

1

MICROWAVE (MIKROFALE)

•Funkcja mikrofal umożliwia szybkie gotowanie lub podgrzewanie żywności i napojów. Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofal), a następnie użyj pokrętki i przycisku Confirmation (Potwierdzenia), aby wybrać poziom mocy zgodnie z poniższą tabelą.

MOC	ZALECANE UŻYWANIE:
JET	Podgrzewanie napojów, wody, klarownych zup, kawy, herbaty lub innych produktów o dużej zawartości wody. Jeśli produkt zawiera jaję 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 jaję i ser, a także dogotowywanie potraw duszonych.
350 W	Gotowanie potraw duszonych, roztapianie masła.
160 W	Rozmrażanie
90 W	Zmiękczenie lodów, masła i serów

2

GRILL

•Funkcja ta umożliwia grillowanie potraw za pomocą rurki metalowej o dużej mocy, dzięki czemu uzyskują one doskonały brązowy kolor. Naciśnij przycisk Grill, obróć pokrętkę i wybierz poziom mocy zgodnie z tabelą poniżej, naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenia), aby potwierdzić i obróć pokrętkę aby ustawić czas gotowania. Naciśnij Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

	POZIOM MOCY
1	Niski
2	Średni
3	Wysoki

3

FORCED AIR
(TERMOOBIEG)

•Funkcja ta umożliwia uzyskanie efektu pieczenia w piekarniku. Funkcja ta służy do pieczenia bez, ciastek, ciast, sufletów, drobiu i pieczeni. Funkcja termoobiegu jest przeznaczona do gotowania żywności z fazą nagrzewania wstępnego. Korzysta zarówno z wentylatora, jak i grilla, co zapewnia szybkie rozgrzanie kuchenki przed rozpoczęciem gotowania oraz uzyskanie najlepszych możliwych rezultatów gotowania. Naciśnij przycisk Forced Air (Termoobieg), i wejdź do fazy nagrzewania wstępnego, wyreguluj temperaturę obracając pokrętkę, kiedy osiągnięta zostanie wymagana temperatura rozlegnie się sygnał dźwiękowy i prosba o włożenie żywności. Po włożeniu produktu obróć pokrętkę, aby ustawić czas, potwierdź i rozpocznij cykl gotowania.

4

DUAL CRISP (OBUSTRONNE PRYZRUMIENIANIE)

•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.

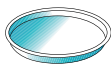
•Funkcja Ręczne obustronne przyrumienianie: Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie) i potwierdź; obróć pokrętkę, aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

•Funkcja Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem: Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie) i obróć pokrętkę, aby wybrać P2 dla funkcji Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić. Obróć pokrętkę, aby ustawić masę i naciśnij przycisk Jet Start, aby rozpocząć gotowanie.

•Funkcja Smażenie z obustronnym przyrumienianiem: Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie) i obróć pokrętkę, aby wybrać receptury P3-P9 obustronnego przyrumieniania, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić. Obróć pokrętkę, aby ustawić masę i naciśnij przycisk Jet Start, aby rozpocząć gotowanie.

•Poniższe akcesoria są wymagane podczas korzystania z funkcji przyrumieniania:

Akcesoria:



-Talerz Crisp



-Rączka do talerza Crisp



-Wysoki ruszt z drutu

(Dostępny podczas gotowania z recepturą smażenia z obustronnym przyrumienianiem)

	METODA	MATKATEGORI
P1	Obustronne przyrumieniani	Ręczne obustronne przyrumienianie
P2	Obustronne przyrumieniani	Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem
P3	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Frytki
P4	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Kurczak w panierce w kawałkach
P5	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Ryba panierowana
P6	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Skrzydółka kurczaka
P7	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Ziemniaki kódeczki
P8	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Falafel
P9	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Dorsz w ostrej panierce

5

CHEF MENU (MENU SZEFA KUCHNI)

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

•Menu to służy do przygotowywania potraw wymienionych na ostatniej stronie niniejszej skróconej instrukcji obsługi. Naciśnij przycisk Chef Menu (Menu szefa kuchni), a następnie wybierz przepis i wykonaj instrukcje widoczne na wyświetlaczu: Funkcja menu automatycznie dostosuje parametry gotowania w celu uzyskania najlepszego rezultatu. Pełny opis wszystkich przepisów funkcji menu można znaleźć w instrukcji obsługi.

