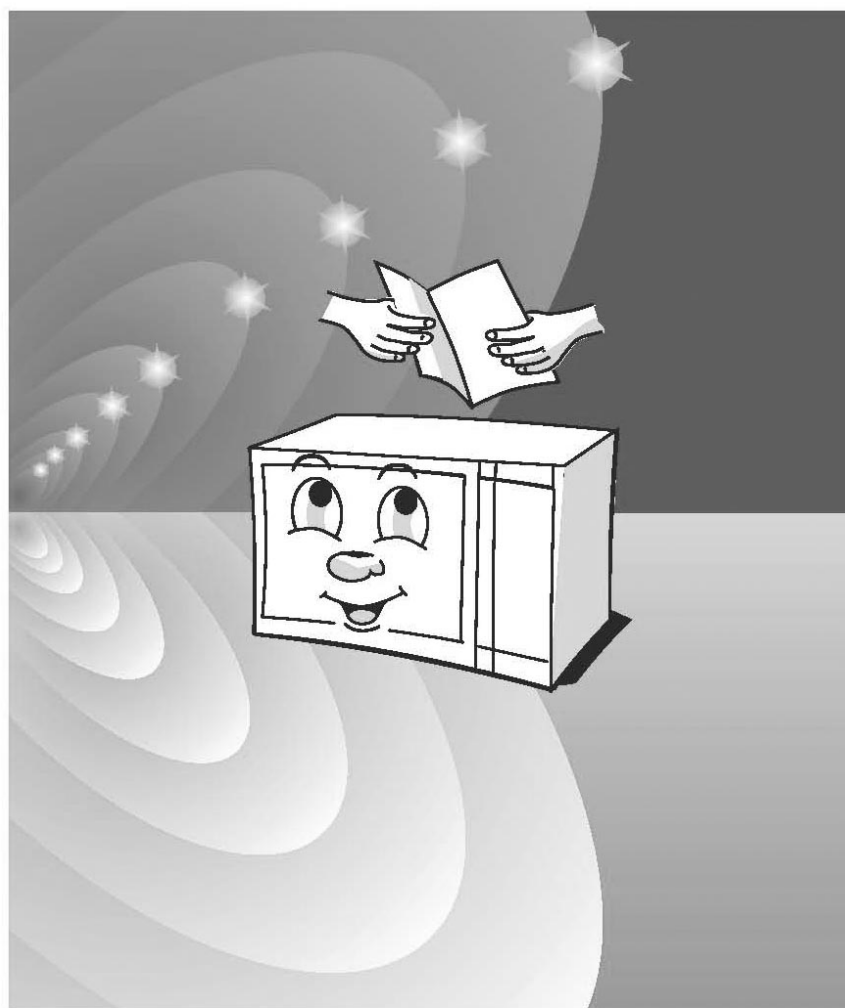


Інструкція з експлуатації

W 201

W 204



 **Whirlpool**

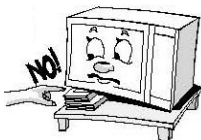
www.whirlpool.com

УСТАНОВКА

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ

Переконайтеся, що електрична напруга, вказана на табличці з технічними даними, відповідає електричній напрузі у вашому будинку.

Установіть піч на стабільній рівній поверхні, яка достатньо міцна, щоб витримати піч разом із посудом, який в ній розміщуватиметься. Дотримуйтесь обережності під час маніпуляцій.



Установіть піч на відстані від інших джерел тепла. Температура охолоджувального повітря у печі не повинна бути вищою за 35°C. Для належної вентиляції над піччю потрібно залишити вільний простір – принаймні, 20 см. Забезпечте, щоб зона над, під та навколо печі була вільною для створення належного потоку повітря. Піч можна експлуатувати при температурі довкілля у межах від +5°C до +35°C.

Переконайтеся, що прилад не пошкоджений. Перевірте, що дверцята печі щільно прилягають до опори дверцят, та що не пошкоджене внутрішнє ущільнення дверцят. Спорожніть піч та очистіть внутрішню частину м'якою вологою тканиною.

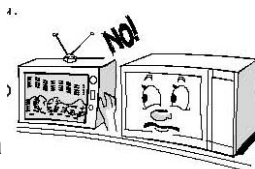
Не використовуйте цей прилад, якщо пошкоджений його мережний шнур або вилка, якщо він не працює належним чином або був пошкоджений чи падав. Не занурюйте мережний шнур або вилку в воду. Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь. У разі порушення цих правил можливе ураження електричним струмом, пожежа або інші ризики.

ПІСЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Необхідно, щоб вилка мережного шнура була легко доступна після установки печі.

Піч може працювати лише при щільно закритих дверцятах печі.

Можливий неякісний телевізійний прийом та радіоперешкоди, якщо піч установлена біля телевізора, радіоприймача або антени.



