CHEF PLUS

MCP 349

Gebrauchsanweisug
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
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
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ЗМІСТ

УСТАНОВЛЕННЯ
3 Установлення

БЕЗПЕКА
4 Важливі правила безпеки
5 Усунення несправностей
6 Застереження

АКСЕСУАРИ І ДОГЛЯД
7 Аксесуари
8 Догляд і чищення

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ
9 Панель управління

ЗАГАЛЬНЕ КОРИСТУВАННЯ
10 Режим очікування
10 Захист старту / Блокування від дітей
10 Пауза або припинення готування
10 Додати/Перемішати/Перегорнути продукти
11 Clock (Годинник)

ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ
12 Швидкий старт(Jet Start)
13 Мікро(Microwave)
14 Гриль(Grill)
15 Combi Grill (Microwave + Grill) (Комбігриль (мікрохвилі й гриль))
16 Конвекція(Forced Air)
17 Combi Air (Microwave + Forced Air) (Комбіповітря (мікрохвилі й стиснуте повітря))
18 Хрустка скоринка(Crisp)

ОСОБЛИВІ ФУНКЦІЇ
19 Швидкий розігрів(Jet Reheat Menu)
20 Швидке розморожування(Jet Defrost Menu)
21 Пара(Steam)
23 Шеф Меню(Chef menu)

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ
26 Auto clean (Автоочищення)
26 Stop Turntable (Зупинити скляну таріль)

ЕКОЛОГІЧНІ ПОРАДИ
27 Екологічні поради
28 Технічні характеристики

УСТАНОВЛЕННЯ

-ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ

Розташуйте піч подалі від інших джерел тепла. Для достатньої вентиляції слід залишити щонайменше 30 см вільного простору над піччю.

Мікрохвильову пічку неможна вбудовувати в сервант. Ця піч не призначена для розміщення або експлуатації на робочій поверхні, яка знаходиться на висоті нижче 850 мм на підлогою.

Переконайтеся, що напруга, зазначена у таблиці, відповідає напрузі у вашій домашній мережі.

Не знімайте захисні пластини входу мікрохвиль, розташовані збоку всередині печі. Вони не дають жиру і часточкам їжі потрапити до каналів входу мікрохвиль.
Розташуйте піч на стійкій рівній поверхні, яка може витримати вагу печі та посуду з їжею, який ви поставите до печі. Обережно поводьтеся з піччю.

Переконайтеся, що під, над піччю та довкола неї є вільний простір, щоб повітря могло вільно циркулювати. Переконайтеся, що пристрій не пошкоджений. Перевірте, що дверцята печі щільно закриваються, і внутрішня ізоляція дверцят не пошкоджена. Вийміть все з печі і почистіть внутрішню поверхню зволоженою м'якою ганчіркою.
Не користуйтеся цим пристроєм, якщо у нього пошкоджений шнур живлення або штепсельна виделка, він неправильно працює, був пошкоджений або падав. Не занурюйте у воду шнур живлення або штепсельну виделку. Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь. У протилежному випадку може статися удар струмом, пожежа тощо.
Не користуйтеся подовжувачем:

Якщо шнур живлення надто короткий, зверніться до кваліфікованого електрика щодо встановлення розетки поруч із пристроєм.
УВАГА: Неправильне користування виделкою із заземленням може призвести до удар електрострумом.

Порадьтеся з кваліфікованим електриком, якщо ви не до кінця розумієте інструкції щодо заземлення, або якщо ви сумніваєтеся, чи правильно заземлена мікрохвильова піч.

-ПІСЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Піччю можна користуватися лише коли дверцята щільно закриті.
Якщо піч розташована близько до телевізора, радіо або антени, може траплятись інтерференція з радіосигналом або поганий прийом телесигналу.

Заземлення пристрою є обов'язковим. Виробник не несе відповідальності за травми осіб, тварин або пошкодження предметів через недотримання цієї умови.

Виробники не несуть відповідальності за будь-які проблеми через недотримання користувачем цих інструкцій.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО КОРИСТУВАННЯ

Якщо загорівся матеріал всередині/зовні печі або з неї йде дим, лишіть дверцята зачиненими й вимкніть піч. Вийміть з розетки шнур живлення або вимкніть живлення запобіжником або переривачем струму на електрощитку.

Не лишайте піч без нагляду, особливо якщо в процесі приготування використовуються папір, пластик або інші легкозаймисті матеріали. Використовуваний під час нагрівання продуктів папір може обвуглитися або загорітися, а деякі пластики - розплавитися.

УВАГА: Під час роботи пристрій і його доступні частини розігріваються до гарячого. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів всередині пічки.

Не допускайте до пічки дітей молодше 8 років, крім випадків, коли постійно наглядаєте за ними.

Мікрохвильова піч призначена для нагріву їжі та напоїв. Висушування продуктів або одягу і нагрівання компресів, капців, губок, ганчірок тощо може спричинити травми, займання або пожежу.

Пристроєм можуть користуватися діти старше 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здатностями або браком досвіду і знань, якщо вони знаходяться під постійним наглядом або да вони проінструктован належним чином щодо безпечного користування пристроєм, і розуміють ризики, пов'язані з користуванням піччю. Чистити піч і здійснювати догляд за приладом діти можуть лише після досягнення 8-річного віку і за умови, що вони знаходяться під постіним наглядом.

Слід стежити, щоб діти не гралися з пристроєм. Бережіть пристрій і його шнур подалі від дітей молодше 8 років.

УВАГА: Не користуйтеся мікрохвильовою піччю для нагрівання продуктів у вакуумних пакетах. Тиск всередині збільшується, що загрожує вибухом або пошкодженням під час відкриття.

УВАГА: Ізоляцію дверцят і ділянки довкола слід регулярно перевіряти на предмет ушкоджень. Якщо ці ділянки пошкоджені, пристроєм неможна користуватися, доки його не полагодить кваліфікований майстер.

Не користуйтеся мікрохвильовою піччю для приготування або розігріву цілих яєць у шкаралупі або без: вони можуть вибухнути навіть коли закінчиться нагрівання мікрохвилями.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Цей пристрій не призначений для того, щоб ним керували за допомогою \ окремої системи дистанційного керування.

Не лишайте піч без нагляду, якщо під час приготування страв з підвищенним вмістом жиру або олії: вони можуть перегрітися і загорітися!

Не нагрівайте і не використовуйте займисті матеріали всередині печі або поруч із нею. Гази можуть створити загрозу пожежі або вибуху.

Не користуйтеся мікрохвильовою піччю, щоб сушити тканину, папір, спеції, трави, деревину, квіти або інші горючі матеріали. Може трапитися пожежа.

Не застосовуйте корозивні хімічні речовини або пару в цьому пристрої. Цей тип печі створений спеціально для розігріву або приготування продуктів. Він не призначений для промислового або лабораторного застосування.

Не вішайте і не розташовуйте важкі предмети на двері: це може пошкодити отвір пічки та петлі дверцят. Неможна нічого вішати на ручку дверцят.

Заборонено використовувати металеві контейнери для приготування їжі та напоїв у мікрохвильовій печі. При вийманні контейнерів з приладу слід уважно стежити за тим, щоб не перемістити поворотний столик.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо піч не працює, не звертайтеся до служби підтримки, поки не перевірите наступне:

- Скляна таріль та підставка тарелі знаходяться на місці.
- Штепсельну виделку правильно вставлено до стінної розетки.
- Дверцята правильно закриті.
- Перевірте запобіжники і переконайтеся, що в мережі є струм.
- Переконайтеся, що піч добре вентилюється.
- Почекайте 10 хвилин, а потім знову спробуйте користуватися піччю.
- Відкрийте і закрийте дверцята, перш ніж повторити спробу.

