



## БЫСТРЫЙ СТАРТ (JET START)

Щоб запустити функцію мікрохвиль з максимальною потужністю (800 Вт) на 30 секунд, просто натисніть кнопку **Быстрый старт (Jet Start)**.

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

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


















## ШЕФ МЕНЮ





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

- 1 Натисніть кнопку «Шеф меню».
- 2 Натисніть і утримайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб вибрати рецепт (див. таблицю далі), тоді натисніть кнопку «ОК» для підтвердження.
- 3 Залежно від рецепта на екрані може з'явитися запит встановити вагу. Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити необхідні величини.
- 4 Натисніть кнопку «ОК»/«Быстрый старт (Jet Start)». Запрацює функція.

Тривалість функції автоматично вираховується на основі вибраної страви й ваги.

РЕЦЕПТ	ПОЧАТКОВИЙ СТАН	ВАГА	ТРИВАЛІСТЬ	ПІДГОТОВКА
 1 Суп	Кімнатна температура	250-1000 г/250 г	3-8хв.	Накрийте страву, залишивши щілину для вентиляції. Помішуйте страву за підказкою печі. Перед подаванням залиште на 3 хвилини.
 2 Соус	Кімнатна температура	250-1000 г/250 г	4-13 хв.	Накрийте страву, залишивши щілину для вентиляції. Помішуйте страву за підказкою печі. Перед подаванням залиште на 3 хвилини.
 3 Охолоджена піца	Температура холодильника	200-600 г/50 г	2-4хв.	Покладіть на тривку тарілку для використання в мікрохвильовій печі. Не радимо викладати декілька піц одна на одну.
 4 Обідня тарілка	Температура холодильника	250-350 г/50 г	7-10 хв.	Приготуйте тарілку з м'ясом, картопляним пюре та овочами. Накрийте страву, залишивши щілину для вентиляції. Перед подаванням залиште на 3 хвилини.
 5 Напій	Кімнатна температура	150-600 ml/150 ml	1-5 хв.	Поставте ложку в кружку, щоб запобігти перегріванню.
 6 М'ясний фарш	заморожений	100-2000 г (100-499 г /50 г, 500-2000 г / 100 г)	1-29 хв.	М'ясний фарш, котлети, стейки або рост-біфи. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву після приготування щонайменше на 5 хвилин. Перегорніть продукти, коли підкаже пічка.
 7 Птиця	заморожений	100-2500 г (100-499 г /50 г, 500-2500 г / 100 г)	1-41 хв.	Курка: ціла, шматочками або філе. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву після приготування щонайменше на 5-10 хвилин. Перегорніть продукти, коли підкаже пічка.

РЕЦЕПТ	ПОЧАТКОВИЙ СТАН	ВАГА	ТРИВАЛІСТЬ	ПІДГОТОВКА
 8 Риба	заморожений	100-1500 г (100-499 г /50 г, 500-1500 г / 100 г)	1-18 хв.	Ціла, стейки або філе. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву після приготування на 5 хвилин. Перегорніть продукти, коли підкаже пічка.
 9 Овочі	заморожений	100-1500 г (100-499 г /50 г, 500-1500 г / 100 г)	1-20 хв.	Більші, середні і дрібно порізані овочі. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву на 3-5 хвилин перед подаванням. Перегорніть продукти, коли підкаже пічка.
 10 Хліб (звичайний)*	заморожений	100-550 г/50 г	1-4 хв.	Заморожені рогалики, багети і круасани. Щоб отримати кращі результати, лишіть страву на 5 хвилин. Перегорніть продукти, коли підкаже пічка.
 11 Попкорн	Кімнатна температура	100 г	3min	Покладіть пакет на скляну тарілку. Розігрівайте один пакет за раз.
 12 Змішаний рис	заморожений	300-650 г	6-11 хв.	Вийміть страву з упаковки, покладіть на тарілку, призначену для приготування в мікрохвильовій печі, і помішайте, коли мікрохвильова піч видасть запит.
 13 Змішана паста	заморожений	250-550 г	5-10 хв.	Вийміть страву з упаковки, покладіть страву в тарілку, призначену для використання в мікрохвильовій печі, помішуйте страву, коли піч видасть сигнал
 14 Змішані овочі	заморожений	150-600 г	4-12 хв.	Покладіть на тарілку, призначену для приготування в мікрохвильовій печі, додайте в страву 2 столові ложки води. Помішайте страву, коли піч видасть сигнал
 15 Заморожена лазанья	заморожений	300-600 г	14-18 хв.	Зніміть алюмінієву фольгу, покладіть на жаротривку тарілку, призначену для приготування в мікрохвильовій печі, і в піч.
 16 Бісквіт (легкий)	Кімнатна температура	400 г	23хв.	Міксером збивайте два яйця зі 125 г цукру протягом 2-3 хвилин. Розчиніть 37 г маргарину й влийте помішуючи в яєчно-цукрову суміш. Змішайте 125 г борошна із 7,5 г порошку для випікання й поступово влийте в цю суміш 75 г води й маргарин зі збитими яйцями. Вистеліть дно жаротривкого посуду, призначеного для використання в мікрохвильовій печі, круглим пергаментом й вилийте рідке тісто. Покладіть на низьку сітку після того, як мікрохвильова піч нагріється.