Заземлення цього приладу є обов'язковим. Виробник не несе жодної відповідальності за травмування людей, тварин або пошкодження речей через недотримання цієї вимоги.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ЗВЕРНЕННЯ У МАЙБУТНЬОМУ

Не нагрівайте або не використовуйте займисті матеріали в печі або біля неї. Випари можуть створити небезпеку пожежі або вибуху.

Не використовуйте корозійні або леткі хімічні речовини у цьому приладі. Піч цього типу спеціально призначена для підігрівання або приготування їжі. Вона не призначена для виробничого або лабораторного використання.

Не використовуйте вашу мікрохвильову піч для сушіння текстилю, паперу, спецій, трав, деревини, квітів, фруктів або інших займистих матеріалів. Це може призвести до пожежі.

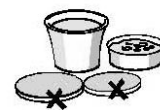
Якщо матеріал всередині / зовні печі зайнявся або з'явився дим, залиште дверцята печі закритими і вимкніть піч. Від'єднайте шнур живлення або відключіть електроживлення на панелі плавких запобіжників або автоматичних вимикачів.

Не перегрівайте продукти. Це може призвести до пожежі.

Не залишайте піч без нагляду, особливо при використанні паперу, пластмаси або інших займистих матеріалів у процесі теплової обробки. Папір може обвуглюватися або горіти, а деякі пластмаси можуть плавитися у процесі теплової обробки харчових продуктів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

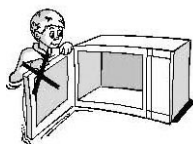
Не використовуйте вашу мікрохвильову піч для теплової обробки продуктів, що містяться у герметично запечатаних контейнерах. Тиск збільшиться, і це може привести до травмування при відкриванні або до вибуху.



ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

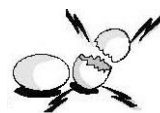
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дітям можна користуватися піччю без нагляду лише за умови, що вони отримали відповідні інструкції, так що дитина може користуватися піччю безпечно та розуміє наслідки неправильного використання. Прилад не призначений для використання без нагляду маленькими дітьми або немічними особами. За маленькими дітьми потрібно наглядати, щоб виключити можливість їхніх ігор з приладом.



ЯЙЦЯ

Не використовуйте вашу мікрохвильову піч для приготування або підігрівання цілих яєць, зі шкаралупою чи без, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення нагріву у мікрохвильовій печі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ущільнення дверцят та зони біля ущільнень дверцят потрібно регулярно оглядати для виявлення пошкодження. Якщо ці області пошкоджені, прилад не можна використовувати, доки його не відремонтує кваліфікований технічний спеціаліст сервісного центру.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Цей прилад призначений лише для побутового використання!

Прилад не можна запускати в роботу без продукту, коли використовуються мікрохвилі. Такого роду експлуатація може призвести до пошкодження приладу.

Вентиляційні отвори печі не можна закривати. Блокування отворів впуску або випуску повітря може призвести до пошкодження печі та незадовільних результатів приготування.

Якщо бажаєте попрактикуватись в управлінні піччю, поставте всередину склянку води. Вода поглине мікрохвильову енергію, і піч не зіпсується.

Не зберігайте та не використовуйте цей прилад на вулиці. Не використовуйте цей виріб біля раковини, на вологій основі або біля плавального басейну або в подібних умовах.

Не зберігайте всередині печі жодні предмети.

Ніколи не опирайтесь на відкриті дверцята. Це може призвести до травмування.

Не вилучайте захисні пластини впускних отворів мікрохвильової печі, які розташовані збоку на стінках печі. Вони запобігають

потраплянню жиру та крихт харчових продуктів у впускні канали мікрохвильової печі.

Видаляйте дріт, яким закручується упаковка, з паперових або пластикових пакетів перед їх розміщенням у печі.



(Тільки Модель W204)

Якщо функція "Гриль" використовується нерегулярно, не виключений ризик пожежі через можливе накопичення крихт харчових продуктів та жиру під елементом гриля. Для зменшення цього ризику потрібно запускати на виконання лише функцію "Гриль" протягом 10 хвилин хоча б один раз на місяць для очищення елементів.

СМАЖІННЯ У ФРИТЮРІ

Не використовуйте вашу мікрохвильову піч для смажіння у фритюрі, оскільки температура олії не може контролюватися.



Використовуйте жаростійкі підставки або кухонні рукавиці для запобігання опікам, коли торкаєтесь ємностей, частин печі та виймаєте каструлю після приготування страви.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

РІДИНИ

Наприклад, напої або вода.

Надмірне нагрівання рідини у пічці до температури, вищої за точку кипіння, може відбуватися без видимих ознак кипіння. Це може привести до раптового викиду киплячої рідини.



Для попередження цього:

1. Уникайте використання прямих довгих ємностей з вузьким горлечком.
2. Перемішуйте рідину перед розміщенням ємності у печі та залишайте в ній чайну ложечку.
3. Після нагрівання залишіть ємність на деякий час, а потім ще раз перемішайте, перш ніж вийняти з печі.

