

extra
SPACE

extra
SPACE
CRISP

Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de Instruções
Instrucciones para el uso
Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDEKS

INSTALACJA

INSTALACJA	3
------------------	---

BEZPIECZEŃSTWO

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	4
INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK	5
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	6

AKCESORIA I KONSERWACJA

AKCESORIA.....	7
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	8

PANEL STEROWANIA

OPIS PANELU STEROWANIA.....	9
OPIS WYŚWIETLACZA	10

PODSTAWOWA OBSŁUGA

TRYB GOTOWOŚCI	11
TRYB ECO STANDBY (TRYB GOTOWOŚCI ECO)	11
ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM/BLOKADA PRZED DZIEĆMI.....	11
WSTRZYMYWANIE LUB WYŁĄCZANIE GOTOWANIA.....	11
DODAWANIE/MIESZANIE/ODWRACANIE POTRAW	12
CLOCK (ZEGAR)	13

FUNKCJE GOTOWANIA

JET START (SZYBKIE URUCHAMIANIE)	14
MICROWAVE (MIKROFALE)	15
GRILL	17
COMBI MICROWAVE + GRILL (MIKROFALE + GRILL W TRYBIE COMBI)	18
FUNKCJA DEFROST (ROZMRAŻANIE) W TRYBIE RĘCZNYM	19
MENU DEFROST (ROZMRAŻANIE)	20
CRISP (PRZYRUMIENIANIE) (WYŁĄCZNIE W MWF 206)	22
UŻYWANIE TALERZA CRISP: WAŻNE INFORMACJE	23
MENU AUTO COOK (AUTOMATYCZNE GOTOWANIE).....	24
YOGURT (JOGURT) (WYŁĄCZNIE W MWF203).....	35
SOFT/MELT (ZMIĘKCZANIE/ROZPUSZCZANIE).....	36
AUTO CLEAN (AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE).....	38

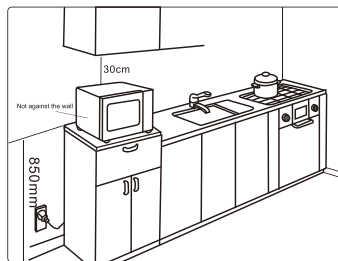
OCHRONA ŚRODOWISKA

OCHRONA ŚRODOWISKA	39
DANE TECHNICZNE	40

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. Niższa kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do umieszczenia ani używania na blacie kuchennym niższym niż 850 mm nad podłogą.



- * Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w Państwie mieszkaniu.
- * Kuchenkę mikrofalową należy ustawić na płaskiej i stabilnej powierzchni, wystarczająco wytrzymałej do utrzymania ciężaru kuchenki wraz z naczyniami, jakie zostaną włożone do środka. Z urządzeniem należy obchodzić się ostrożnie.
- * Należy sprawdzić, czy przestrzeń pod i nad kuchenką mikrofalową oraz wokół niej jest wolna w celu zapewnienia prawidłowego przepływu powietrza.
- * Należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Należy sprawdzić, czy drzwi kuchenki mikrofalowej dokładnie przylegają do urządzenia po zamknięciu oraz, czy wewnętrzna uszczelka drzwi nie jest uszkodzona. Należy opróżnić kuchenkę mikrofalową i oczyścić jej wnętrze przy użyciu miękkiej, wilgotnej szmatki.
- * Nie należy uruchamiać tego urządzenia, jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub, gdy zostało uszkodzone, albo upuszczone. Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Przewód zasilający należy utrzymywać z dala od gorących powierzchni. Nieprzestrzeganie powyższych poleceń może spowodować porażenie prądem, pożar i inne zagrożenia.
- * Nie należy używać przedłużacza: Jeżeli przewód zasilający jest za 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 niezastosowaniem się użytkownika do niniejszych instrukcji.

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY O UWAGNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE NA PRZYSZŁOŚĆ

- * Jeśli materiał wewnątrz/na zewnątrz kuchenki mikrofalowej będzie iskrzył lub pojawi się dym, należy pozostawić drzwi kuchenki zamknięte 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 nieprzeszkoloną jakichkolwiek napraw bądź czynności serwisowych, wiążących się ze zdejmowaniem osłony zabezpieczającej 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.
- * Dzieci poniżej 8 lat nie powinny obsługiwać kuchenki bez stałego nadzoru.
- * Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania żywności i napojów. Suszenie żywności lub ubrań oraz podgrzewanie płytek grzejnych, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. może być przyczyną obrażeń, zapalenia się materiału lub pożaru.
- * Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także pozbawione doświadczenia i wiedzy, o ile zapewniony zostanie nadzór lub udzielone zostaną instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z tego urządzenia, a także pod warunkiem, że osoby te zrozumieją zagrożenia wynikające z użytkowania kuchenki.
- * Czyszczenie i wymagane od użytkownika czynności konserwacyjne nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i zapewniony zostanie odpowiedni nadzór. Należy dopilnować, aby urządzenie nie było przedmiotem zabaw dzieci. Urządzenie oraz jego przewód powinny znajdować się poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- * Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do gotowania lub podgrzewania całych jaj w skorupce lub bez skorupki, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu gotowania.

UWAGA:

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

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

INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

UWAGA:

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

- * Czy wtyczka jest prawidłowo umieszczona w gniazdku sieciowym.
- * 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:

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

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. Zablockowanie 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 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.

PŁYNY

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

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

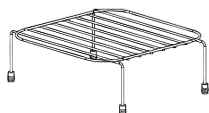
- * Należy unikać używania naczyń o prostych ściankach i wąskich szyjkach.
- * Przed umieszczeniem pojemnika w kuchence mikrofalowej należy zawsze zamieszać płyn.
- * Po podgrzaniu należy chwilę odczekać, ponownie zamieszać płyn, a następnie wyjąć ostrożnie naczynie z kuchenki mikrofalowej.

ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ

Po podgrzaniu potraw dla 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.

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 mikrofałe.
- * Po włożeniu żywności i akcesoriów do kuchenki mikrofalowej, należy sprawdzić, czy nie stykają się z powierzchniami wewnętrznymi kuchenki.
- * Jest to szczególnie ważne w przypadku akcesoriów wykonanych z metalu lub zawierających metalowe elementy.
- * W przypadku zetknięcia się przedmiotów wykonanych z metalu z wnętrzem pracującej kuchenki mikrofalowej może dojść do powstania iskier, które mogą spowodować uszkodzenie kuchenki mikrofalowej.
- * Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej zabronione jest stosowanie metalowych pojemników na żywność i napoje. (Wymaganie to nie obowiązuje, jeżeli producent określi wielkość i kształt pojemników metalowych dostosowanych do gotowania w kuchenke mikrofalowej)
- * Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej zabronione jest stosowanie metalowych pojemników na żywność i napoje.
- * W celu uzyskania lepszych wyników gotowania, zalecane jest umieszczenie akcesoriów na środku wewnętrznej całkowicie płaskiej komory.



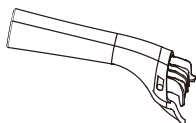
RUSZT Z DRUTU

Rusztu z drutu należy używać z funkcją Grill.



TALERZ CRISP

Żywność należy umieszczać bezpośrednio na talerzu Crisp. Talerz Crisp można przed użyciem wstępnie nagrzać (maks. 3 minuty). 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 mikrofalowej.

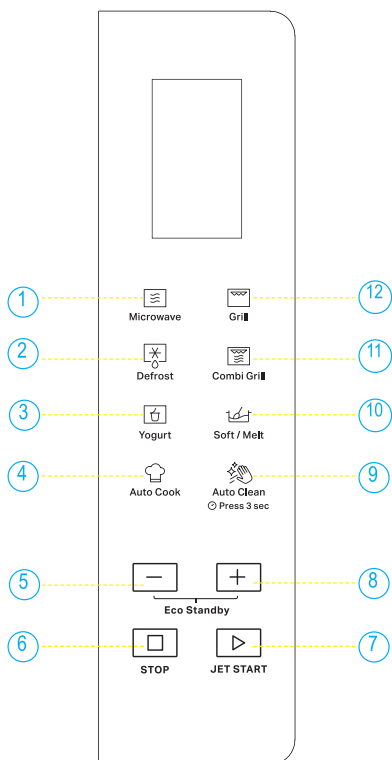
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- * 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 delikatny detergent lub ręczniki papierowe oraz środek do mycia okien w rozpylaczu. Środek do mycia okien należy rozpylić na ręcznik papierowy.
- * Do czyszczenia powierzchni wewnętrznych, zewnętrznej i wewnętrznej powierzchni drzwi oraz otworu drzwi należy stosować miękką i wilgotną ścierkę z dodatkiem delikatnego detergentu.
- * Urządzenia nie wolno czyścić przy użyciu myjek ciśnieniowych.
- * Kuchenkę mikrofalową należy czyścić regularnie i usuwać z niej wszelkie pozostałości żywności.
- * Mycie jest jedyną, normalnie wymaganą czynnością konserwacyjną. Należy je wykonywać po odłączeniu kuchenki od zasilania.
- * Nie należy bezpośrednio spryskiwać kuchenki mikrofalowej.
- * Kuchenkę mikrofalową zaprojektowano do pracy z cyklami gotowania przy odpowiednim pojemniku umieszczonym bezpośrednio w płaskiej komorze.
- * Nie wolno dopuszczać do zbierania się resztek tłuszczu lub żywności wokół drzwi.
- * Ten produkt oferuje funkcję AUTO CLEAN (Automatyczne czyszczenie), która pozwala na łatwe czyszczenie komór kuchenki. W celu uzyskania dalszych szczegółów należy sprawdzić część AUTO CLEAN (AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE) na stronie 38.
- * 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.