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



## STOP TURNTABLE (ЗУПИНИТИ СКЛЯНУ ТАРИЛЬ)

Використовуйте цю функцію, коли вам потрібні дуже великі тарілки, що не можуть вільно обертатися в пічці. Функція «Зупинити скляну таріль» працює лише з наступними функціями приготування: стиснуте повітря, комбі-гриль, комбіповітря.



## МОЦНОСТЬ

Пропоновані аксесуари:  Кришка тарелі (продається окремо)

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

- Натисніть кнопку «Мощность». На екрані буде показано максимальну потужність (800 Вт) й почне блимати піктограма «Ватт».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити потужність.
- Натисніть для підтвердження кнопку «ОК».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
- Натисніть кнопку «ОК»/«Быстрый старт(Jet Start)». Запрацює функція.

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



## ГРИЛЬ

Призначені аксесуари:  Висока сітка

Ця функція підрум'янює страви потужним грилем, створюючи ефект грилю або колерування. Функція Grill (Гриль) надає можливість утворювати коричневу скоринку на таких стравах, як грінки з сиром, гарячі бутерброди, картопляні крокети, сосиски й овочі.

- Натисніть кнопку «Гриль».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
- Натисніть кнопку «ОК»/«Быстрый старт(Jet Start)», щоб почати приготування.




## COMBI GRILL (КОМБИГРИЛЬ)

Призначені аксесуари:  Висока сітка

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

- Натисніть кнопку «Комби».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби **вибрати «1»** й тоді натисніть для підтвердження кнопку «ОК».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити потужність мікрохвиль (див. таблицю далі).
- Натисніть для підтвердження кнопку «ОК».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
- Натисніть кнопку «ОК»/«Быстрый старт(Jet Start)». Запрацює функція.

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



## КОНВЕКЦІЯ

Призначені аксесуари:  Низька сітка

З цією функцією ви отримаєте страви, ніби запечені у духовці. Завдяки потужному нагрівальному елементу і конвекції цикл приготування є таким, як у традиційній духовці.

- Натисніть кнопку «Конвекция».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити температуру.
- Натисніть для підтвердження кнопку «ОК».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час приготування.
- Натисніть кнопку «ОК»/«Быстрый старт(Jet Start)». Запрацює функція. Піктограма «стиснуте повітря» почне блимати після досягнення температури.



## COMBI AIR (КОМБІПОВІТРЯ)

Призначені аксесуари:  Низька сітка

Ця функція поєднує приготування мікрохвилями і нагнітанням повітря для швидшого випікання страв, як у духовці.

- Натисніть кнопку «Комби».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», **щоби вибрати «2»** й тоді натисніть для підтвердження кнопку «ОК».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби налаштувати температуру й тоді натисніть для підтвердження кнопку «ОК».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити потужність мікрохвиль (див. таблицю знизу), тоді натисніть для підтвердження кнопку «ОК».
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоби встановити час.
- Натисніть кнопку «ОК»/«Быстрый старт(Jet Start)».