БУДЬТЕ ОБЕРЕЖНІ

Завжди звертайтеся

до книги рецептів для мікрохвильової печі (не включена) за детальним описом процесу приготування, особливо якщо готуєте або розігріваєте страви, що містять спирт.



Після підігрівання дитячої їжі або напоїв у дитячій пляшці чи в посуді для приготування дитячих страв завжди перемішуйте та контролюйте температуру перед вживанням. Цим ви забезпечите рівномірний розподіл тепла та уникнете ризику опарювання або підгорання. Слідкуйте за тим, щоб кришки та соски були видалені перед підігріванням!

ПРИНАЛЕЖНОСТІ

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

На ринку пропонується багато різних приналежностей. Перш ніж купувати, переконайтеся, що вони придатні для використання в мікрохвильовій печі.

Переконайтеся, що кухонний посуд, яким ви користуєтесь, є жаростійким, та пропустіть через нього мікрохвилі, перш ніж розпочати приготування страв.

Коли ви ставите продукт та приналежності в піч, переконайтеся, що вони не контактують з внутрішніми частинами печі. **Це особливо важливо, коли приналежності виготовлені з металу або мають металеві частини.**

Якщо приналежності містять метал, який контактує з внутрішніми частинами печі під час роботи печі, можливе виникнення іскріння, що може призвести до пошкодження печі.

Завжди перевіряйте, чи поворотна опора вільно обертається, перш ніж запуснути піч в роботу.

ПОВОРОТНА ОПОРА

Завжди використовуйте

поворотну опору під Скляним поворотним піддоном. Ніколи не ставте будь-який інший посуд на поворотну опору.



* Установка поворотної опори в печі.

СКЛЯНИЙ ПОВОРОТНИЙ ПІДДОН

Використовуйте Скляний поворотний піддон з усіма функціями приготування. Він збирає краплини рідин та крихти продуктів, які інакше можуть накопичуватися та забруднювати внутрішню частину печі.



* Установка Скляного поворотного піддону на поворотній опорі.

(Тільки Модель W204)

РЕШІТКА-ПІДСТАВКА

Користуйтеся решіткою-підставкою під час приготування на грилі.



ЗАХИСТ ВІД ЗАПУСКУ / БЛОКУВАННЯ ДОСТУПУ ДІТЕЙ

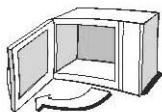
Ця автоматична функція безпеки активізується через одну хвилину після того, як піч буде переведена в режим очікування "stand by mode". (Піч перебуває в режимі очікування ("stand by mode"), якщо на табло відображається 24-годинний годинник або, якщо годинник не встановлений, коли на табло нічого не відображається.)

Дверцята необхідно відкрити та закрити, наприклад, після того, як в печі буде розміщений продукт, щоб вивільнити запобіжник. Також на табло відобразиться **"door"** ("дверцята").

ЯК ПРИЗУПИНИТИ АБО ПРИПИНИТИ ПРОЦЕС ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ

Для призупинення теплової обробки:

Процес теплової обробки можна призупинити, щоб перевірити, перевернути або перемішати продукт, відкривши дверцята. Задана установка зберігатиметься протягом 10 хвилин.



Для продовження приготування:

Закрийте дверцята та натисніть кнопку Start ОДИН РАЗ. Приготування відновиться з того моменту, коли воно було призупинене. Натискання кнопки Start ДВІЧІ збільшить час на 30 секунд.



Якщо ви не бажаєте продовжувати приготування:

Вийміть продукт з печі, закрийте дверцята та натисніть на кнопку STOP.



Звуковий сигнал подаватиметься

раз на хвилину протягом 10 хвилин після закінчення приготування.

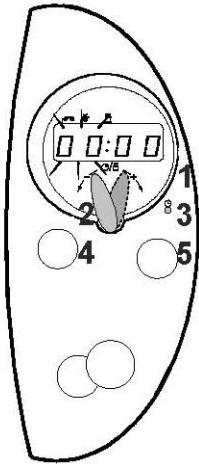


Натисніть на кнопку STOP або відкрийте дверцята, щоб перервати подання сигналу.

Примітка: Піч зберігатиме задану установку лише протягом 30 секунд, якщо дверцята відкриті, а потім закрити після закінчення приготування.



ГОДИННИК



Тримайте дверцята відчиненими під час установки Годинника. Так для завершення установки Годинника у вас буде 10 хвилин. Інакше кожний крок слід виконати протягом 60 секунд.

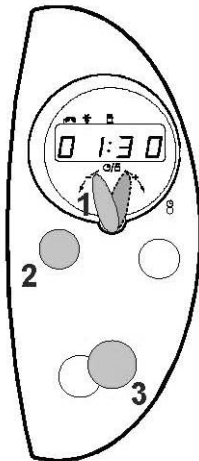
1. Натисніть на кнопку Clock.
 2. Поверніть ручку управління +/- () для установки годин.
 3. Натисніть на кнопку Clock ще раз.
 4. Поверніть ручку управління +/- () для установки хвилин.
 5. Натисніть на кнопку Clock ще раз.
- Годинник установлений та працює.

