

COMPACT EASYTRONIC

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.com

**Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

УСТАНОВКА

-ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

Установите печь вдали от других нагревательных приборов. Для обеспечения достаточной вентиляции над печью необходимо оставить свободным пространство высотой не менее 30 см.

Не устанавливайте микроволновую печь в шкаф. Данная печь не предназначена для установки или использования на рабочей поверхности, находящейся на расстоянии менее 850 мм над полом.

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с техническими данными соответствует напряжению в домашней сети.

Не снимайте внутренние защитные плиты, прикрепленные к боковым стенкам камеры. Они защищают внутренние каналы микроволновой печи от попадания грязи и пищевых частиц.

Установите печь на ровную неподвижную поверхность, прочную настолько, чтобы удерживать печь и посуду, вставляемую в нее. Будьте осторожны при обращении с печью.

Убедитесь в том, что есть свободное пространство под печью, над ней и рядом с ней для свободного движения воздуха.

Убедитесь, что отсутствуют видимые повреждения на устройстве. Убедитесь в том, что дверца печи закрывается плотно в проеме и внутреннее уплотнение двери не нарушено. Освободите печь и протрите внутреннюю поверхность камеры мягкой влажной тканью.

Запрещено включать устройство при наличии поврежденного сетевого шнура или вилки или в случае неправильной работы, при наличии повреждений или после падения. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Не приближайте сетевой шнур к горячей поверхности. Это может привести к электрическому удару, возгоранию или другим рискам.

Не используйте удлинитель сетевого шнура:

Если сетевой шнур слишком короткий, попросите квалифицированного электротехника или специалиста по техническому обслуживанию установить розетку рядом с устройством.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Неправильное использование вилки с заземлением может стать причиной электрического удара. Обратитесь к квалифицированному электротехнику или специалисту по техническому обслуживанию в случае неполного понимания инструкций или возникновения сомнений в правильности подключения заземляющего провода.

-ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Эксплуатация печи возможна только с плотно закрытой дверцей.

В случае близкого расположения к телевизору, радиоприемнику или антенне возможно ухудшение телевизионного приема или возникновение радиопомех.

Заземление данного устройства обязательно. Изготовитель не несет какую-либо ответственность в случае получения травм животными или людьми и повреждения оборудования при невыполнении пользователем данного требования.

Изготовитель не несет ответственность за любые проблемы, причиненные невыполнением пользователем данного требования.

Символ

на Упаковочной Этикетке означает, что любой из элементов упаковки не предназначен для контакта с пищей.



ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Если материал внутри или снаружи микроволновой печи выделяет искры или дым, выключите печь, не открывая дверцу. Отсоедините сетевой шнур или отключите питание на панели предохранителей или с помощью прерывателя сети.

Не оставляйте микроволновую печь без внимания, особенно при использовании бумаги, пластика или других горючих материалов во время процесса изготовления. Бумага может превратиться в уголь, а некоторые виды пластика расплавиться во время нагревания пищи.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Устройство и эксплуатируемые детали во время работы сильно нагреваются. Примите меры, чтобы исключить контакт с нагревательными элементами внутри камеры.

Не допускайте к работе с микроволновой печью детей в возрасте до 8 лет без непрерывного контроля. Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Высушивание продуктов или одежды, нагрев подушек, туфель, салфеток, влажной ткани и аналогичных предметов может привести к получению травм, возгоранию или пожару.

Данное устройство могут использовать дети старше 8 лет, лица с ограниченными физическими, чувственными или психическими возможностями, не имеющие опыта и навыков работы с печью, если они будут находиться под присмотром, после получения необходимых инструкций, касающихся безопасного использования устройства и получения сведений о возможных рисках. Дети не имеют права выполнять очистку и обслуживание микроволновой печи, кроме как под присмотром и в случае, если они старше 8 лет.

Контроль за детьми выполняется для того, чтобы дети не играли с устройством. Храните устройство и сетевой шнур в местах, недоступных для детей в возрасте меньше 8 лет.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не разогревайте в микроволновой печи продукты в плотно закрытых емкостях. При открытии емкости под давлением можно получить травму, кроме того, такая емкость может взорваться.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Регулярно проверяйте уплотнение двери и зону уплотнения двери на наличие повреждений. При обнаружении повреждений не включайте устройство до устранения неисправности обученными специалистами по техобслуживанию.

Не используйте микроволновую печь для приготовления или разогревания целых яиц со скорлупой или без, так как они могут взорваться даже после того, как микроволновая печь будет выключена.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Данное устройство не предназначено для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Не оставляйте микроволновую печь без внимания при использовании большого количества жира или масла, для того чтобы исключить их перегрев и возникновение пожара!

Не нагревайте и не используйте легковоспламеняющиеся материалы в микроволновой печи или рядом с ней. Пары могут стать причиной пожара или взрыва.

Не используйте микроволновую печь для сушки ткани, бумаги, специй, трав, дерева, цветов или другого горючего материала. Это может привести к пожару.

Не используйте в микроволновой печи агрессивные материалы и испаряющиеся вещества. Данный тип печи предназначен исключительно для нагрева или приготовления пищи. Она не предназначена для использования в промышленных или лабораторных целях.

Не навешивайте и не устанавливайте сверху на дверцу тяжелые предметы, которые могут вывести из строя навесы и затруднить закрытие двери. Также запрещается вешать какие-либо вещи на ручку дверцы.

РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТИ

Если микроволновая печь не работает, не вызывайте специалиста до тех пор, пока не выполните следующие проверки:

Стеклопанель поворотной подставка находится на месте.

- Вилка надежно вставлена в настенную розетку.
- Дверца закрыта.
- Проверьте состояние предохранителей и убедитесь в наличии напряжения.
- Проверьте наличие достаточной вентиляции.
- Подождите 10 минут и попробуйте снова включить микроволновую печь.
- Перед повторной попыткой снова откройте и закройте дверцу.

Это необходимо для того, чтобы избежать ложного вызова, который вам придется оплатить.

При обращении в сервисную службу укажите серийный номер и номер модели микроволновой печи (см. табличку с техническими данными). Дополнительные советы находятся в буклете с технической

гарантией.

Если необходимо заменить сетевой шнур, используйте только оригинальное изделие, доступное для заказа через сервисную организацию. Замена

сетевого шнура должна выполняться обученными специалистами по обслуживанию.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Обслуживающие работы также должны выполняться обученными специалистами по техобслуживанию. Выполнение сервисных и ремонтных работ другими лицами, кроме обученных специалистов по техобслуживанию, опасно. Эти работы связаны со снятием крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии.

Не снимайте крышки.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Данное устройство предназначено только для домашнего использования!

Запрещается включать микроволновую печь без продуктов, вставленных в камеру. Эксплуатация устройства таким образом с большой долей вероятности повредит микроволновую печь.

Не закрывайте вентиляционные отверстия печи. Блокирование отверстия для впуска и выпуска воздуха может вызвать повреждение печи и оказать влияние на качество приготовления пищи.

Если вы пробуете работать с микроволновой печью, установите внутрь стакан с водой. Вода поглотит микроволновую энергию и защитит печь от повреждения.

Не храните и не используйте устройство на улице.

Не используйте данное устройство рядом с кухонной раковиной, во влажном подвале, рядом с бассейном или в аналогичных условиях.

Не используйте канавки для установки посторонних устройств.

Удалите проволочные замки с бумажных или пластиковых мешков перед тем, как поместить мешки в камеру.

Не используйте печь для глубокого прожаривания, поскольку невозможно контролировать температуру масла.

Используйте подставки под горячее или рукавицы, чтобы исключить ожоги при касании емкостей, деталей плиты и тарелок после приготовления.

-ЖИДКОСТИ

Например, напитки или вода. Перегрев жидкости до температуры, превышающей кипение, может происходить без возникновения пузырьков. Это может привести к резкому выплескиванию жидкости.

Для того чтобы исключить такую возможность, необходимо предпринять следующие действия:

1. Не используйте емкости с ровными стенами и узким горлышком.
2. Размешайте жидкость перед помещением в камеру и оставьте чайную ложку в емкости.
3. После нагрева подождите некоторое время, размешайте жидкость снова и аккуратно вытяните емкость из печи.

- ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

После нагрева детского питания или жидкости в детской бутылке или баночке для детского питания обязательно перемешивайте содержимое и проверяйте температуру перед кормлением. Это обеспечит равномерное распределение тепла и исключит возможность нанесения ожогов.

Обращайтесь к кулинарной книге по приготовлению пищи в микроволновой печи для получения дополнительной информации. Особенно в случае приготовления или разогревания пищи, содержащей алкоголь.

Перед разогреванием обязательно удаляйте крышку и соску!

АКСЕССУАРЫ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

На рынке присутствует ряд дополнительных принадлежностей. Перед покупкой убедитесь в том, что они пригодны для микроволновой печи.

Перед началом приготовления пищи убедитесь в том, что приобретенная вами посуда разрешена для использования в микроволновой печи и пропускает сквозь себя волны.

Установив посуду с продуктами питания в микроволновую печь, убедитесь в том, что она не входит в контакт со стенками печи.

Это особенно касается принадлежностей, выполненных из металла, либо отдельных металлических деталей.

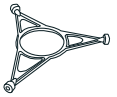
Если принадлежности, содержащие металл, входят в контакт со стенками печи во время ее работы, возможно искрообразование и повреждение печи.

