aby przejść do menu ustawień, a następnie zmień poniższe ustawienia za pomocą pokrętkła i przycisku potwierdzenia:

• USTAWIANIE DŹWIĘKU

- 1 Obróć pokrętkło, aby wybrać opcję Enable/Disable (Włącz/Wyłącz).
- 2 Naciśnij przycisk potwierdzenia.

• JĘZYK

- 1 Obróć pokrętkło, aby wybrać jeden z dostępnych języków (patrz tabela).
- 2 Naciśnij przycisk potwierdzenia.

POZYCJE	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Języki	Angielski	Francuski	Włoski	Niemiecki	Szwedzki	Hiszpański	Holenderski	Węgierski	Słowacki	Polski	Czeski

• PRZYWRACANIE DOMYŚLNYCH USTAWIEŃ FABRYCZNYCH

- 1 Obróć pokrętkło, aby wybrać opcję Yes/No (Tak/Nie). (Wybranie opcji Yes (Tak) spowoduje przywrócenie początkowych ustawień urządzenia).
- 2 Naciśnij przycisk potwierdzenia.

• TRYB DEMONSTRACYJNY

- 1 Obróć pokrętkło, aby włączyć/wyłączyć tryb demonstracyjny. Wybierz opcję „ENABLED” (WŁĄCZONY), aby uaktywnić tryb demonstracyjny lub opcję „DISABLED” (WYŁĄCZONY) w celu dezaktywacji trybu. (Dodatkowe informacje można znaleźć w części „TRYB DEMONSTRACYJNY”).
- 2 Naciśnij przycisk potwierdzenia.

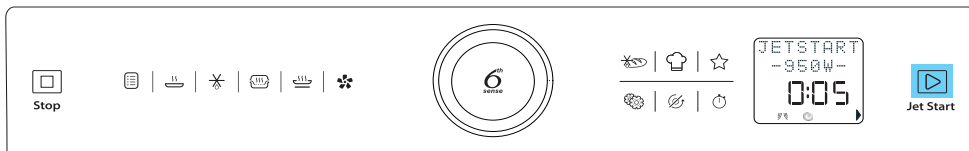
• WYJŚCIE

- 1 Obróć pokrętkło, aby wybrać pozycję Exit (Wyjście).
- 2 Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby wyjść z menu.




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

Porady i zalecenia:

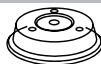
- Gdy kuchenka znajduje się w trybie gotowości, można także użyć funkcji Jet Start poprzez obrócenie pokrętki w celu ustawienia czasu trwania funkcji Jet Start i naciśnięcie przycisku potwierdzenia w celu jej uaktywnienia.



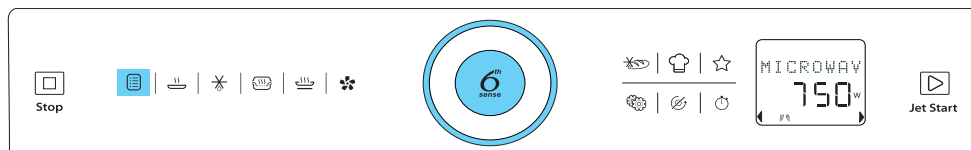
MIKROFALE

Funkcja mikrofal umożliwia szybkie gotowanie lub podgrzewanie żywności i napojów.

Sugerowane wyposażenie:



Pokrywka talerza (sprzedawana oddzielnie)



- 1 Naciśnij przycisk funkcji ręcznych
- 2 Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: „MIKROFALE”. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić moc mikrofal (patrz poniższa tabela).
- 4 Naciśnij przycisk potwierdzenia.
- 5 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 6 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:

W celu regulacji mocy: naciśnij przycisk funkcji ręcznych i obróć pokrętkę, aby ustawić wartość.

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

MOC	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
950 W	Podgrzewanie napojów, wody, klarownych zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaja lub masy kremowe, należy wybrać mniejszą moc.
750 W	Gotowanie ryb, mięsa, warzyw itp.
650 W	Gotowanie potraw, których nie można mieszać.
500 W	Gotowanie wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser, a także dogotowywanie potraw duszonych.
350 W	Gotowanie potraw duszonych, roztopianie masła.
160 W	Rozmrażanie.
90 W	Zmiękczenie masła, serów i lodów.



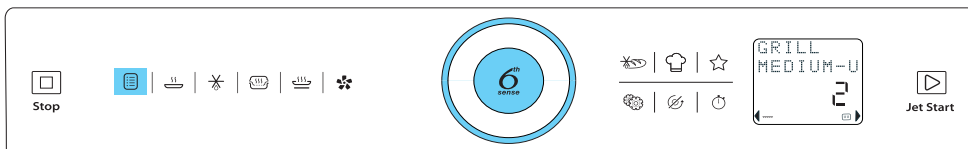
GRILL

Funkcja ta umożliwia przyrumienianie potraw za pomocą grilla kwarcowego o dużej mocy, dzięki czemu uzyskują one efekt grillowania lub zapiekania.

Dedykowane wyposażenie:



Wysoki ruszt z drutu



Za pomocą funkcji grilla można przyrumienić potrawy takie jak, tosty z serem, kanapki na ciepło, krokiety ziemniaczane, kielbaski, warzywa.

- 1 Naciśnij przycisk funkcji ręcznych
- 2 Obróć pokrętkę do momentu wyświetlenia wskazania „GRILL”, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy grilla (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 5 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

	POZIOM MOCY
1	Niski
2	Średni
3	Wysoki

Porady i zalecenia:

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



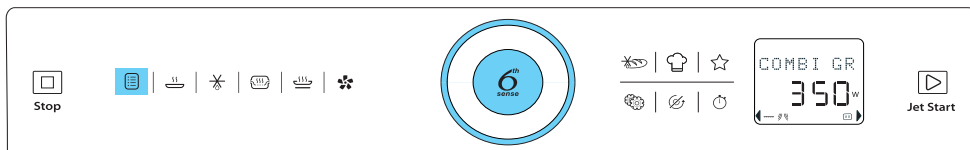
GRILL+MIKROFALE

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

Dedykowane wyposażenie:



Wysoki ruszt z drutu



- 1 Naciśnij przycisk funkcji ręcznych
- 2 Obróć pokrętkę do momentu wyświetlenia wskazania „GRILL+MIKROFALE”, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy mikrofal (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 5 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:

W celu regulacji mocy: naciśnij przycisk funkcji ręcznych i obróć pokrętkę, aby ustawić wartość.