Якщо ви бажаєте зняти Годинник з табло після того, як він був активізований, просто натисніть кнопку Clock ще раз, а потім натисніть кнопку Stop.

Для відновлення роботи Годинника виконайте викладену вище послідовність кроків.



ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ ТА ПІДГРІВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ МІКРОХВИЛЬ



Використовуйте цю функцію для звичайного приготування та підігрівання таких продуктів, як овочі, риба, картопля та м'ясо.

1. Поверніть ручку управління +/- () для установки часу.
2. Натисніть кілька разів на кнопку потужності (power) для установки потужності.
3. Натисніть на кнопку запуску Start.

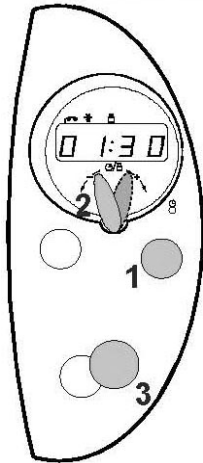
Після того, як процес приготування розпочався:

Час можна легко збільшити на 30-секундні інтервали шляхом натискання кнопки Start. Кожне натискання збільшує час на 30 секунд. Ви також можете змінити час, повертаючи ручку управління +/- () для збільшення або зменшення часу.

Натискаючи кнопку потужності (power), також можна змінити рівень потужності. Перше натискання покаже вам поточний рівень потужності. Натисніть кнопку потужності кілька разів для зміни рівня потужності.



ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО РОЗМОРОЖУВАННЯ AUTO DEFROST



Ваша мікрохвильова піч має спеціальну функцію автоматичного розморожування, що забезпечить чудовий результат приготування. Для цього слід вказати тип продукту, що буде розморожуватися, та його нетто-вагу.

Auto Defrost використовується для розморожування неприготованих харчових продуктів.

1. Натисніть кнопку AUTO DEFROST кілька разів для вибору класу продукту.
2. Поверніть ручку управління +/- () для установки ваги продукту, що розморожуватиметься.
3. Натисніть кнопку START.



М'ЯСО
(100 г - 2 кг)
* Битки зі свинини
* Стейки
* М'ясо для печені
* М'ясний фарш



РИБА
(100 г - 2 кг)
* Стейки з тріски
* Філе камбали
* Форель



ДОМАШНЯ ПТИЦЯ
(100 г - 2 кг)
* Курча, ціле або шматочками

ВАЖЛИВО!

При використанні функції автоматичного розморожування, вага, яку потрібно ввести, є вагою нетто в грамах, і означає вагу тільки самого продукту, без урахування посуду.

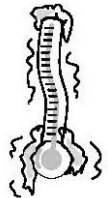
Функція автоматичного розморожування **Auto defrost** дає найкращі результати, якщо температура продукту становить -18°C , а продукт, який розморожуватиметься, взятий безпосередньо з морозильника.

Якщо температура продукту вища за температуру глибокого заморожування (-18°C), наприклад, якщо продукт зберігався в холодильному відділенні (нижче трьох зірок), час розморожування, розрахований пічкою, буде занадто довгим, і ви ризикуєте перегріти продукт.

Виберіть меншу вагу продукту і тим самим скоротіть час розморожування. Виберіть також меншу вагу продукту, який розморожуватиметься, якщо продукт зберігався поза морозильником до 20 хвилин.

Розморозуйте продукт, установивши час та потужність (Time та Power), якщо продукт зберігався поза морозильником більше 20 хвилин, і так само розморозуйте вже приготовані продукти. Витримка після обробки завжди покращує результат.

Невеликі шматочки алюмінієвої фольги можна використати для захисту, наприклад, курячих крилець, ніжок, та хвостової частини риби, але фольга не повинна торкатися сторін печі, оскільки це може призвести до пошкодження приладу.



ФУНКЦІЯ РОЗМОРОЖУВАННЯ З РУЧНИМ УПРАВЛІННЯМ

Дотримуйтесь процедури "Час та потужність" і виберіть потужність (Power) 160 при розморожуванні вручну.

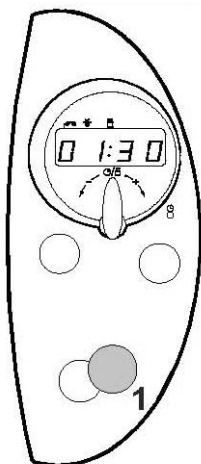
Щоб розтопити морозиво або масло установку потужності потрібно скоригувати до Power 90.

Регулярно перевіряйте та оглядайте продукт.


З досвіду ви визначите час, необхідний для різних кількостей.