Всегда проверяйте свободное вращение подставки перед запуском печи. При затрудненном вращении подставки замените емкость на меньшую или воспользуйтесь функцией остановки вращения подставки (см. Большие емкости).

Опора вращающейся подставки

Под вращающейся стеклянной подставкой должна находиться вращающаяся опора. Не размещайте никакие устройства на вращающуюся опору.

- Установите вращающуюся опору в камеру.



Стеклянная подставка

Используйте стеклянную подставку для всех режимов приготовления. Она собирает капли жидкости и частицы пищи, которые в противном случае могли бы прилипнуть и загрязнить камеру печи.

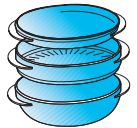
- Установите стеклянную подставку на поворотную опору.



ПАРОВАРКА (Доступна только в некоторых моделях)

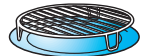
Пользуйтесь пароваркой с ситом для приготовления таких продуктов, как рыба, овощи и картофель.

- Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.



РЕШЕТЧАТАЯ ПОДСТАВКА (Доступна только в некоторых моделях)

ИСПОЛЬЗУЙТЕ РЕШЕТЧАТУЮ подставку при приготовлении пищи в различных режимах гриля.



ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Неспособность содержать печь в чистоте может привести к разрушению покрытия на поверхности, к значительному сокращению срока службы и возможности возникновения опасных ситуаций.

Не используйте губки с металлическим наполнителем, абразивные моющие средства, металлические сетки, шлифовальные шкурки и пр., которые могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности. Используйте ткань с мягко действующим моющим средством, либо бумажное полотенце и средство для очистки стекла в аэрозольной упаковке. Нанесите средство для очистки стекла на бумажное полотенце.

Регулярно, особенно в случае, если возникает пролив жидкости, снимайте поворотную подставку, опору и протирайте основание камеры микроволновой печи.

Используйте мягкую влажную ткань с мягко действующим моющим средством для очистки внутренних поверхностей, внутреннюю и внешнюю сторону дверцы и проем дверцы.

Не используйте устройство для паровой обработки для очистки микроволновой печи.

Регулярно очищайте микроволновую печь и удаляйте остатки продуктов.

Очистка, как правило, является единственно необходимым средством обслуживания. Ее необходимо выполнять при отключенной микроволновой печи.

Не распыляйте жидкость на корпус печи.

Печь рассчитана на эксплуатацию с установленной подставкой.

Не включайте микроволновую печь, если поворотная подставка удалена, например, для очистки.

Не допускайте скопления грязи и остатков пищи вокруг дверцы. Для удаления плохо удаляемых отложений нагрейте чашку с водой в печи в течение 2–3 минут. Пар размягчит отложения.

Чашка воды с добавлением лимонного сока, установленная на поворотную подставку и нагреваемая в течение нескольких минут, может удалить неприятный запах из камеры.

Элементы гриля не требуют очистки, так как повышенный нагрев удаляет все следы, однако поверхность рядом с решеткой требует регулярной очистки. Выполняйте очистку мягкой влажной тканью, смоченной мягко действующим моющим средством.

Если гриль используется редко, необходимо не менее одного раза в месяц включить его на 10 минут, для того чтобы удалить остатки пищи и снизить риск возгорания.

АККУРАТНАЯ ОЧИСТКА:

Тарелку Crisp необходимо промыть в воде с мягко действующим моющим средством. Сильно загрязненные поверхности можно удалить жесткой тканью с мягко действующим моющим средством.

Перед очисткой дождитесь охлаждения тарелки Crisp.

Не погружайте в воду и не обливайте водой, если тарелка Crisp горячая. Резкое охлаждение может разрушить тарелку.

Не используйте проволочные сетки. Они могут поцарапать поверхность.

В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ МОЖНО МЫТЬ СЛЕДУЮЩЕЕ:

- Поворотная опора
- Проволочная сетка
- Стеклопанель
- Пароварка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

MWD274

КНОПКА «ВВОД»





ЗАЩИТА ОТ ВКЛЮЧЕНИЯ ПУСТОЙ ПЕЧИ / ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ



Эта предохранительная автоматическая функция включается через минуту после того, как печь возвращается в режим ожидания". (Печь находится в режиме ожидания, когда на дисплее отображаются часы с 24-часовым форматом представления времени или когда дисплей пуст при неустановленной функции часов).



Для снятия блокировки дверцу нужно открыть и закрыть, например, для помещения продуктов в печь. На дисплее появится надпись "door" (Дверца).

door

ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Приостановка приготовления пищи:

Открыв дверцу, можно приостановить процесс приготовления пищи, чтобы проверить, перевернуть или помешать приготавливаемое блюдо. Заданные настройки сохраняются в течение 10 минут.



Продолжение приготовления пищи:

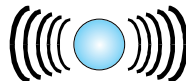
Закройте дверцу и нажмите на кнопку «Пуск» ОДИН РАЗ. Процесс приготовления пищи возобновится с момента его приостановки.

При нажатии кнопки «Пуск» ДВА РАЗА время приготовления пищи увеличится на 30 секунд.

Если Вы не хотите продолжать кулинарный процесс:

Выньте продукт, закройте дверцу и нажмите кнопку «СТОП».

Звуковой сигнал, подаваемый раз в минуту в течение 10 минут, указывает на завершение приготовления пищи.



Чтобы отключить сигнал, нажмите кнопку «СТОП» или откройте дверцу.

Примечание: Если по окончании приготовления пищи открыть, а потом закрыть дверцу, печь сохранит заданные настройки всего на 60 секунд.



KITCHEN TIMER(ТАЙМЕР)



Используйте эту функцию, если Вам нужен кухонный таймер для точного отсчета времени приготовления, например, в случае варки яиц или, чтобы дать тесту подняться до выпечки и т.д.

- 1 **Нажмите кнопку «Часы».**
- 2 **Поворачивая регулировочную ручку, задайте время работы таймера.**
- 3 **Нажмите кнопку «Ввод / Быстрый старт».** Функция запустится.

Мигающие двоеточия указывают на то, что таймер работает.



По окончании обратного отсчета времени таймера подается звуковой сигнал.

Если нажать кнопку «Часы» один раз, на дисплее появится информация о том, сколько времени остается до конца работы таймера. Эта информация останется на дисплее 3 секунды, после чего дисплей возвратится в режим индикации времени приготовления (если Вы в этот момент готовите).

Чтобы остановить таймер, когда он работает на фоне другого режима, нужно сначала вернуть его на передний план нажатием кнопки «Часы», а затем остановить нажатием кнопки «Стоп».



CLOCK(ЧАСЫ)



При первом подключении прибора к сети или после сбоя подачи электроэнергии дисплей остается пустым. Если время на часах не установлено, дисплей остается пустым до тех пор, пока не будет задано время приготовления продукта.

- 1 **НАЖИМАЙТЕ КНОПКУ «Часы»** (3 секунды), пока не начнет мигать левая (часовая) цифра.
- 2 **ПОВОРАЧИВАЯ РЕГУЛИРОВОЧНУЮ РУЧКУ**, установите нужный час.
- 3 **СНОВА НАЖМИТЕ КНОПКУ «Часы»**. (Две цифры справа (минуты) начнут мигать).
- 4 **ПОВОРАЧИВАЯ РЕГУЛИРОВОЧНУЮ РУЧКУ**, задайте минуты
- 5 **ЕЩЕ РАЗ НАЖМИТЕ КНОПКУ «Часы»**.

Теперь часы настроены и работают.

Если Вы хотите убрать часы с дисплея после их настройки, еще раз нажмите кнопку «Часы», подержите ее нажатой 3 секунды, а затем нажмите кнопку «Стоп».

Чтобы вернуть часы на дисплей,, выполните описанные выше операции.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время настройки часов держите дверцу открытой. Это дает вам возможность произвести установку часов в течение 10 минут. В противном случае каждый шаг установки должен быть выполнен за 60 секунд.



MANUAL DEFROST(РАЗМОРАЖИВАНИЕ ВРУЧНУЮ)



При размораживании продуктов вручную выполните операции, описанные для «приготовления и разогрева пищи с помощью микроволн» и установите уровень мощность 160 Вт.

РЕГУЛЯРНО ПРОВЕРЯЙТЕ И ОСМАТРИВАЙТЕ ПРОДУКТЫ.

Замороженные продукты в пластиковых пакетах, пластиковой гленке или картонных коробках можно закладывать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок).

Форма упаковки влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем глубокие упаковки.

Когда продукт начнет размораживаться, отделите куски друг от друга.

Отдельные куски размораживаются легче.

Прикройте отдельные участки приготавливаемого продукта (куриные ножки, кончики крыльев и т. п.) небольшими листами алюминиевой фольги, если эти участки начнут нагреваться.



Крупные куски мяса необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если в процессе размораживания их помешивать.

При размораживании рекомендуем оставить продукт слегка недооттаявшим и для завершения процесса дать ему постоять при комнатной температуре.

Такое выдерживание продуктов после размораживания всегда улучшает результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.





