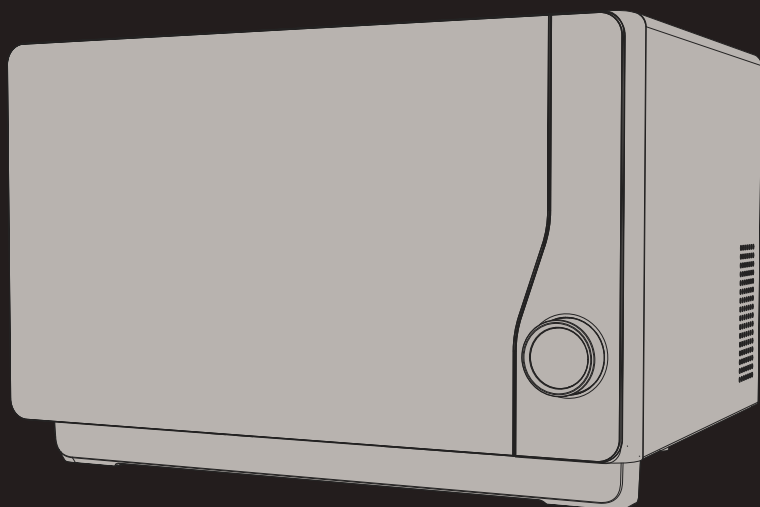




# Hotpoint

ARISTON



## ПРИМЕЧАНИЯ

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

Срок службы товара - 5 лет.



## RU Инструкции по эксплуатации

## УСТАНОВКА

### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

- Устанавливайте печь на достаточном расстоянии от источников тепловыделения. Для обеспечения достаточной циркуляции воздуха над печью следует оставить пространство не менее 30 см.
- Микроволновую печь не следует устанавливать в шкафу. Микроволновая печь не предназначена для установки и эксплуатации на рабочей поверхности выше 850 мм от пола.
- Проверьте соответствие напряжения на паспортной табличке напряжению домашней электросети.
- Установите печь на устойчивую ровную поверхность, способную выдержать вес самой печи и размещаемых в ней продуктов. Соблюдайте осторожность при обращении с печью.
- Под днищем, сверху и по сторонам печи не должно быть препятствий, затрудняющих надлежащую циркуляцию воздуха.
- Проверьте изделие на отсутствие повреждений. Дверца печи должна плотно закрываться, а уплотнение дверцы не должно иметь повреждений. Освободите печь и протрите внутреннюю поверхность камеры мягкой влажной тканью.
- Не пользуйтесь устройством, если повреждены кабель питания или вилка, а также если устройство работает ненадлежащим образом или упало. Не погружайте кабель питания или его вилку в воду. Кабель питания должен находиться на достаточном удалении от нагретых поверхностей. В противном случае возможно поражение электрическим током, возгорание или другие последствия.
- Не используйте удлинитель: Если кабель питания слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику или специали-

алисту по техническому обслуживанию для установки сетевой розетки рядом с устройством.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Нарушение правил использования вилки с заземляющим контактом может стать причиной поражения электрическим током.
- Обратитесь к квалифицированному электротехнику или специалисту по техническому обслуживанию в случае неполного понимания инструкций или возникновения сомнений в правильности подключения заземляющего провода.
- Перед первым использованием микроволновой печи рекомендуется удалить защитную пленку с панели управления и хомут с кабеля питания.

### ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Эксплуатация печи возможна только с плотно закрытой дверцей.
- Помехи, создаваемые телевизионными и радиосигналами, могут сказаться на работе микроволновой печи при слишком близком ее размещении к телевизору, радиоприемнику или антенне.
- Заземление данного устройства обязательно. Изготовитель не несет ответственности в случае получения травм животными или людьми и повреждения оборудования при невыполнении пользователем данного требования.
- Изготовитель не несет ответственности за любые проблемы, возникающие в результате несоблюдения данных указаний.

## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**
- При воспламенении или образовании дыма внутри печи или рядом с ней не открывайте дверцу и отключите питание печи. Отсоедините кабель питания или

отключите питание на панели предохранителей или с помощью автоматического выключателя.

- Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, особенно при использовании бумаги, пластика и других горючих материалов во время приготовления пищи. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые пластиковые изделия в процессе подогревания продукта могут оплавиться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Устройство и его детали во время работы сильно нагреваются. Примите меры, чтобы исключить контакт с нагревательными элементами внутри печи.  
Не допускайте к работе с микроволновой печью детей без присмотра в возрасте до 8 лет.
- Данная микроволновая печь предназначена для разогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов, одежды, нагревание грелок, домашних тапочек, губок, влажной ткани и других подобных предметов может привести к телесным повреждениям, воспламенению или пожару.
- Данное устройство разрешается использовать детям старше 8 лет, лицам с ограниченными физическими, чувственными или психическими возможностями, а также лицам, не имеющим опыта и навыков работы с печью, если

они будут находиться под присмотром или получают необходимые инструкции, касающиеся безопасного использования устройства, и поймут возможные риски. Чистку и обслуживание устройства не следует доверять детям, если их возраст менее 8 лет и они не находятся под присмотром взрослых.

- Не допускайте, чтобы дети играли с данным устройством. Храните устройство и кабель питания в недоступном для детей (младше 8 лет) месте.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте микроволновую печь для разогрева продуктов в герметичных емкостях. При открытии емкости под давлением можно получить травму, кроме того, такая емкость может взорваться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Регулярно проверяйте уплотнение двери и ее уплотняющие зоны 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 в скорлупе или без, так как они могут взорваться даже после того, как микроволновая печь будет выключена.

- Устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельного пульта дистанционного управления.
- Не оставляйте микроволновую печь без присмотра при использовании во время приготовления большого количества жира или масла, иначе возможен их перегрев и возникновение пожара!
- Не нагревайте и не используйте легковоспламеняющиеся материалы в микроволновой печи или рядом с ней. Газы могут стать причиной возгорания или взрыва.
- Не используйте микроволновую печь для сушки ткани, бумаги, специй, трав, дерева, цветов и других горючих материалов. Это может привести к пожару.
- Не используйте в микроволновой печи коррозионные химические вещества или пары. Печь данного типа предназначена для разогревания 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 открытие двери. Также запрещается вешать какие-либо вещи на ручку дверцы.

## УКАЗАНИЯ ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если микроволновая печь не работает, прежде чем вызвать специалиста, выполните следующие проверки:

- Вилка кабеля питания подключена надлежащим образом к сетевой розетке.
- Дверца плотно 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 заводской (серийный) номер и номер модели печи (см. паспортную табличку).

Дополнительные рекомендации находятся в буклете с технической гарантией.

При необходимости замены кабеля питания его следует заменить оригинальным кабелем, который можно приобрести в сервисной службе. Замену кабеля питания должен выполнять квалифицированный специалист.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Техническое обслуживание должно выполняться подготовленным работником сервисной службы. Выполнение сервисных и ремонтных работ другими лицами, кроме обученных специалистов по обслуживанию, опасно. Эти работы связаны со снятием крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволновой энергии.

Не снимайте любые крышки.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- Данное устройство предназначено только для домашнего использования!
- Запрещается включать микроволновую печь, если в камере нет продуктов. В случае экс-

плутации в подобном режиме высока вероятность повреждения микроволновой печи.

- Не следует перекрывать вентиляционные отверстия на устройстве. Блокирование входных и выходных вентиляционных отверстий может привести к повреждению печи и ухудшению результатов приготовления.
- Если вы учитесь работать с микроволновой печью, поставьте в камеру стакан с водой. Вода поглощает микроволновую энергию и предотвращает повреждение печи.
- Не храните и не используйте устройство вне помещения.
- Не используйте изделие вблизи кухонной раковины, во влажном подвальном помещении или рядом с плавательным бассейном и т. п.
- Запрещается использовать камеру для хранения каких-либо предметов.
- Удалите проволочные замки с бумажных или пластиковых пакетов, перед тем как поместить их в камеру.
- Не используйте печь для глубокого прожаривания, поскольку невозможно контролировать температуру масла.
- Используйте подставки под горячее или рукавицы для защиты от ожогов при касании емкостей, деталей плиты и тарелок после приготовления.