ФУНКЦІЯ JET START



Ця функція використовується для швидкого підігрівання продуктів з великим вмістом води, таких як: бульйон, кава або чай.

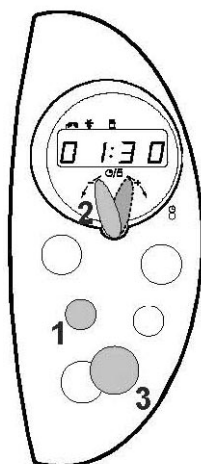
Натисніть кнопку Jet start для автоматичного запуску мікрохвильової печі на повній потужності та встановіть час теплової обробки 30 секунд. Кожне додаткове натискання збільшуватиме час на 30 секунд. Ви також можете змінити час, повертаючи ручку управління +/- () для збільшення або зменшення тривалості вже після того, як функція почала виконуватися.




ЯК КОРИСТУВАТИСЬ ГРИЛЕМ

(Тільки Модель W204)

Використовуйте цю функцію, щоб швидко підсмажити продукт до утворення апетитної шкірочки.



1. Натисніть кнопку Grill.
2. Поверніть ручку управління +/- () для установки часу.
3. Натисніть кнопку Start.

Не залишайте дверцята печі відкритими на тривалий час, коли працює Гриль, оскільки це призведе до зниження температури.

Примітка:

Натискання кнопки Grill під час теплової обробки викликає почергове увімкнення та вимкнення елемента "Гриль". Таймер продовжує вести зворотний відлік часу, коли елемент "Гриль" вимкнений.

ВАЖЛИВО!

Переконайтесь, що посуд є термостійким та придатним для печі, перш ніж використовувати його із функцією "Гриль".

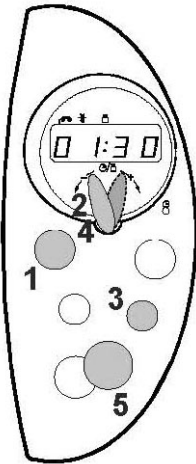
Не використовуйте пластмасовий для функції "Гриль". Він розплавиться. Також непридатні вироби з деревини або паперу.





ЯК КОРИСТУВАТИСЬ ГРИЛЕМ ТА МІКРОХВИЛЯМИ

(Тільки Модель W204)

Використовуйте цю функцію для приготування таких продуктів, як нарізані продукти, лазанья, домашня птиця та печена картопля.



1. Натисніть кнопку Power для установки потужності.
2. Поверніть ручку управління +/- () для установки часу обробки мікрохвилями.
3. Натисніть кнопку Combi.
4. Поверніть ручку управління +/- () для установки часу для гриля.
5. Натисніть кнопку Start.

Переконайтесь, що посуд є термостійким та придатним для печі, перш ніж використовувати його із функцією "Гриль".

Не використовуйте пластмасовий для функції "Гриль". Він розплавиться. Також непридатні вироби з деревини або паперу.

СХЕМА ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ

ЗАГАЛЬНІ ПОРАДИ:

Чим більше продукту ви бажаєте приготувати, тим більше часу для цього знадобиться. На практиці це приблизно означає, що подвійна порція продукту потребуватиме майже подвійного часу.

Чим нижча стартова температура, тим більше часу потрібно для приготування. Продукт, нагрітий до кімнатної температури, готується швидше, ніж продукт, взятий безпосередньо з холодильника.

Якщо ви готуєте кілька шматочків того ж самого продукту, наприклад картоплю в мундірі, розміщуйте їх по колу для однорідної теплової обробки.

Деякі харчові продукти покриті шкіркою або шарклатою, наприклад, картопля, яблука та яєчні жовтки. Такі продукти потрібно наколоти виделкою або паличкою для коктейлю, щоб зняти тиск і запобігти вибуху.

Менші частини продуктів готуються швидше, ніж більші шматки, а гладенькі шматки продукту готуються більш рівномірно, ніж продукти неправильної форми.

Під час звичайного приготування ф приготування у мікрохвильовій печі продукти слід **помішувати та перевертати**, щоб тепло рівномірно розподілилося по всій страві і щоб уникнути перегрівання продукту по краях.

Під час приготування продукту неправильної форми або нерівномірної товщини, покладіть продукт тоншою частиною до центру, тоді тепла обробка такої частини здійснюватиметься останньою.

Продукт з великим вмістом жиру та цукру буде готовий швидше, ніж продукт із значним вмістом води. Жир і цукор також нагріваються до вищої температури, ніж вода.

Завжди залишайте продукт постійно протягом певного часу після теплової обробки. Така витримка після обробки завжди поліпшує результат, оскільки температура при цьому рівномірно розподілиться по всьому продукту.