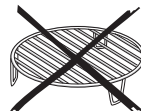
JET START(БЫСТРЫЙ СТАРТ)



Этот режим используется для быстрого подогрева готовых продуктов с высоким содержанием воды, например бульонов, кофе и чая.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ «БЫСТРЫЙ СТАРТ».**

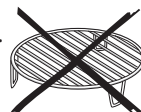
Данный режим автоматически запустится с максимальной мощностью микроволн и с временем приготовления, равным 30 секундам. *Каждое дополнительное нажатие* на эту кнопку увеличивает время на 30 секунд. Кроме того, поворачивая регулятор, вы можете увеличить или уменьшить время приготовления пищи даже после того, как этот режим начнет выполняться.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЦЦЫ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН

Применяйте этот режим для обычного приготовления и разогрева приготовленных овощей, рыбы, картофеля и мяса.

- 1 **Нажимая на кнопку «Мощность»**, задайте нужный уровень мощности микроволнового излучения.
- 2 **Поворачивая регулировочную ручку**, задайте время приготовления продукта.
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ «Ввод / Быстрый старт»**. Функция запустится.



После начала процесса приготовления:

Нажимая кнопку "Пуск", можно легко увеличивать время выполнения программы с шагом в 30 секунд. *Каждое нажатие* увеличивает время на 30 секунд. Кроме того, время приготовления продукта можно увеличить или уменьшить, поворачивая ручку настройки.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ

ТОЛЬКО МИКРОВОЛНЫ

Мощность	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:
JET (700 Вт)	Подогрев напитков , воды, бульонов, кофе, чая и других продуктов с большим содержанием воды. Если в продукте содержатся яйца или сливки, выберите меньший уровень мощности.
600 Вт	Приготовление рыбы, мяса, овощей и т.п.
500 Вт	Приготовление продуктов, требующих повышенного внимания, например соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности блюд "в горшочке".
350 Вт	Тушение мяса, растапливание сливочного масла.
160 Вт	Размораживание . Размягчение сливочного масла, сыров.
90 Вт	Размягчение мороженого.



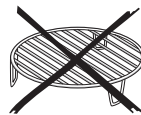
AUTO DEFROST(АВТОМАТ. РАЗМОРАЖ.)



Используйте этот режим для размораживания мяса, птицы, рыбы. Режим быстрого размораживания следует применять только для продуктов, чистый вес которых находится в пределах 100 г - 2 кг.

Всегда ставьте продукт на стеклянный поворотный столик.

- 1 **Нажимая на кнопку режима автомат. размораж.»,** выберите категорию продукта. (см. таблицу)
- 2 **оворачивая ручку настройки,** задайте вес продукта.
- 3 **Нажмите кнопку «Ввод / Быстрый старт».** Функция запустится.



В середине процесса размораживания прерывает свою работу и предлагает ПЕРЕВ. ПРОДУКТЫ (TURN FOOD).

- ↺ Откройте дверцу.
- ↺ Переверните продукты.
- ↺ Закройте дверцу и вновь запустите печь, нажав кнопку "Старт".

Примечание: Печь автоматически продолжит свою работу через 2 минуты. если продукт не был перевернут. В этом случае продолжительность размораживания увеличится.

Для работы в этом режиме печь должна «знать» чистый вес продуктов.

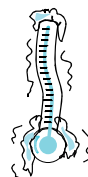
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:

Если вес меньше или больше рекомендуемого: Выполните процедуру "Приготовление и подогрев при помощи микроволн" и установите мощность 160 Вт при размораживании продуктов.



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ:

Если температура продукта выше температуры глубокой заморозки (-18°C), задайте меньший вес продукта.
Если температура продукта выше температуры глубокого замораживания (-18°C), задайте больший вес продукта.



КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	РЕКОМЕНДАЦИИ
1 Мясо	100 г - 2 кг	Мелко порубленное мясо, котлеты, стейки или жаркое.
2 Птица	100 г - 2 кг	Курица целиком, кусками или филе.
3 РЫБА	100 г - 2кг	Целиком, стейки или филе.

При использовании продуктов, отсутствующих в данной таблице, и в случаях, когда вес продуктов меньше или больше рекомендуемого, следуйте процедуре, относящейся к режиму "Приготовление и разогрев пищи с помощью микроволн", а при размораживании установите мощность 160 Вт.



JET MENU(БЫСТРОЕ МЕНЮ)*



Используйте эту функцию для приготовления различных типов замороженных продуктов.

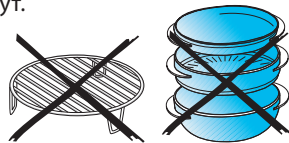
Печь автоматически выберет способ приготовления, время обработки и необходимую мощность.

- 1 Несколько раз нажмите кнопку **Быстрое меню**, чтобы выбрать тип продукта. (см. таблицу)
- 2 Поверните регулировочную ручку и установите вес продукта.
- 3 Нажмите кнопку **«Ввод / Быстрый старт»**. Функция запустится.

При приготовлении некоторых типов продуктов необходимо добавить продукт или помешать пищу во время приготовления (зависит от модели). В этом случае печь остановится и напомнит о необходимости выполнить соответствующее действие.

- 🔔 Откройте дверцу.
- 🔔 Добавьте продукт или помешайте пищу.
- 🔔 Закройте дверцу и вновь запустите печь, нажав кнопку Быстрый старт.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в режиме добавления продукта («add food») дверца не будет открыта в течение этого времени (2 минуты), печь остановится и перейдет в режим ожидания («stand by mode»). В режиме переворачивания/помешивания («turn food»/"stir food») печь продолжит свою работу, даже если дверца не будет открыта в течение 2 минут.



	ТИП ПРОДУКТА	РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ
1	Рисовая смесь	300 - 650 г	Посуда для СВЧ-печей	Помешивайте пищу
2	Смеси из пасты	250 - 550 г	Посуда для СВЧ-печей	Помешивайте пищу
3	Суп	250 - 1000 г	Посуда для СВЧ-печей	Помешивайте пищу
4	Тарелка с готовым блюдом/готовые замороженные блюда	200 - 500 г	Тарелка для СВЧ-печей	
5	Овощные смеси	150 - 600 г	Посуда для СВЧ-печей	Помешивайте пищу

Для обработки продуктов, не указанных в данной таблице или вес которых меньше или больше рекомендуемого веса, необходимо следовать рекомендациям, приведенным в разделе "Приготовление и разогревание с использованием микроволн".

Примечание:*Доступна только в некоторых моделях



MEMORY(ПАМЯТЬ)*



Функция «ПАМЯТЬ» ОБЕСПЕЧИВАЕТ простой способ быстрого вызова любимой настройки.

Принцип работы функции «ПАМЯТЬ» основан на сохранении любой настройки, которая отображается в настоящий момент.

Порядок использования сохраненной настройки:

- 1 **Нажмите кнопку «ПАМЯТЬ».**
- 2 **Нажмите кнопку «Ввод / Быстрый старт».** Функция запустится.

Порядок сохранения настройки:

- 1 **Выберите любую функцию.**
- 2 **Запрограммируйте свои настройки.**
- 3 **Нажмите и удерживайте кнопку «ПАМЯТЬ»** в течение 3 секунд до тех пор, пока не прозвучит звуковой сигнал. Настройка сохранена. Память можно перепрограммировать столько раз, сколько нужно.

При включении прибора в сеть или после сбоя электропитания в функции «Память» будет сохранена настройка 1 минуты работы микроволновой печи на полной мощности в качестве настройки по умолчанию.

Примечание:*Доступна только в некоторых моделях



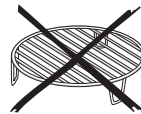
BEVERAGE REHEAT(НАПИТКИ)*



С помощью функции разогревания напитков можно легко и быстро разогреть 1-4 чашки напитка.

- 1 **Нажмите кнопку напитки** несколько раз, чтобы выбрать нужное количество чашек.
- 2 **Нажмите кнопку «Ввод / Быстрый старт».** Функция запустится.

НАПИТКИ: 1 чашка содержит 150 мл напитка.



Примечание:*Доступна только в некоторых моделях

GRILL(ГРИЛЬ)*

Используйте этот режим для быстрого получения на продукте приятной румяной корочки.


- 1 **Нажмите кнопку «Гриль».**
- 2 **Поворачивая регулировочную ручку, задайте время приготовления продукта.**
- 3 **Нажмите кнопку «Ввод / Быстрый старт».** Функция запустится.



Нажимая кнопку “Гриль” во время приготовления пищи, Вы можете включать и выключать нагревательный элемент гриля. Таймер продолжает обратный отсчет времени даже при выключенном нагревательном элементе гриля.

Не открывайте надолго дверцу печи при включенной функции гриля, поскольку это приводит к падению температуры.

 **Перед использованием этой функции убедитесь, что используемые Вами принадлежности являются жаропрочными.**

 **Не пользуйтесь пластмассовыми принадлежностями во время приготовления пищи на гриле. Они расплавятся. Также недопустимо применение деревянных и бумажных принадлежностей.**

Примечание:*Доступна только в некоторых моделях

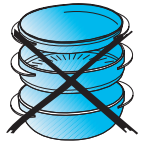


GRILL COMBI(ГРИЛЬ-КОМБИ)*





Используйте этот режим для приготовления gratinированных блюд, лазаньи, птицы и печеного картофеля.

- 1 **Нажмите кнопку “Комби”.**
- 2 **Поворачивая регулировочную ручку, задайте время приготовления продукта.**
- 3 **Нажмите кнопку «Ввод / Быстрый старт».** Функция запустится.



