

## FUNKCJE GŁÓWNE

Dotknij nazwy funkcji, aby ją wybrać. Ustaw parametry gotowania za pomocą pokrętła i przycisku Confirmation (potwierdzenia).

Funkcja	Ikona	Sugerowane wyposażenie / kategoria żywności
Microwave (Mikrofałe)		Naczynie żaroodporne do kucharek mikrofalowych
Grill		Wysoki ruszt z drutu
Forced Air (Termoobieg)		Niski ruszt z drutu
Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie)		Talerz Crisp Rączka do talerza Crisp
Jet Reheat (Szybkie podgrzewanie)		Naczynie żaroodporne do kucharek mikrofalowych
Jet Defrost (Szybkie rozmrażanie)		1* 2* 3* 4* 5*
Combi Funkcje łączone:		
1. Combi ( Microwave + Grill ) (Mikrofałe Combi + Grill)		Wysoki ruszt z drutu
2. Combi ( Microwave + Forced Air)(Combi (Mikrofałe + Termoobieg w trybie Combi))		Niski ruszt z drutu
Dual Steam (Podwójna para)		Podwójne naczynie do gotowania na parze

## FUNKCJE SPECJALNE

Dotknij nazwy lub ikony na panelu sterowania, aby wybrać funkcję. Więcej informacji na temat funkcji specjalnych można znaleźć w instrukcji obsługi.

Funkcja	Ikona	Uwagi
Chef Menu (Menu szefa kuchni)		Lista dostępnych w tym urządzeniu 40 automatycznych przepisów znajduje się na ostatniej stronie niniejszej skróconej instrukcji obsługi. Pełny opis każdego przepisu można znaleźć w instrukcji obsługi.
Auto Clean (Automatyczne czyszczenie)		Ten automatyczny cykl czyszczenia pomoże w oczyszczeniu komory kucharki mikrofalowej oraz w usunięciu nieprzyjemnych zapachów. Sposoby użytkowania i wskazówki użytkowania można znaleźć w instrukcji obsługi.
Special Menu (Menu specjalne)		To specjalne menu umożliwia wyrośnięcie ciasta, utrzymanie temperatury żywności, zmiękczenie i rozpuszczanie masła, czekolady, sera itp.
Stop Turntable (Wyłączenie talerza obrotowego)		Funkcja ta umożliwia korzystanie z dużych oraz kwadratowych naczyń, które nie mogą obracać się swobodnie w urządzeniu. Jest ona dostępna tylko z wybranymi funkcjami gotowania.

Odkryj wszystkie oryginalne akcesoria firmy Whirlpool!

Odwiedź lokalną witrynę firmy Whirlpool.



1/4

## MICROWAVE (MIKROFAŁE)

Funkcja mikrofal umożliwia szybkie gotowanie lub podgrzewanie żywności i napojów.

Naciśnij przycisk Microwave (Mikrofałe), a następnie użyj pokrętła i przycisku Confirmation (Potwierdzenia), aby wybrać poziom mocy zgodnie z poniższą tabelą.

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

## JET 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.

## GRILL

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

	POZIOM MOCY
1	Niski
2	Średni
3	Wysoki

## 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 kucharki przed rozpoczęciem gotowania oraz uzyskanie najlepszych możliwych rezultatów gotowania.

Naciśnij przycisk Forced Air (Termoobieg), i wejdź do fazy nagrzewania wstępnego, wyreguluj temperaturę obracając pokrętło, kiedy osiągnięta zostanie wymagana temperatura rozlegnie się sygnał dźwiękowy i prośba o włożenie żywności. Po włożeniu produktu obróć pokrętło, aby ustawić czas, potwierdź i rozpocznij cykl gotowania.

## DUAL CRISP (OBUSTRONNE 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.

## Funkcja Ręczne obustronne przyrumienianie:

Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie) i potwierdź; obróć pokrętło, aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk Jet Start, aby uruchomić cykl gotowania.

## Funkcja Rozmrażanie chleba z obustronnym przyrumienianiem:

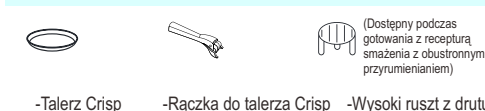
Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie) i obróć pokrętło, aby wybrać receptury P2-P9 obustronnego przyrumieniania, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić. Obróć pokrętło, aby ustawić masę i naciśnij przycisk Jet Start, aby rozpocząć gotowanie.