Тип продукту	Кількість	Рівень потужності	Час	Час витримки	Поради
Ціле курча	1000 г	800	18-20 хв.	5-10 хв.	Переверніть курча у середині процесу теплової обробки. Коли м'ясний сік стане безбарвним, це означатиме, що страва готова.
Куряче філе або шматки	500 г	800	8-10 хв.	5 хв.	Коли м'ясний сік стане безбарвним, це означатиме, що страва готова.
М'ясний рулет	600-700 г	650	12-14 хв.	5 хв.	
Бекон	150 г	800	3-4 хв.	1-2 хв.	Покладіть на кулінарний папір, складений у 2-3 шари. Накрийте кулінарним папером.
Риба (ціла)	600 г	650	8-9 хв.	4-5 хв.	Зробіть надрізи на шкірі. Готуйте накритою.
Риба, стейки або філе	400 г	650	5-6 хв.	2-3 хв.	Покладіть тоншими частинами до центру. Готуйте накритими.
Свіжі овочі	300 г	800	3-4 хв.	1-2 хв.	Готуйте накритими та додайте 2 ложки води.
Заморожені овочі	250 г 400 г	800	3-4 хв. 5-6 хв.	1-2 хв.	Готуйте накритими.
Картопля в мундірі	1 шт. 4 шт.	800	4-6 хв. 12-15 хв.	2 хв. 5 хв.	Наколійте виделкою. (1 шт. = 250 г) Переверніть в середині процесу теплової обробки.

СХЕМА ПІДГРІВАННЯ

ЗАГАЛЬНІ ПОРАДИ:

Як і при звичайному приготуванні, продукт в мікрохвильовій печі слід розігрівати, доки він не стане гарячим.

Найкращі результати досягаються, якщо продукт розташувати так щоб більш об'ємні частини знаходилися по краях пластини, а тонші були по центру.

Покладіть тонкі шматочки м'яса один на одного. Більш об'ємні частини, типу м'ясного рулету та ковбас, слід розмістити впритул один до одного.

При підігріванні тушкованих страв або соусів варто їх перемішати хоч раз для рівномірного розподілу тепла.

Якщо продукти накрити, це допоможе зберегти вологу, зменшити розбризкування та скоротити час підігрівання.

При підігріванні порційних заморожених продуктів дотримуйтеся інструкції виробника на упаковці.

Продукт, який не можна розмішати, наприклад, овочі *au gratin*, найкраще розігрівати на рівні потужності 500 - 650.

Кілька хвилин витримки після обробки забезпечать рівномірний розподіл температури по всьому продукту.

Тип продукту	Кількість	Рівень потужності	Час	Час витримки	Поради
Страви на тарілці	300 г 450 г	800	3-4 хв. 4-5 хв.	1-2 хв.	Накрийте тарілку.
Рис	200 мл 600 мл	800	1-2 хв. 3-4 хв.	1 хв. 2 хв.	Накрийте страву.
Фрикадельки	250 г	800	2 хв.	1-2 хв.	Розігрівати незакритими.
Хот-дог	1 шт. 2 шт.	650	½-1 хв. 1-1½ хв.	1 хв.	
Лазанья	500 г	650	5-6 хв.	2-3 хв.	
Напій	200 мл	800	2-2½ хв.	1 хв.	Помістіть металеву ложку в чашку для запобігання перегріву.
Бульйон	250 мл	800	2-2½ хв.	1 хв.	Розігрівайте незакритим, в глибокій тарілці або горщику.
Молочні супи або соуси	250 мл	800	3-4 хв.	1 хв.	Не заповнюйте ємність більш ніж на 3/4. Помішайте під час підігрівання.

СХЕМА РОЗМОРОЖУВАННЯ

ЗАГАЛЬНІ ПОРАДИ:

Заморожені продукти в поліетиленових пакетах, пластикових плівках або картонних упаковках можна розмістити безпосередньо в печі, якщо упаковки не містять металевих частин (наприклад, переплетені металеві зав'язки).

Форма пакету впливає на строк розморожування. Дрібні пакети розморожуються швидше, ніж об'ємні блоки.

Відокремлюйте частини в міру розморожування. Відокремлені частини розморожуються легше.

Захищайте частини продукту невеликими шматочками алюмінієвої фольги, якщо вони починають нагріватися (наприклад, курячі ніжки

та крильця).

Перевертайте великі шматки в середині процесу розморожування.

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

При розморожуванні продукт краще не розморожувати повністю, а почекати, доки він повністю розтане під час витримки.

Витримка після розморожування завжди поліпшує результат, оскільки в цьому разі температура рівномірно розподіляється по всьому продукту.