Так можна уникнути непотрібних дзвінків, за які стягуються кошти.

Коли ви дзвоните у службу підтримки, надайте серійний номер і номер типу печі (див. ярлик Служб).

Дізнайтеся більше з гарантійного буклета.

Якщо необхідно замінити шнур живлення, його слід замінювати оригінальним шнуром, який доступний через нашу службу підтримки. Шнур живлення може замінювати лише кваліфікований майстер.

УВАГА: Цю послугу може надавати лише кваліфікований майстер. Іншим особам, крім кваліфікованого майстра, небезпечно виконувати будь-яке обслуговування або ремонт, які потребують зняття будь-яких покриттів, що захищають від енергії мікрохвиль.

Не знімайте жодних покриттів.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- ЗАГАЛЬНЕ

Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких:

- У кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
- У фермерських господарствах;
- Клієнтами готелів, мотелів та інших житлових середовищ;
- У домашніх готелях, які пропонують ночівлю та сніданок. Заб роняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

Пристроєм неможна користуватися без продуктів у пічці, коли застосовуються мікрохвилі. Так можна пошкодити пристрій.

Вентиляційні отвори на печі неможна закривати. Блокування отворів входу і виходу повітря може пошкодити піч і зіпсувати страви, що готуються.

Навчаючись працювати з піччю, поставте всередину склянку з водою. Вода вбере енергію мікрохвиль, і піч не пошкодиться.

Не зберігайте і не застосовуйте пристрій просто неба.

Не користуйтеся виробом поруч із кухонною мийкою, у вологому підвалі, поруч із басейном тощо.

Не зберігайте речі всередині пічки.

Знімайте дротинки з паперових або пластикових пакетів, перш ніж покласти їх у пічку.

Не користуйтеся мікрохвильовою піччю для приготування страв у фрітюрі: температуру олії неможливо контролювати.

Торкаючись контейнерів, частин печі і сковороди після приготування, користуйтеся кухонними прихватками або рукавичками, щоб запобігти опікам.

- РІДИНИ

Напр., напоїабо вода. Рідина може нагрітися до окропу без утворення бульбашок. Через це гаряча рідина може несподівано перекипіти.

Щоб запобігти цьому, слід робити наступне:

1 Уникайте посуду з прямими стінками і вузькими горлечками.
2 Розмішайте рідину, перш ніж поставити посуд у піч, і лишіть у ньому чайну ложку.
3 Після нагрівання дайте рідині трохи постояти, обережно знову розмішайте, а потім вийміть посуд з печі.

- ОБЕРЕЖНО

Після нагрівання дитячого харчування або рідин у дитячій пляшечці або баночці дитячого харчування, завжди розмішуйте харчування і перевіряйте його температуру, перш ніж годувати ним дитину. Так температура рівномірно розподілиться, і можна уникнути ризику опіків.

Подробиці завжди дізнавайтеся з книги рецептів до мікрохвильнової печі. Особливо, якщо готуєте або нагріваєте продукти, що містять алкоголь.
Перед нагріванням завжди знімайте кришки і соски!

АКСЕСУАРИ

ЗАГАЛЬНЕ

Виробники пропонують багато аксесуарів. Перш ніж купувати їх, переконайтеся, що аксесуари підходять для користування з мікрохвилями.

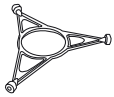
Перед приготуванням переконайтеся, що кухонне начиння безпечне для використання у печі та пропускає мікрохвилі.

Ставлячи продукти й аксесуари в мікрохвильову пічку, переконайтеся, що вони не контактують із внутрішньою поверхнею пічки.

Це особливо важливо для аксесуарів з металу або з металевими частинами.
Якщо аксесуари з металом контактують з внутрішньою поверхнею пічки під час роботи пічки, можуть з'явитися іскри, а пічка може бути пошкоджена.

Перш ніж запустити піч, завжди перевіряйте, що таріль може вільно обертатися. Якщо підставка тарелі не може вільно обертатися, слід користуватися меншим посудом.

ПІДСТАВКА ТАРЕЛІ



Користуйтеся підставкою тарелі під скляною таріллю. Ніколи не кладіть інше приладдя на підставку тарелі.

- Правильно розташуйте підставку тарелі в печі.

СКЛЯНА ТАРІЛЬ

Користуйтеся скляною таріллю для всіх методів приготування. Вона збирає соки, що витікають, і часточки продуктів, які інакше забруднили і засмітили б середину печі.



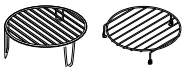
- Розташуйте скляну таріль на підставці тарелі.

ПАРОВАРКА



Для приготування продуктів на парі за допомогою призначеної функції «ПАРА». Покладіть рибу або овочі на середні гратки. Не користуйтеся середніми гратками для приготування макаронів, рису або бобів. Пароварку завжди ставте на скляний поворотний стіл.

ДРОТЯНА СІТКА



Користуйтеся високою дротяною сіткою готуючи Grill (Грилем) або Combi grill (Комбі-грилем).
Користуйтеся низькою дротяною сіткою для приготування стиснутим повітрям або комбіповітрям.

ТАРІЛЬ ДЛЯ ХРУСТКОГО



Розташуйте продукти прямо на тарелі для хрусткого. Таріль для хрусткого можна нагрівати перед застосуванням (макс. 3 хв.). Користуючись таріллю для хрусткого, завжди ставте під неї скляну таріль.
Не розташовуйте жодного кухонного начиння на тарелі для хрусткого: вона швидко розпікається і може пошкодити начиння.

РУЧКА ТАРІЛКИ ДЛЯ ХРУСТКОГО



Ручкою для хрусткого виймайте з пічки гарячу таріль для хрусткого.

КРИШКА ТАРЕЛІ (цей аксесуар продається окремо)



Кришкою накривають страви лише під час приготування і нагрівання мікрохвилями. Вона допомагає захистити від бризок, зберігти вологість у продуктах і зменшити час приготування.
Користуйтеся кришкою для двохетапного розігрівання.

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Недотримання чистоти печі може призвести до псування поверхонь, а це скоротить строк служби печі і може створити небезпечну ситуацію.

Не користуйтеся металевими мочалками, абразивним засобами для чищення, жорсткими ганчірками тощо, що можуть пошкодити контрольну панель, а також зовнішні та внутрішні поверхні печі. Користуйтеся ганчіркою з м'яким паперовим рушником з засобом для скла з розпилювачем. Нанесіть засіб для чищення скла на паперовий рушник.

Регулярно, особливо якщо страви переливалися, виймайте скляну таріль, її підставку й витирайте начисто дно пічки.

Користуйтеся м'якоюзволоженою м'яким розчинником ганчіркою, щоб чистити внутрішні поверхні, дверцята спереду і ззаду і отвір дверцят.

Не користуйтеся пристроями чищення парою для очищення мікрохвильової печі.

Піч слід регулярно чистити і виймати з неї будь-які рештки їжі.

Чищення звичайно є єдиним необхідним способом догляду. Це слід робити, коли мікрохвильова пічка відключена.

Не бризкайте прямо на пічку.

Пічка створена для роботи зі скляною таріллю на своєму місці.

Не включайте мікрохвильову пічку, коли скляну таріль вийнято для чищення.

Не дозволяйте жиру або часточкам продуктів накопичуватися довкола дверцят. Щоб видалити сильне забруднення, протягом 2-3 хвилин кип'ятіть у пічці склянку води. Пара розм'якшить плями.