## ЖИДКОСТИ

Например, напитки или вода. Нагревание жидкости выше температуры кипения может происходить без явного образования пузырьков. Это может привести к резкому выплескиванию горячей жидкости.

Чтобы этого не произошло, следует соблюдать следующие меры:

1. Не используйте емкости с ровными стенками и узким горлышком.
2. Прежде чем поместить емкость в печь, перемешайте жидкость.
3. После нагревания подождите некоторое время, размешайте жидкость снова и аккуратно извлеките емкость из печи.

## ОСТОРОЖНО!

- После разогревания детского питания или жидкости в детской бутылке или баночке для детского питания обязательно перемешайте содержимое и проверяйте температуру перед кормлением. Это обеспечит равномерное распределение тепла и исключит опасность получения ожогов.
- Во время приготовления продуктов в микроволновой печи обращайтесь к рецептурной книге. Особенно это относится к приготовлению или разогреванию продуктов с содержанием спирта.
- Перед разогревом снимите крышку и соску с бутылочки!

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В продаже имеется ряд дополнительных принадлежностей. Перед покупкой убедитесь в том, что они пригодны для микроволновой печи.

Перед приготовлением убедитесь, что посуда, которую вы собираетесь использовать, подходит для применения в микроволновой печи и пропускает микроволны.

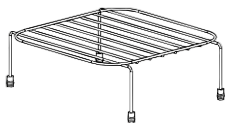
При размещении продуктов и принадлежностей в микроволновой печи проследите, чтобы они не касались внутренних поверхностей печи.

Особенно важно помнить это, если используются металлические принадлежности и принадлежности, содержащие металлические детали.

Контакт принадлежностей, содержащих металлические детали, с внутренними деталями печи во время работы может привести к искрообразованию и повреждению печи.

### РЕШЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ

Проволочная решетка используется с функциями Grill (Гриль) и Combi Microwave + Grill (Комбинированный режим «Микроволновое излучение + гриль»).



## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Поддержание печи в чистоте позволяет защитить поверхность от загрязнений, которые могут повлиять на срок службы изделия и, возможно, создать опасную ситуацию. Не используйте щетки с металлической щетиной, абразивные моющие средства, металлические губки, наждачную бумагу и т. п., применение которых может привести к повреждению панели управления, а также внутренних и внешних поверхностей устройства. Пользуйтесь тканью с мягкодействующим моющим средством или бумажными кухонными полотенцами с очистителем для стекол. Нанесите средство для очистки стекла на бумажное полотенце.

Используйте мягкую влажную ткань с мягкодействующим моющим средством для очистки внутренних поверхностей, внутренней и внешней стороны дверцы и проема дверцы.

Не используйте паровые чистящие устройства для очистки микроволновой печи. Следует регулярно проводить очистку печи и удалять остатки продуктов.

Очистка, как правило, является единственно необходимым средством обслуживания. Она должна проводиться после отключения микроволно-

вой печи.

Не распыляйте очиститель непосредственно на печь. Данная печь предназначена для использования без установленной поворотной платформы. Не допускайте скопления жира или частиц продуктов на дверце и дверном проеме.

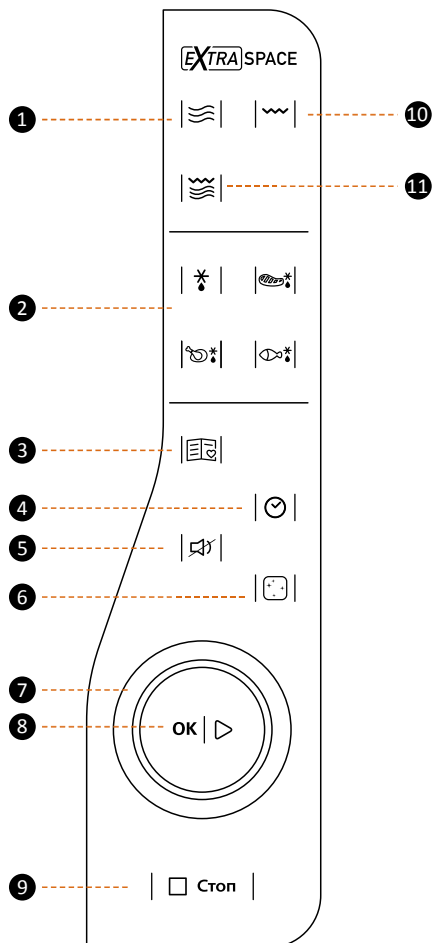
Данное устройство оснащено функцией **AUTO CLEAN (АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА)**, обеспечивающей удобство при проведении очистки камеры микроволновой печи. Подробное описание см. в разделе **AUTO CLEAN (АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА)** на стр. 23.