Тип продукту	Кількість	Рівень потужності	Час	Час витримки	Поради
Смажене м'ясо	800-1000 г	160	20-22 хв.	10-15 хв.	Переверніть в середині процесу розморожування.
Рублене м'ясо	500 г	160	8-10 хв.	5 хв.	Переверніть в середині процесу, відокремте частини, що розтанули.
Відбивні, котлети, стейки	500 г	160	7-9 хв.	5-10 хв.	Переверніть в середині процесу.
Курча, ціле	1200 г	160	25 хв.	10-15 хв.	Переверніть в середині процесу.
Курча, шматочки або філе	500 г	160	7-9 хв.	5-10 хв.	В середині процесу переверніть/ відокремте частини, що розтанули. Накрийте фольгою крила та ніжки для запобігання перегріванню.
Риба, ціла	600 г	160	8-10 хв.	5-10 хв.	Переверніть в середині процесу, накрийте хвостову частину для запобігання перегріванню.
Філе риби/ стейки	400 г	160	6-7 хв.	5 хв.	В середині процесу переверніть/ відокремте частини, що розтанули
Хлібні рулети	500 г	160	4-6 хв.	5 хв.	Переверніть в середині процесу.
Рулети/ булочки	4 шт. (150-200 г)	160	1½-2 хв.	2-3 хв.	Розташуйте по колу.
Фрукти/ягоди	200 г	160	2-3 хв.	2-3 хв.	Відокремте під час "витримки".

СХЕМА ОБРОБКИ З ВИКОРИСТАННЯМ ГРИЛЯ

ЗАГАЛЬНІ ПОРАДИ:

Комбінуючи обробку мікрохвилями та грилем, ви можете скористатись перевагами обох методів теплової обробки. Тоді як гриль підрум'янює продукт, мікрохвилі скорочують час приготування, і результат часто покращується.

Строк приготування часто скорочується наполовину порівняно із строком, необхідним для приготування в звичайній печі.

Решітку гриля можна використовувати з функцією combi.

Ви можете розмістити посуд або продукти au gratin безпосередньо на скляний поворотний піддон.

ВАЖЛИВО!

Переконайтесь, що посуд є термостійким та придатним для використання у печі. Перш ніж готувати у ньому, пропустіть через посуд мікрохвилі у комбінацією із функцією "Гриль".

Не використовуйте пластмасовий посуд для функції "Гриль". Він розплавиться. Також непридатні вироби з деревини або паперу.

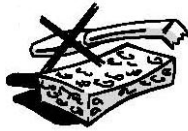
Тип продукту	Кількість	Установка	Час	Поради
Сирний тост	3 шт.	Гриль	4-5 хв.	Покладіть на решітку.
Ковбаски	2-3 шт. (100 г кожна)	Гриль	10-12 хв.	Розмістіть на решітці. Переверніть в середині процесу теплової обробки.
Курча, шматочки	1000 г	800 Потім гриль	13-15 хв. 8-9 хв.	Помістіть шкіркою вгору на тарілці.
Заморожена лазанья	500 г	650 Потім гриль	18-20 хв. 5-6 хв.	Поставте посуд на поворотний піддон.
Заморожена риба, нарізана	600 г	650 Потім гриль	15-18 хв. 5-7 хв.	Поставте посуд на поворотний піддон.
Картопля, нарізана	4 порції	800 Потім гриль	18-20 хв. 5-6 хв.	Поставте посуд на поворотний піддон.
<i>Pommes Duchesse</i>	2 порції	Гриль	6-8 хв.	Поставте страву на решітку.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

Чищення — це єдина операція з технічного обслуговування, яка зазвичай потрібна. Його слід виконувати після відключення мікрохвильової печі.

Якщо піч не підтримується у чистоті, це може призвести до погіршення стану поверхні, що може скоротити строк служби приладу та призвести до небезпечної ситуації.

Не використовуйте металеві очищувальні пластини для очищення внутрішньої частини печі. Вони подряпають поверхню.



Через регулярні проміжки часу, особливо якщо продукт перелився, зніміть поворотний піддон, опору та протріть основу печі дочиста.

Використовуйте м'який миючий засіб, воду та м'яку тканину для очищення внутрішніх поверхонь, передньої та тильної сторін дверцят та дверного отвору.

Не допускайте, щоб жир або крихти продуктів накопичувалися навколо дверцят.

Ця піч призначена для експлуатації зі встановленим поворотним піддоном.

Не використовуйте мікрохвильову піч, якщо поворотний піддон був демонтований для очищення.

Для застарілих плям, що важко видаляються, прокип'ятіть в печі чашку води протягом 2 або 3 хвилин. Пара розм'якшить плями.

Якщо додати трохи лимонного соку до чашки з водою, поставити її на поворотний піддон та прокип'ятити протягом кількох хвилин, це допоможе усунути запахи всередині печі.

Елемент гриля не потребує очищення, оскільки інтенсивна висока температура спалює будь-які рештки продуктів, але підвісну підставку під ним слід регулярно очищувати. Це потрібно за допомогою теплої води, миючого засобу і губки. Якщо функція "Гриль" використовується нерегулярно, потрібно запуснути на виконання лише функцію "Гриль" протягом принаймні 10 хвилин один раз на місяць для зменшення ризику загоряння.