6

PRZYCISK / KNOB
CONFIRMATION (POKRĘTKO
POTWIERDZENIE)

7

AUTO CLEAN
(AUTOMATYCZNE
CZYSZCZENIE)

•Ten automatyczny cykl czyszczenia pomoże w oczyszczeniu komory kuchenki mikrofalowej oraz w usunięciu nieprzyjemnych zapachów.
•Sposoby użytkowania i wskazówki użytkowania można znaleźć w instrukcji obsługi.

8

START

•Funkcja ta służy do szybkiego podgrzewania potraw zawierających dużo wody, np. klarowne zupy, kawa lub herbata.
•Naciśnij przycisk Jet Start, aby automatycznie uaktywnić funkcję mikrofal z maksymalną mocą na 30 sekund. Każde dodatkowe naciśnięcie zwiększa czas gotowania o 30 sekund. Po uaktywnieniu funkcji można także wydłużyć lub skrócić czas za pomocą obracania pokrętki.

9

REHEAT
(SZYBKIE PODGRZEWANIE)

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

10

DEFROST (SZYBKIE ROZM-
RAŻANIE)

•Funkcja szybkiego rozmrażania umożliwia szybkie rozmrażanie produktów. Naciśnij przycisk Defrost (rozmrężania), a następnie użyj pokrętki i przycisku Confirmation (potwierdzenia), aby wybrać preferowaną pozycję spośród wymienionych w tabeli.

	KATEGORIA ŻYWNOCİ
P1	Mięso
P2	Kurczak
P3	Ryby
P4	Warzywa
P5	Chleb

•W celu uzyskania najlepszego możliwego rezultatu na wyświetlaczu pojawi się polecenie:
- wyregulowania wagi produktu,
- odwrócenia/zamieszczenia potrawy w odpowiednim czasie.

11

COMBI (MIKROFALE COMBI + GRILL)/
COMBI (MIKROFALE + TERMOOBIEG W
TRYBIE COMBI)

•Funkcja ta łączy funkcję mikrofal i grilla, co zapewnia szybsze gotowanie i zapiekanie potraw. Naciśnij przycisk Combi: na wyświetlaczu pojawi się numer „1”, odpowiadający funkcji Mikrofales combi + Grill. Naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenia), a następnie wybierz poziom mocy zgodnie z poniższą tabelą.

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

•Funkcja ta łączy funkcję mikrofal i termoobiegu, co zapewnia szybsze przyrządzanie potraw z efektem pieczenia w piekarniku. Naciśnij przycisk Combi, a następnie użyj pokrętki i przycisku Confirmation (Potwierdzenie), aby wybrać numer 2 odpowiadający funkcji Mikrofales + Termoobieg w trybie Combi. Wybierz odpowiednią temperaturę i naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), a następnie wybierz poziom mocy zgodnie z poniższą tabelą.

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

12



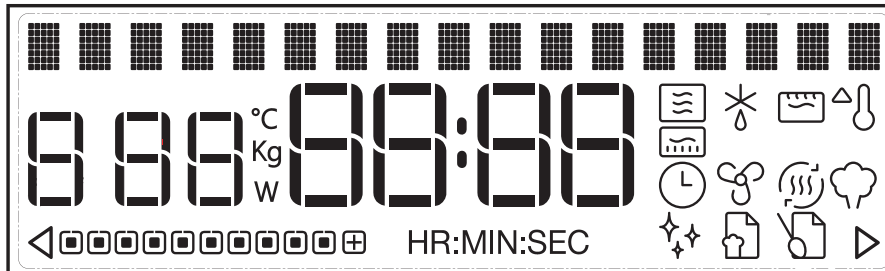
DUAL STEAM (PODWÓJNA PARA)

- Funkcja gotowania na parze umożliwia przygotowywanie zdrowych potraw o naturalnym smaku.
- Funkcja ta służy do gotowania na parze produktów, takich jak warzywa i ryby.
- Funkcja ta działa w 2 etapach.
- W pierwszym etapie woda jest szybko podgrzewana do temperatury wrzenia. Czas gotowania obliczany jest na podstawie danych z czujnika.
- W drugim etapie temperatura jest automatycznie dostosowywana w celu zapewnienia gotowania na wolnym ogniu i uniknięcia wykipienia.
- Czas gotowania powinien zostać ustawiony ręcznie, czujnik kuchenki mikrofalowej automatycznie wyreguluje moc mikrofal.
- Receptury zalecane dla podwójnego naczynia do gotowania na parze znajdują się w instrukcji obsługi.