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

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

Porady i zalecenia:

- Podczas korzystania z funkcji grilla nie należy otwierać na długo drzwi kuchenki, ponieważ powoduje to obniżenie temperatury.
- W przypadku zapiekania dużych potraw, wymagających wyłączenia funkcji talerza obrotowego, potrawę należy w mniej więcej połowie czasu gotowania przekręcić na drugą stronę. Jest to konieczne do uzyskania równomiernego zrumienienia górnej warstwy potrawy.
- Przed użyciem naczyń podczas korzystania z tej funkcji należy upewnić się, że są one odporne na działanie mikrofal i ciepła.
- Podczas stosowania funkcji grilla nie wolno używać plastikowych przyborów. Ulegną one stopieniu. Przybory drewniane lub papierowe także nie są odpowiednie.
- Należy zachować ostrożność i nie dotykać górnej powierzchni kuchenki obok grzałki grilla.



TERMOOBIEG+MIKROFALE

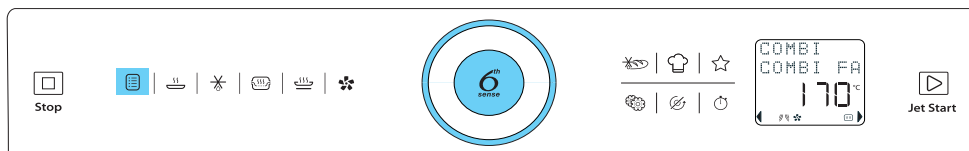
Funkcja ta łączy funkcję mikrofal i termoobiegu, co zapewnia szybsze przyrządzenie potraw z efektem pieczenia w piekarniku.


Funkcja Termoobieg w trybie Combi + mikrofalesłuży do przyrządzania potraw, takich jak pieczenie, drób, ziemniaki w mundurkach, gotowe dania mrożone, ryby i ciasta.

Dedykowane wyposażenie:



Niski ruszt z drutu



- 1 Naciśnij przycisk funkcji ręcznych .
- 2 Obróć pokrętkę do momentu wyświetlenia wskazania „TERMOOBIEG+MIKROFALE - ZASTOSUJ WYSOKI RUSZT”, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę (wybierz odpowiednią temperaturę z zakresu od 50°C do 200°C), a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby ustawić poziom mocy mikrofal (patrz poniższa tabela), a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 5 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 6 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:

W celu regulacji mocy: naciśnij przycisk funkcji ręcznych  i obróć pokrętkę, aby ustawić wartość.

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

W celu regulacji temperatury: naciśnij przycisk termoobiegu  i obróć pokrętkę, aby ustawić wartość.

POZIOM MOCY	SUGEROWANE ZASTOSOWANIE:
350 W	Drób, ziemniaki w mundurkach, lasagne i ryby
160 W	Pieczenie mięsne i ciasta z owocami
90 W	Ciastka i ciasta

Porady i zalecenia:

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



SZYBKE PODGRZEWANIE

Funkcja ta służy do wstępnego nagrzewania pustej kuchenki w krótkim czasie. Można ustawić żądaną temperaturę, po osiągnięciu której pojawi się odpowiednie powiadomienie.

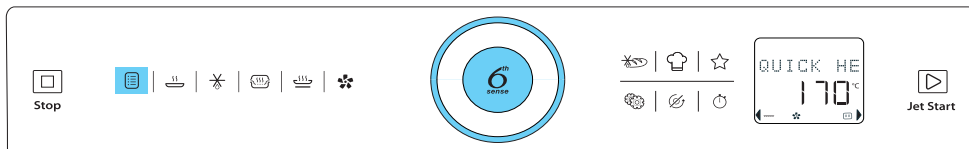
Dedykowane wyposażenie:



Niski ruszt z drutu



Pokrywa talerza (sprzedawana oddzielnie)



- 1 Naciśnij przycisk funkcji ręcznych
- 2 Obróć pokrętkę do momentu wyświetlenia wskazania „SZYBKE PODGRZEWANIE”, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę.
- 4 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

Po rozpoczęciu procesu nagrzewania temperaturę można łatwo zmienić za pomocą pokrętkła. Podczas procesu nagrzewania wyświetlany jest komunikat „NAGRZEWANIE WSTĘPNE” oraz pasek postępu, aż do uzyskania żądanej temperatury.

Gdy temperatura zostanie osiągnięta, wyświetlony zostanie komunikat „KONIEC”. Na tym etapie nie można ustawić żadnych parametrów gotowania.

Porady i zalecenia:

- Nie należy umieszczać potraw w kuchenke przed ani w trakcie nagrzewania wstępnego. W związku z wysoką temperaturą ulegną one spaleni.



PRZYRUMIENIANIE

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 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).

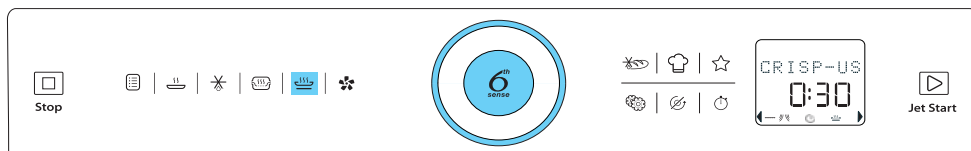
Dedykowane wyposażenie:




Talerz Crisp



Rączka do talerza Crisp



- 1 Naciśnij przycisk przyrumieniania .
- 2 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania.
- 3 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

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

Porady i zalecenia:

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



6TH SENSE - ROZMRAŻANIE CHLEBA

Ta wyjątkowa funkcja firmy Whirlpool służy do rozmrażania chleba. Dzięki połączeniu funkcji rozmrażania i przyrumieniania chleb będzie smakował i wyglądał, jak świeżo upieczony.