Цей пристрій обладнано функцією **AUTO CLEAN (АВТООЧИЩЕННЯ)**, призначеною для легкого очищення всередині печі. Більш докладно читайте, будь ласка, в розділі **«АВТООЧИЩЕННЯ»** на сторінці 26.

Елемент гриль) не потребує чищення, адже сильний жар спалює будь-які бризки, проте стеля за грилем потребує регулярного чищення. Це завжди слід робити м'якою вологою ганчіркою з м'яким розчинником.

Якщо гриль) використовується нерегулярно, щомісяця його слід прожарювати протягом 10 хвилин, щоб спалити бризки продуктів і зменшити ризик виникнення пожежі.

ОБЕРЕЖНЕ ЧИЩЕННЯ:

Таріль для хрусткого слід мити водою із слабким розчином засобу для миття. Сильно забруднені місця можна чистити ганчіркою для чищення і м'яким засобом для чищення.
Завжди давайте тарелі для хрусткого охолонути перед чищенням.

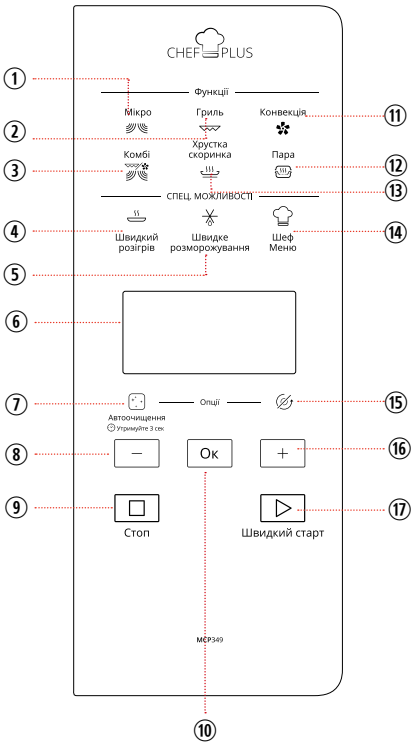
Не занурюйте у воду і не споліскуйте таріль для хрусткого, поки вона гаряча. Швидке охолодження може пошкодити її.

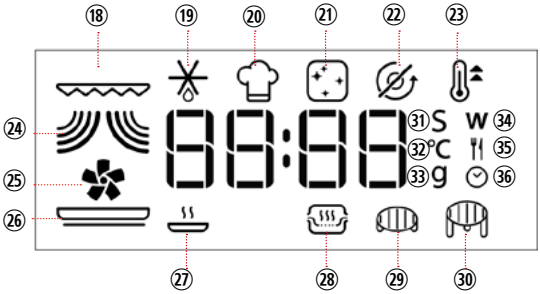
Не користуйтеся мочалками з металевого дроту. Вони дряпають поверхню.

БЕЗПЕЧНО ДЛЯ ПОСУДОМИЙНОЇ МАШИНИ:

- підставка для поворотного столу
- дротяна сітка
- ручка для хрусткого
- скляний поворотний стіл
- пароварка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ





1. Кнопка <Мікро>(Microwave)
2. Кнопка <Гриль>(Grill)
3. Кнопка <Комбі>(Combi)(Combi Grill / Combi Air)
4. Кнопка <Швидкий розігрів>(Jet Reheat Menu)
5. Кнопка <Швидке розморожування>(Jet Defrost Menu)
6. Екран
7. Кнопка Auto clean / Clock (Автоочищення / годинник)
8. Кнопка «мінус»
9. Кнопка <Стоп>(Stop)
10. Кнопка OK (Добре)
11. Кнопка <Конвекція>(Forced Air)
12. Кнопка <Пара>(Steam)
13. Кнопка <Хрустка скоринка>(Crisp)
14. Кнопка <Шеф Меню>(Chef menu)
15. Кнопка Stop Turntable (Зупинка поворотного столу)
16. Кнопка «плюс»
17. Кнопка <Швидкий старт>(Jet Start)
18. Піктограма «гриль»
19. Піктограма «меню розморожування»
20. Піктограма «меню шеф-кухаря»
21. Піктограма «автоочищення»
22. Кнопка «зупинка поворотного столу»
23. Піктограма «попереднє нагрівання»
24. Піктограма «мікрохвилі»
25. Піктограма «стиснуте повітря»
26. Піктограма «хрустке»
27. Піктограма «меню попереднього нагрівання»
28. Піктограма «парове меню»
29. Піктограма «низька сітка»
30. Піктограма «висока сітка»
31. Піктограма «секунди»
32. Піктограма «температура»
33. Вибір ваги/порцій
34. Потужність мікрохвиль (Ватти)
35. Вибір типу страв
36. Налаштування годинника / Вибір часу

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Піч знаходиться в режимі очікування, коли показує годинник (або якщо годинник не встановлено, екран показує «:»).

ЗАХИСТ СТАРТУ / БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця автоматична функція безпеки активується через хвилину після повернення пічки в «режим очікування».
Коли функція безпеки активна, дверцята слід відкрити і закрити, щоб почати приготування, інакше на дисплеї буде показано «door (двері)».



ПОСТАВИТИ НА ПАУЗУ АБО ЗУПИНИТИ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб зупинити на паузу приготування:
Приготування можна поставити на паузу, щоб перевірити, перегорнути або перемішати продукти, відкривши дверцята. Налаштування підтримується 5 хвилин.

Щоб продовжити приготування:
Зачиніть дверцята й натисніть кнопку Jet Start (Швидкий старт) ОДИН РАЗ. Приготування відновиться з того, на чому зупинилося.

Якщо ви не бажаєте продовжувати приготування, можна:
Вийняти страву, зачинити дверцята й натиснути кнопку Stop (Стоп).

По завершенні приготування
На дисплеї з'явиться текст «Завершення»(End). Сигнал лунатиме щохвилини протяго 10 хвилин, такий процес є нормальним та призначений для охолодження приладу.
В залежності від моделі вентилятор та/або лампа внутрішнього освітлення також можуть продовжувати роботу.
За необхідності повної зупинки слід просто натиснути кнопку «СТОП»» або відкрити дверцята, таким чином перервавши сигнал та процес охолодження. Будь ласка, зверніть увагу, що примусова зупинка циклу охолодження не шкодить продукту.

ДОДАТИ / ПОМІШАТИ / ПЕРЕВЕРНУТИ СТРАВУ

Залежно від вибраної функції, може знадобитися додати / перемішати / перегорнути продукти під час приготування. У таких випадках пічка зробить паузу в приготуванні і попросить виконати потрібну дію. Коли з'явиться прохання, слід:

1. Відчинити дверцята.
2. Додати/ помішати/перевернути страву (залежно від того, яка дія потрібна).
3. Закрийте двері і перестартуйте, натиснувши кнопку Jet Start (Швидкий старт).

Примітка:

- якщо дверцята не відчинено протягом 2 хвилин після появи запиту додати страву, пічка перейде в режим очікування.
- Якщо дверцята не відкрили протягом 2 хвилин з появи прохання перемішати або перегорнути продукти, пічка продовжить приготування (тоді результат приготування може бути не найкращим).

CLOCK (ГОДИННИК)



Щоб налаштувати в пристрої годинник:

1. Натисніть і тримайте кнопку Auto Clean (Автоочищення)/Clock (Годинник) протягом 3 секунд.
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити години.
3. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Хвилини починають блимати.
4. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити хвилини.
5. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Годинник налаштовано.