16

WYŚWIETLACZ CYFROWY

- Na wyświetlaczu pojawia się informacja o operacji.



13



SPECIAL MENU (MENU
SPECJALNE)

- Meny specjalne jest wygodnym przyciskiem zawierającym różne funkcje wspomagające proces gotowania. Umożliwia wyrośnięcie ciasta, utrzymanie temperatury żywności, zmękczanie i rozpuszczanie masła, czekolady, sera itp.

14



STOP TURNTABLE
(WYŁĄCZANIE
TALERZA OBROTOWEGO)

- Funkcja ta umożliwia korzystanie z bardzo dużych naczyń, które nie mogą obracać się swobodnie kuchence.
- Funkcja „Wyłączenie talerza obrotowego” działa tylko z następującymi funkcjami gotowania:
-Termoobieg
-Combi (Mikrofałe + Termoobieg w trybie Combi)
- Funkcja ta umożliwia dostęp do ustawień zegara, poprzez naciśnięcie tego przycisku na 3 sekundy.

15



STOP

- Zatrzymanie lub wyzerowanie dowolnej funkcji kuchenki.

	METODA	KATEGORIA ŻYWNOSCI
P_1	Wyrastanie ciasta	Wyrastanie ciasta
P_2	Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie ciepła
P_3	Zmiękczenie	Masło
P_4	Zmiękczenie	Lody
P_5	Zmiękczenie	Serek kremowy
P_6	Zmiękczenie	Zamrożony sok
P_7	Rozpuszczanie	Masło
P_8	Rozpuszczanie	Czipsy czekoladowe
P_9	Rozpuszczanie	Ser
P_{10}	Rozpuszczanie	Pianki cukrowe

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

432E15A005406
03/04

MENU SZEFA KUCHNI — AUTOMATYCZNE PRZEPISY

		1-WARZYWA
<i>P1</i>		Ziemniaki
<i>P2</i>		Pomidory
<i>P3</i>		Marchewki
<i>P4</i>		Brokuły
<i>P5</i>		Ziemniaki
<i>P6</i>		Zamrożone warzywa

		2-KURCZAK
<i>P1</i>	 	Filety z kurczaka
<i>P2</i>	 	Udka kurczaka
<i>P3</i>		Filety z kurczaka

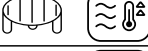
		3-MIĘSO
P1		Wołowina
P2		Baranina
P3		Antrykot
P4		Bekon

		4-RYBY/OWOCE MORZA
P1		Filety rybne
P2		Mrożone filety w panierce
P3		Krewetki
P4		Panierowane krewetki
P5		Kotlety rybne
P6		Przegrzebki

		5-PIZZA/QUICHE
<i>P1</i>		Domowa pizza
<i>P2</i>		Placek lotaryński
<i>P3</i>		Okrągła pizza
<i>P4</i>		Cienka pizza
<i>P5</i>		Świeża pizza

		6-MAKARON/LASAGNA
<i>P1</i>		świeża lazania
<i>P2</i>		Mrożona lasagna
<i>P3</i>		Makaron

		7-RYŻ/ZBOŻA
<i>P1</i>		Ryż
<i>P2</i>		Orkisz
<i>P3</i>		Komosa ryżowa

		8-DESERY/CIASTA
P1		Domowa tarta z owocami
P2		Słodkie babeczki
P3		Rumienienie ciasta
P4		Orzechy
P5		Owoce
P6		Biskopt (Jasny)
P7		Muffiny
P8		Kruche ciasteczka
P9		Bezy
P10		Jogurt

ZUBEHÖR



Mikrowellen- und
ofengeeignetes
Geschirr



Crisp-Griff und
Crisp-Platte



Dampfgarer
(einschichtiger
Dampfgarer)



Dampfgarer
(Boden und
Deckel)



Flaches Gestell

Hohes
Gestell

- Eine vollständige Beschreibung aller Chefmenü-Rezepte finden Sie in der Bedienungsanleitung.

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

432E15A005406
04/04