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

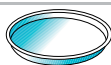
Z funkcji 6th Sense - rozmrażanie chleba można korzystać, jeśli waga netto produktu wynosi od 50g do 400g.

Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z tej funkcji:

- Talerz Crisp

- Rączka do talerza Crisp do chwytania gorącego talerza Crisp.

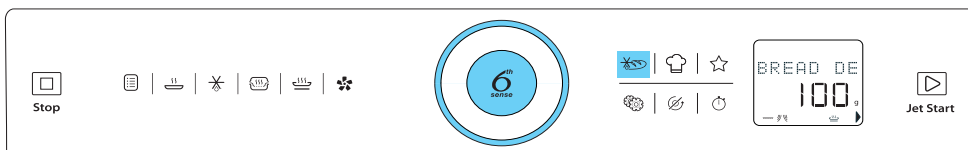
Dedykowane wyposażenie:




Talerz Crisp



Rączka do talerza Crisp



Postaw pusty talerz Crisp na szklanym talerzu obrotowym w kuchence.

- 1 Naciśnij przycisk 6th Sense - rozmrażanie chleba .
- 2 Obróć pokrętkę, aby ustawić wagę.
- 3 Naciśnij przycisk potwierdzenia. Uaktywnienie funkcji jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wyświetlone zostanie polecenie włożenia produktu (chleba). W trakcie procesu nagrzewania wstępnego wyświetlane jest wskazanie „PREHEATING” (NAGRZEWANIE WSTĘPNE).
- 4 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

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.

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



TERMOOBIEG

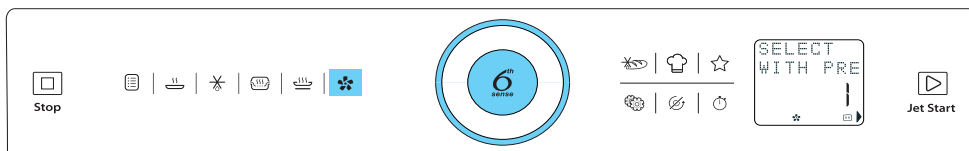
Funkcja ta umożliwia uzyskanie efektu pieczenia w piekarniku. Dzięki zastosowaniu elementu grzejnego o dużej mocy oraz wentylatora cykl gotowania przypomina pieczenie w tradycyjnym piekarniku. Funkcja ta służy do pieczenia bez, ciastek, ciast, sufletów, drobiu i pieczenia.

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

Dedykowane wyposażenie:



Niski ruszt z drutu



■ 1: Z NAGRZEWANIEM WSTĘPNYM

- 1 Naciśnij przycisk termoobiegu
- 2 Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: „Z NAGRZEWANIEM WSTĘPNYM, TERMOOBIEG - ZASTOSUJ WYSOKI RUSZT”; naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 5 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

Uwaga: Uaktywnienie funkcji jest poprzedzone etapem wstępnego nagrzewania. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wyświetlone zostanie polecenie włożenia produktu.

■ 2: BEZ NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO

- 1 Naciśnij przycisk termoobiegu
- 2 Obróć pokrętkę do momentu wyświetlenia wskazania „BEZ NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO, TERMOOBIEG - ZASTOSUJ WYSOKI RUSZT”, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 3 Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas.
- 5 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

PO ROZPOCZĘCIU PROCESU GOTOWANIA:

W celu regulacji temperatury: naciśnij przycisk termoobiegu i obróć pokrętkę, aby ustawić wartość.

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



Porady i zalecenia:

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



6TH SENSE - GOTOWANIE NA PARZE

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

Z funkcji tej należy zawsze korzystać wraz z dostarczonym naczyniem do gotowania na parze.

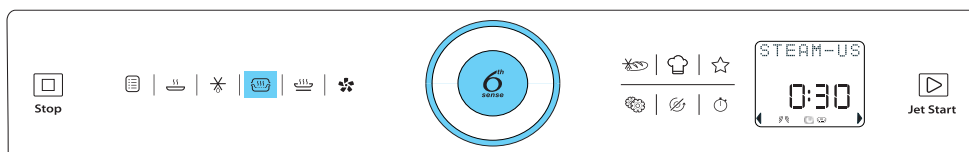
Funkcja ta działa w 2 etapach.


- W pierwszym etapie woda jest szybko podgrzewana do temperatury wrzenia.
- W drugim etapie temperatura jest automatycznie dostosowywana w celu zapewnienia gotowania na wolnym ogniu i uniknięcia wykipienia. Na wyświetlaczu widoczny będzie czas gotowania na parze i odliczanie dla tego etapu.

Dedykowane wyposażenie:



Naczynie do gotowania na parze



- 1 Naciśnij przycisk 6th Sense - gotowanie na parze .
- 2 Obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania (jeśli czas nie zostanie ustawiony, funkcja wyłączy się po podgrzaniu wody do temperatury wrzenia).
- 3 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

■ Gotowanie warzyw:

Umieść warzywa na środkowej kratce. Wlej 50 - 100 ml wody do dolnej części naczynia. Przykryj pokrywką i ustaw czas.

Czas gotowania miękkich warzyw, takich jak brokuły i por, wynosi 2 - 3 minuty.

Czas gotowania twardszych warzyw, takich jak marchewki i ziemniaki, wynosi 4 - 5 minut.

■ Gotowanie ryb:

Wlej wodę do poziomu „Steam” (gotowanie na parze) oznaczonego w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (około 100 ml).