Не открывайте надолго дверцу печи при включенной функции гриля, поскольку это приводит к падению температуры.

 **Перед использованием функции гриля убедитесь, что используемые Вами принадлежности являются жаропрочными и пригодными для использования в микроволновой печи.**

 **Не пользуйтесь пластмассовыми принадлежностями во время приготовления пищи на гриле. Они расплавятся. Также недопустимо применение деревянных и бумажных принадлежностей.**

Примечание:*Доступна только в некоторых моделях



STEAM(ПАРОВАРКА)*



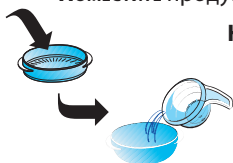
Используйте этот режим для приготовления овощей и рыбы.

Всегда используйте поставляемую вместе с печью пароварку, когда применяете этот режим.

- 1 Нажимая на кнопку **ПРИГОТОВЛЕНИЕ (STEAM)**, выберите категорию продукта. (см. таблицу)
- 2 ОВОРАЧИВАЯ РУЧКУ НАСТРОЙКИ, задайте вес продукта.
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ «Ввод / Быстрый старт»**. Функция запустится.

Поместите продукт на решетку для приготовления на пару.

Налейте в нижнюю часть пароварки 100 мл (1дл) воды.



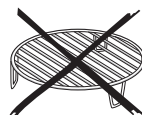
использования только в режиме микроволн!

Никогда не используйте её в комбинации с другими режимами.

При использовании ПАРОВАРКИ в любом другом режиме прибор может быть поврежден.

Прежде чем включить печь, обязательно удостоверьтесь в том, что поворотный стол свободно вращается.

Всегда устанавливайте пароварку на стеклянный поворотный стол.



КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА		КОЛИЧЕСТВО	РЕКОМЕНДАЦИИ
1	ПОТАТОЕС / Root VEGETABLES	150g - 400g	Возьмите овощи одинакового размера. Порежьте овощи на равные части. После приготовления дайте 1-2 минуты постоять
2	ОВОЩИ (ЦВЕТНАЯ КАПУСТА И БРОККОЛИ)	150g - 400g	
3	ЗАМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ	150g - 400g	Дайте 1-2 минуты постоять
4	РЫБНОЕ ФИЛЕ	150g - 400g	Равномерно разложите куски филе на решетке для приготовления на пару. Более тонкие части выложите вперемежку. После приготовления дайте 1-2 минуты постоять.

Примечание: *Доступна только в некоторых моделях

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Чем больше продуктов Вы хотите приготовить, тем больше времени это займет. Это означает, что для двойного количества продуктов требуется в два раза больше времени.

Чем ниже начальная температура продукта, тем больше времени требуется для его приготовления. Продукты, имеющие комнатную температуру, готовятся быстрее, чем продукты, вынутые из холодильника.



Для одновременного равномерного приготовления нескольких единиц одного и того же продукта,

например, картофелин в мундире, расположите их по кругу.

Некоторые продукты, например, картофель, яблоки, яичные желтки, покрыты кожурой или пленкой. Такие продукты следует прокалывать вилкой или палочкой для коктейлей, чтобы снизить давление и предупредить разрыв оболочки.



Более мелкие куски готовятся быстрее, чем большие, а куски правильной формы готовятся более равномерно, чем куски неправильной формы.

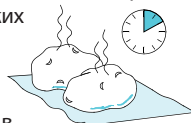
Помешивание и переворачивание продуктов применяется как при традиционном способе приготовления, так и во время приготовления пищи в микроволновой печи. Это позволяет быстро перераспределить тепло в центр приготавливаемого блюда и избежать перегрева по его краям.



Во время приготовления продуктов неправильной формы или неоднородных по толщине поместите их более тонкую часть в центр тарелки, где она будет нагреваться в последнюю очередь.

Продукты с высоким содержанием жира и сахара готовятся быстрее продуктов, содержащих много воды. В процессе приготовления жир и сахар достигают более высоких температур, чем вода.

После приготовления блюда в печи следует всегда дать ему постоять (выдержать его) в течение некоторого времени. Это всегда улучшает результат приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.



ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО	КОЛИЧЕСТВО	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ ПРОДУКТА	РЕКОМЕНДАЦИИ
Курица (целиком)	1000 г	700Вт	18-20 мин	5-10 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ КУРИЦУ ПО истечении половины времени приготовления. По окончании приготовления убедитесь в том, что мясной сок стал бесцветным.
Курица (филе или кусочки)	500 г		8-10 мин	5 мин	По окончании приготовления убедитесь в том, что мясной сок стал бесцветным.
Бекон	150 г		3-4 мин	1-2 мин	Выложите на тарелку на кулинарную бумагу в 2 или 3 слоя и накройте сверху такой же бумагой.
Овощи (свежие)	300 г		3-4 мин	1-2 мин	ГОТОВЬТЕ, НАКРЫВ КРЫШКОЙ; добавьте 2 столовые ложки соли.
Овощи (замороженные)	250-400 г		3-4 мин 5-6 мин	1-2 мин	ГОТОВЬТЕ, НАКРЫВ КРЫШКОЙ
КАРТОФЕЛЬ в МУНДИРЕ	1 шт. 4 шт.		4-6 мин 12-15 мин	2 мин 5 мин	НАКОПИТЕ вилкой. (1 шт. = 250 г). По истечении половины времени приготовления, переверните.
Мясо (формованный фарш)	600-700 г	600Вт	12-14 мин	5 мин	
Рыба (целиком)	600 г		8-9 мин	4-5 мин	НАДРЕЖЬТЕ КОЖУ и готовьте, накрыв крышкой.
Рыба (стейки или филе)	400 г		5-6 мин	2-3 мин	Выложите так, чтобы более тонкие части оказались в центре тарелки. Готовьте, накрыв крышкой.

ТАБЛИЦА РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ в ПЛАСТИКОВЫХ ПАКЕТАХ, пластиковой пленке или картонных коробках можно закладывать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок).

Форма упаковки влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем глубокие упаковки.

Когда продукт начнет размораживаться, отделите отдельные куски друг от друга. Отделите куски друг от друга.

Накройте отдельные участки продукта (например, кончики куриных ножек или крылышек) маленькими листками алюминиевой фольги, если они начинают нагреваться.

Крупные куски мяса необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания.

Варенье, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если в процессе размораживания их помешивать.

При размораживании рекомендуется оставить продукт слегка недооттаявшим и для завершения процесса дать ему постоять при комнатной температуре.

Такое выдерживание продуктов после размораживания всегда улучшает результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.



ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО	КОЛИЧЕСТВО	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ ВЫДЕРЖКИ ПРОДУКТА	РЕКОМЕНДАЦИИ
ЖАРКОЕ	800-1000 г	160Вт	20-22 мин	10-15 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ по истечении половины времени размораживания.
МЯСНОЙ ФАРШ	500 г		8-10 мин	5 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ по истечении половины времени размораживания. Отделите оттаявшие части.
ОТБИВНЫЕ, КОТЛЕТЫ, СТЕЙКИ	500 г		7-9 мин	5-10 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ по истечении половины времени размораживания.
КУРИЦА (целиком)	1200 г		25 мин	10-15 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ по истечении половины времени размораживания.
КУРИЦА (филе или кусочки)	500 г		7-9 мин	5-10 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ / РАЗДЕЛИТЕ по истечении половины времени размораживания. Во избежание перегрева оберните крылышки и ножки листками фольги.
РЫБА (целиком)	600 г		8-10 мин	5-10 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ по истечении половины времени размораживания и накройте хвост фольгой во избежание перегрева.
РЫБА (стейки или филе)	400 г		6-7 мин	5 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ по истечении половины времени размораживания. Отделите оттаявшие части.
ХЛЕБ	500 г		4-6 мин	5 мин	ПЕРЕВЕРНИТЕ по истечении половины времени размораживания.
БУЛОЧКИ	4 шт. (150-200 г)		1,5 - 2 мин	2-3 мин	УЛОЖИТЕ по кругу.
ФРУКТЫ И ЯГОДЫ	200 г		2-3 мин	2-3 мин	ОТДЕЛИТЕ друг от друга во время размораживания.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ*

Режим "Гриль" превосходно подходит для подрумянивания продуктов после их приготовления с использованием микроволн.

Решетчатую подставку можно использовать для размещения продуктов ближе к нагревательному элементу гриля для их быстрого подрумянивания.

Продукты небольшой толщины, например, тосты или сосиски, следует готовить только в режиме "Гриль", поместив их на решетчатую подставку.



Продукты большей толщины, например, курицу и запеканки, следует готовить сначала в микроволновом режиме, а затем подрумянивать сверху с использованием гриля для образования аппетитной корочки.

Посуду для запеканки можно помещать непосредственно на стеклянный поворотный стол.

ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО	КОЛИЧЕСТВО	УСТАНОВКА	ВРЕМЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Гренки с сыром	3 шт.	Гриль	4-5 мин	Поместите на решетчатую подставку
Картофель Pommes Duchesse	2 порции		6-8 мин	Поместите тарелку на решетчатую подставку.
Сосиски (100 г / шт.)	2-3 шт.		10-12 мин	Поместите на решетчатую подставку. Переверните по истечении половины времени приготовления.
Курица (филе или кусочки)	1000 г	700W мощности микроволнового излучения затем гриля	13 - 15 мин. 8 - 9 мин.	Положите на тарелку вверх кожей.
Картофельная запеканка	4 порции	600W мощности микроволнового излучения затем гриля	18 - 20 мин. 5 - 6 мин.	Установите посуду на поворотный стол.
Лазанья (замороженная)	500 г		18 - 20 мин. 5 - 6 мин.	Установите посуду на поворотный стол.
Рыбная запеканка (замороженная)	600 г		15 - 18 мин. 5 - 7 мин.	Установите посуду на поворотный стол.