Примітка:
уперше ввімкнувши пристрій у розетку (або після вимкнення електроживлення), він автоматично ввійде в режим «налаштування годинника». У такому разі виконуйте, будь ласка, описану вище процедуру з кроку № 2.

Підказки і пропозиції:

- Якщо після увімкнення в мережу годинник не налаштували, він показуватиме «12:00».
- Якщо під час налаштування годинника натиснути кнопку Stop (Стоп), або якщо налаштування не зробили протягом тривалого часу, пічка вийде з режиму налаштування і налаштування стануть недійсними, а дисплей показуватиме «:».

ШВИДКИЙ СТАРТ(JET START)



Ця функція запускає мікрохвилі з максимальною потужністю (800 Ватт) на 30 секунд. Просто натисніть кнопку Jet Start (Швидкий старт). Ця функція використовується для швидкого нагрівання страв з високим вмістом води, таких як рідкі супи, кава або чай.

1 Натисніть кнопку <Швидкий старт>(Jet Start).

Натискаючи кнопку <швидкий старт>(Jet Start), ви запускаєте функцію мікрохвиль на максимальній потужності (800 Вт) на 30 секунд.

Натискаючи знову, ви щоразу збільшуєте час приготування на 30 секунд.

Якщо ви вже вибрали функцію приготування (напр.: «Гриль»), натисніть «Стрімкий старт», щоб запустити вибрану функцію.

Підказки і пропозиції:

- Рівень потужності й тривалість неможливо змінити навіть після початку процесу приготування страви. Щоби налаштувати рівень потужності, просто натискайте кнопку <Мікро>(Microwave) необхідну кількість разів. Для зміни тривалості натискайте кнопки «плюс»/«мінус» або <Швидкий старт>(Jet Start), щоб збільшити тривалість на 30 секунд.

МІКРО(MICROWAVE)



Функція мікрохвиль надає можливість швидко готувати й розігрівати їжу та напої.

Пропоновані аксесуари:  Кришка тарелі (продається окремо)

1. Натисніть кнопку <Мікро>(Microwave). На екрані буде показано максимальну потужність (800 Вт) й почне блимати піктограма «Ватт».
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити потужність.
3. Для підтвердження натисніть кнопку OK (добре).
4. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
5. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Запрацює функція.

Коли приготування розпочалося:
- Для регулювання потужності спочатку натисніть кнопку Microwave (мікрохвилі), тоді кнопки «плюс»/«мінус», щоби відрегулювати значення.
- Для зміни тривалості натискайте кнопки «плюс»/«мінус» або Jet Start (Швидкий старт), щоб збільшити тривалість приготування на 30 секунд.

ПОТУЖНІСТЬ	ПРОПОНУЄМО ЗАСТОСУВАТИ:
800 Вт	Розігрівання напоїв, води, рідких супів, кави, чаю та інших страв з високим вмістом води. Якщо продукти містять яйця або вершки, виберіть меншу потужність.
650 Вт	Приготування риби, м'яса, овочів тощо.
500 Вт	Обережніше приготування, напр., соусів із високим вмістом білку, страв із сиру та яєць і для завершення приготування запіканок.
350 Вт	Тушкування печень, розтоплення вершкового масла.
160 Вт	Розмороження.
90 Вт	Розм'якшення морозива, вершкового масла і сирів. Підтримання продуктів теплими.

ГРИЛЬ(GRILL)



Ця функція застосовує потужний кварцевий гриль, щоб створювати на стравах коричневу скоринку, досягати ефекту грилю або запіканки.
Функція грилю надає можливість утворювати коричневу скоринку на таких стравах, як грінки з сиром, гарячі бутерброди, картопляні крокети, сосиски, овочі.

Призначені аксесуари:  Висока сітка

1. Натисніть кнопку <Гриль>(Grill).
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
3. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Запрацює функція.

Підказки і пропозиції:

- Страви з сиру, грінки, стейки і сосиски розкладайте на високій дротяній сітці.
- Переконайтеся, що кухонне начиння, яким ви користуєтеся з цією функцією, витримує жар.
- Для грилю не користуйтеся пластмасовим начинням. Воно може розплавитися. Також не підходять предмети з дерева і паперу.
- Будьте обережні - не торкайтеся стелі за елементом грилю.

COMBI GRILL (MICROWAVE + GRILL) (КОМБІГРИЛЬ (МІКРОХВИЛІ Й ГРИЛЬ))



Ця функція поєднує нагрівання мікрохвилями і грилем, допомогаючи швидше готувати колеровані (тобто з рум'яною скоринкою) страви.

Призначені аксесуари:  Висока сітка

1. Натисніть кнопку <Комбі>(Combi).
2. **Натискайте кнопки** «плюс»/«мінус», щоби **вибрати «1»** й тоді натисніть для підтвердження кнопку OK (Добре).
3. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити потужність мікрохвиль (див. таблицю далі).
4. Натисніть для підтвердження кнопку OK (Добре).
5. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
6. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Запрацює функція.

Коли приготування розпочалося:

- Для регулювання потужності спочатку натисніть кнопку Microwave (мікрохвилі), тоді кнопки «плюс»/«мінус», щоби відрегулювати значення.
- Для зміни тривалості натискайте кнопки «плюс»/«мінус» або Jet Start (швидкий старт), щоб збільшити тривалість приготування на 30 секунд.

ПОТУЖНІСТЬ	ПРОПОНУЄМО ЗАСТОСУВАТИ:
650 Вт	Овочі
500 Вт	Птиця
350 Вт	Риба
160 Вт	М'ясо
90 Вт	Запечені фрукти

Підказки і пропозиції:

- Коли гриль працює, не лишайте дверцята відкритими протягом тривалого часу: температура може знизитися.
- Якщо ви готуєте великі запіканки, для яких треба зупинити обертання скляної тарелі, оберніть страву, коли минула приблизно половина часу приготування. Необхідно, щоб вся поверхня згори змінила колір.
- Переконайтеся, що кухонне начиння, яким ви користуєтеся з цією функцією, витримує мікрохвилі та жар.
- Для грилю не користуйтеся пластмасовим начинням. Воно може розплавитися. Також не підходять предмети з дерева і паперу.
- Будьте обережні - не торкайтеся стелі за елементом грилю.
- Для приготування великої страви, наприклад, птиці, використовуйте жаротривку тарілку, що підходить для використання в мікрохвильовій печі, і кладіть таку тарілку прямо на поворотний стіл.

КОНВЕКЦІЯ(FORCED AIR)



З цією функцією ви отримаєте страви, ніби запечені у духовці. Завдяки потужному нагрівальному елементу і конвекції цикл приготування є таким, як у традиційній духовці. З цією фукнцією готуйте безе, тістечка, торти, суфле, птицю і смажене м'ясо.

Призначені аксесуари:  Низька сітка

1. Натисніть кнопку <Конвекція>(Forced Air).
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити температуру.
3. Натисніть для підтвердження кнопку OK (Добре).
4. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
5. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Запрацює функція. Піктограма «стиснуте повітря» почне блимати після досягнення температури.

Коли приготування розпочалося:

- для регулювання температури спочатку натисніть кнопку Forced Air (Стиснуте повітря), тоді кнопки «плюс»/«мінус», щоби відрегулювати значення.
- Для зміни тривалості натискайте кнопки «плюс»/«мінус» або <Швидкий старт>(Jet Start), щоб збільшити тривалість приготування на 30 секунд.