Porady i zalecenia:

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



6TH SENSE - ODGRZEWANIE

Umieść rybę na środkowej kratce, przykryj pokrywką i ustaw czas gotowania.

Funkcja ta umożliwi automatyczne odgrzewanie potraw. Kuchenka mikrofalowa obliczy automatycznie poziom mocy mikrofal oraz czas wymagany do uzyskania najlepszego możliwego rezultatu w najkrótszym czasie.

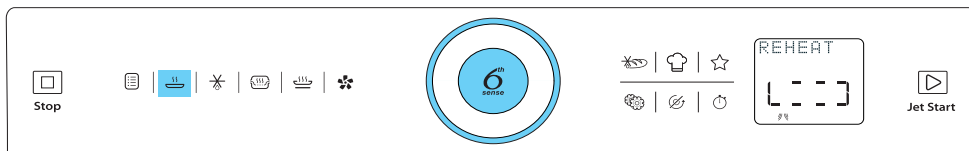
Funkcja ta służy do odgrzewania gotowych potraw mrożonych, schłodzonych lub o temperaturze pokojowej.


Potrawę należy umieścić w naczyniu żaroodpornym i odpornym na działanie mikrofal.

Sugerowane wyposażenie:



Pokrywa talerza
(sprzedawana oddzielnie)



- 1 Naciśnij przycisk 6th Sense - odgrzewanie .
- 2 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

Porady i zalecenia:

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

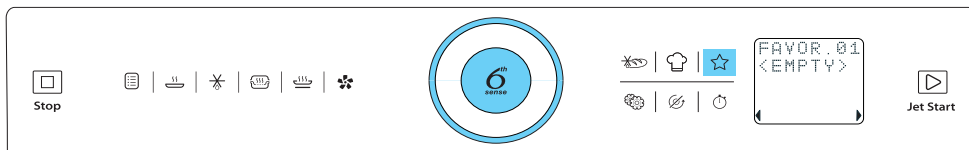


ULUBIONE

Za pomocą funkcji Ulubione można w prosty i szybki sposób zapisać maksymalnie 10 dostosowanych cykli, a następnie wybierać dowolnie spośród nich.

Każda ulubiona pozycja może składać się z pojedynczego cyklu lub sekwencji cykli (maksymalnie 6).

Cykl to połączenie funkcji gotowania oraz powiązanych z nią parametrów, takich jak moc i czas.



ZGODNE FUNKCJE GOTOWANIA:

Można zapisywać dowolne z poniższych funkcji:

Mikrofales/grill/termoobieg/rozmarzanie w trybie ręcznym/szybkie nagrzewanie/przyrumienianie/Grill w trybie Combi + mikrofales/Termoobieg w trybie Combi + mikrofales

Uwaga: zapisanie ulubionej pozycji nie jest możliwe, gdy:

- użyta została funkcja 6th Sense,
- zastosowano funkcję wyłączenia talerza obrotowego,
- dowolny z parametrów cyklu (np. czas, moc) został zmieniony po rozpoczęciu cyklu,
- urządzenie zostało przełączone do trybu gotowości (automatycznie lub po naciśnięciu przycisku STOP).

■ JAK ZAPISAĆ POJEDYNCZY CYKL:

- 1 Uaktywnij cykl, wybierając funkcję zgodną z funkcją Ulubione (patrz powyżej).
- 2 Poczekaj do momentu ukończenia cyklu, a następnie naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk Ulubione ☆.
- 3 Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja (o ile będzie dostępna), w której można zapisać nowy ulubiony cykl. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby zapisać cykl w proponowanej pozycji ulubionych lub obróć pokrętko, aby wybrać inną pozycję, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia.

Uwaga: istniejącą ulubioną pozycję można zastąpić nową; wyświetlone zostanie polecenie potwierdzenia tej czynności poprzez ponowne naciśnięcie przycisku potwierdzenia.

■ JAK ZAPISAĆ SEKWENCJĘ CYKLI:

- 1 Uaktywnij cykl, wybierając funkcję zgodną z funkcją Ulubione.
- 2 Poczekaj do momentu ukończenia cyklu, a następnie wybierz kolejny cykl do zapisania w sekwencji.
- 3 Powtórz krok 2, jeśli chcesz dodać kolejny cykl do sekwencji, a następnie przejdź do kroku 4.
- 4 Naciśnij i przytrzymaj przez kilka sekund przycisk Ulubione ☆.
- 5 Obróć pokrętko i wybierz polecenie „ZAPISZ SEKWENCJĘ CYKLI”, naciskając przycisk potwierdzenia.
- 6 Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja (o ile będzie dostępna), w której można zapisać nowy ulubiony cykl. Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby zapisać cykl w proponowanej pozycji ulubionych lub obróć pokrętko, aby wybrać inną pozycję, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia.

Uwaga: istniejącą ulubioną pozycję można zastąpić nową; wyświetlone zostanie polecenie potwierdzenia tej czynności poprzez ponowne naciśnięcie przycisku potwierdzenia.

■ JAK WYBRAĆ ULUBIONĄ POZYCJĘ:

- 1 Naciśnij przycisk Ulubione ☆.
- 2 Obróć pokrętko, a następnie naciśnij przycisk potwierdzenia, aby wybrać i uaktywnić dowolną ulubioną pozycję z listy.


Uwaga: jeśli ulubiona pozycja składa się z sekwencji cykli, naciśnij przycisk Jet Start w celu uaktywnienia każdego etapu sekwencji. Jeśli po zakończeniu każdego z etapów nie zostanie wykonana żadna czynność, kolejny etap rozpocznie się automatycznie po upływie 2 minut.