## Funkcja Smażenie z obustronnym przyrumienianiem:

Naciśnij przycisk Dual Crisp (Obustronne przyrumienianie) i obróć pokrętło, aby wybrać receptury P3-P9 obustronnego przyrumieniania, a następnie naciśnij przycisk Confirmation (Potwierdzenie), aby potwierdzić. Obróć pokrętło, 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

## Przewodnik receptur obustronnego przyrumieniania

	METODA	KATEGORIA ŻYWNOCI
P1	Obustronne przyrumienianie	Ręczne obustronne przyrumienianie
P2	Obustronne przyrumienianie	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 łódzki
P8	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Falafel
P9	Smażenie z obustronnym przyrumienianiem	Dorsz w ostrej panierce

## JET DEFROST (SZYBKIE ROZMRAŻANIE)

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

	KATEGORIA ŻYWNOCI
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.

2/4

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

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

**STOP TURNTABLE (WYŁĄCZANIE  
TALERZA OBROTOWEGO)**

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

Funkcja „Wyłączenie talerza obrotowego” działa tylko z następującymi funkcjami gotowania:

- Termoobieg
- Combi (Mikrofales + Termoobieg w trybie Combi)

Funkcja ta umożliwia dostęp do ustawień zegara, poprzez naciśnięcie tego przycisku na 3 sekundy.

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

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

**AUTO CLEAN  
(AUTOMATYCZNE CZYSZCZENIE)**

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

Sposoby użytkowania i wskazówki użytkowania można znaleźć w instrukcji obsługi.

**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.

**SPECIAL MENU (MENU SPECJALNE)**

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

	METODA	KATEGORIA ŻYWNOCI
P1	Wyrastanie ciasta	Wyrastanie ciasta
P2	Utrzymywanie ciepła	Utrzymywanie ciepła
P3	Zmiękczenie	Masło
P4	Zmiękczenie	Lody
P5	Zmiękczenie	Serek kremowy
P6	Zmiękczenie	Zamrożony sok
P7	Rozpuszczanie	Masło
P8	Rozpuszczanie	Czipsy czekoladowe
P9	Rozpuszczanie	Ser
P10	Rozpuszczanie	Pianki cukrowe

**JET 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 (900W) 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.

**DUAL STEAM (PODWOJNA 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; należy z niej korzystać wraz z dostarczonym podwójnym naczyniem do gotowania na parze. Szczególna konstrukcja podwójnego naczynia do gotowania na parze umożliwia gotowanie większej ilości tej samej żywności i gotowanie różnych produktów z dobrym dopasowaniem.

Czas gotowania powinien zostać ustawiony ręcznie, czujnik kucharki mikrofalowej automatycznie wyreguluje moc mikrofal.

Receptury zalecane dla podwójnego naczynia do gotowania na parze znajdują się w instrukcji obsługi.

		1-WARZYWA
P1		Ziemniaki
P2		Pomidory
P3		Marchewki
P4		Brokuły
P5		Ziemniaki
P6		Zamrożone warzywa

		2-KURCZAK
P1		Filety z kurczaka
P2		Udka kurczaka
P3		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
P1		Domowa pizza
P2		Placek lotaryński
P3		Okrągła pizza
P4		Cienka pizza
P5		Świeża pizza

		6-MAKARON/LASAGNA
P1		świeża lasagna
P2		Mrożona lasagna
P3		Makaron

		7-RYŻ/ZBOŻA
P1		Ryż
P2		Orkisz
P3		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

**AKCESORIA**

Naczynie żaroodporne do kucharek mikrofalowych



Rączka do talerza Crisp i talerz Crisp



Naczynie do gotowania na parze (jednopoziomowe naczynie do gotowania na parze)



Naczynie do gotowania na parze (dolna część i pokrywka)



Niski ruszt z drutu



Wysoki ruszt z drutu



Pełny opis wszystkich przepisów funkcji MENU SZEFA KUCHNI można znaleźć w instrukcji obsługi.