Підказки і пропозиції:

- Кладіть страви на низьку сітку, щоб повітря вільно циркулювало довкола.
- Переконайтеся, що кухонне приладдя, яким ви користуєтеся з цією функцією, є жаротривким.
- Для дрібної випічки, такої як печиво і кексики, можна користуватися таріллю для хрусткого замість дека. Поставте тарілку на низьку дротяну сітку.

COMBI AIR (MICROWAVE + FORCED AIR) (КОМБІПОВІТРЯ (МІКРОХВИЛІ Й СТИСНУТЕ ПОВІТРЯ))



Ця функція поєднує приготування мікрохвилями і нагнітанням повітря для швидшого випікання страв, як у духовці.
Комбіповітря дає можливість готувати такі страви, як печене м'ясо, птицю, картоплю в кожушках, заморожену кулінарію, рибу, тістечка й кондитерські вироби.

Призначені аксесуари:  Низька сітка

1. Натисніть кнопку <Комбі>(Combi).
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби **вибрати «2»** й тоді натисніть для підтвердження кнопку OK (Добре).
3. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби налаштувати температуру й тоді натисніть для підтвердження кнопку OK (Добре).
4. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити потужність мікрохвиль (див. таблицю знизу), тоді натисніть для підтвердження кнопку OK (Добре).
5. Натискайте кнопки«плюс»/«мінус», щоби встановити час.
6. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Запрацює функція.

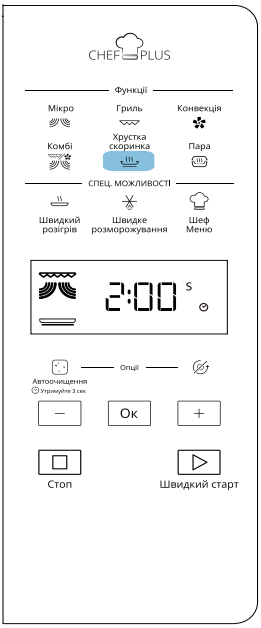
ПОТУЖНІСТЬ	ПРОПОНУЄМО ЗАСТОСУВАТИ:
350 Вт	Птиця, картопля в мундирі, лазанья та риба
160 Вт	Смажене м'ясо і фруктові торти
90 Вт	Торти і тістечка

Коли приготування розпочалося:
- Для зміни тривалості натискайте кнопки «плюс»/«мінус» або <Швидкий старт>(Jet Start), щоб збільшити тривалість приготування на 30 секунд.

Підказки і пропозиції:
- Кладіть страви на низьку сітку, щоб повітря вільно циркулювало довкола.
- Переконайтеся, що кухонне начиння, яким ви користуєтеся з цією функцією, безпечне для мікрохвиль і духовок.
- У таблиці наведено декілька рецептів для приготування страв з функцією «комбіповітря»:

ТИП ПРОДУКТІВ		ПАРАМЕТРИ	МАСА	ЧАС	ПІДКАЗКИ
	Ціле курча	200°C - 350 Вт	1200 г	60 хв.	Покладіть курча на низьку дротяну сітку. Радимо поставити під сітку тарілку, щоби збирати краплі.
	Бісквіт	180°C - 90 Вт	700 г	55 хв.	Покладіть на поворотний столик жаротривку тарілку, що підходить для використання в мікрохвильовій печі.
	Лимонний торт	160°C - 90 Вт	800 г	55хв.	Покладіть на поворотний столик жаротривку тарілку, що підходить для використання в мікрохвильовій печі.

ХРУСТКА СКОРИНКА(CRISP)



Ця ексклюзивна функція від Whirlpool дозволяє вкрити страви ідеальною золотистою скоринкою згори та зі споду. Користуючись одночасно мікрохвилями і грилем, ви швидко розігрієте таріль для хрусткого до потрібної температури і почнете підрум'янювати страву.

Для функції <Хрустка скоринка>(Crisp) слід використовувати такі додаткові приладдя:

- Таріль для хрусткого
- Ручка (аксесуар, що окремо продається) для тарелі для хрусткого, щоби тримати гарячу таріль для хрусткого.

За допомогою цієї функції розігрівайте і готуйте піци, кіши та іншу випічку. Вона також добре підходить для смаження яєшні з беконом, сосисок, картоплі, картоплі-фрі, гамбургерів та іншого мя'са без додавання олії (або додаючи лише дуже мало олії).

Призначені аксесуари:  Таріль для хрусткого  Ручка для хрусткого

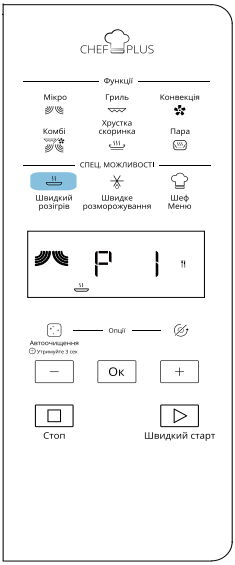
1. Натисніть кнопку <Хрустка скоринка>(Crisp).
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
3. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start).Запрацює функція.

З цією функцією використовуйте лише таріль для хрусткого з комплекту. Інші доступні в продажу тарелі для хрусткого, використані з цією функцією, не дадуть правильного результату.

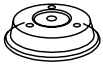
Підказки і пропозиції:

- Переконайтеся, що таріль для хрусткого правильно розташована посередині скляної тарелі.
- Пічка і таріль для хрусткого сильно розігріваються, коли працює ця функція.
- Не розташовуйте гарячу таріль для хрусткого на жодній поверхні, яка не витримує жару.
- Будьте обережні - не торкайтеся стелі за елементом грилю.
- Вдягайте кухонні рукавички або користуйтеся ручкою для хрусткого, коли виймаєте розпечену таріль для хрусткого.
- Перед приготуванням страв, які не потребують тривалого приготування (піца, торти), радимо заздалегідь нагрівати таріль для хрусткого протягом 2-3 хвилин.

ШВИДКИЙ РОЗІГРІВ(JET REHEAT MENU)



Ця функція дозволяє автоматично розігрівати страви.
Використовуйте цю функцію для розігрівання супів, соусів, замороженої піци, порційних страв, напоїв.

Пропоновані аксесуари:  Кришка тарелі (продається окремо)

1. Натисніть кнопку <Швидкий розігрів>(Jet Reheat Menu).
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щобивибрати тип їжі (див. таблицю знизу), тоді натисніть кнопку OK (Добре) для підтвердження.
3. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити вагу страви.
4. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Розпочнеться цикл розігрівання. Тривалість функції автоматично вираховується на основі вибраної страви й ваги.

Примітка: через певний час на екрані може з'явитися прохання додати/помішати/перевернути страву для кращого розігрівання. Див. розділ «Додати/помішати/перевернути страву» на стор. 10.

ТИП ПРОДУКТІВ		МАСА	ПІДКАЗКА
P1	Суп	250 - 1000 г	Накрийте страву, залишивши щілину для вентиляції. Помішуйте страву за підказкою печі. Перед подаванням залиште на 3 хвилини.
P2	Соус	250 - 1000 г	Накрийте страву, залишивши щілину для вентиляції. Помішуйте страву за підказкою печі. Перед подаванням залиште на 3 хвилини.
P3	Охолоджена піца	200 - 600 г	Вийміть піцу з упаковки, покладіть на тривку тарілку для використання в мікрохвильовій печі. Не радимо викладати декілька піц одна на одну.
P4	Обідня тарілка	250 - 350 г	Накрийте страву, залишивши щілину для вентиляції. Перед подаванням залиште на 3 хвилини.
P5	Напій	150 мл - 600 мл	Поставте ложку в кружку, щоб запобігти перегріванню.