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

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

- 1 Naciśnij przycisk 6th Sense - menu szefa kuchni .
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać kategorię żywności.
- 3 Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 4 Obróć pokrętkę, aby wybrać przepis.
- 5 Naciśnij przycisk potwierdzenia, aby potwierdzić.
- 6 W zależności od wybranego przepisu, na wyświetlaczu może pojawić się polecenie ustawienia czasu/ilości/wagi/stopnia przyrządzenia. Ustaw żądane wartości za pomocą pokrętki i przycisku potwierdzenia.
- 7 Naciśnij przycisk potwierdzenia/Jet Start. Funkcja zostanie uaktywniona.

Porady i zalecenia:

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

AKCESORIA

 Naczynie do kuchenek mikrofalowych	 Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych	 Talerz Crisp	 Naczynie do gotowania na parze	 Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)
 Niski ruszt z drutu	 Wysoki ruszt z drutu	 Forma do pieczenia	 Bez pokrywki	 Naczynie o wysokich bokach



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

KATEGORIA ŻYWNOSCI	AKCESORIA	PRZEPIS	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
1. WARZYWA		1. ziemniaki [pieczone]	200g - 1000g	Waga każdego ziemniaka powinna wynosić 200 - 300 g. Umyj i nakłuj. Obrób po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		2. Zapiekanka ziemniaczana [pieczona]	4 - 8 porcji	Pokrój surowe ziemniaki i przelóż je cebulą. Przypraw solą, pieprzem i czosnkiem, a następnie polej śmietaną. Posyp tartym serem.
		3. ziemniaki [naczynie do gotowania na parze]	300g - 1000g	Umieść w dolnej części naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody. Przykryj pokrywką.
		4. Łódeczki ziemniaczane [Crisp]	300g - 800g	Obierz i pokrój ziemniaki. Przypraw i skrop olejem oraz natłuszc nieznacznie talerz Crisp. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		5. Warzywa mrożone [naczynie do gotowania na parze] *	300g - 800g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		6. Zapiekanka z warzyw mrożonych [pieczona] *	400g - 800g	Usuń folię aluminiową.
		7. Pomidory [pieczone]	300g - 800g	Przekrój na pół, przypraw i posyp serem.
		8. Papryka [Crisp]	200g - 500g	Natłuszc nieznacznie talerz Crisp. Połóż produkt pokrojony na kawałki na podgrzanym talerzu Crisp. Przypraw i spryskaj olejem. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		9. Bakłażan [Crisp]	300g - 800g	Przekrój na pół, posyp solą i odstaw na chwilę w celu odsączenia płynu. Natłuszc nieznacznie talerz Crisp i połóż produkt na podgrzanym talerzu Crisp. Obrób po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		10. Marchewki [naczynie do gotowania na parze]	200g - 500g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		11. Fasolka szparagowa [naczynie do gotowania na parze]	200g - 500g	Umieść w dolnej części naczynia do gotowania na parze i wlej 100 ml wody. Przykryj pokrywką.
		12. Brokuły [naczynie do gotowania na parze]	200g - 500g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		13. Kalafior [naczynie do gotowania na parze]	200g - 500g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		14. Papryka [naczynie do gotowania na parze]	200g - 500g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		15. Dynia [naczynie do gotowania na parze]	200g - 500g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		16. Kolba kukurydzy [naczynie do gotowania na parze]	300g - 800g	Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Forma do pieczenia















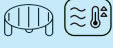


Bez pokrywy



Naczynie o wysokich bokach



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

KATEGORIA ŻYWNOSCI	AKCESORIA	PRZEPIS	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
 2. KURCZAK		1. Pieczony	800g - 1500g	Przypraw i włóż do zimnej kuchenki pieśnią skierowaną do góry.
		2. Kawalki [Crisp]	400g - 1200g	Przypraw kawalki i umieść na talerzu Crisp skórą skierowaną do góry.
		3. Udka [Crisp]	400g - 1000g	Przypraw udka kurczaka. Natłuś talerz Crisp. Połóż udka na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		4. Skrzydełka [Crisp]	400g - 1000g	Przypraw udka kurczaka. Natłuś talerz Crisp. Połóż skrzydełka na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		5. Filety [Crisp]	300g - 1000g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Przypraw filety i połóż je na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		6. Filety [naczynie do gotowania na parze]	300g - 800g	Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		7. Filety z bekonem [Crisp]	200g - 500g	Pokrój świeże filety z kurczaka na paski. Owiń filety w plastry bekonu. Połóż mięso na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		8. Kebab [grillowany]	2 - 6 porcji	Na 6 porcji: 400 g filetu z kurczaka, 2 papryki, 2 cebule i przyprawy. Pokrój filet z kurczaka na kawalki i przypraw. Pokrój paprykę i cebulę na kawalki. Nabij filet z kurczaka, paprykę i cebulę na drewniane patyczki. Następnie połóż na wysokim ruszcie z drutu w kuchence. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
 3. MIĘSO		1. Wołowina [pieczona]	800g - 1500g	Przypraw pieczeń i umieść w nagrzaną wstępnie kuchence. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia. W przypadku francuskiej pieczeni wołowej obniż stopień przyrządzenia.
		2. Wieprzowina [pieczona]	800g - 1500g	Przypraw pieczeń i umieść w zimnej kuchence. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		3. Jagnięcina [pieczona]	1000g - 1500g	Przypraw pieczeń i umieść w zimnej kuchence. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		4. Kotlet jagnięcy [grillowany]	2 - 6 porcji	Posmaruj olejem i umieść w zimnej kuchence. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia. Przypraw.
		5. Cielęcina [pieczona]	800g - 1500g	Przypraw pieczeń i umieść w nagrzaną wstępnie kuchence. Obróć pieczeń po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywa)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Forma do pieczenia