Элемент гриля не требует очистки, так как высокая температура сжигает все брызги, однако периодически может потребоваться чистка поверхности над местом установки гриля. Выполняйте очистку мягкой влажной тканью, смоченной мягкодействующим моющим средством.

Если гриль используется нерегулярно, во избежание возгорания один раз в месяц решетку гриля следует помещать в печь на 10 минут для сжигания всех брызг.

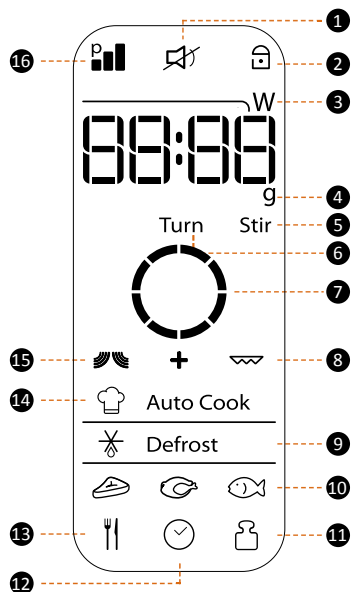
## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

## MWHN 2622



- ❶ Кнопка Microwave (Микроволны)
- ❷ Кнопки Defrost Menu (Меню размораживания)
- ❸ Кнопка меню Auto Cook (Автоматическое приготовление)
- ❹ Кнопка Clock (Часы)
- ❺ Кнопка Silent Mode (Бесшумный режим)
- ❻ Кнопка Auto Clean (Автоматическая очистка)
- ❼ Кноп (Поворотная ручка)
- ❽ Кнопка Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт)
- ❾ Кнопка Stop (Стоп)
- ❿ Кнопка Grill (Гриль)
- ⓫ Кнопка Combi Microwave + Grill (Комбинированный режим «Микроволны + гриль»)

## ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



- 1 Значок Silent Mode (Бесшумный режим)
- 2 Значок «Защита от пуска / Блокировка от детей»
- 3 Мощность микроволнового излучения (Вт)
- 4 Вес (г)
- 5 Индикатор Stir (Перемешивание)
- 6 Индикатор Turn (Переворачивание)
- 7 Анимация выполнения цикла приготовления
- 8 Значок гриля
- 9 Значок Defrost (Размораживание)
- 10 Значки режима автоматического размораживания (мясо - птица - рыба)
- 11 Выбор веса продукта
- 12 Настройка часов / выбор времени
- 13 Выбор рецепта автоматического приготовления
- 14 Значок Auto Cook (Автоматическое приготовление)
- 15 Значок микроволнового излучения
- 16 Уровень мощности микроволнового излучения



## РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Если никаких действий не выполнялось в течение 6 минут после включения вилки микроволновой печи в розетку, печь автоматически войдет в режим ожидания.

В режиме ожидания на дисплее будут отображаться часы (или, если часы не установлены, показывается символ «:» и значок «Защита от пуска / Блокировка от детей».

При ежедневном использовании микроволновая печь с закрытой дверцей без продукта внутри через 6 минут простоя будет входить в режим ожидания.

Чтобы выйти из режима ожидания, просто откройте дверцу.

## ПРИОСТАНОВКА И ОСТАНОВКА



### ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приостановка приготовления:

Приготовление можно временно приостановить, чтобы проверить, перевернуть или помешать продукты, простым открытием дверцы. Данный режим сохраняется в течение 5 минут.

Продолжение приготовления:

Закройте дверцу и нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт). Процесс приготовления продолжится с момента паузы.

Если дальнейшее приготовление не требуется:

Извлеките продукт, закройте дверцу и нажмите кнопку Stop (Стоп).