Примечание: *Доступна только в некоторых моделях

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания	230-240В/50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	1100 Вт
Выходная мощность микроволнового излучения	700 Вт
ГРИЛЬ	700 Вт
Внешние размеры (В x Ш x Г)	285 x 456 x 359
Внутренние размеры (ВxШxГ)	196 x 292 x 295

ПРИМЕЧАНИЯ

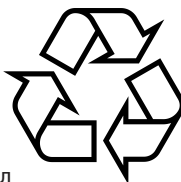
Изготовитель постоянно ведет работы по улучшению изделия и оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

Срок службы изделия 5 лет.

Дата производства указана на этикетках в формате: неделя года (2 цифры)/ год (2 или 4 цифры)

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковочная коробка может быть подвергнута полной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ. Придерживайтесь действующих местных правил по переработке отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.п.) в недоступных для детей местах.



Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ на изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки.



Сдача в утиль должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, об их утилизации и переработке обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

Прежде чем избавиться от прибора, срежьте шнур питания, чтобы он не мог быть подключен к сети.

В соответствии с нормами МЭК 60705.

Международная Электротехническая Комиссия разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей. Для этой печи мы рекомендуем следующее:

Тест	Количество	Время. время	Уровень мощности	Емкость
12.3.1	750 г	10 MIN.	700 Вт	PYREX 3.220
12.3.2	475 г	5 MIN.	700 Вт	PYREX 3.827
12.3.3	900 г	14 MIN.	700 Вт	PYREX 3.838
12.3.4	1100 г	20 - 22 MIN.	600 Вт+	PYREX 3.827
		7-8 MIN.	Гриль	
13.3	500 г	АВТОМАТ.РАЗМОРАЖ.		НА ВРАЩАЮЩЕМСЯ СТОЛИКЕ

КЛАКЛАССА ЗАЩИТЫ I (CLASS PROTECTION I EQUIPMENT)

Уполномоченная организация и импортер:

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»

117105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр.1Б, 3 эт.

Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31

Whirlpool Europe s.r.l. / Виерлпул Европа с.р.л.

Viale Guido Borghi, 27 - 21025 Comerio (Varese) ITALY / Виале Г.Борге, 27 - 21025

Комерио (Варезе) Италия

Изготовитель: Гуангдонг Виерлпул Электрикал Эплайнсис Компании Лимитед

Адрес: Но.2, Гонг йе Роуд, Бейджийао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, КНР

Сделано в Китае

ІНСТАЛЯЦІЯ

-ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ

Розташуйте пічку подалі від інших джерел тепла. Для достатньої вентиляції слід лишити щонайменше 30 см вільного простору над пічкою.

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

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

Не знімайте захисні пластини входу мікрохвиль, розташовані збоку вередині пічки. Вони не дають жиру і часточкам їжі потрапити до каналів входу мікрохвиль.

Розташуйте пічку на стійкій рівній поверхні, яка може витримати вагу пічки та посуду з їжею, який ви поставите до пічки. Обережно поведіться з пічкою.

Переконайтеся, що під, над пічкою та довкола неї є вільний простір, щоб повітря могло вільно циркулювати.

Переконайтеся, що пристрій не пошкоджений. Перевірте, що дверцята пічки щільно закриваються, і внутрішня ізоляція дверцят не пошкоджена. Вийміть все з пічки 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 удару електрострумом. Порадьтеся з кваліфікованим електриком, якщо ви не до кінця розумієте інструкції щодо заземлення, або якщо ви сумніваєтеся, чи правильно заземлена мікрохвильова пічка.

-ПІСЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Пічкою можна користуватися лише коли дверцята щільно закриті.

Якщо пічка розташована близько до телевізора, радіо або антени, може траплятися 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.

Символ

Будь-який з елементів упаковки не призначений для контакту з їжею.



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО КОРИСТУВАННЯ

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

Не лишайте пічку без нагляду, особливо якщо в процесі приготування використовуються папір, пластик або інші займісті 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 пічка 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 за ними наглядають або дають вказівки щодо безпечного користування пристроєм, і вони розуміють ризики, пов'язані з користуванням пічкою. Чистити пічку і здійснювати догляд діти можуть лише після досягнення 8-річного віку і за умови, що дорослі за ними наглядають.

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

УВАГА: Не користуйтеся мікрохвильовою пічкою 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 пічкою 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 зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Не лишайте пічку без нагляду, якщо застосовуєте багато жиру або олії: вони можуть перегрітися і загорітися!

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

Не користуйтеся мікрохвильовою пічкою, 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 пічки 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 дверця. Неможна нічого вішати на ручку дверця.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

- Скляна таріль та підставка тарелі знаходяться на місці.
- Штепсельна виделка правильно вставлена до стінної розетки.
- Дверця правильно закриті.
- Перевірте запобіжники і переконайтеся, що в мережі є струм.
- Переконайтеся, що пічка добре вентилюється.
- Почекайте 10 хвилин, а потім знову спробуйте користуватися пічкою.
- Відкрийте і закрийте дверця, 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 пічки (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 пристрій створений лише для домашнього вжитку!

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

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

Навчаючись працювати з пічкою, поставте всередину склянку з водою. Вода вбере енергію мікрохвиль, і пічка 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 пічкою для приготування страв у фрітюрі: температуру олії неможливо контролювати.

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

- РІДИНИ

наприклад: напої або 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 пічку, і лишть у ньому чайну ложку.
3. Після нагрівання дайте рідині трохи постояти, обережно знову розмішайте, а потім вийміть посуд з пічки.

- 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 мікрохвильової пічки. 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 безпечно для використання у пічці 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.

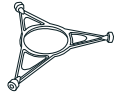
Якщо аксесуари з металом контактують з внутрішньою поверхнею пічки під час роботи пічки, можуть з'явитися іскри, а пічка може бути пошкоджена.

Перш ніж запустити пічку, завжди перевіряйте, що таріль може вільно обертатися. Якщо таріль не може вільно обертатися, слід користуватися меншим посудом або зупинити функцію тарелі (див. Великий посуд).

Підставка тарелі

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

- Правильно розташуйте підставку тарелі в пічці.



Скляна таріль

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

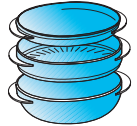
- Розташуйте скляну таріль на підставці тарелі.



ПАРОВАРКА (входить в комплект лише окремих моделей)

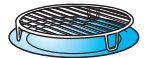
Користуйтеся пароваркою з ситом для приготування таких продуктів, як риба, овочі і картопля.

- **Завжди ставте пароварку на скляний обертовий піддон.**



ДРОТЯНІ ГРАТКИ(входить в комплект лише окремих моделей)

- Користуйтеся дротяними ґратками з функцією грилю.



ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Недотримання чистоти пічки може призвести до псування поверхонь, а це скоротить строк служби пічки 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 пічки. Користуйтеся ганчіркою з ніжним розчинником або паперовим рушником, зрошеним засобом для скла. Поблизкайте засіб для чищення скла на паперовий рушник.

Регулярно, особливо, якщо продукти проливалися, виймайте скляну таріль, її підставку і витирайте начисто дно пічки.

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

Не користуйтеся пристроями чищення парою для очищення мікрохвильової пічки.

Пічку 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 включаєте 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.

Якщо додати трохи лимонного соку до склянки води, поставити її на скляну таріль і кип'ятити протягом кількох хвилин, можна позбутися запахів у пічці.

Елемент грилю 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 грилем користуються 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 з м'яким розчинником. Сильно забруднені місця можна очистити 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 тарелі

• Дротяна сітка

• Скляна таріль

• Пароварка

КОНТРОЛЬНА ПАНЕЛЬ

MWD274

КНОПКА "ПІДТВЕР
ДЖЕННЯ" ВІРІБ УВІМК





Ця автоматична функція безпеки активується через хвилину після того, як пічка повернулася в режим очікування. (Пічка знаходиться в режимі очікування, коли показано годинник на 24 години, або, якщо годинник не налаштовано, то коли дисплей порожній.)



Перш ніж зняти блокування, слід відкрити і закрити дверцята, наприклад, щоб поставити продукти до пічки. У протилежному випадку дисплей покаже "door" (Двері).

door

ЗРОБИТИ ПАУЗУ В ПРИГОТУВАННІ АБО ЗУПИНИТИ ПРИГОТУВАННЯ

Щоб зробити паузу в приготуванні:

Приготування можна поставити на паузу, щоб перевірити, перегорнути або розмішати страву, відкривши дверцята. Налаштування зберігатиметься 10 хвилин.



Щоб продовжити готувати:

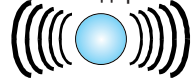
Закрийте дверцята і **ОДИН РАЗ** натисніть кнопку Start (Старт). Приготування відновиться з того моменту, на якому зупинилося. Якщо **ДВІЧІ** натиснути на кнопку START (СТАРТ), це збільшить час на 30 секунд.