Підказки і пропозиції:

- Розташуйте товщі, щільніші шматки продуктів по центру тарілки, а тонші або менш щільні - по краях.
- Тонкі шматки м'яса покладіть один на одного або навхрест один на одного.
- Через те, що продукти бувають різні, тривалість приготування пристосована до їхньої звичайної форми. Тому ми завжди радимо перевіряти готовність страви всередині, щоб досягти правильної готовності страви.
- Давши розігрітим стравам - особливо замороженим продуктам - постояти 1-2 хвилини, ви отримаєте найкращий результат.
- Пластикову упаковку слід надрізати або проткнути виделкою, щоб послабити тиск і запобігти вибуху, коли під час приготування всередині накопичуватиметься пара.
- Розташуйте страви на тарілці або тарелі, безпечній для мікрохвиль і жару.

ШВИДКЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ(JET DEFROST MENU)



Ця функція надає можливість автоматично швидко розморожувати продукти. За допомогою цієї функції розморожуйте м'ясо, птицю, рибу, овочі та хліб.

1. Натисніть кнопку <Швидке розморожування>(Jet Defrost Menu).
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби вибрати тип страви (див. таблицю знизу), тоді натисніть кнопку OK (Добре) для підтвердження.
3. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити вагу страви.
4. Натисніть кнопку OK (добре)/<швидкий старт>(Jet Start). Розпочнеться цикл розморожування. Тривалість функції автоматично вираховується на основі вибраної страви й ваги.

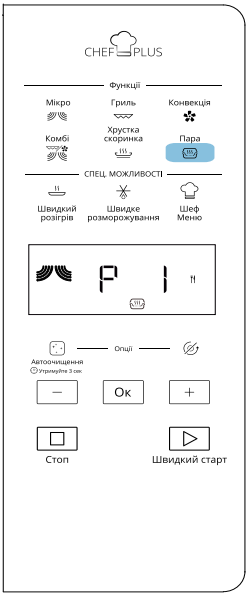
Для досягнення найкращих результатів вас будуть просити за потреби перевернути/поміщати страву. Див. розділ «Додати/помішати/перевернути страву» на стор. 10.

ТИП ПРОДУКТІВ		МАСА	ПРОПОНУЄМО ЗАСТОСУВАТИ
P1	М'ясний фарш	100 г - 2000 г	М'ясний фарш, котлети, стейки або рост-біфи. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву після приготування щонайменше на 5 хвилин.
P2	Птиця	100 г - 2500 г	Курка: ціла, шматочками або філе. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву після приготування щонайменше на 5-10 хвилин.
P3	Риба	100 г - 1500 г	Ціла, стейки або філе. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву після приготування на 5 хвилин.
P4	Овочі	100 г - 1500 г	Більші, середні і дрібно порізані овочі. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву на 3-5 хвилин перед подаванням.
P5	Хліб (звичайний)	100 г - 550 г	Заморожені рогалики, багети і круасани. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву на 5 хвилин.
P6	Розмороження хліба* (використовуючи таріль для хрусткого)	50 г - 500 г	Ця ексклюзивна функція Whirlpool надає можливість розморожувати заморожений хліб. Поєднуючи технології розморожування та «хрустке», ви отримаєте такий смачний і пухкий хліб, ніби його щойно спекли. За допомогою цієї функції швидко розморожуйте і розігрівайте заморожені рогалики, багети і круасани. Покладіть таріль для хрусткого на скляний поворотний стіл, зачиніть двері, виберіть програму розморожування хліба, установіть вагу хліба й натисніть кнопку OK (Добре). На екрані з'явиться «PRE HEAT (ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ)» і піч буде нагрівати тарілку для хрусткого мікрохвилями й грилем. Після досягнення температури повідомлення «ДОДАЙТЕ» сповістить вас, що можна додавати хліб. Покладіть хліб на таріль для хрусткого, зачиніть дверцята й натисніть кнопку Jet Start (Швидкий старт). Функція розпочне роботу. Переверніть страву, коли з'явиться повідомлення.

Підказки і пропозиції:

- Розташуйте товщі, щільніші шматки продуктів по центру тарілки, а тонші або менш щільні - по краях. Тонкі шматки м'яса покладіть один на одного або навхрест один на одного.
- **Для продуктів, не вказаних у цій таблиці, та з масою, меншою або більшою від рекомендованої, слід вибирати функцію вручну з менш потужними мікрохвилями (напр., 160 Вт)**.
- Через те, що продукти бувають різні, тривалість приготування пристосована до їхньої звичайної форми. Тому ми завжди радимо перевіряти готовність страви всередині, щоб досягти правильної готовності страви.
- Давши розігрітим стравам - особливо замороженим продуктам - постояти 1-2 хвилини, ви отримаєте найкращий результат.
- Пластикову упаковку слід надрізати або проткнути виделкою, щоб послабити тиск і запобігти вибуху, коли під час приготування всередині накопичуватиметься пара.
- Розташуйте страви на тарілці або тарелі, ***БЕЗПЕЧНІЙ ДЛЯ МІКРОХВИЛЬ І ЖАРУ.***

ПАРА(STEAM)



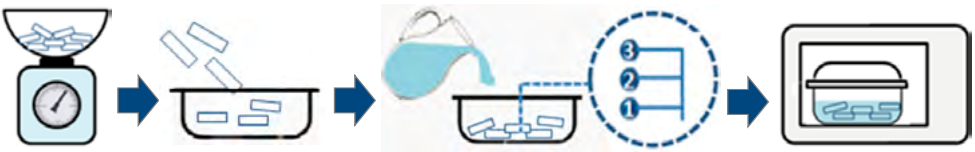
З цією функцією готуйте на парі здорову їжу, зберігаючи її природний смак. За допомогою функції готуйте на парі такі продукти як пасту, рис, овочі та рибу. З цією функцією завжди користуйтеся пароваркою з комплекту.
Вам необхідно буде встановити тривалість кипіння рису й пасти відповідно до вказівок на упаковці.

Щоб готувати пасту (P1) або рис (P2):

Призначені аксесуари: Пароварка без граток

Продукти	Порцій	Кількість	Рівень
Макарони		70 г	L1
		140 г	L2
		210 г	L3
Рис		100 г	L1
		200 г	L2
		300 г	L3
		400 г	L4

Виконуйте наступне (приклад для пасти):			
A) зважте пасту	B) покладіть пасту в чашу, додайте сіль	C) налийте воду до вказаного рівня	D) накрийте кришкою й поставте в піч



Завжди дотримуйтеся кількості, призначеної для порції, згідно з таблицею вище.

Будь ласка, використовуйте воду кімнатної температури.

Встановіть функцію на панелі управління:
1. натисніть кнопку <Пара>(Steam).
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби вибрати тип страви (див. таблицю знизу), тоді натисніть кнопку OK (Добре) для підтвердження.
3. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити рівень (згідно з таблицею порцій вище).
4. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Запрацює функція.

ТИП ПРОДУКТІВ			ПІДКАЗКА
P 1		Макарони	Перед готуванням установіть тривалість кипіння відповідно до вказівок на упаковці.
P 2		Рис	Перед готуванням установіть тривалість кипіння відповідно до вказівок на упаковці.

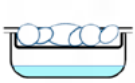
Щоб готувати овочі або рибу (P3-P8):

Призначені аксесуари: 

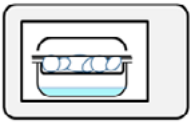
Пароварка



A: налийте воду до рівню води для пари, позначеного на чаші.



B: вставте решітку й покладіть на неї страву.