Если приготовление завершено:

На дисплее отображается слово End (Конец). После окончания приготовления каждые 10 минут подается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите кнопку Stop (Стоп) или откройте дверцу.



## ЗАЩИТА ОТ ПУСКА / БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Данная функция безопасности включается через 6 минут с момента последней операции с печью, когда в ней отсутствует продукт, а дверца закрыта. При включении функции «Защита от пуска / Блокировка от детей» на дисплее появится специальный значок о невозможности использования панели управления. Откройте и закройте дверцу, чтобы разблокировать панель управления.



## ПЕРЕМЕШИВАНИЕ / ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТА

В зависимости от режима приготовления может потребоваться перемешивание или переворачивание продукта. В этом случае печь временно прекратит приготовление и запросит вас выполнить необходимое действие.

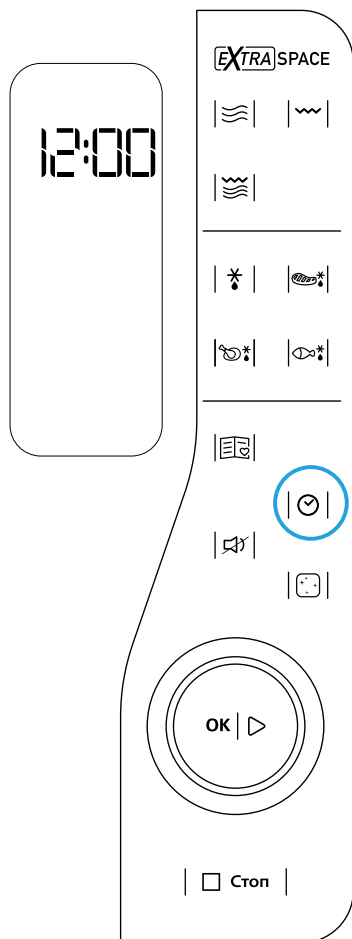
При соответствующем запросе:

- ❶ Открыть дверцу.
- ❷ Перемешать или перевернуть продукт.
- ❸ Закрыть дверцу и включить устройство нажатием кнопки Ok / Jet Start (Ok / Быстрый запуск).

Примечания. Если пользователь не откроет дверцу в течение 2 минут после появления запроса «Перемешать» или «Перевернуть» продукт, печь продолжит процесс приготовления (в этом случае конечный результат может отличаться от желаемого).



## CLOCK (ЧАСЫ)



Настройка часов на устройстве:

- ❶ Нажмите кнопку Clock (Часы).
- ❷ Поворачивая ручку, установите показания часа.
- ❸ Снова нажмите кнопку Clock (Часы). Начнет мигать разряд минут.
- ❹ Поворачивая ручку, установите показания минут.
- ❺ Нажмите кнопку Clock (Часы). Время установлено.

Примечание.

При первом включении (или после перебоя в подаче электроэнергии) устройство автоматически переходит в режим установки времени. Выполните описанную выше процедуру, начиная с шага 2.

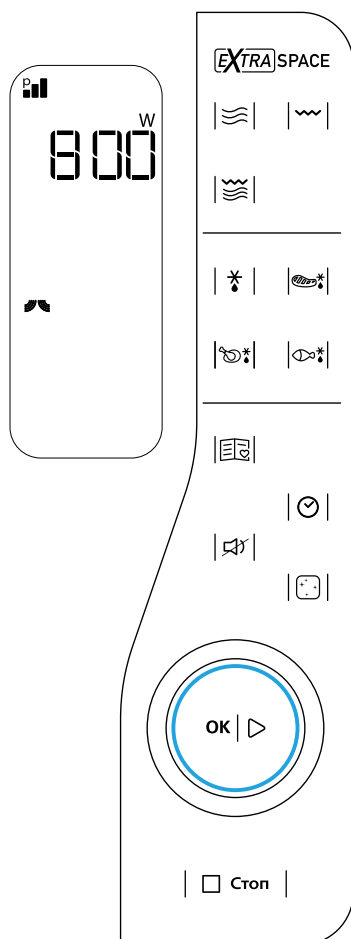


Советы и рекомендации:

- Если после первого включения время не установлено, на дисплее отображается символ «:».
- В процессе установки времени, если нажать на кнопку Stop (Стоп) или если настройка не будет завершена в течение длительного времени, печь выйдет из режима настройки, все параметры теряют силу, а на дисплее отобразится «:».