PANEL STEROWANIA

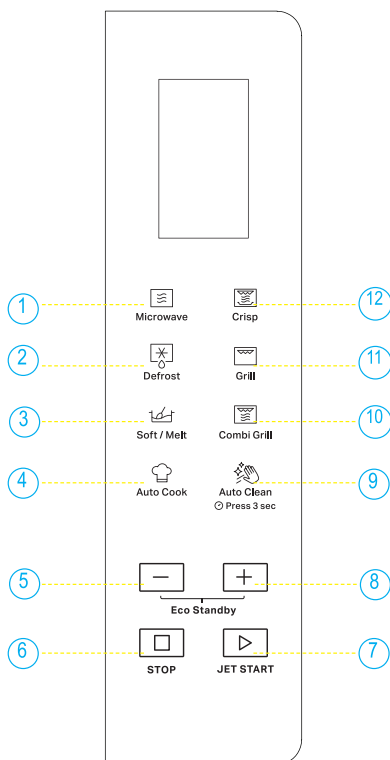
OPIS PANELU STEROWANIA

MWF203



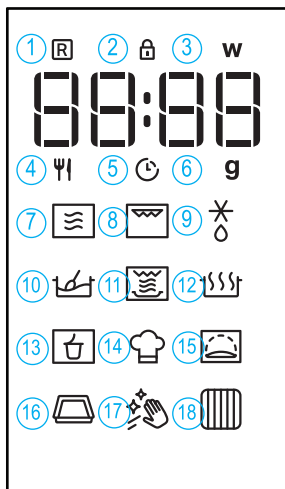
- 1 Przycisk Microwave (Mikrofała)
- 2 Przycisk Defrost (Rozmrażanie)
- 3 Przycisk Jogurt (Jogurt)
- 4 Przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
- 5 Przycisk +/-
- 6 Przycisk Stop
- 7 Przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie)
- 8 Funkcja Eco Standby (Tryb gotowości ECO)
(Naciśnij jednocześnie przyciski +/-)
- 9 Przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie)
Ustawianie zegara: press for 3 seconds (naciśnij na 3 sekundy).
- 10 Przycisk Soft/Melt (Zmiękczenie/rozpuszczanie)
- 11 Przycisk Combi Grill (Grill w trybie Combi)
- 12 Przycisk Grill

MWF206



- 1 Przycisk Microwave (Mikrofała)
- 2 Przycisk Defrost (Rozmrażanie)
- 3 Przycisk Soft/Melt (Zmiękczenie/rozpuszczanie)
- 4 Przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie)
- 5 Przycisk +/-
- 6 Przycisk Stop
- 7 Przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie)
- 8 Funkcja Eco Standby (Tryb gotowości ECO)
(Naciśnij jednocześnie przyciski +/-)
- 9 Przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie)
Ustawianie zegara: press for 3 seconds (naciśnij na 3 sekundy).
- 10 Przycisk Combi Grill (Grill w trybie Combi)
- 11 Przycisk Grill
- 12 Przycisk Crisp (Przymrumienie)

OPIS WYŚWIETLACZA



- ① Ikona prowadnicy*
- ② Ikona Zabezpieczenie przed uruchomieniem/blokada przed dziećmi
- ③ Poziom mocy mikrofal (waty)
- ④ Wybór rodzaju żywności
- ⑤ Wybór czasu
- ⑥ Waga (gramy)
- ⑦ Ikona mikrofal
- ⑧ Ikona grilla
- ⑨ Ikona rozmrażania
- ⑩ Ikona zmiękczenia/rozpuszczania
- ⑪ Ikona przyrumieniania*
- ⑫ Ikona utrzymywania ciepła
- ⑬ Ikona funkcji jogurtu
- ⑭ Ikona funkcji automatycznego gotowania
- ⑮ Ikona funkcji wyrastania ciasta
- ⑯ Ikona talerza Crisp w prowadnicy*
- ⑰ Ikona automatycznego czyszczenia
- ⑱ Ikona rusztu do grillowania

* Ta ikona nie jest dostępna w niektórych modelach. Na poprzedniej stronie można sprawdzić elementy panelu sterowania kuchenki mikrofalowej.



TRYB GOTOWOŚCI

- * Po 1 minucie od podłączenia kuchenki mikrofalowej do gniazda zasilania, jeśli nie zostaną wykonane żadne operacje, kuchenka automatycznie przejdzie do trybu gotowości.
- * Przy codziennym używaniu, kuchenka mikrofalowa automatycznie przejdzie do trybu gotowości, gdy drzwi będą zamknięte i produkt nie będzie używany przez 5 minut.
- * Aby wyjść z trybu gotowości, wystarczy otworzyć drzwi.



TRYB ECO STANDBY (TRYB GOTOWOŚCI ECO)

- * Tryb Eco ogranicza zużycie energii w trybie gotowości.
- * Naciśnij jednocześnie przyciski +/-, aby uaktywnić funkcję Eco Standby (Tryb gotowości ECO), po czym wyświetlacz pokaże Eco i zminimalizuje zużycie energii.
- * Ponownie naciśnij jednocześnie przyciski +/-, aby wyjść z tego trybu.



ZABEZPIECZENIE PRZED URUCHOMIENIEM/BLOKADA PRZED DZIEĆMI

- * Ta automatyczna funkcja zabezpieczenia jest uaktywniana po 6 minutach od ostatniej interakcji z kuchenką mikrofalową, gdy produkt nie jest używany. (Należy zapamiętać, że automatyczna funkcja zabezpieczenia jest uaktywniana 3 minuty po zakończeniu cyklu gotowania).
- * Po uaktywnieniu funkcji Zabezpieczenie przed uruchomieniem/blokada przed dziećmi, na wyświetlaczu pokazywana jest dedykowana ikona i nie można używać panelu sterowania. Aby odblokować panel sterowania należy otworzyć i zamknąć drzwi.



WSTRZYMYWANIE LUB WYŁĄCZANIE GOTOWANIA

W celu wstrzymania gotowania:

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

W celu kontynuowania gotowania:

Zamknij drzwi i naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Gotowanie zostanie wznowione od momentu wstrzymania.

W celu przerwania procesu gotowania:

Naciśnij przycisk Stop, wyjmij potrawę i zamknij drzwi.

Gdy gotowanie zostało ukończone:

Wyświetlacz pokaże tekst "Koniec". Co minutę przez 2 minuty generowany będzie sygnał akustyczny. Jest to normalne zachowanie, informujące o chłodzeniu produktu. Następnie, przy braku interakcji z kuchenką przez jedną minutę, zostanie uaktywniona funkcja Uruchomienie zabezpieczenia / Blokada przed dziećmi.

Po zakończeniu cyklu gotowania, zanim drzwi zostaną otwarte, wentylator chłodzący i lampa wewnętrzna będą kontynuować pracę przez 2 minuty. 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 chodzenia nie będzie mieć negatywnego wpływu na działanie produktu.