Якщо Ви не бажаєте продовжувати готувати:

Вийміть страву, закрийте дверцята і натисніть на кнопку STOP (Стоп).

Примітка: Коли приготування закінчується, внутрішня лампа горітиме доти, доки Ви не натиснете на кнопку STOP (Стоп). Це нормально.

Коли приготування закінчиться, щохвилини протягом 10 хвилин лунатиме сигнал. Натисніть на кнопку STOP (Стоп) або відкрийте двері, щоб скасувати сигнал.



Примітка: Пічка зберігатиме налаштування 60 секунд, якщо дверцята відкриють і закриють після завершення приготування.



KITCHEN TIMER(КУХОННИЙ ТАЙМЕР)



Користуйтеся цією функцією, коли потрібно виміряти точний час для різних цілей, наприклад, якщо Ви готуєте яйця або чекаєте, поки підійметься дріжджове тісто.

- 1 **Натисніть на кнопку Годинник.**
- 2 **Поверніть ручку регулювання, щоб встановити час, який треба відміряти.**
- 3 **Натисніть кнопку "Підтвердження/Стрімкий старт".** Запрацює функція.

МЕРЕХТІННЯ стовпчиків означає, що таймер працює.



Пролунає сигнал, коли таймер завершить відлік часу.

Побачити, скільки часу лишилося, можна, натиснувши на кнопку Clock (Годинник). Час показано 3 секунди, а потім годинник показуватиме час приготування (якщо Ви в цей момент готуєте).

Щоб зупинити кухонний таймер, який працює одночасно з іншою функцією, слід спочатку ви-кликати його, натиснувши на кнопку Clock (Годинник), а потім зупинити його, натиснувши на кнопку Stop (Стоп).



CLOCK(ГОДИННИК)



Коли пристрій включено вперше, або після зникнення струму з мережі, годинник автоматично увійде до режиму налаштування.

- 1 **Натискайте кнопку** Годинник 3 секунди, доки цифри ліворуч (години) не почнуть мерехтіти.
- 2 **Поверніть ручку** регулювання, щоб встановити години.
- 3 **Знову натисніть на кнопку** Годинник. Мерехтітимуть дві цифри праворуч (хвилини).
- 4 **Поверніть ручку** регулювання, щоб встановити хвилини.
- 5 **Знову натисніть на кнопку** Годинник.

Годинник налаштований і працює.

Якщо Ви бажаете не показувати годинник після того, як його було налаштовано, знову натисніть - протягом 3 секунд - на кнопку Clock (Годинник), а потім натисніть кнопку Stop (Стоп).

Щоб змінити час годинника, виконуйте вищевказане.

Примітка: Налаштовуючи годинник, тримайте дверцята відкритими. На налаштування годинника дано 10 хвилин. У протилежному випадку кожен етап слід виконувати в межах 60 секунд.



MANUAL DEFROST(РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ)



Виконуйте процедуру для приготування і розігріву мікрохвилями і виберіть рівень потужності 160 Вт для розморожування вручну.

Перевіряйте продукти регулярно.

Заморожені продукти в пластикових пакетах, плівці

або картонних упаковок можна ставити просто в пічку, якщо упаковка не має металевих частин (напр., дротинок для закривання пакетів).

Розгорніть великі суглоби посередині процесу розморожування.

Форма упаковки впливає на час розморожування. Тонкі упаковки розморожуються швидше за товщі.



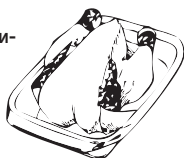
Варени, тушковані страви, м'ясні соуси розморожуються краще, якщо під час розмороження її розмішувати.

Розділяйте шматочки, коли вони починають розморожуватися.

Окремі шматки розморожуються швидше.

Розморожуючи продукт, краще лишити його трохи нерозмороженим і дати процесу завершитися, коли продукт постоїть після розморожування.

Частини, які починають нагріватися (напр., курячі голілки і кінчики крилець), закрийте невеликими шматками алюмінієвої фольги.



Очікування після розморожування завжди покращує результат, оскільки температура в різних частинах продукту стане однаковою.



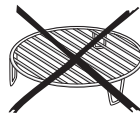
JET START(РЕАКТИВНИЙ СТАРТ)



Ця функція використовується для швидкого розігріву страв з високим вмістом води, таких як рідкі супи, чай або кава.

- 1 Натисніть кнопку "Стрімкий старт".

Ця функція автоматично розпочинається з максимальної потужності мікрохвиль, і час приготування встановлено на 30 секунд. *Кожне наступне натиснення* збільшує час на 30 секунд. Також час можна збільшувати або зменшувати, обертаючи ручку регулювання після того, як розпочнеться функція.

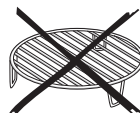


ПРИГОТУВАННЯ І РОЗІГРІВ МІКРОХВИЛЯМИ



Користуйтеся цією функцією для звичайного приготування і розігріву таких продуктів як овочі, риба, кротопля і м'ясо.

- 1 Натисніть на кнопку **Мощность (Влада)**, щоб встановити потужність.
- 2 Поверніть ручку регулювання, щоб встановити час приготування.
- 3 Натисніть кнопку "Підтвердження/Стрімкий старт". Запрацює функція.



Коли почалося приготування:

Час приготування можна легко збільшувати на багато кроків по 30 секунд, натискаючи кнопку Start (Старт). *Кожне натиснення* збільшує час на 30 секунд. Також час можна збільшувати або зменшувати, обертаючи ручку регулювання.

ВИБІР РІВНЮ ПОТУЖНОСТІ

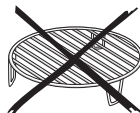
ЛИШЕ МІКРОХВИЛІ	
Живлення	Пропоноване використання:
JET (700 Вт)	Підігрівання напоїв, води, рідких супів і бульонів, кави, чаю або інших продуктів з високим вмістом води. Якщо страва містить яйця або вершки, виберіть нижчу потужність.
600 Вт	Приготування риби, м'яса, овочів тощо.
500 Вт	Ретельніше приготування, наприклад, соусів із високим вмістом білків, страв з сиру та яєць і завершення приготування запіканок та жульєнів.
350 Вт	Приготувати тушковані страви, розтопити масло.
160 Вт	Розморожування. Розм'якшення масла, сирів.
90 Вт	Розм'якшення морозива.

❄️ AUTO DEFROST (АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ) ❄️

Користуйтеся цією функцією, щоб розморозувати м'ясо, птицю, рибу, овочі та хліб. Реактивне розморозування можна застосовувати лише до продуктів з масою нето від 100 г до 2,5 кг.

Завжди ставте продукти на скляну підставку, яка обертається.

- 1 Повторно натискайте на кнопку **АВТОМАТ.РАЗМОРАЖ.** (АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ), щоб вибрати тип продуктів.
- 2 Поверніть ручку регулювання, щоб встановити масу продуктів.
- 3 Натисніть кнопку **"Підтвердження/Стрімкий старт"**. Запрацює функція.



Примітка: Пічка продовжує процес автоматично через 2 хв., якщо страву не перегорнути. У такому випадку розморозування триватиме довше.

Посередині процесу розморозування пічка зупиняється і пропонує *TURN FOOD* (Перегорнути страву).

- ❄️ Відкрийте дверцята.
- ❄️ Перегорніть страву.
- ❄️ Закрийте дверцята і знову увімкніть пічку, натиснувши на кнопку Start (Старт).

Щоб користуватися цією функцією, слід знати масу нето продуктів.

ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ:

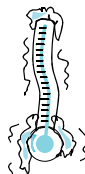
Якщо маса менша або більша за РЕКОМЕНДОВАНУ: Виконуйте процедуру для приготування і розігріву мікрохвилями і виберіть рівень потужності 160 Вт для розморозування вручну.



ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ:

Якщо температура продуктів вища за температуру глибокого заморожування (-18°C), виберіть масу, нижчу за справжню.

Якщо температура продуктів нижча за температуру глибокого заморожування (-18°C), виберіть масу, вищу за справжню.



ТИП ПРОДУКТІВ		КІЛЬКІСТЬ	ПІДКАЗКИ
1	М'ясо	100 г - 2 кг	М'ясний фарш, стейки, ескалопи або ростбіфи.
2	Птиця	100 г - 2 кг	Ціле курча, частини або філе.
3	Риба	100 г - 2 кг	Ціла, стейки або філе.

Продукти, не вказані в таблиці, а також ті, маса яких більша або менша за рекомендовану, слід готувати згідно "Приготування і розігрів мікрохвилями". Виберіть 160 Вт для розморозування.



JET MENU(БЫСТРОЕ МЕНЮ)*



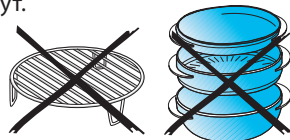
Используйте эту функцию для приготовления различных типов замороженных продуктов. Печь автоматически выберет способ приготовления, время обработки и необходимую мощность.

- 1 Несколько раз нажмите кнопку **Быстрое меню**, чтобы выбрать тип продукта. (см. таблицу)
- 2 Поверните регулировочную ручку и установите вес продукта.
- 3 Натисните кнопку **“Підтвердження/Стрімкий старт”**. Запрацює функція.