## JET START (БЫСТРЫЙ СТАРТ)



Данная функция позволяет запустить режим Microwave (Микроволны) на максимальной мощности в течение 30 секунд; для включения функции просто нажмите кнопку Jet Start (Быстрый старт). Данная функция рекомендуется для ускоренного разогревания продуктов с большим содержанием воды, например бульона, кофе или чая.

**1** Нажмите кнопку Jet Start (Быстрый старт).

**При нажатии кнопки Jet Start (Быстрый старт) режим Microwave (Микроволны) включается на полную мощность (800 Вт) и работает в течение 30 секунд.**

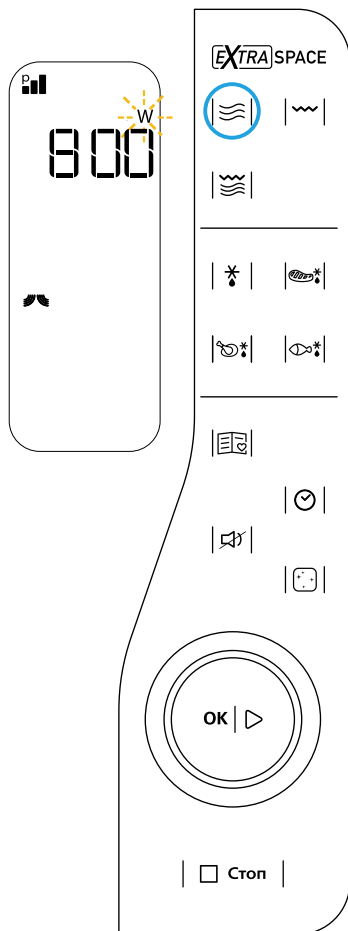


### Советы и рекомендации:

- Уровень мощности микроволнового излучения и время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления. Для установки мощности излучения последовательно нажмите кнопку Microwave (Микроволны). Поверните ручку, чтобы изменить время приготовления, или нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.

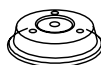


## MICROWAVE (МИКРОВОЛНЫ)



Функция Microwave (Микроволны) позволяет быстро приготовить или разогреть продукты или напитки.

Рекомендуемый  
аксессуар:



Крышка для посуды  
(приобретается  
отдельно)

- ❶ Нажмите кнопку Microwave (Микроволны). На дисплее отображается максимальная мощность (800 Вт) и начинает мигать значок единицы мощности W (Вт).
- ❷ Установите мощность излучения с помощью поворотной ручки и нажмите кнопку OK / Jet Start (Ok / Быстрый старт). Кроме того, задать нужную мощность излучения можно, нажимая несколько раз кнопку Microwave (Микроволны), а затем нажав кнопку OK / Jet Start (Ok / Быстрый старт).
- ❸ На дисплее отображается время приготовления по умолчанию (30 секунд). Установите нужное время приготовления с помощью поворотной ручки.
- ❹ Для запуска цикла приготовления нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).

### Советы и рекомендации:

- Для использования функции Microwave (Микроволны) с максимальным уровнем мощности устройство оснащено функцией **Jet Start (Быстрый старт)**. Запустить функцию Microwave (Микроволны) на полной мощности можно, просто нажав кнопку **Jet Start (Быстрый старт)**. При каждом последующем нажатии кнопки **Jet Start (Быстрый старт)** продолжительность действия функции увеличивается на 30 секунд. Подробное описание см. в разделе **Jet Start function (Быстрый старт)** на стр. 11.
- Уровень мощности микроволнового излучения и время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления. Для установки мощности излучения последовательно нажимайте кнопку Microwave (Микроволны). Поверните ручку, чтобы изменить время приготовления, или нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.