DODAWANIE/MIESZANIE/ODWRACANIE POTRAW

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

W odpowiednim momencie należy wykonać poniższe czynności:

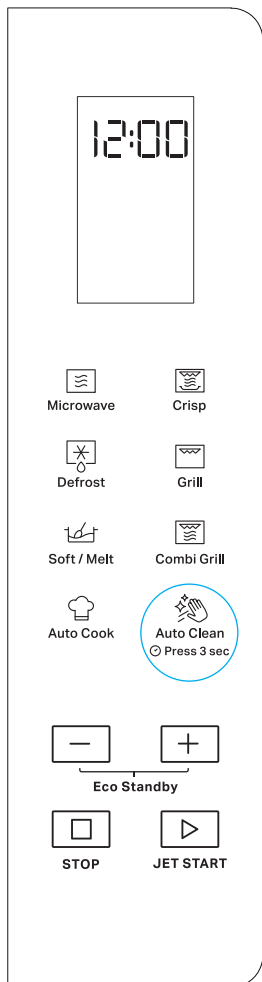
- * Otwórz drzwi.
- * Dodaj składniki, zamieszaj lub odwróć potrawę (w zależności od żądanej czynności).
- * Zamknij drzwi i ponownie włącz kuchenkę naciskając przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie).

Uwagi:

- * Jeśli po pojawieniu się 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 optymalny).
- * Jeśli po pojawieniu się polecenia dodania produktu drzwi nie zostaną otwarte w ciągu 2 minut, kuchenka przełączy się do trybu gotowości.



CLOCK (ZEGAR)



Aby ustawić funkcję Clock (Zegar) urządzenia:

- 1 Naciśnij przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie) i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby przejść do trybu ustawiania zegara.
- 2 Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia godziny, ustawienie można wykonać w zakresie 00:00 do 23:59.
- 3 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby potwierdzić wybór. Zacznie migać wskazanie minut.
- 4 Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia liczby minut.
- 5 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Zegar jest ustawiony.

! UWAGA:

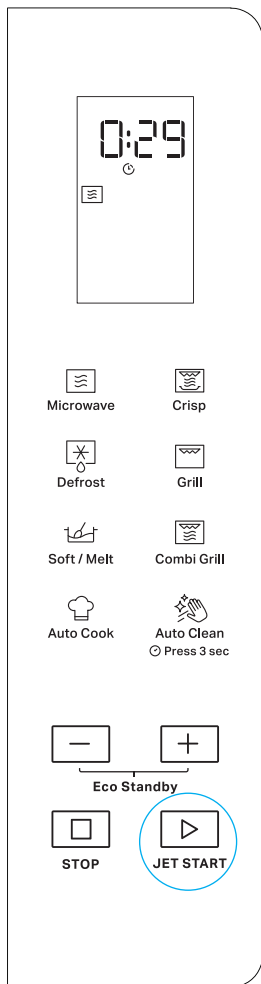
Po pierwszym podłączeniu urządzenia do zasilania (lub po wystąpieniu przerwy w dostawie prądu) produkt automatycznie przejdzie do trybu ustawiania zegara. Należy wykonać podaną powyżej procedurę od kroku nr 2.

Porady i zalecenia:

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



JET START (SZYBKIE URUCHAMIANIE)



Funkcja ta umożliwi szybkie uruchomienie kuchenki. Jest zalecana do szybkiego podgrzewania płynnych produktów.

- 1 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie).

! UWAGA:

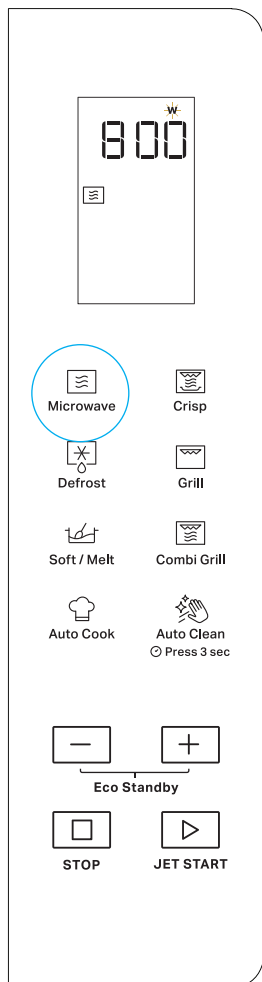
Naciśnięcie przycisku Jet Start (Szybkie uruchamianie) uruchomi funkcję Microwave (Mikrofała) z maksymalną mocą (800 W) przez 30 sekund.

i Porady i zalecenia:

- Możliwa jest zmiana poziomu mocy oraz czasu trwania, nawet po wcześniejszym rozpoczęciu procesu gotowania. W celu dostosowania poziomu mocy naciśnij przycisk Microwave (Mikrofała). Aby zmienić czas trwania, naciśnij przycisk +/- lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu trwania o 30 sekund.



MICROWAVE (MIKROFALE)



Funkcja Microwave (Mikrofałe) umożliwia szybkie gotowanie lub podgrzewanie żywności i napojów. Maksymalny czas gotowania to 90 min.

- 1 Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofałe). Na wyświetlaczu pokazany zostanie domyślny poziom mocy (800 W) i zacznie migać ikona watów.
- 2 Naciśnij przycisk +/-, aby ustawić poziom mocy, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu potwierdzenia.
- 3 Wyświetlacz pokaże domyślny czas funkcji gotowania (30 sekund). Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia czasu.
- 4 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby rozpocząć cykl gotowania.

Mikrofale - wybór mocy

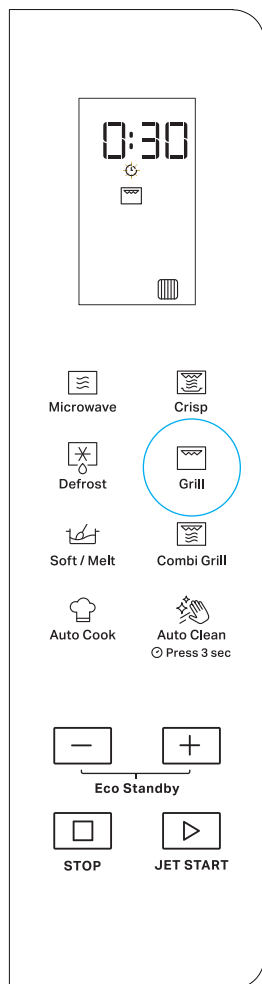
UWAGA:

Jeśli konieczna jest zmiana mocy, należy ponownie nacisnąć przycisk Microwave (Mikrofale). Żądany poziom mocy można wybrać zgodnie z poniższą tabelą.

Moc mikrofal	Sugerowane stosowanie:
90 W	Zmiękczenie lodów, masła, serów i utrzymywanie ciepła.
160 W	Rozmrażanie.
350 W	Gotowanie potraw duszonych i roztopianie masła.
500 W	Gotowanie wymagające dużej dokładności, np. sosów z dużą zawartością białka, potraw, których głównymi składnikami są jaja i ser oraz dokończenie gotowania potraw duszonych.
650 W	Gotowanie ryb, mięsa, warzyw oraz potraw na talerzu.
800 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.



GRILL



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

Za pomocą funkcji Grill można przyrumienić potrawy takie jak, tosty, kanapki na ciepło, krokiety ziemniaczane, kielbaski i warzywa.

Dedykowane wyposażenie:



Ruszt z drutu

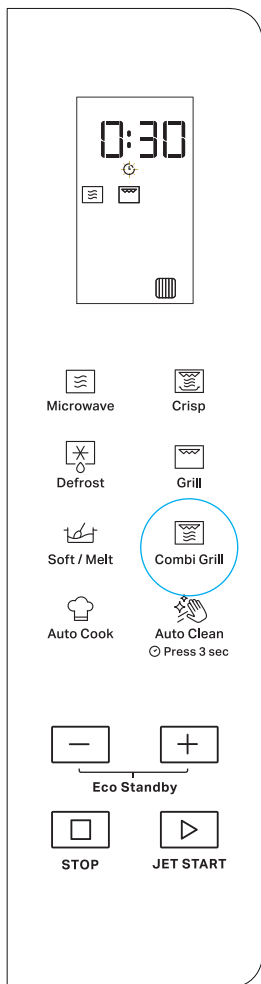
- 1 Naciśnij przycisk Grill.
- 2 Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia czasu.
- 3 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby rozpocząć gotowanie.

Porady i zalecenia:

- Potrawy, takie jak 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 stopnieniu. Przybory drewniane lub papierowe także nie są odpowiednie.
- Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć górnej powierzchni wnętrza kuchenki, za grzałką grilla.
- Możliwa jest zmiana czasu trwania, nawet po wcześniejszym rozpoczęciu procesu gotowania. Aby zmienić czas trwania, naciśnij przycisk +/- lub naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu zwiększenia czasu trwania o 30 sekund.



COMBI MICROWAVE + GRILL (MIKROFALE + GRILL W TRYBIE COMBI)



Funkcja ta łączy funkcję Microwave (Mikrofales) i Grill, co zapewnia szybsze zapiekanie potraw.