При приготовлении некоторых типов продуктов необходимо добавить продукт или помешать пищу во время приготовления (зависит от модели). В этом случае печь остановится и напомнит о необходимости выполнить соответствующее действие.

- ☞ Откройте дверцу.
- ☞ Добавьте продукт или помешайте пищу.
- ☞ Закройте дверцу и вновь запустите печь, нажав кнопку Быстрый старт.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в режиме добавления продукта («add food») дверца не будет открыта в течение этого времени (2 минуты), печь остановится и перейдет в режим ожидания («stand by mode»). В режиме переворачивания/помешивания («turn food»/“stir food») печь продолжит свою работу, даже если дверца не будет открыта в течение 2 минут.



ТИП ПРОДУКТА	РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО	ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ
1 Рисовая смесь	300 - 650 г	Посуда для СВЧ-печей	Помешивайте пищу
2 Смеси из пасты	250 - 550 г	Посуда для СВЧ-печей	Помешивайте пищу
3 Суп	250 - 1000 г	Посуда для СВЧ-печей	Помешивайте пищу
4 Тарелка с готовым блюдом/готовые замороженные блюда	200 - 500 г	Тарелка для СВЧ-печей	
5 Овощные смеси	150 - 600 г	Посуда для СВЧ-печей	Помешивайте пищу

Для обработки продуктов, не указанных в данной таблице или вес которых меньше или больше рекомендуемого веса, необходимо следовать рекомендациям, приведенным в разделе "Приготовление и разогревание с использованием микроволн".

Примітка:*входить в комплект лише окремих моделей



MEMORY(ФУНКЦІЯ ПАМ'ЯТЬ)*



Використання функції ПАМ'ЯТЬ забезпечує легкий і швидкий виклик бажаних налаштувань. Функція ПАМ'ЯТЬ призначена для зберігання будь-яких налаштувань, які відображаються на дисплеї у цей час.

Як ВИКОРИСТОВУВАТИ ЗБЕРЕЖЕНІ НАСТРОЙКИ:

- 1 **Натисніть кнопку** ПАМ'ЯТЬ.
- 2 **Натисніть кнопку** "Підтвердження/Стрімкий старт". Запрацює функція.

Як ЗБЕРЕГТИ НАСТРОЙКУ:

- 1 **ОБЕРІТЬ** БУДЬ-ЯКУ ФУНКЦІЮ.
- 2 **ЗАПРОГРАМУЙТЕ** ВАШІ НАСТРОЙКИ.
- 3 **Натисніть та утримуйте кнопку** ПАМ'ЯТЬ протягом 3 секунд, доки не почуєте звуковий сигнал. Тепер настройка зберігатиметься у пам'яті. За бажанням пам'ять можна перепрограмувати безліч разів.

Якщо пристрій увімкнений в електромережу АБО ПІСЛЯ ЗНЕСТРУМЛЕННЯ, функція МЕМО ЗБЕРІГАТИМЕ ПРОТЯГОМ 2 ХВИЛИН МАКСИМАЛЬНУ ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬ, що є НАСТРОЙКОЮ ЗА ПРОМОВЧАННЯМ.

Примітка:*входить в комплект лише окремих моделей



BEVERAGE REHEAT(ФУНКЦІЯ ПІДІГРІВ НАПОЇВ)*

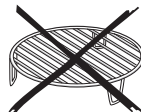


Використання функції «Напитки» ЗАБЕЗПЕЧУЄ ЛЕГКИЙ І ШВИДКИЙ ПІДІГРІВ 1-4 ЧАШОК НАПОЮ.

- 1 Для вибору кількості чашок напою, що має бути підігрітим, натисніть декілька разів кнопку «Напитки».
- 2 **Натисніть кнопку** "Підтвердження/Стрімкий старт". Запрацює функція.

Напій: 1 чашка дорівнює 150 мл напою.

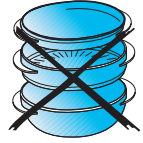
Примітка:*входить в комплект лише окремих моделей




GRILL(ГРИЛЬ)*


Користуйтеся цією функцією, щоб швидко підрум'янити поверхню страви.

- 1 Натисніть на кнопку Гриль.
- 2 Поверніть ручку регулювання, щоб встановити час приготування.
- 3 Натисніть кнопку "Підтвердження/Стрімкий старт". Запрацює функція.



Якщо натискати на кнопку Гриль під час приготування, це вмикатиме і вимикатиме нагрівальний елемент грилю. Таймер продовжить відлік часу, коли вимкнено елемент грилю.

 **Переконайтеся, що кухонне приладдя, яким Ви користуєтеся, стійке до дії високої температури і дії пічки, перш ніж застосовувати його для грилю.**

 **Не використовуйте пластикове кухонне приладдя для грилю. Воно розплавиться. Також не підходять предмети з деревини або паперу.**

Примітка:*входить в комплект лише окремих моделей

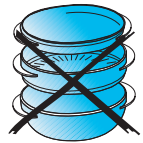



GRILL COMBI(КОМБІ ГРИЛЬ)*




Цією функцією готуйте запіканки, лазанї, птицю та печену картоплю.

- 1 Натисніть на кнопку комби (Гриль).
- 2 Поверніть ручку регулювання, щоб встановити час приготування.
- 3 Натисніть кнопку "Підтвердження/Стрімкий старт". Запрацює функція.



 **Переконайтеся, що кухонне приладдя, яким Ви користуєтеся, стійке до дії високої температури і дії пічки, перш ніж застосовувати його для грилю.**

 **Не використовуйте пластикове кухонне приладдя для грилю. Воно розплавиться. Також не підходять предмети з деревини або паперу.**

Примітка:*входить в комплект лише окремих моделей



STEAM(ФІТНЕС)*



Користуйтеся цією функцією для таких продуктів як овочі та риба.

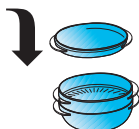
Під час користування функцією завжди користуйтеся пароваркою з комплекту.

- 1 **НАТИСКАЙТЕ НА КНОПКУ STEAM (ФІТНЕС) повторно, щоб вибрати тип продуктів.** (Див. таблицю)
- 2 **Поверніть ручку регулювання, щоб встановити масу продуктів.**
- 3 **Натисніть кнопку "Підтвердження/Стрімкий старт".** Запрацює функція.


Покладіть продукти на ґратки для пароварки.



Додайте 100 мл (1 дл) води у нижню частину пароварки.



Накрийте кришкою.

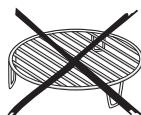
 **ПАРОВАРКА створена лише для використання з мікрохвилями!**
Ніколи не використовуйтеї з будь-якою іншою функцією.



Користування пароваркою у поєднанні з будь-якою іншою функцією може викликати пошкодження.

Перш ніж користуватися пічкою, завжди переконуйтеся, що скляна підставка може вільно обертатися.

Завжди розміщуйте пароварку на скляній підставці, що обертається.



ТИП ПРОДУКТІВ		КІЛЬКІСТЬ	ПІДКАЗКИ
1	КАРТОПЛЯ / КОРЕ-НЕПЛОДИ	150г - 400г	БЕРІТЬ ОДНАКОВІ ОБ'ЄГИ. Розрізуйте овочі на рівні шматочки. Після приготування дайте їм постояти 1-2 хвилини.
2	Овочі (Цвітна капуста або броколі)	150г - 400г	
3	ЗАМОРОЖЕНІ ОВОЧІ	150г - 400г	ДАЙТЕ ПОСТАЯТИ 1-2 хвилини.
4	РИБНЕ ФІЛЕ	150г - 400г	РІВНОМІРНО РОЗКЛАДІТЬ ФІЛЕ на ґратках пароварки. Переміжуйте тонкі частини. Після приготування дайте постояти 1-2 хвилини.

Примітка:*входить в комплект лише окремих моделей

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Чим більше продуктів Ви бажаєте приготувати, тим довше триватиме приготування. Звичайно подвоєний обсяг продуктів вимагає збільшення часу приготування майже вдвічі.

Чим менша температура продуктів на початку приготування, тим довше вони готуватимуться. Продукти кімнатної температури готуються швидше за ті, що виїняті просто з морозилки.



Якщо Ви готуєте декілька порцій однієї страви, напр., картоплю в мундірі, розкладіть їх на круглих ґратках, щоб вони рівномірно готувалися.

Деякі продукти вкриті шкаралупою або шкіркою: картопля, яблука, жовтки яєць. Ці продукти слід проколоти виделкою або шпажкою для коктейлю, щоб зменшити тиск і запобігти вибуху.



Менші шматочки продуктів готуються швидше за більші, а шматки простої правильної форми готуються рівномірніше за нерівні шматки складної форми.

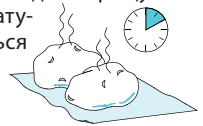
Як і в звичайній кулінарії, під час приготування в мікрохвильовій пічці продукт слід перемішувати і перегортати, щоб швидко розповсюдити тепло в середину страви і запобігти підгорянню страви з боків.



Готуючи продукти нерівної товщини або форми, розташуйте тонші частини продуктів ближче до центру посуду, де вони нагріватимуться в останню чергу.

Продукти з високим вмістом жиру або цукру готуватимуться швидше за насичені водою продукти. Жир і цукор досягнуть вищої температури, ніж вода.

Завжди дайте продуктам постояти деякий час після приготування. Цей час завжди покращує результат, оскільки температура рівномірно розподіляється всередині продукту.