C: накрийте кришкою й поставте в пічку.

D: Встановіть функцію на панелі управління:

1. Натисніть кнопку <Пара)(Steam).
2. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби вибрати тип страви (див. таблицю знизу), тоді натисніть кнопку OK (Добре) для підтвердження.
3. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби вибрати вагу страви (мін. 150 - макс.: 500 г).
4. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Запрацює функція.

ТИП ПРОДУКТІВ			МАСА	ПІДКАЗКА
P3		Картопля / Кореневі плоди	150 г - 500 г	Використовуйте однакові за розміром овочі. Поріжте овочі на однакові шматки. Налийте 100 мл води на дно пароварки.
P4		М'які овочі	150 г - 500 г	
P5		Заморожені овочі	150 г - 500 г	Налийте 100 мл води на дно пароварки.
P6		Рибне філе	150 г - 500 г	Рівномірно розкладіть філе на решітці пароварки. Перекладіть тонкими шматочками. Налийте 100 мл води на дно пароварки. Після приготування залиште на 1-2 хвилини.
P7		Куряче філе	150 г - 500 г	Налийте 100 мл води на дно пароварки.
P8		Фрукти	150 г - 500 г	Налийте 100 мл води на дно пароварки.

Підказки і пропозиції:

- Будь ласка, використовуйте воду кімнатної температури.
- Пароварка створена лише для користування з мікрохвилями!
- Не використовуйте пароварку з іншою функцією. Використання пароварки з іншою функцією може спричинити пошкодження додаткового приладдя.
- Пароварку завжди ставте на скляний поворотний стіл.
- Через те, що продукти бувають різні, тривалість приготування пристосована до їхньої звичайної форми. Тому ми завжди радимо перевіряти готовність страви всередині, щоб досягти правильної готовності страви.

ШЕФ МЕНЮ>(CHEF MENU)



Добірка автоматичних рецептів з попередньо встановленими параметрами для оптимальних результатів приготування їжі.

1. Натисніть кнопку <Шеф Меню>(Chef menu).
2. Натисніть і утримайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби вибрати тип їжі (див. таблицю далі).
3. Натисніть для підтвердження кнопку OK (Добре).
4. Залежно від типу страви на екрані може з'явитися запит встановити вагу. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити необхідні величини.
5. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start). Запрацює функція.

   Тривалість функції автоматично вираховується на основі вибраної страви й ваги.

Підказки і пропозиції:

- Більшу кількість/більші шматки продуктів, такі як ростбіфи і печена риба, варто лишати постояти 8 - 10 хв.
- Продукти на зразок овочів, хот-догів, тушкованої риби радимо лишити на 2-3 хвилини.
- Детальніше про додавання/помішування/перевертання страви - у таблиці на стор. 10.

РЕЦЕПТ	ПОЧАТКОВИЙ СТАН	РЕЦЕПТИ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ	ВАГА	ТРИВАЛІСТЬ	ПІДГОТОВКА
① Попкорн	Кімнатна температура		100 г	3хв.	Покладіть пакет на скляну таріль. Розігрівайте один пакет за раз.
② Змішаний рис	Заморожений		300-650 г	6-11хв.	Вийміть страву з упаковки, покладіть на тарілку, призначену для приготування в мікрохвильовій печі, і помішайте, коли мікрохвильова піч видасть запит.
③ Змішана паста	Заморожений		250-550 г	5-10хв.	Вийміть страву з упаковки, покладіть на тарілку, призначену для приготування в мікрохвильовій печі, і помішайте, коли мікрохвильова піч видасть запит.
④ Змішані овочі	Заморожений		150-600 г	4-12хв.	Покладіть на тарілку, призначену для приготування в мікрохвильовій печі, додайте в страву 2 столові ложки води. Перемішайте продукти, коли підкаже пічка.
⑤ Заморожена лазанья	Заморожений		300-600 г	26-40хв.	Зніміть алюмінієву фольгу, покладіть на жаротривку тарілку, призначену для приготування в мікрохвильовій печі, на низьку сітку.
⑥ Заморожена піца	Заморожений		250-750 г	6-11хв.	Вийміть з упаковки, покладіть страву на таріль для хрусткого.

РЕЦЕПТ	ПОЧАТКОВИЙ СТАН	РЕЦЕПТИ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ	ВАГА	ТРИВАЛІСТЬ	ПІДГОТОВКА
⑦  Пиріг з начинкою	Кімнатна температура		950 г	18хв.	Візьміть 370 г готового тіста. Вистеліть тісто на тарілку для хрусткого. Проколіть його. Покладіть у піч і трохи спечіть. Підготуйте начинку: 4 яйця, 150 мл вершкового крему, 100 г нарізаного бекону, 130 г (3½ дл) тертого сиру (грюєр чи схожий), чорний перець і мускатний горіх для приправи. Усе змішати. Коли піч видасть сигнал, додайте начинку, знову поставте в піч і продовжуйте готувати.
⑧  Кордон-блю/ курячі котлети	Заморожений		100-400 г/100 г	6-11хв.	Злегка змастіть таріль для хрусткого. Покладіть страву, коли таріль для хрусткого розігрілась. Перегорніть продукти, коли підкаже пічка.
⑨  Картопля фрі	Заморожений	√	200-400 г/50 г	9-11хв.	Незаморожена картопля фрі зі шкіркою. Покладіть страву на таріль для хрусткого без олії. Покладіть таріль для хрусткого на високу сітку. Помішайте страву від центру до країв, коли піч видасть сигнал.
⑩  Курка шматочками	Заморожений	√	200-500 г /50 г	8-11хв.	Покладіть страву на таріль для хрусткого без олії. Покладіть таріль для хрусткого на високу сітку. Переверніть, коли піч видасть сигнал.
⑪  Риба в клярі	Заморожений	√	250-500 г/50 г	8-11хв.	Покладіть страву на таріль для хрусткого без олії. Перегорніть, коли підкаже пічка.
⑫  Картопля скибками	Кімнатна температура	√	300-550 г/50 г	12-20хв.	Очистіть і поріжте картоплини. Посипте приправами. Злегка змастіть олією таріль для хрусткого і крапніть олії на картоплю. Перемішайте, коли підкаже пічка.
⑬  Курячі крильця	Заморожений	√	200-600 г /50 г	9-19хв.	Покладіть страву на таріль для хрусткого без олії. Покладіть таріль для хрусткого на високу сітку. Перегорніть, коли підкаже пічка.
⑭  Бісквіт (легкий)	Кімнатна температура		400 г	23хв.	Електричним міксером збивайте два яйця зі 125 г цукру протягом 2-3 хвилин. Розчиніть 37 г маргарину й влийте помішуючи в яєчно-цукрову суміш. Змішайте 125 г борошна із 7,5 г порошку для випікання й поступово влийте в цю суміш 75 г води й маргарин зі збитими яйцями. Вистеліть дно жаротривкого посуду, призначеного для використання в мікрохвильовій печі, круглим пергаментом й вилийте рідке тісто. Після завершення розігрівання печі покладіть усередину посуд на низьку сітку.