- 1 Naciśnij przycisk Combi.
- 2 Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia czasu.
- 3 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby rozpocząć.

! UWAGA:

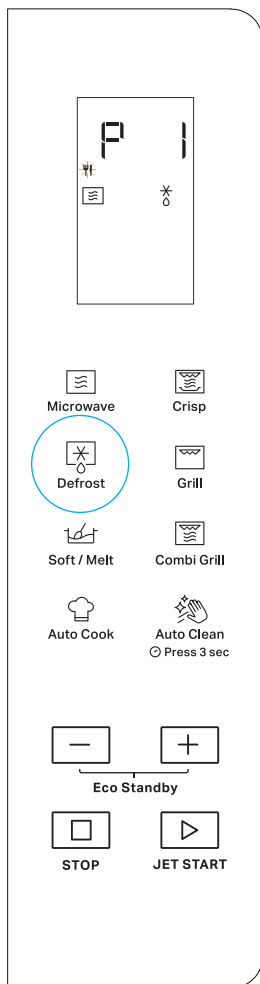
- * Po rozpoczęciu procesu gotowania można nacisnąć przycisk +/- lub nacisnąć kilka razy przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu wydłużenia czasu gotowania.
- * Podczas korzystania z funkcji Combi Microwave + Grill (Mikrofales + Grill w trybie Combi) nie wolno używać ruszta z drutu.

i Porady i zalecenia:

- 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, aby nie dotknąć górnej powierzchni wnętrza kuchenki, za grzałką grilla.
- Możliwa jest zmiana czasu trwania, nawet po wcześniejszym rozpoczęciu procesu gotowania.



FUNKCJA DEFROST (ROZMRAŻANIE) W TRYBIE RĘCZNYM

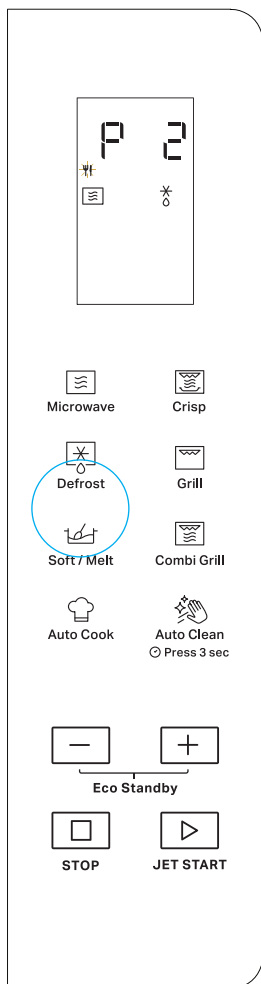


Funkcja ta umożliwia szybkie rozmrażanie produktów zależnie od potrzeb.

- 1 Naciśnij przycisk Defrost (Rozmrażanie).
- 2 Gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „P1”, naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby potwierdzić.
- 3 Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia czasu.
- 4 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby rozpocząć gotowanie.



MENU DEFROST (ROZMRAŻANIE)



Funkcja ta umożliwia automatyczne rozmrażanie produktów, takich jak mięso, drób, ryby, warzywa i chleb.

- 1 Naciśnij przycisk Defrost (Rozmrażanie).
- 2 Naciśnij przycisk -/+, aby ustawić rodzaj produktu (P2-P6 w modelu MWF 203, P2-P7 w modelu MWF 206), a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu potwierdzenia.
- 3 Wyświetlacz pokaże domyślną masę produktu. Naciśnij przycisk -/+ w celu ustawienia masy.
- 4 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uaktywniona.














! UWAGA:

W przypadku opcji P7 dotyczącej rozmrażania chleba na talerzu Crisp należy zawsze korzystać z talerza Crisp i rączki do talerza Crisp. Szczegółowe informacje na temat używania wspomnianych akcesoriów można znaleźć na stronie 7.

i Porady i zalecenia:

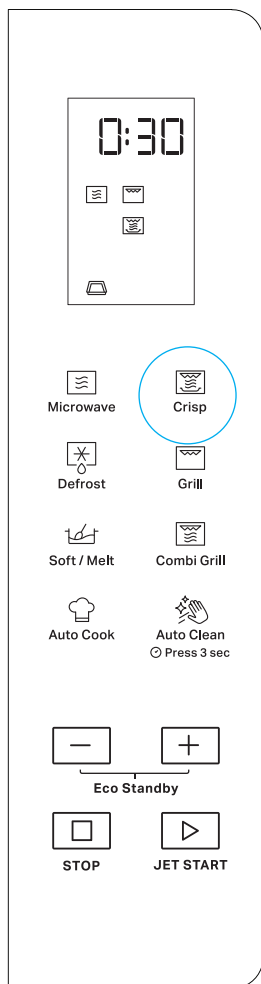
- Jeśli temperatura żywności jest wyższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać mniejszą masę niż masa żywności.
- Jeśli temperatura żywności jest niższa od głęboko zamrożonej (-18°C), należy wybrać większą masę niż masa żywności.
- Należy oddzielać poszczególne kawałki, w miarę ich rozmrażania. Rozdzielone kawałki rozmrażają się szybciej.
- Czas dochodzenia, po rozmrażaniu zawsze poprawia wynik, ponieważ następuje wyrównanie temperatury wewnątrz potrawy.

Przewodnik po funkcji rozmrażania :

Rodzaj produktu		Waga	Porady
MWF 203	MWF 206		
<p>P1</p>  <p>Rozmrażanie w trybie ręcznym</p>	<p>P1</p>  <p>Rozmrażanie w trybie ręcznym</p>	Ustaw czas trwania	Tryb ręczny umożliwi samodzielne ustawienie czasu rozmrażania.
<p>P2</p>  <p>Mięso</p>	<p>P2</p>  <p>Mięso</p>	100-1500 g /50 g	Mięso mielone, kotlety, stek lub pieczeń. Po gotowaniu, aby uzyskać lepszy wynik zalecane jest odczekanie co najmniej 5 minut.
<p>P3</p>  <p>Drób</p>	<p>P3</p>  <p>Drób</p>	100-1500 g /50 g	Całe kurczaki, kawałki lub filety. Po gotowaniu, aby uzyskać lepszy wynik zalecane jest odczekanie co najmniej 5-10 minut.
<p>P4</p>  <p>Ryby</p>	<p>P4</p>  <p>Ryby</p>	100-1500 g /50 g	Całe ryby, steki lub filety. W celu uzyskania lepszego wyniku zalecane jest odczekanie co najmniej 5 minut po zakończeniu gotowania.
<p>P5</p>  <p>Warzywa</p>	<p>P5</p>  <p>Warzywa</p>	100-1200 g /50 g	Większe, średnie i małe kawałki warzyw. Po gotowaniu, aby uzyskać lepsze wyniki należy zaczekać co najmniej 3-5 minut.
<p>P6</p>  <p>Chleb</p>	<p>P6</p>  <p>Chleb</p>	50-500 g /50 g	Zamrożone bułki, bagietki i croissantsy. Po gotowaniu, aby uzyskać lepsze wyniki należy zaczekać co najmniej 5 minut.
/	<p>P7</p>  <p>Rozmrażanie chleba na talerzu Crisp</p>	50-300 g /50 g	Rozmrażanie i podgrzewanie zamrożonego chleba, bułek, croissantów, bochenków, bagietek i ciasta w celu uzyskania chrupiącego i złotego wykończenia.



CRISP (PRYZRUMIENIANIE) (WYŁĄCZNIE W MWF 206)

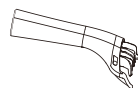


Ta własna funkcja firmy Whirlpool umożliwia uzyskanie doskonałego złocistobrazowego przyrumienienia górnej i dolnej powierzchni potrawy. W wyniku jednoczesnego zastosowania funkcji Microwave (Mikrofała) i Grill talerz Crisp szybko osiąga odpowiednią temperaturę, zapewniając przyrumienienie i chrupkość specyficzne dla danej potrawy.