Абразивні миючі засоби, подушечки з тонкої сталевий стружки, тканини для миття з грубозернистими абразивними частинками тощо можуть пошкодити пульт управління і внутрішні та зовнішні поверхні печі. Користуйтеся губкою, зволоженою м'яким миючим засобом, або паперовим рушником з аерозольним засобом для чищення скла. Нанесіть аерозольний миючий засіб для скла на паперовий рушник.

Не розпилюйте засіб безпосередньо на піч.

БЕЗПЕЧНІ ДЛЯ МИТТЯ В ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ:

Поворотна опора.



Скляний поворотний піддон.



(Тільки Модель W204)

Решітка-підставка.



КЕРІВНИЦТВО З ПОШУКУ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо піч не працює, не звертайтеся до сервісного центру, доки не перевірите, що:

- * Поворотний піддон та опора поворотного піддону встановлені на місці.
- * Вилка шнура належним чином вставлена в стінну штепсельну розетку.
- * Дверцята належним чином закриті.
- * Перевірте плавкі запобіжники та переконайтесь, що електроенергія подається.
- * Перевірте, що піч добре вентилюється.
- * Почекайте десять хвилин, а потім спробуйте включити піч іще раз.
- * Відкрийте, а потім закрийте дверцята перед повторною спробою.

Це варто робити для уникнення зайвих викликів, за які вам буде виставлений рахунок. При зверненні до Сервісного центру вкажіть серійний номер та номер типу печі (див. етикетку Сервісного обслуговування). Інша корисна інформація наведена у вашому гарантійному буклеті.

Важливо:

При потребі шнура живлення можна замінити лише на оригінальний шнур, який можна отримати у нашому сервісному центрі.

Заміну шнура може виконати лише кваліфікований технічний спеціаліст сервісного центру.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Сервісне обслуговування може здійснювати тільки кваліфікований технічний спеціаліст сервісного центру. Якщо будь-яка особа, крім підготовленого фахівця, провадить будь-яку операцію з сервісного обслуговування або ремонту, що потребує демонтажу будь-якого захисного покриття, це може бути небезпечним.

Не демонтуйте жодне покриття.



ПОРАДИ З ОХОРОНИ ДОВКІЛЛЯ

Упакування



Пакувальна коробка підлягає повній утилізації, що підтверджується відповідним символом утилізації. Дотримуйтесь місцевих правил стосовно ліквідації відходів. Зберігайте потенційно небезпечне упакування (поліетиленові пакети, пінопласт тощо) в місцях, недосяжних для дітей.

Прилад

Прилад виготовлений з матеріалів багаторазового використання. Якщо ви вирішите відправити прилад на злам, утилізація його відходів має здійснюватися відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Перш ніж відправляти піч на злам, відріжте шнур живлення, щоб прилад не можна було підключити до електромережі.

ВИБІР РІВНЯ ПОТУЖНОСТІ

Рівень 800 Вт	Використовується для: Підігрівання напоїв, води, бульйонів, овочів, курятини, кави, чаю або інших продуктів із значним вмістом води. Якщо продукт містить яйця або вершки, виберіть меншу потужність.
650 Вт	Теплова обробка риби, м'яса, подрібнених продуктів тощо
500 Вт	М'яка теплова обробка, наприклад, соуси із значним вмістом білків, сир і страви з яєць, а також для завершення приготування запіканок.
350 Вт	Тушковані страви, що готуються при повільному кипінні.
160 Вт	Розморожування.
90 Вт	✶ Пом'якшення масла, сиру та морозива.
0 Вт	Лише коли використовується Таймер.

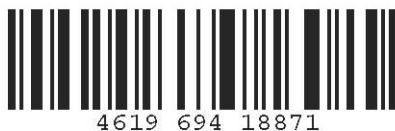
ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номер типу	W 204	W 201
Напруга електроживлення	230 В / 50 Гц	
Номінальна споживана потужність	1250 Вт	
Вихідна потужність НВЧ	800 Вт	
Вихідна потужність Гриля	1000 Вт	
Розміри:	В x Ш x Д	
Зовнішні розміри:	285 x 456 x 402	285 x 456 x 392
Відділення печі:	196 x 292 x 295	

Відповідно до ІЕС (МЕК) 705.

Міжнародна електротехнічна комісія, SC.59H, розробила стандарт для порівняльного випробування здатності до нагрівання різних мікрохвильових печей. Ми рекомендуємо для цієї печі:

Тест	Кількість	Приблизний час	Рівень потужності	Ємність
12.3.1	750 г	10 хв.	800	Пірекс 3.220
12.3.2	475 г	5 хв.	800	Пірекс 3.827
12.3.3	900 г	14 хв.	800	Пірекс 3.838
12.3.4	1100 г	18-20 хв. 5-6 хв.	Combi/800	Пірекс 3.827
13.3.0	500 г	Автоматичне розморожування		Розміщення на поворотному піддоні



Whirlpool Sweden AB