РЕЦЕПТ	ПОЧАТКОВИЙ СТАН	РЕЦЕПТИ ІЗ ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ	ВАГА	ТРИВАЛІСТЬ	ПІДГОТОВКА
⑮  Щойно приготована піца	Кімнатна температура		700 г	21хв.	Влийте в чашу для змішування 150 г з температурою 37°C й розчиніть у ній 15 г дріжджів. Додайте в воду 2 мл солі, 2 столові ложки олії та 225 г борошна. Добре замісіть до утворення тугого тіста (приблизно протягом 5 хвилин). Накрийте тісто рушником і залиште підніматися при кімнатній температурі протягом 30 хвилин. Місіть тісто до формування. Розкатайте тісто скалкою, покладіть його на злегка змащену таріль для хрусткого і попроколюйте виделкою. Рівномірно змастіть тісто 10 мл томатного соусу, посипте 60 г шинки й 125 г сиру (і орегано). Після завершення попереднього нагрівання покладіть таріль для хрусткого в мікрохвильову піч на нижню сітку.
⑯  Кексики	Кімнатна температура		350 г	23хв.	Електричним міксером збийте 170 г маргарину зі 170 г цукру до досягнення м'якості й ніжно-жовтого кольору. По одному вбийте 3 яйця. Обережно додайте 225 г просіяного борошна, змішаного зі 7 г порошку для випікання й 0,25 г солі. Зважте по 28 г тіста в кожну паперову формочку й рівномірно розташуйте 11-13 формочок на тарелі для хрусткого. Після завершення розігрівання печі покладіть усередину таріль для хрусткого на низьку сітку.
⑰  Сухе печиво	Кімнатна температура		180 г	14хв.	Дерев'яною ложкою змішайте у великій чаші суміш для печива, 80 г масла, 1 дуже велике яйце до однорідної маси. Далі руками вимішайте м'яке тісто. Чайною ложкою відміряйте шматочки тіста, скатайте кульками (20 г кожна). Викладіть на таріль для хрусткого на відстані 5 см одна від одної. Після завершення розігрівання печі покладіть усередину таріль для хрусткого на низьку сітку.
⑱  Безе	Кімнатна температура		100 г	60хв.	2 білки збийте з 80 г цукру. Додайте ваніль та мигдалеву есенцію. Викладіть на таріль для хрусткого 10-12 порцій. Після завершення розігрівання печі покладіть усередину таріль для хрусткого на низьку сітку.

STOP TURNTABLE (ЗУПИНИТИ СКЛЯНУ ТАРІЛЬ)

Щоб отримати найкращий результат для цієї мікрохвильової печі, скляна таріль мусить обертатися під час приготування.
Проте якщо знадобився дуже великий посуд, який не може вільно обертатися в пічці, зупинити обертання скляної тарелі можна функцією «Зупинка поворотного столу».
Це працює лише з наступними функціями приготування:

- Forced Air (Нагнітання повітря)
- Combi Grill (Microwave + Grill) (Комбігриль (мікрохвилі й гриль))
- Combi Air (Microwave + Forced Air) (Комбіповітря (мікрохвилі й стиснуте повітря))

AUTO CLEAN (АВТООЧИЩЕННЯ)

Такий цикл автоочищення допоможе почистити мікрохвильову піч усередині й видалити неприємні запахи.



ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЦИКЛУ:

1. Налийте в контейнер 235 мл води (див. поради в наступному розділі «Поради й пропозиції»).
2. Поставте контейнер безпосередньо посередині скляного поворотного столу.

ДЛЯ ЗАПУСКУ ЦИКЛУ:

3. Натисність кнопку Auto Clean (Автоочищення). Тривалість циклу очищення буде висвітлюватися на екрані.
4. Натисніть кнопку OK (добре)/<Швидкий старт>(Jet Start), щоб почати функцію.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ЦИКЛУ протягом 10 хвилин кожні 10 секунд лунає сигнал, який повідомляє, що цикл очищення завершено:

5. Натисніть кнопку Stop (Стоп) або відкрийте дверцята, щоб вимкнути сигнал.
6. Вийміть контейнер.
7. Почистіть внутрішні поверхні м'якою тканиною або паперовим рушником зі слабким розчином засобу для миття.

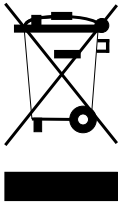
Підказки і пропозиції:

- Для кращого результату очищення **радимо використовувати контейнер діаметром 17-20 см й висотою менше 6,5 см**.
- Радимо використовувати контейнер з легкого пластикового матеріалу, придатного для використання в мікрохвильовій печі.
- Оскільки після завершення циклу очищення контейнер буде гарячий, радимо використовувати жаротривку рукавицю, виймаючи контейнер з мікрохвильової печі.
- Для кращого очищення й видалення неприємних запахів додайте в воду трохи лимонного соку.
- Елемент Grill (Гриль) не потребує чищення, адже сильний жар спалює будь-які бризки, проте стеля за грилем потребує регулярного чищення. Це завжди слід робити м'якою вологою ганчіркою з м'яким розчинником.
- Якщо Grill (Гриль) використовується нерегулярно, щомісяця його слід прожарювати протягом 10 хвилин, щоб спалити бризки продуктів і зменшити ризик виникнення пожежі.

ЕКОЛОГІЧНІ ПОРАДИ

Коробку упаковки можна повністю переробити, про що свідчить значок переробки. Дотримуйтесь місцевих правил утилізації. Тримайте потенційно небезпечні пакувальні матеріали (пластикові пакети, полістирол тощо) подалі від дітей.

Цей пристрій позначений згідно Європейської директиви 2002/96/EC щодо Відходів електронного та електричного виробництва (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього пристрою, ви допоможете запобігти потенційним негативним наслідкам для довкілля й здоров'я людей, які можуть спричинятися неналежною утилізацією цього пристрою.



Значок на виробі або документації до нього попереджає, що з пристроєм не можна поводитися як з побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт прийому вторсировини для переробки електричного і електронного обладнання.

Утилізувати слід згідно місцевих правил екологічної утилізації.

Більше про поводження з виробом, відновлення і переробку можна дізнатися в мерії, службі утилізації відходів або крамниці, де ви придбали виріб.

Перш ніж викинути, зріжте шнур живлення, щоб пристрій неможливо було підключити до електромережі.

Відповідає IEC 60705, Видання 4, 2010-04.

Міжнародна електротехнічна комісія розробила стандарт порівняльного тестування різних мікрохвильових пічок щодо робочих характеристик нагрівання. Для цієї пічки ми радимо наступне:

ТЕСТ	КІЛЬКІСТЬ	ПРИБЛИЗНИЙ ЧАС	ПОТУЖНІСТЬ	КОНТЕЙНЕР
12.3.1 (яєчний заварний крем)	1000 г	12 хв.	800 Вт	Pyrex 3.227
12.3.2 (бісквіт)	475 г	7 хв.	800 Вт	Pyrex 3.827
12.3.3 (м'ясна запіканка)	900 г	14-15 хв.	800 Вт	Pyrex 3.838
12.3.4 (картопляна запіканка)	1100 г	18-20 хв.	Гриль + мікрохвилі 650 Вт	Pyrex 3.827
12.3.5 (пиріг)	700 г	55 хв.	FC180+ мікрохвилі 90 Вт	Pyrex 3.827
12.3.6 (ціла курка)	1000 г	60 хв.	FC200C+ мікрохвилі 350 Вт	Низька сітка
13.3 (ручне розморожування)	500 г	13,5-14,5 хв.	160 ВТ	3-міліметрова пластикова тарілка

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Опис даних	MCP 349
Напруга енергопостачання	230 В ~50 Гц
Номінальна напруга входу	1900 Вт
Зовнішні габарити (висота x довжина x ширина)	301 x 520 x 494
Внутрішні габарити (висота x довжина x ширина)	222 x 336 x 331

W 1 1 1 7 8 3 0 9

UA

Whirlpool є зареєстрованою торговою маркою Whirlpool, США