## Микроволны — выбор мощности излучения

| МОЩНОСТЬ<br>МИКРОВОЛНОВОГО<br>ИЗЛУЧЕНИЯ | РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:                                                                                                                                |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 90 Вт                                   | Размягчение мороженого и сохранение тепла.                                                                                                               |
| 160 Вт                                  | Размягчение масла и сыра.                                                                                                                                |
| 350 Вт                                  | Более деликатное приготовление, приготовление на медленном огне, расплавление масла и шоколада.                                                          |
| 500 Вт                                  | Приготовление соуса к мясным, сырным и яичным блюдам, завершающее приготовление продуктов в горшочках.                                                   |
| 600 Вт                                  | Приготовление блюд в кастрюлях и в формах, не требующих перемешивания.                                                                                   |
| 700 Вт                                  | Приготовление рыбы, мяса и овощей.                                                                                                                       |
| 800 Вт                                  | Разогревание напитков, воды, бульонов, кофе, чая и других блюд с большим объемом воды. Если блюдо содержит яйца или сливки, установите меньшую мощность. |

## Микроволны — рецепты

| Вид продукта                                                                                             | Объем   | Уровень мощности | Время           | Время выдержки | Инструкции                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------|-----------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Куриное филе           | 400 г   | 700 Вт           | 6½ мин — 7 мин  | 3 мин          | Куриное филе, нарезанное тонкими ломтиками, положите на блюдо, предназначенное для использования в микроволновой печи.                                                            |
|  Бекон                  | 4 куска | 800 Вт           | 3 мин — 3½ мин  | -              | Разделенные ломтики бекона уложите на посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи.                                                                                |
|  Овощи (свежие)         | 400 г   | 700 Вт           | 5½ мин — 6½ мин | 1 мин          | Перед приготовлением добавьте две столовые ложки свежей воды. В середине времени приготовления перемешайте.                                                                       |
|  Овощи (замороженные) | 400 г   | 700 Вт           | 6½ мин — 8 мин  | 1 мин          | Перед приготовлением добавьте две столовые ложки свежей воды. В середине времени приготовления перемешайте.                                                                       |
|  Картофель в мундире  | 4       | 800 Вт           | 20 мин — 22 мин | 5 мин          | Проткните вилкой 1 кг картофеля среднего размера в коже (выбирайте картофелины одинакового размера).                                                                              |
|  Мясной рулет         | 900 г   | 700 Вт           | 16 мин — 17 мин | 5 мин          | Приготовьте продукт по выбранному вами рецепту и поместите его в посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи, не допуская при этом образования воздушных пузырей. |
|  Рыба (целиком)       | 600 г   | 700 Вт           | 5½ мин — 6½ мин | 3 мин          | Вилкой проткните рыбу кожу для выхода пара в процессе приготовления.                                                                                                              |

|                                                                                                |       |        |                 |       |                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-----------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Филе рыбы | 400 г | 700 Вт | 6½ мин — 7½ мин | 3 мин | Филе рыбы, нарезанное тонкими слоями, положите на блюдо, предназначенное для использования в микроволновой печи. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|-----------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Микроволны — разогрев продукта

| Вид продукта                                                                                                | Объем     | Уровень мощности | Время           | Время выдержки | Инструкции                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------|-----------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Продукт в упаковке     | 400–450 г | 700–800 Вт       | 4½ мин — 5 мин  | 1 мин          | Для получения лучших результатов укладывайте более толстые, плотные продукты ближе к краю посуды, а тонкие и менее плотные продукты — в середине посуды. |
| <br>Различные виды риса    | 350 г     | 800 Вт           | 4½ мин — 5 мин  | 1 мин          | Извлеките пакет с замороженным продуктом, перемешивайте в течение половины времени.                                                                      |
| <br>Напиток                | 2 чашки   | 800 Вт           | 3⅙ мин — 3½ мин | -              | Во избежание перегрева жидкости поместите в чашку металлическую ложку.                                                                                   |
| <br>Бульон                 | 2 чашки   | 800 Вт           | 4 мин — 5 мин   | 3 мин          | Накройте пленкой и оставьте отверстие для выхода пара во время разогрева. После приготовления перемешайте.                                               |
| <br>Sauce (Соус)           | 2 чашки   | 500 Вт           | 6½ мин — 8½ мин | 3 мин          | Накройте пленкой и оставьте отверстие для приготовления, разогрейте при комнатной температуре. После приготовления перемешайте.                          |
| <br>Замороженная лазанья | 500 г     | 600 Вт           | 15 мин — 16 мин | 1 мин          | Используйте посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи.                                                                                 |

[illegible]

Grill (Гриль) позволяет обжаривать такие продукты, как  
гренки с сыром, сэндвичи, картофельные котлеты, со-  
сиски и овощи.