Bez pokrywy



Naczynie o wysokich bokach



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	AKCESORIA	PRZEPIS	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
3. MIĘSO		6. Żeberka [Crisp]	700g - 1200g	Przypraw i połóż na talerzu Crisp.
		7. Tradycyjny klops [pieczony]	4 - 8 porcji	Przygotuj mięso według ulubionego przepisu i uformuj klops.
		8. Klopsiki [pieczone]	200g - 400g	Przygotuj mięso według ulubionego przepisu i uformuj klopsiki o wadze ok. 20 g każdy.
		9. Antrykot [grillowany]	2 porcje - 4 porcje	Posmaruj olejem i umieść w zimnej kuchenke. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia. Przypraw.
		10. Hamburgery mrożone [Crisp] *	100g - 500g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Połóż mięso na podgrzanym talerzu. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		11. Kielbasa [Crisp]	200g - 800g	Nakłuj kielbaski widelcem, aby nie popękały. Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Połóż kielbaski na podgrzanym talerzu i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		12. Hot dogi [naczynie do gotowania na parze]	4 - 8 porcji	Wlej 1 litr wody do dolnej części naczynia do gotowania na parze i przykryj naczynie pokrywką. Połóż kielbaski po pojawieniu się odpowiedniego polecenia i przykryj pokrywką.
	13. Bekon [Crisp]	50g - 150g	Połóż mięso na podgrzanym talerzu Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.	
4. RYBY I OWOCE MORZA		1. Filety rybne [naczynie do gotowania na parze]	300g - 800g	Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		2. Ryba w całości [pieczona]	600g - 1200g	Przypraw i posmaruj z wierzchu masłem. Pospyp ewentualnie bułką tartą.
		3. Ryba w całości [gotowana]	600g - 1200g	Przypraw i wlej 100 ml wywaru rybnego. Gotuj pod przykryciem.
		4. Kotlety [naczynie do gotowania na parze]	300g - 800g	Przypraw i umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
		5. Kotlety [Crisp]	300g - 800g	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Przypraw i połóż na podgrzanym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		6. Zapiekanka mrożona [pieczona] *	600g - 1200g	Usuń folię aluminiową.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Forma do pieczenia




















Bez pokrywki



Naczynie o wysokich bokach



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

KATEGORIA ŻYWNOSCI	AKCESORIA	PRZEPIS	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
 4. RYBY I OWOCE MORSZA		7. Mrożone filety w panierce [Crisp] *	200g - 600g	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Połóż potrawę na podgrzonym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		8. Małże [naczynie do gotowania na parze]	100g - 400g	Umieść 100 - 400 g produktu i wlej 400 ml wody do dolnej części naczynia i przykryj pokrywką.
		9. Ugotowane wstępnie małże [Crisp]	100g - 400g	Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Połóż potrawę na podgrzonym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		10. Krewetki [naczynie do gotowania na parze]	100g - 400g	Umieść 100 - 400 g produktu i wlej 400 - 700 ml wody do dolnej części naczynia i przykryj pokrywką.
		11. Krewetki [Crisp]	100g - 400g	Użyj krewetek królewskich. Natłuść nieznacznie talerz Crisp. Połóż potrawę na podgrzonym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
 5. ZDROWE SMAŻENIE		1. Frytki [Crisp] *	300g - 600g	Posyp solą przed pieczeniem.
		2. Mrożone paluszki rybne [Crisp] *	200g - 500g	Włóż produkt do nagrzałej wstępnie kuchenki. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		3. Plasterki chorizo [grillowany]	200g - 800g	Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		4. Mrożone skrzydełka buffalo [Crisp] *	300g - 600g	Zdejmij opakowanie.
		5. Mrożone nuggetsy [Crisp] *	250g - 600g	Połóż nuggetsy na podgrzonym talerzu Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
 6. PIZZA I QUICHE		1. Mrożona pizza na grubym cieście [Crisp] *	300g - 800g	Zdejmij opakowanie.
		2. Mrożona pizza na cienkim cieście [Crisp] *	250g - 500g	Zdejmij opakowanie.
		3. Domowa pizza [Crisp]	1 porcja	Przygotuj ciasto ze 150 ml wody, 15 g świeżych drożdży, 200 - 225 g mąki oraz soli i oleju. Odstaw do wyrośnięcia. Rozwałkuj ciasto na natłuszczonym talerzu Crisp i nakłuj je. Dodaj przybranie w postaci pomidorów, sera mozzarella i szynki.
		4. Pizza z lodówki [Crisp]	200g - 500g	Połóż pizzę na podgrzonym talerzu Crisp.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywa)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Forma do pieczenia











Bez pokrywy



Naczynie o wysokich bokach



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

KATEGORIA ŻYWNOŚCI	AKCESORIA	PRZEPIS	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
 6. PIZZA I QUICHE		5. Pizza wegetariańska na cienkim cieście [Crisp]	1 porcja	Przygotuj ciasto na pizzę z 10 g drożdży, 1 dl wody, soli: 1 ml, mąki pszennej: 145 g oraz 1 łyżki stołowej oleju. Rozwałkuj ciasto za pomocą wałka, umieść je na nieznacznie natuszczonym talerzu Crisp i nakłuj widelcem. Rozprowadź 1 dl sosu pomidorowego na wierzchu ciasta. Ułóż na sosie 50 g startej marchewki oraz 50 g papryki, 50 g cebuli i 50 g grzybów pokrojonych w plastry. Posyp 150 g sera i przypraw oregano.
		6. Quiche Lorraine [Crisp]	1 porcja	Przygotuj ciasto (250 g mąki, 150 g masła + 2½ łyżki stołowej wody) lub skorzystaj z ciasta gotowego (400 - 450 g). Wyłóż ciasto na talerz Crisp. Nakłuj ciasto. Podpiecz ciasto. Po pojawieniu się polecenia o dodanie nadzienia, dodaj 200 g szynki i 175 g sera, a następnie polej mieszanką 3 jaj i 300 ml śmietany. Umieść formę w kuchence i kontynuuj gotowanie.
		7. Mrożony wstępnie upieczony quiche [Crisp] *	200g - 800g	Zdejmij opakowanie.
 7. RYŻ I ZBOŻA		1. Ryż [naczynie do gotowania na parze]	1 - 4 porcje	Umieść od 1 do 4 porcji ryżu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 100 g ryżu). Wlej osoloną wodę do odpowiedniego poziomu oznaczonego w naczyniu do gotowania na parze, poniżej wskazania „Rice + Water” (Ryż + woda) (1 = 1 porcja, 2 = 2 porcje itd.). Przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj środkowej kratki naczynia do gotowania na parze. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia wybierz liczbę porcji do ugotowania (L1 = 1 porcja, L2 = 2 porcje itd.).
		2. Kleik ryżowy [naczynie do gotowania na parze]	1 - 2 porcje	Umieść ryż i wodę w dolnej części naczynia do gotowania na parze. Przykryj pokrywką. Wlej mleko po pojawieniu się odpowiedniego polecenia i kontynuuj gotowanie. Na 2 porcje: 75 ml ryżu, 200 ml wody i 300 ml mleka. Na 4 porcje: 150 ml ryżu, 300 ml wody i 500 ml mleka.
		3. Owsianka	1 - 2 porcje	Wymieszaj płatki owsiane, sól i wodę zgodnie z zaleceniami dla kuchenki mikrofalowej podanymi na opakowaniu.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Forma do pieczenia
