ТИП ПРОДУКТІВ	КІЛЬКІСТЬ	ПОТУЖНІСТЬ	ЧАС	ЧАС ОЧИКУВАННЯ	ПІДКАЗКИ
Курча (ціле)	1000 г	700Вт	18 - 20 хв.	5 - 10 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ КУРЧА на середині приготування. Коли приготування закінчилося, сік з м'яса мусить бути прозорим.
Курча (філе або шматочки)	500 г		8 - 10 хв.	5 хв.	Коли приготування закінчилося, сік з м'яса мусить бути прозорим.
Бекон	150 г		3 - 4 хв.	1 - 2 хв.	Покладіть на таріль під продукт паперовий рушник у 2-3 шари і накрийте продукт паперовим рушником.
Овочі (свіжі)	300 г		3 - 4 хв.	1 - 2 хв.	ГОТУЙТЕ НАКРИТИМИ і додайте 2 столові ложки солі.
Овочі (заморожені)	250 - 400 г		3 - 4 хв. 5 - 6 хв.	1 - 2 хв.	ГОТУВАТИ НАКРИТИМИ
Картопля в мундірі	1 шт. 4 шт.	600Вт	4 - 6 хв. 12 - 15 хв.	2 хв. 5 хв.	ПРОКОЛІТЬ ВИДЕЛКОЮ. (1 шт. = 250 г). Перегорніть на середині приготування.
М'ясо (шматком)	600 - 700 г		12 - 14 хв.	5 хв.	
Риба (ціла)	600 г		8 - 9 хв.	4 - 5 хв.	Зробіть неглибокі надрізи на шкірі і готуйте накритою.
Риба (стейки або філе)	400 г		5 - 6 хв.	2 - 3 хв.	Покладіть тонші частини ближче до центру тарелі. Готувати накритими.

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Заморожені продукти в пластикових пакетах, пластиковій плівці або картонній упаковці можна класти прямо в пічку, коли в упаковці нема металевих частин (напр., дротинки для закривання пакетів).

Форма упаковки змінює час приготування. Тонші упаковки розморожуються швидше за товсті.

Відокремлюйте шматки один від одного, коли вони починають розморожуватися. Окремі шматки розморожуються легше.

Закрийте ділянки продуктів невеликими шматками алюмінієвої фольги, якщо вони нагріваються (напр., курячі ніжки та кінчики крилець).

Розгорніть великі суглоби на середині процесу розморожування.

Варені продукти, тушковані страви і м'ясні соуси розморожуються краще, якщо під час розморожування їх перемішувати.

Розморожуючи, краще лишити продукт трошки нерозмороженим і дати йому остаточно розмірнутися, постоявши після розморожування.

Цей час завжди покращує результат, оскільки температура рівномірно розподіляється всередині продукту.



ТИП ПРОДУКТІВ	КІЛЬКІСТЬ	ПОТУЖ-НІСТЬ	ЧАС	ЧАС ОЧІКУ-ВАННЯ	ПІДКАЗКИ
Рост-біф	800 - 1000 г	160Вт	20 - 22 хв.	10 - 15 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ на середині процесу розморожування.
М'ясний фарш	500 г		8 - 10 хв.	5 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ на середині процесу розморожування. Відокремте розморожені частини.
Котлети, відбивні, стейки	500 г		7 - 9 хв.	5 - 10 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ на середині процесу розморожування.
Курча (ціле)	1200 г		25 хв.	10 - 15 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ на середині процесу розморожування.
Курча частини або філе	500 г		7 - 9 хв.	5 - 10 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ/розділіть на середині процесу розморожування. Закрийте фольгою кінчики крилець і ніг, щоб не перегріти їх.
Риба (ціла)	600 г		8 - 10 хв.	5 - 10 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ на середині процесу розморожування і закрийте фольгою хвіст, щоб запобігти перегріванню.
Риба (стейки або філе)	400 г		6 - 7 хв.	5 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ на середині процесу розморожування. Відокремте розморожені частини.
Буханець хліба	500 г		4 - 6 хв.	5 хв.	ПЕРЕГОРНІТЬ на середині процесу розморожування.
Рогалики і булки	4 шт. (150 - 200 г)		1 ½ - 2 хв.	2 - 3 хв.	РОЗТАШУЙТЕ на круглих ґратках.
Фрукти і ягоди	200 г		2 - 3 хв.	2 - 3 хв.	Розділіть під час розморожування.

ГРИЛЬ*

Функція грилю ідеально підходить для того, щоб підрум'янити страву після приготування мікрохвилями.

Дротяні ґратки можна використовувати, щоб наблизити продукти ближче до нагрівального елемента грилю і швидше підрум'янити їх.

Розташуйте тонкі шматки продуктів, такі як тости і ковбаски, на дротяних ґратках і готуйте їх лише на грилі.

Товщі продукти, такі як страви в паніровці або курча, готуйте спочатку мікрохвилями, а потім підрум'яньте на грилі.



Можна ставити посуд або страви в паніровці прямо на скляну таріль.

ТИП ПРОДУКТІВ	КІЛЬКІСТЬ	НАЛАШТУВАННЯ	ЧАС	ПІДКАЗКИ
Тост із сиром	3 шт.	GRILL	4 - 5 MIN.	PLACE on wire rack
КАРТОПЛЯНІ ФОРМОЧКИ	2 ПОРЦІЇ		6 - 8 MIN.	PLACE dish on the wire rack.
КОВБАСКИ (100 г / шт.)	2 - 3 шт.		10 - 12 MIN.	PLACE on the wire rack. Turn midway thru cooking.
Курча (філе або шматочки)	1000 г	700ВТ МІКРОХВИЛЬ ПОТІМ GRILL	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	PLACE with skin up in a dish.
КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА	4 ПОРЦІЇ	600ВТ МІКРОХВИЛЬ ПОТІМ GRILL	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	PLACE vessle on the turntable.
ЛАЗАНЬЯ (заморожена)	400 г		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	PLACE vessle on the turntable.
РИБНА ЗАПІКАНКА (заморожена)	600 г		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	PLACE vessle on the turntable.

Примітка:*входить в комплект лише окремих моделей

TECHNICAL SPECIFICATION

Напруга живлення	230-240 В / 50 Гц
Номинальна напруга входу	1100 Вт
Потужність виходу мікрохвиль	700 Вт
GRILL	700 Вт
Зовнішні габарити (висота x довжина x ширина)	285 x 456 x 359
Внутрішні габарити (висота x довжина x ширина)	196 x 292 x 295

ПРИМІТКИ

Виробник постійно веде роботи з покращення приладу та залишає за собою право вносити зміни без попереднього повідомлення.

Строк експлуатації товару 5 років
Дата виробництва зазначена на етикетці в форматі: тиждень (2 цифри) / рік (2 або 4 цифри)

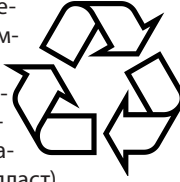
Three horizontal light blue lines for writing.



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

ПІКЛУВАННЯ ПРО ДОВКІЛЛЯ

Упаковку можна цілком переробити, про що свідчить символ переробки. Виконуйте місцеві правила переробки. Бережіть потенційно небезпечні пакувальні матеріали (пластикові пакети, пінопласт) від дітей.



Цей прилад маркований згідно Європейської директиви 2002/96/EC про відходи електронного і електричного виробництва (WEEE). Правильно утилізуючи виріб Ви запобігаєте негативному впливу на довкілля і людське здоров'я, який може спричинити неправильне поводження зі спрацьованим виробом.

Символ на виробі або в документах до нього позначає, що його не можна викидати з побутовим сміттям. Натомість його слід відправити до пункту прийому вторсировини, який спеціалізується на електронному та електричному обладнанні.



Утилізувати прилад слід згідно місцевих правил щодо утилізації.

Детальнішу інформацію про поводження з приладом і його переробку Ви отримаєте в мерії Вашого міста, службі прийому вторсировини або в магазині, де придбали виріб.

Перш ніж викидати пичку, зріжте шнур живлення так, щоб її неможливо було підключити до електромережі.

ЗГІДНО ІЕС 60705.

Міжнародна Електротехнічна Комісія розробила стандарт для порівняльного тестування нагрівання різних мікрохвильових пічок. Для цієї пички рекомендовано наступне:

Тест	Кількість	Прибл. час	Рівень потужності	Контейнер
12.3.1	750 г	10 хвилин	700 Вт	PYREX 3.220
12.3.2	475 г	5 хвилин	700 Вт	PYREX 3.827
12.3.3	900 г	14 хвилин	700 Вт	PYREX 3.838
12.3.4	1100 г	20-22 хвилин	600 Вт +	PYREX 3.827
		7-8 хвилин	гриль	
13.3	500 г	АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ		РОЗТАШУЙТЕ НА СКЛЯНІ ТАРЕЛИ

Адреса експортера: Вірпул Юроп с.р.л. – Віале Г. Боргі, 27, 21025 - Комеріо (Варезе), Італія

Адреса заводу: Гуангдонг Віерлпул Електрикал Еплайансіс Компанії Лімітід; Но.2, Гонг йе Роуд, Бейджіао, Шунда, Фошан, Гуангдонг, КНР

Адреса імпортера: Для України: ТОВ «Вірлпул Україна» 01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44 Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00

Зроблено в Китаї



EAC