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



## CLOCK(ГОДИННИК)

Щоб налаштувати в пристрої годинник:

- Натисніть і тримайте кнопку «Стоп» протягом 3 секунд.
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити години.
- Натисніть кнопку «ОК»/«Быстрый старт(Jet Start)». Хвилини починають блимати.
- Натискайте кнопки «плюс»/«мінус», щоб встановити години.
- Натисніть кнопку «ОК»/«Быстрый старт(Jet Start)». Годинник налаштовано.

Примітка:

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



## АВТООЧИСТКА

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

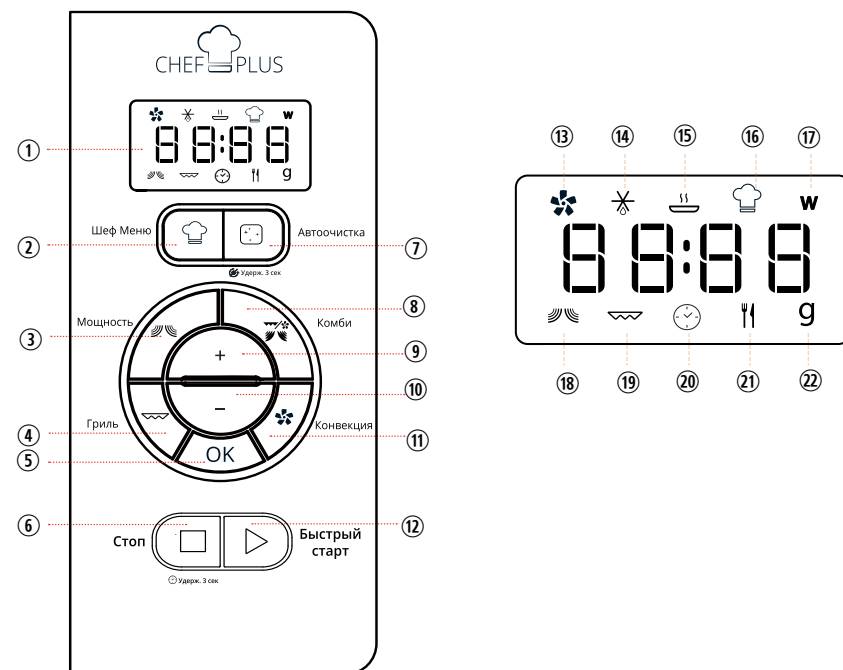
У пластиковий контейнер налейте 235 мл води й поставте його на поворотний стіл.

Натисніть кнопку «Автоочистка», а тоді «Быстрый старт(Jet Start)», щоби розпочати цикл очищення.

Після завершення циклу протягом 10 хвилин кожні 10 секунд лунає сигнал, і ви можете натиснути кнопку Stop (Стоп) або відкрити дверцята, щоб скасувати його. Нарешті видалить контейнер і протріть внутрішню поверхню м'якою тканиною або паперовим рушником.



## СТИСЛИЙ ПОСІБНИК



- дисплей
- Кнопка «Шеф меню»
- Кнопка «Мощность»
- Кнопка «Гриль»
- Кнопка «ОК»
- Кнопка «Стоп»/«Clock(Годинник)»
- Кнопка «Автоочистка»
- Кнопка «Комби»
- Кнопка «плюс»
- Кнопка «мінус»
- Кнопка «Конвекция»
- Кнопка «Быстрый старт(Jet Start)»

- Піктограма «стиснуте повітря»
- Піктограма «меню швидкого розморожування»
- Піктограма «меню швидкого розігрівання»
- Піктограма «шеф меню»
- Потужність мікрохвиль (Ватти)
- Піктограма «мікрохвилі»
- Піктограма «гриль»
- Налаштування Годинник / Вибір часу
- Вибір типу страв
- Вага (грами)



Відкрийте всі оригінальні аксесуари Whirlpool! Відвідайте місцевий сайт Whirlpool.