Talerz Crisp

Dedykowane wyposażenie:



Rączka do talerza Crisp

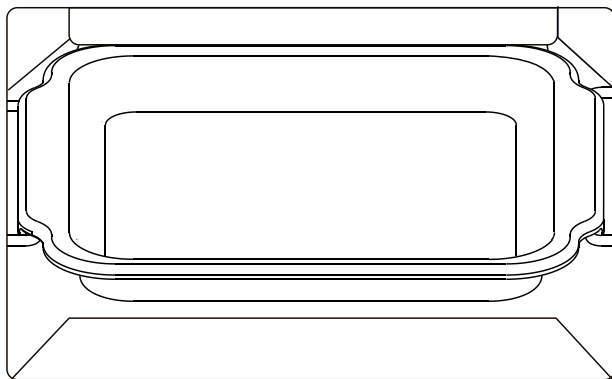
- 1 Połóż produkt na talerzu Crisp, a następnie umieść talerz Crisp w prowadnicy.
- 2 Naciśnij przycisk Crisp (Przyrumienianie).
- 3 Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia czasu.
- 4 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby rozpocząć gotowanie.

Porady i zalecenia:

Funkcja ta służy do odgrzewania i pieczenia pizzy, quiche oraz ciasta. Można jej także używać do smażenia jajek na bekonie, kiełbasek, ziemniaków, frytek, hamburgerów, kurczaka w panierce w kawałkach, skrzydełek kurczaka, krewetek, orzechów itp. z dodatkiem niewielkiej ilości oleju lub bez niego.

UŻYWANIE TALERZA CRISP: WAŻNE INFORMACJE

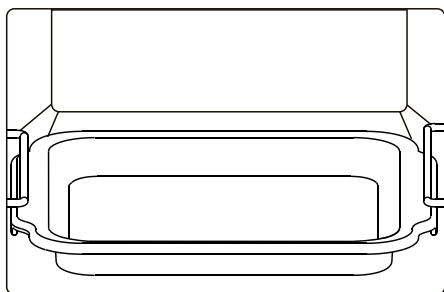
TALERZ CRISP NALEŻY ZAWSZE WSUWAĆ W BOCZNĄ PROWADNICĘ.



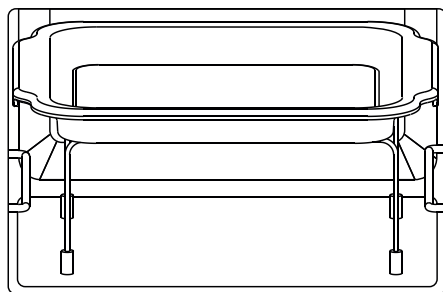
PRAWI-
DŁOWO



NIGDY



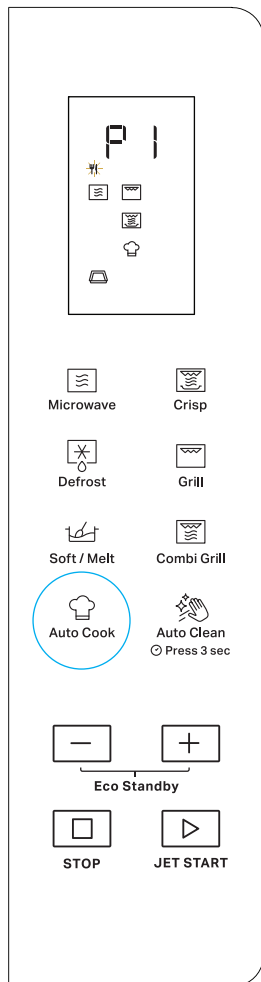
NIE WOLNO STAWIAĆ TA-
LERZA CRISP BEZPOŚREDNIO
NA SPODZIE KOMORY.



NIE WOLNO STAWIAĆ TA-
LERZA CRISP NA RUSZCIE Z
DRUTU.



MENU AUTO COOK (AUTOMATYCZNE GOTOWANIE)



Wybór automatycznych przepisów ze wstępnie ustawionymi wartościami w celu uzyskania optymalnych wyników gotowania.

- 1 Naciśnij przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie).
- 2 Naciśnij przycisk $-/+$, aby wybrać wymagany przepis (sprawdź tabelę poniżej).
- 3 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby potwierdzić przepis i naciśnij przycisk $-/+$ w celu wybrania wagi, jeśli przepis to umożliwia.
- 4 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Funkcja zostanie uruchomiona.

! UWAGA:

Zgodnie z wybranym przepisem, po określonym czasie na wyświetlaczu pojawi się polecenie dodania, obrócenia lub zamieszania potrawy. Patrz rozdział „Dodawanie/mieszanie/odwracanie potraw” na stronie 12.




! UWAGA:

Procedura PRE-HEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE) może rozpocząć się po umieszczeniu talerza Crisp wewnątrz komory.




! UWAGA:

Na wyświetlaczu pokaże się komunikat „PRE-HEAT (NAGRZEWANIE WSTĘPNE)” (widoczny przez 2 min 30 s), a kuchenka podgrzeje wstępnie talerz Crisp. Po uzyskaniu wymaganej temperatury pojawi się komunikat („Add Food (Dodaj produkt)”), informując o możliwości dodania produktu. Procedura wstępnego nagrzewania może być stosowana tylko w przypadku niektórych przepisów.





Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 203)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
<p>P1</p>  <p>Sos mięsny Bolognese</p>	<p>Temperatura pokojowa</p>	<p>1 przepis (700 g)</p>	<p>300 g mielonego mięsa wołowego 340 g sosu pomidorowego 4 łyżki oliwy z oliwek ½ łyżeczki suszonej bazylii 1 kostka bulionowa szczypta soli</p>	<p>W naczyniu żaroodpornym z pokrywką rozpuść kostkę bulionową w oliwie z oliwek i wymieszaj. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj. Przykryj naczynie pokrywką. Naciśnij raz przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po pojawieniu się polecenia wyjmij naczynie z kuchenki mikrofalowej i dobrze zamieszaj, a następnie wóź je z powrotem do kuchenki mikrofalowej. Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby kontynuować cykl gotowania.</p>
<p>P2</p>  <p>Ciasto z mięsem</p>	<p>Temperatura pokojowa</p>	<p>1 przepis (1200 g)</p>	<p>800 g mielonej wołowiny 2 kromki chleba 4 łyżki sosu pomidorowego 1 ubite jajko 50 g startego sera mozzarella 1 mała cebula 8 postiekanych zielonych oliwek 4 łyżki sosu Worcestershire 2 łyżki posiekanej pietruszki Czosnek, oregano, sól i pieprz do smaku</p>	<p>Zmiel chleb, cebulę, czosnek i pietruszkę. Wymieszaj mięso z jajkiem i przyprawami. Przełóż mieszankę do posmarowanej tłuszczem formy, wypełniając dobrze przykrawędziami i na brzegach. Rozsmaruj równo na wierzchu sos pomidorowy i ser i przykryj folią. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby kontynuować cykl gotowania.</p>
<p>P3</p>  <p>Łosoś z warzywami</p>	<p>Temperatura pokojowa</p>	<p>1 przepis (1200 g)</p>	<p>800 g łososia pociętego na kawałki 3 cm 150 g pokrojonych na półowki pomidorów koktajlowych 100 g brokula 100 g kalafiora 20 g pora 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin Sok z 1 cytryny Sól i pieprz</p>	<p>W naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych przypraw łososia i warzywa solą, pieprzem, oliwą z oliwek i cytryną. Przykryj naczynie, pozostawiając trochę miejsca, aby umożliwić odprowadzanie pary. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po zakończeniu cyklu gotowania zdejmij ostrożnie pokrywkę, aby umożliwić odprowadzenie pary z naczynia.</p>






Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 203)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P4 	Warzywna zupa krem	1 przepis (700 g)	200 g ziemniaków pokrojonych w kostkę 100 g brokuła 1 dojrzały, posiekany pomidor 200 ml wody Sól, pieprz i starty ser parmezan	W naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych wymieszaj razem wszystkie składniki, poza serem. Przykryj naczynie, pozostawiając trochę miejsca, aby umożliwić odprowadzanie pary. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po zakończeniu cyklu gotowania zniknuj wszystkie składniki w blenderze i podaj zupełnie posypana na wierzchu serem parmezan.
P5 	Warzywa	1 przepis (450 g)	350 g ulubionych warzyw, pokrojonych w małą kostkę 100 ml wody o temperaturze pokojowej 1 łyżka oliwy z oliwek 1 łyżeczka soli Czosnek przekrojony na pół	Umieść wszystkie składniki w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i dobrze wymieszaj. Zamknij je i włóż do kuchenki mikrofalowej. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po zakończeniu cyklu gotowania wyjmij naczynie przy użyciu termostoodpornych rękawic, uważając na parę. Przed podaniem wyjmij czosnek (jeśli to wymagane).
P6 	Pieczone ziemniaki	1 przepis (650 g)	2 średniej wielkości ziemniaki 4 łyżki masła 100 g startego, wybranego sera Sól, pieprz i ser do posypania	Umyj i osusz ziemniaki, nakłuj je widelcem. Umieść ziemniaki w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po pojawieniu się polecenia interfejsu użytkownika obróć ziemniaki - uważając, ponieważ ziemniaki będą gorące. Po zakończeniu cyklu gotowania odstaw ziemniaki do ostygnięcia, a następnie przekrój je na pół i wydrąż ze skórki - odłóż skórki na później. Ugnieć ziemniaki do postaci puree i wymieszaj z pozostałymi składnikami. Przełóż mieszankę do skórek ziemniaków, posyp z wierzchu serem, umieść w kuchenke mikrofalowej, ustaw moc 800 W i włącz na 2 minuty w celu stopienia sera.




Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 203)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P7  Ryż	Temperatura pokojowa	1 przepis (720 g)	1 filiżanka białego ryżu parboiled (180 g) 3 filiżanki wody (540 ml) o temperaturze pokojowej 1 łyżeczka soli 1 łyżka oliwy z oliwek	Połącz wszystkie składniki w nadającym się do kuchenek mikrofalowych naczyniu z wysokim brzegiem (około 10 cm). Umieść naczynie bez przykrycia w kuchenke mikrofalowej. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po zakończeniu cyklu gotowania wyjmij naczynie z kuchenki mikrofalowej przy użyciu termoodpornych rękawic. Jeśli w naczyniu pozostało trochę wody, zamieszaj szybko, a następnie przed podaniem pozostaw bez przykrycia na 2 minuty.
P8  Popcorn	Temperatura pokojowa	1 przepis (100 g)	Ta funkcja jest odpowiednia do przygotowania 100 g torebki popcornu.	Umieść opakowanie z popcornem na środku komory. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie).
P9  Jajecznicza	Świeży (surowy)	1-4	15 ml wody na 1 jajko	Rozbeltaj jajka, dodaj odpowiednią ilość wody, dobrze wymieszaj i przykryj miarkę folią spożywczą.
P10  Gesty sos podawany na gorąco	Świeży (surowy)	4 porcje (300 g)	50 g masła 100 g gorzkiej czekolady 100 g cukru 1 łyżka kakao 80 ml śmietany 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii	Wymieszaj 50 g masła i 100 g posiekanej gorzkiej czekolady w misce przeznaczony do kuchenek mikrofalowych. Wybierz odpowiedni program i wykonaj instrukcje. Po pojawieniu się polecenia dodaj 100 g cukru pudru, 1 łyżkę kakao, 80 ml śmietany i 1 łyżeczkę ekstraktu z wanilii, a następnie dobrze wymieszaj. Włóż naczynie z powrotem do kuchenki mikrofalowej i naciśnij przycisk startowy w celu kontynuacji gotowania. Wyjmij ostrożnie sos z kuchenki mikrofalowej i dobrze wymieszaj, odstaw na 2 minuty. Podawaj z lodami lub ulubionym deserem.




Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 203)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P11  Bruschetta	Temperatura pokojowa	1 przepis	2 kromki chleba włoskiego o grubości około 1,5 cm 30 ml oliwy z oliwek extra virgin 10 pomidorów koktajlowych, obranych ze skórki i pokrojonych w kostkę 3 łyżki posiekanej, świeżej bazylii Sól, pieprz i czosnek Pokrojony ser mozzarella	Umieść kromki chleba na ruszcie z drutu Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po pojawieniu się polecenia wyjmij rusz z drutu i ostrożnie obróć chleb - a następnie włóż z powrotem do kuchenki mikrofalowej i naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). W międzyczasie przypraw pomidory solą, czarnym pieprzem i oliwą z oliwek. Po zakończeniu cyklu gotowania wyjmij chleb z kuchenki mikrofalowej, rozetrzyj łyżką czosnek na chlebie, połóż pomidory i bazylię na wierzchu i podaj od razu z pokrojonym serem mozzarella.
P12  Kielbaski	Świeży (surowy)	100-400/100 g	Kielbaski	Natnij skórkę kielbasek za pomocą noża, umieść je na środku drucianego ruszta, obróć kielbaski po uzyskaniu odpowiedniego wskazania z kuchenki mikrofalowej.
P13  Tost	Temperatura pokojowa	40 g	Tosty	Umieść na środku drucianego ruszta, obróć tosty po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki mikrofalowej.
P14  Utrzymywanie ciepła			300-1200 g ryżu 200-400 g pizzy	Umieść produkt w kuchence mikrofalowej. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis. Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia odpowiedniego czasu. Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie).
P15  Wyrastanie ciasta	Temperatura pokojowa	250-500 g	6 g drożdży 200 ml wody 2 ml soli 2 łyżki oleju 300 g mąki	Wlej do miski ciepłą wodę (o temperaturze 37°C) i rozpuść w niej drożdże. Dodaj do wody mąkę, olej i sól. Zagnieć ciasto przy użyciu haków do ciasta, aż do jego wyrobienia (około 5 minut). Wlej do naczynia 200 ml wody. Umieść naczynie bezpośrednio na środku komory. Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po pojawieniu się polecenia otwórz drzwi, wyjmij naczynie, umieść ciasto na środku komory. Zamknij drzwi, naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby kontynuować. Podczas odliczania nie należy otwierać drzwi. Objętość naczynia powinna być co najmniej 3 razy większa od objętości ciasta.




Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF206)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P1 	Zamrożony	200-450 g/50 g	Kurczak w panierce w kawałkach	Natłuś nieznacznie talerz Crisp. Umieść potrawę na talerzu Crisp po jego podgrzaniu. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki mikrofalowej.
P2 	Zamrożony	150-300 g/50 g	Frytki	W tym przepisie nie można używać mrożonych frytek ze skórka. Natłuś niezznacznie talerz Crisp. Umieść potrawę na talerzu Crisp po jego podgrzaniu. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki mikrofalowej.
P3 	Zamrożony	100-200 g/100 g	Mrożona pizza na cienkim cieście w kawałkach	Usuń opakowanie, połóż na talerzu Crisp.
P4 	Temperatura pokojowa	1 porcja (850 g)	400 g schłodzonego ciasta francuskiego 4 jajka 150 ml lekko ukwaszonej śmietany francuskiej (crème fraiche) 100 g boczku, pokrojonego w kostkę 130 g (3½ dl) startego sera (Gruyere lub podobnego) Czarny pieprz i mielona gałka muszkatołowa	Rozłóż papier do pieczenia na spodzie talerza, wyłóż ciasto francuskie na talerz Crisp. Ubij jajka ze śmietaną crème fraiche, dodaj ser i boczek i dobrze wymieszaj. Przypraw pieprzem i gałką muszkatołową. Wyłóż nadzienie na ciasto. Piecz quiche, aż do uzyskania złocistobrazowego przyrumienienia.
P5 	Zamrożony	200-450 g/50 g	Ryba panierowana/paluszki rybne	Natłuś niezznacznie talerz Crisp. Umieść potrawę na talerzu Crisp po jego podgrzaniu. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki mikrofalowej.
P6 	Świeży (surowy)	200-650 g/50 g	Skrzydeltka kurczaka	Przypraw skrzydeltka kurczaka. Natłuś talerz Crisp. Połóż skrzydeltka na podgrzany talerz Crisp i obróć je po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki mikrofalowej.





Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 206)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P7 	Świeży (surowy)	350 g	30 g margaryny 2 jajka 95 g cukru 95 g mąki pszennej 5 g proszku do pieczenia 56 ml mleka (3% tłuszczu) Margaryna i „jasna” bułka tarta do przygotowania talerza Crisp.	Umieść margarynę w niewielkiej szklanej misce i przykryj miskę. Rozpuść w kuchenke mikrofalowej przy średnim-niskim poziomie mocy. Ubij jajka z cukrem przez 2 minuty, ustawiając dużą szybkość obrotową. Wymieszaj z rozpuszczoną margaryną i mąką z dodatkiem proszku do pieczenia. Na koniec dodaj mleko i zmiksuj, ustawiając małą szybkość obrotową. Natłuszc talerz Crisp i posyp bułką tartą. Wlej ciasto na talerz Crisp. Piecz ciasto, aż do uzyskania złocistobrazowego przyrumienienia.
P8 	Temperatura pokojowa	100-200 g/50 g	Orzechy	Zamieszaj po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki mikrofalowej.
P9 	Świeży (surowy)	150-300 g/50 g	Krewetki	Użyj krewetek królewskich. Natłuszc nieznacznie talerz Crisp. Połóż potrawę na podgrzany talerz Crisp. Obróć po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki mikrofalowej.
P10 	Sos mięsny Bolognese	1 przepis (700 g)	300 g mielonego mięsa wołowego 340 g sosu pomidorowego 4 łyżki oliwy z oliwek ¼ łyżeczki suszonej bazylii 1 kostka bulionowa szczypta soli	W naczyniu żaroodpornym z pokrywką rozpuść kostkę bulionową w oliwie z oliwek i wymieszaj, aż uzyskasz pastę. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj. Przykryj naczynie pokrywką. Naciśnij raz przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po pojawieniu się polecenia interfejsu użytkownika wyjmij naczynie z kuchenki mikrofalowej i dobrze zamieszaj, a następnie włóż je z powrotem do kuchenki mikrofalowej. Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby kontynuować cykl gotowania.






Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 206)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P11 	Temperatura pokojowa	1 przepis (1200 g)	800 g mielonej wołowiny 2 kromki chleba 4 łyżki sosu pomidorowego 1 ubite jajko 50 g startego sera mozzarella 1 mała cebula 8 posiekanych zielonych oliwek 4 łyżki sosu Worcestershire 2 łyżki posiekanej pietruszki Czosnek, oregano, sól i pieprz do smaku	Zmiel chleb, cebulę, czosnek i pietruszkę. Wymieszaj mięso z jajkiem i przyprawami. Przełóż mieszankę do posmarowanej tłuszczem formy, wypełniając dobrze przy krawędziach i na brzegach. Rozsmaruj równo na wierzchu sos pomidorowy i ser i przykryj folią. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby kontynuować cykl gotowania.
P12 	Temperatura pokojowa	1 przepis (1200 g)	800 g łososia podjętego na kawałki 3 cm 150 g pokrojonych na półowki pomidorów koktajlowych 100 g brokuła 100 g kalafiora 20 g pora 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin Sok z 1 cytryny Sól i pieprz	W naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych przypraw łososia i warzywa solą, pieprzem, oliwą z oliwek i cytryną. Przykryj naczynie, pozostawiając trochę miejsca, aby umożliwić odprowadzenie pary. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po zakończeniu cyklu gotowania zdejmij ostrożnie pokrywkę, aby umożliwić odprowadzenie pary z naczynia.
P13 	Temperatura pokojowa	1 przepis (700 g)	200 g ziemniaków pokrojonych w kostkę 100 g brokuła 1 dojrzały, posiekany pomidor 200 ml wody Sól, pieprz i starty ser parmezan	W naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych wymieszaj razem wszystkie składniki, poza serem. Przykryj naczynie, pozostawiając trochę miejsca, aby umożliwić odprowadzenie pary. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po zakończeniu cyklu gotowania zmiksuj wszystkie składniki w blenderze i podaj zupę jeszcze gorącą posypaną na wierzchu serem parmezan.



Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 206)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P14 	Temperatura pokojowa	1 przepis (450 g)	350 g ulubionych warzyw, pokrojonych w małą kostkę 100 ml wody o temperaturze pokojowej 1 łyżka oliwy z oliwek 1 łyżeczka soli Czosnek przekrojony na pół	Umieść wszystkie składniki w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych i dobrze wymieszaj. Zamknij je i włóż do kuchenki mikrofalowej. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po zakończeniu cyklu gotowania wyjmij naczynie przy użyciu termoodpornych rękawic, uważając na parę. Przed podaniem wyjmij czosnek (jeśli to wymagane).
P15 	Temperatura pokojowa	1 przepis (650 g)	2 średniej wielkości ziemniaki 4 łyżki masła 100 g startego, wybranego sera Sól, pieprz i ser do posypania	Umyj i osusz ziemniaki, nakłuj je widelcem. Umieść ziemniaki w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po pojawieniu się polecenia obrót ziemniaki - uważając, ponieważ ziemniaki będą gorące. Po zakończeniu cyklu gotowania odstaw ziemniaki do ostygnięcia, a następnie przekroj je na pół i wydrąż ze skórki - odłóż skórki na później. Ugnieć ziemniaki do postaci puree i wymieszaj z pozostałymi składnikami. Przekłóć mieszankę do skórek ziemniaków, posyp z wierzchu serem, umieść w kuchenie mikrofalowej, ustaw moc 800 W i włącz na 2 minuty w celu stopienia sera.
P16 	Temperatura pokojowa	1 przepis (720 g)	1 filiżanka białego ryżu parboiled (180 g) 3 filiżanki wody (540 ml) o temperaturze pokojowej 1 łyżeczka soli 1 łyżka oliwy z oliwek	Połącz wszystkie składniki w nadającym się do kuchenek mikrofalowych naczyniu z wysokim brzegiem (około 10 cm). Umieść naczynie bez przykrycia w kuchenie mikrofalowej. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po zakończeniu cyklu gotowania wyjmij naczynie z kuchenki mikrofalowej przy użyciu termoodpornych rękawic. Jeśli w naczyniu pozostało trochę wody, zamieszaj szybko, a następnie przed podaniem pozostaw bez przykrycia na 2 minuty.
P17 	Temperatura pokojowa	1 przepis (100 g)	Ta funkcja jest odpowiednia do przygotowania 100 g torebki popcornu.	Umieść opakowanie z popcornem na środku komory. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie).
P18 	Świeży (surowy)	1-4	15 ml wody na 1 jajko	Rozbettaj jajka, dodaj odpowiednią ilość wody, dobrze wymieszaj i przykryj miarkę folią spożywczą.

Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 206)

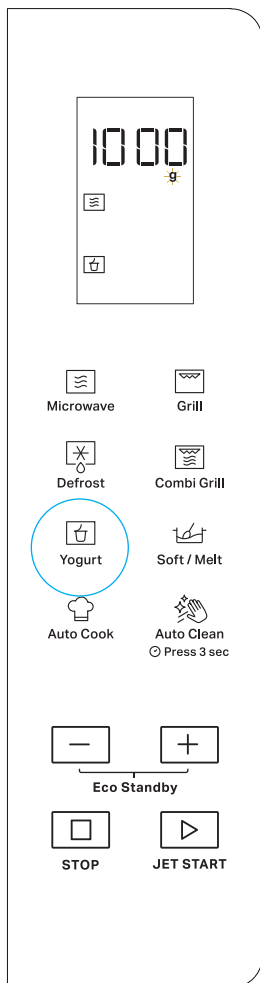
Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P19  Gęsty sos podawany na gorąco	Świeży (surowy)	4 porcje (300 g)	50 g masła 100 g gorzkiej czekolady 100 g cukru 1 łyżka kakao 80 ml śmietany 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii	Wymieszaj 50 g masła i 100 g posiekanej gorzkiej czekolady w misce przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych. Wybierz odpowiedni program i wykonaj instrukcje. Po pojawieniu się polecenia dodaj 100 g cukru pudru, 1 łyżkę kakao, 80 ml śmietany i 1 łyżeczkę ekstraktu z wanilii, a następnie dobrze wymieszaj. Włóż naczynie z powrotem do kuchenki mikrofalowej i naciśnij przycisk startowy w celu kontynuacji gotowania. Wyjmij ostrożnie sos z kuchenki mikrofalowej i dobrze wymieszaj, odstaw na 2 minuty. Podawaj z lodami lub ulubionym deserem.
P20  Bruschetta	Temperatura pokojowa	1 przepis	2 kromki chleba włoskiego o grubości około 1,5 cm 30 ml oliwy z oliwek extra virgin 10 pomidorów koktajlowych, obranych ze skórki i pokrojonych 3 łyżki posiekanej, świeżej bazylii Sól, pieprz i czosnek Pokrojony ser mozzarella	Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po pojawieniu się polecenia interfejsu użytkownika wyjmij ruszt z drutu i ostrożnie obróć chleb - a następnie włóż z powrotem do kuchenki mikrofalowej i naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). W międzyczasie przygotuj pomidory solą, czarnym pieprzem i oliwą z oliwek. Po zakończeniu cyklu gotowania wyjmij chleb z kuchenki mikrofalowej, rozetrzyj żąbki czosnku na chlebie, połóż pomidory i bazylię na wierzchu i podaj od razu z pokrojonym serem mozzarella.
P21  Kielbaski	Świeży (surowy)	100-400 g /100 g	Kielbaski	Najnij skórkę kielbasek za pomocą noża, umieść je na środku drucianego rusztu, obróć kielbaski po uzyskaniu odpowiedniego wskazania z kuchenki mikrofalowej.
P22  Tost	Temperatura pokojowa	40 g	Tosty	Umieść na środku drucianego rusztu, obróć tosty po pojawieniu się odpowiedniego polecenia kuchenki mikrofalowej.
P23  Utrzymywanie ciepła			300-1200 g ryżu 200-400 g pizzy	Umieść produkt w kuchenke mikrofalowej. Naciśnij kilka razy przycisk Auto Cook (Automatyczne gotowanie), aby wybrać wymagany przepis. Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia odpowiedniego czasu. Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie).