Bez pokrywki



Naczynie o wysokich bokach



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

KATEGORIA ŻYWNOSCI	AKCESORIA	PRZEPIS	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
 8. MAKARON I LASAGNA		1. Makaron [naczynie do gotowania na parze]	1 - 3 porcje	Umieść od 1 do 3 porcji makaronu w dolnej części (podstawie) naczynia do gotowania na parze (jedna porcja odpowiada 70 g makaronu). Wlej osoloną wodę do odpowiedniego poziomu oznaczonego w naczyniu do gotowania na parze, poniżej wskazania „Pasta + Water” (Makaron + woda) (1 = 1 porcja, 2 = 2 porcje itd.). Przykryj pokrywką naczynia do gotowania na parze. Nie używaj środkowej kratki naczynia do gotowania na parze. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia wybierz liczbę porcji do ugotowania (L1 = 1 porcja, L2 = 2 porcje itd.).
	 	2. Lasagna wegetariańska	8 porcji	Przygotuj sos warzywny z 1 cebuli, 6 ząbków czosnku, 1 marchewki, 1 bakłażana, 400 g różnych świeżych grzybów, 600 g krojonych pomidorów, 4 filiżanek sosu pomidorowego, 1 gałązki rozmarynu, 2 listków laurowych, 3 gałązek tymianku, 1 1/2 łyżki stołowej miodu i soli. Przygotuj sos serowy z 6 filiżanek mleka, 2 filiżanek śmietany, 50 g masła, 1/2 filiżanki mąki, 2 filiżanek startego sera, soli i mielonego czarnego pieprzu. Ułóż warstwami w naczyniu sos serowy, mieszankę warzywną oraz płyty makaronu lasagne. Posmaruj wierzch sosem i posyp serem.
	 	3. Mięsna lasagna	4 - 8 porcji	Przygotuj według ulubionego przepisu lub według przepisu na opakowaniu lasagne.
	 	4. Mrożona lasagna *	500g - 1200g	Usuń folię aluminiową.
 9. CHLEB		1. Bułki	1 porcja	Przygotuj ciasto na jasne pieczywo zgodnie z ulubionym przepisem. Uformuj bułki i umieść w formie do pieczenia w celu wyrośnięcia. Wstaw do wstępnie nagrzanej kuchenki.
		2. Bochenek chleba	1 porcja - 2 porcje	Przygotuj ciasto na jasne pieczywo zgodnie z ulubionym przepisem. Umieść w formie do pieczenia w celu wyrośnięcia. Wstaw do wstępnie nagrzanej kuchenki.
		3. Wstępnie upieczone bułki	1 porcja	Bułki pakowane próżniowo. Wstaw do wstępnie nagrzanej kuchenki.
		4. Mrożone bułki *	1 porcja	Wstaw do wstępnie nagrzanej kuchenki.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywa)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Forma do pieczenia














Bez pokrywy



Naczynie o wysokich bokach



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

KATEGORIA ŻYWNOCICI	AKCESORIA	PRZEPIS	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
 10. CIASTKA I CIASTA		1. Biskopt	1 porcja	Przygotuj ciasto o wadze 700 - 800 g według żądanego przepisu. Wstaw ciasto po wstępnym nagraniu kuchenki.
		2. Ciasto czekoladowe [Crisp]	1 porcja	Rozpuść 150 g masła w kuchence mikrofalowej. Połącz ze stopionym masłem 4,5 dl cukru, 2,5 dl mąki pszennej, 3 jaja, 4,5 łyżki stołowej kakao, 2,5 łyżeczki cukru waniliowego. Rozprowadź równomiernie ciasto na talerzu Crisp.
		3. Ciasto marchewkowe [Crisp]	1 porcja	Zetrzyj 600 ml marchewki, dodaj 450 ml mąki pszennej, 3 łyżeczki sody oczyszczonej, 1,5 łyżeczki cukru waniliowego, 300 ml cukru pudru, 2 łyżeczki mielonego cynamonu, 0,5 łyżeczki mielonego imbiru, 3 jaja i 150 ml oleju rzepakowego (lub innego oleju jadalnego). Wlej ciasto na natłuszczony talerz Crisp.
		4. Scones [Crisp]	1 porcja	Uformuj jedną dużą porcję lub kilka mniejszych i umieść na natłuszczonym talerzu Crisp.
		5. Muffiny	1 porcja	Przygotuj porcję na 16 - 18 szt. i rozłóż ciasto do papilotek. Wstaw do nagrzanej wstępnie kuchenki.
		6. Ciastka	1 porcja	Umieść na papierze do pieczenia i wstaw do nagrzanej wstępnie kuchenki.
		7. Brownie	1 porcja	Przygotuj ciasto ze 120 g czekolady, 120 g masła, 3 jaj, 200 g cukru, 100 g mąki, 5 g proszku do pieczenia i 50 g orzechów włoskich. Wlej ciasto na natłuszczony talerz Crisp. Ustaw na niskim ruszcie z drutu w nagrzanej wstępnie kuchence.
		8. Rolada	1 porcja	Ubij 3 jaja i 135 g cukru za pomocą miksera kuchennego. Dodaj 135 g mąki pszennej, 7,5 g proszku do pieczenia i 45 ml zimnej wody. Wlej ciasto na natłuszczoną formę do pieczenia. Wstaw do kuchenki po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		9. Bezy	1 porcja	Przygotuj porcję z 2 białek jaj, 80 g cukru i 100 g wiórków kokosowych. Przypraw esencją waniliową i migdałową. Uformuj 20 - 24 porcje na natłuszczonej formie do pieczenia lub papierze do pieczenia. Wstaw do nagrzanej wstępnie kuchenki.
		10. Domowa tarta z owocami	1 porcja	Przygotuj ciasto ze 180 g mąki, 125 g masła i 1 jajka (lub skorzystaj z ciasta gotowego). Wyłóż ciasto na talerz Crisp, naktuj je i dodaj 700 - 800 g pokrojonych jabłek wymieszanych z cukrem i cynamonem.



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywa)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Forma do pieczenia
















Bez pokrywy



Naczynie o wysokich bokach



6TH SENSE - MENU SZEFA KUCHNI

KATEGORIA ŻYWNOSCI	AKCESORIA	PRZEPIS	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE
10. CIASTKA I CIASTA 		11. Mrożona, wstępnie upieczona tarta z owocami [Crisp] *	400g - 800g	Zdejmij opakowanie.
11. DESERY I PRZEKAŚKI 		1. Pieczone jabłka	4 porcji - 8 porcji	Usuń środki i wypełnij marcepanem lub cynamonem, cukrem i masłem.
		2. Kompot owocowy [naczynie do gotowania na parze]	300g - 800g	Obierz owoce, usuń ich środki i pokrój na kawałki. Umieść na kratce do gotowania na parze. Wlej 100 ml wody na dno i przykryj pokrywką.
	 	3. Crème brûlée	2 - 6 porcji	Na 4 porcje: podgrzej 100 ml śmietany i 200 ml mleka. Ubij 2 jajka i 2 żółtka z 3 łyżkami stołowymi cukru i 1 łyżeczką wanilii. Wlej gorący płyn do masy jajecznej, ubijając. Wlej mieszankę do 4 naczyń (dostosowanych do kuchenek mikrofalowych i piekarników) i ustaw je na talerzu Crisp. Żagotuj ½ litra wody i wlej obok naczyń na talerzu Crisp. Upiecz i odstaw do ostygnięcia. Posyp brązowym cukrem lub użyj białego cukru i palnika do zbrązowienia cukru.
	 	4. Suflet	2 - 6 porcji	Przygotuj mieszankę na suflet z cytryną, czekoladą lub owocami i wlej do naczynia żaroodpornego o wysokich ściankach. Wstaw do kuchenki po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
	 	5. Gorący sos fudge	4 porcje	Rozpuść 50 g masła w kuchenke mikrofalowej. Po pojawieniu się odpowiedniego polecenia połącz ze stopionym masłem w misce, której można używać w kuchenkach mikrofalowych: 1 dl cukru, 0,5 dl śmietany, 0,5 dl lekkiego syropu, 1 łyżkę stołową przesianego kakao, 1 łyżeczkę cukru waniliowego. Podawaj z lodami, świeżymi owocami lub orzechami.
		6. Popcorn	100g	Umieść torebkę na talerzu obrotowym. Jednocześnie można przygotować tylko jedną torebkę popcornu.
		7. Orzechy prażone [Crisp]	50g - 200g	Położ orzechy na podgrzanym talerzu Crisp. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.
		8. Prażone pestki dyni [Crisp]	50g - 200g	Położ produkt na podgrzanym talerzu Crisp. Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia.



Naczynie do kuchenek mikrofalowych



Naczynie żaroodporne do kuchenek mikrofalowych



Talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Forma do pieczenia



Bez pokrywki



Naczynie o wysokich bokach

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing, arranged in a single column.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Opakowanie nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, na co wskazuje symbol recyklingu. Utylizację produktu należy przeprowadzić zgodnie z lokalnymi przepisami. Elementy opakowania, które stanowią potencjalne zagrożenie (worki plastikowe, polistyren itp.), należy przechowywać w miejscach niedostępnych dla dzieci. Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Właściwa utylizacja pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu utylizowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie człowieka.

Symbol umieszczony na produkcie lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenie to nie może być usuwane wraz z odpadami domowymi. W celu utylizacji urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. Bardziej szczegółowe informacje na temat przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

Przed oddaniem urządzenia na złom należy odciąć przewód zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.



Zgodność z normą IEC 60705 wydanie 4. z kwietnia 2010

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

PRÓBA	ILOŚĆ	PRZYBLIŻONY CZAS	POZIOM MOCY	POJEMNIK
12.3.1	1000 g	14 min	750 W	Pyreks 3,227
12.3.2	475 g	6,5 min	750 W	Pyreks 3,827
12.3.3	900 g	13 min	750 W	Pyreks 3,838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Termoobieg 200°C + 350 W	Pyreks 3,827
12.3.5	700 g	25 min	Termoobieg 200°C + 90 W	Pyreks 3,827
12.3.6	1000 g	30 - 35 min	Termoobieg 200°C + 350 W	Pyreks 3,827
13.3	500 g	2 min 12 s	SZYBKE ROZMRAŻANIE	

DANE TECHNICZNE

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