Przewodnik po przepisach automatycznego gotowania (dla modelu MWF 206)

Rodzaj produktu	Stan początkowy	Waga	Składniki	Procedura
P24 	Temperatura pokojowa	1000 g	1000 ml mleka 15 g jogurtu 50 g cukru	Wyczyść naczynie przygotowaną wodą. Umieść w naczyniu 1000 ml mleka i 15 g jogurtu, a następnie dodaj 50 g cukru. Do kuchenki należy włożyć przykryte naczynie. Podczas odliczania nie należy otwierać drzwi.
P25 	Temperatura pokojowa	250–500 g	6 g drożdży 200 ml wody 2 ml soli 2 łyżki oleju 300 g mąki	Wlej do miski ciepłą wodę (o temperaturze 37°C) i rozpuść w niej drożdże. Dodaj do wody mąkę, olej i sól. Zagnieć ciasto przy użyciu haków do ciasta, aż do jego wyrobienia (około 5 minut). Wlej do naczynia 200 ml wody. Umieść naczynie bezpośrednio na środku komory. Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie). Po pojawieniu się polecenia otwórz drzwi, wyjmij naczynie, umieść ciasto na środku komory. Zamknij drzwi, naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby kontynuować. Podczas odliczania nie należy otwierać drzwi. Objętość naczynia powinna być co najmniej 3 razy większa od objętości ciasta.



YOGURT (JOGURT) (WYŁĄCZNIE W MWF203)



Funkcja ta umożliwia przygotowanie zdrowego jogurtu naturalnego.

Przygotowanie do robienia jogurtu:

- 1 Wyczyść naczynie przegotowaną wodą.
- 2 Umieść w naczyniu 1000 ml mleka i 15 g jogurtu, a następnie dodaj 50 g cukru i dobrze wymieszaj. Przykryj naczynie folią spożywczą.

Robienie jogurtu:

- 1 Naciśnij przycisk Yogurt (Jogurt).
- 2 Umieść przygotowane naczynie na środku komory.
- 3 Naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby rozpocząć.

! UWAGA:

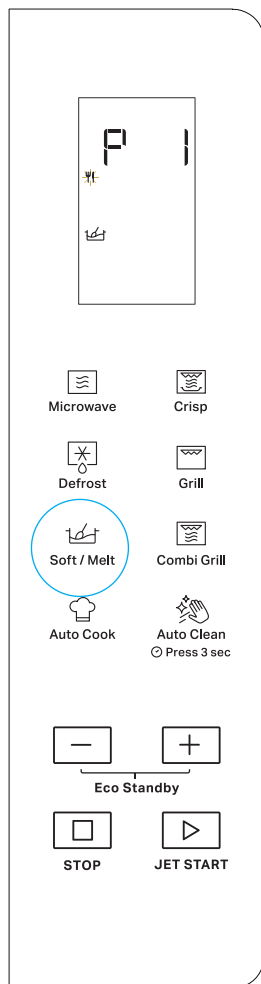
Podczas odliczania nie należy otwierać drzwi.

i Porady i zalecenia:

- Proces ten trwa 5 godz. 15 min.
- Lepszy wynik fermentacji mleka można uzyskać, dodając do niego 15 g jogurtu.
- Aby uzyskać lepszy rezultat, gotowy jogurt należy włożyć na 12 godzin do lodówki do temperatury 4°C.
- Z jogurtu można przygotowywać różne potrawy, dodając do niego owoce, warzywa, soki itp.










SOFT/MELT (ZMIĘKCZANIE/ROZPUSZCZANIE)



Funkcja ta umożliwia szybkie rozpuszczenie lub zmiękczenie masła, lodów, mrożonego soku itp.

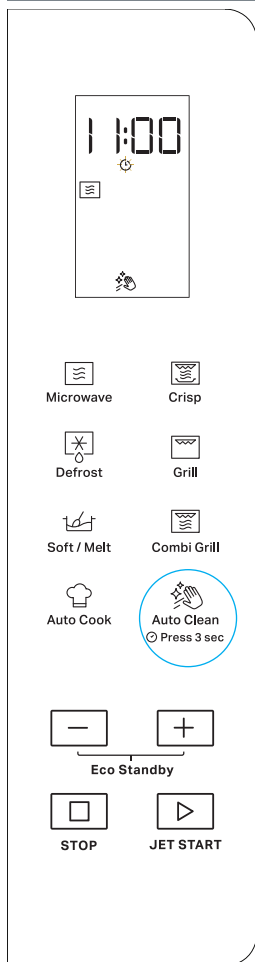
- 1 Naciśnij przycisk Soft/Melt (Zmiękczenie/rozpuszczenie).
- 2 Naciśnij przycisk +/-, aby wybrać rodzaj produktu, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie) w celu potwierdzenia.
- 3 Naciśnij przycisk +/- w celu ustawienia wagi produktu, a następnie naciśnij przycisk Jet Start (Szybkie uruchamianie), aby rozpocząć cykl.

Przewodnik po przepisach zmiękczenia/rozpuszczania:

	Rodzaj produktu		Stan początkowy	Waga	Porady
P1 	Zmiękczenie	Masło	Lodówka	50-500 g/50 g	Umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.
P2 	Zmiękczenie	Lody	Zamrożony	100-1000/50 g	Umieść pojemnik z lodami na środku komory.
P3 	Zmiękczenie	Serek kremowy	Lodówka	50-500 g/50 g	Umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.
P4 	Rozpuszczanie	Masło	Lodówka	50-500 g/50 g	Umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.
P5 	Rozpuszczanie	Czekolada	Temperatura pokojowa	100-500/50 g	Umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.
P6 	Rozpuszczanie	Ser	Lodówka	50-500 g/50 g	Umieść w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych.
P7 	Rozpuszczanie	Pianki cukrowe	Temperatura pokojowa	100-250 g/50 g	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.



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 250 ml wody (sprawdź nasze zalecenia w części poniżej „Porady i zalecenia”).
- 2 Umieść pojemnik bezpośrednio na środku komory.

Aby rozpocząć cykl:

- 1 Naciśnij przycisk Auto Clean (Automatyczne czyszczenie), cykl czyszczenia będzie widoczny na wyświetlaczu.
- 2 Naciśnij Jet Start (Szybkie uruchamianie), 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 17-20 cm i o wysokości poniżej 6,5 cm.
- Zaleca się używanie pojemnika z jasnego plastiku, odpowiedniego do kuchenek mikrofalowych.
- 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.
- Jeśli grill nie jest używany regularnie, należy włączać go raz w miesiącu na 10 minut, aby wypalić wszelkie zabrudzenia w celu zmniejszenia ryzyka pożaru.

- * Opakowanie nadaje się w pełni do ponownego przetworzenia, co potwierdza 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 na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejsze urządzenie nie może być usuwane razem z odpadami komunalnymi. W celu utylizacji urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.
- * Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów.
- * Bardziej szczegółowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.
- * Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający, aby uniemożliwić ponowne podłączenie urządzenia do sieci.



Zgodnie z IEC 60705:2010-04 i IEC 60350-1:2011-12

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

Próba	Ilość	Poziom mocy	Przybliżony czas
Tarta z kremem jajecznym (12.3.1)	750 g	800 W	10-11 min
Biszkopt (12.3.2)	475 g	800 W	7-8 min
Pieczeń rzymska (12.3.3)	900 g	800 W	12-13 min
Rozmrożone zmielone mięso (13.3)	500 g	160 W	12-15 min
Zapiekanka z ziemniaków (12.3.4)	1100 g	Grill w trybie Combi	30-35 min

Próba	Podgrzewanie	Funkcja	Przybliżony czas
Tost (9.1)	-	Grill	8-9 min
Hamburger (9.2)	-	Grill	80-90 min

Dane techniczne

Opis danych	MWF203	MWF206
Napięcie zasilania	220-230 V~50 Hz	220-230 V~50 Hz
Moc znamionowa wejścia	1350 W	2100 W
Moc mikrofal	1350 W	1350 W
Grill	850 W	850 W
Wymiary zewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	303 x 473 x 384	303 x 473 x 384
Wymiary wewnętrzne (wys. x szer. x gł.)	212 x 291 x 321	212 x 291 x 321