Решетка для гриля

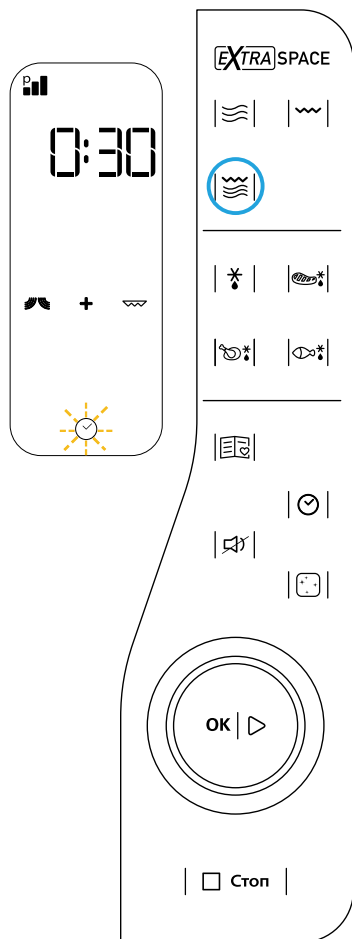
- ➊ Нажмите кнопку Grill (Гриль).
- ➋ Установите время приготовления с помощью поворотной ручки.
- ➌ Для запуска приготовления нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).



- Для таких продуктов как сыр, тост, стейки или сосиски, установите тарелку на решетку для гриля.
- При этом следует применять жаропрочную посуду.
- Не пользуйтесь пластиковой посудой в режиме гриля. Она оплавляется. Посуда из дерева и бумаги также непригодна.
- Будьте осторожны: не прикасайтесь к верхней стенке камеры под нагревательным элементом гриля.
- Время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления. Поверните ручку, чтобы изменить время приготовления, или нажмите кнопку **Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт)**, чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.



## РЕЖИМ COMBI MICROWAVE + GRILL (КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ»)



В данном режиме объединены функции микроволнового приготовления и приготовления на гриле, что позволяет сократить время запекания.

Рекомендуемый  
аксессуар:



Решетка для  
гриля

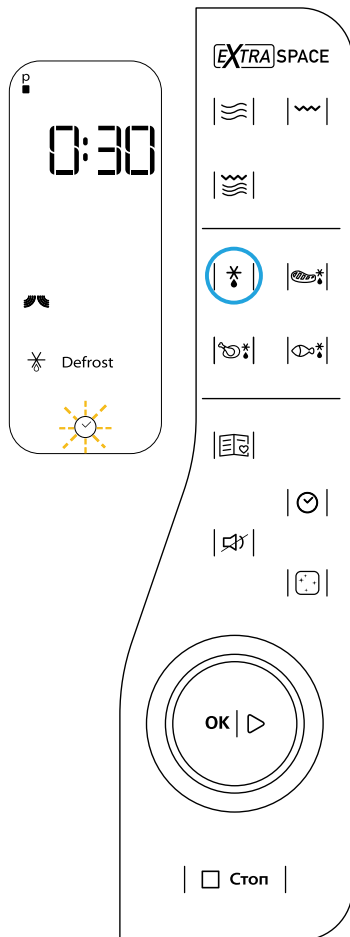
- 1 Нажмите кнопку Combi (Комби).
- 2 Установите время приготовления с помощью поворотной ручки.
- 3 Для запуска приготовления нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).

После запуска режима приготовления:  
для увеличения или уменьшения времени приготовления: используйте поворотную ручку или кнопку OK / Jet Start (Ok / Быстрый старт).

### Советы и рекомендации:

- Убедитесь в том, что для этой функции используется термостойкая посуда, предназначенная для микроволновой печи.
- При включении функции Grill (Гриль) не используйте пластиковую посуду. Она оплавляется. Посуда из дерева и бумаги также непригодна.
- Будьте осторожны: не прикасайтесь к верхней стенке камеры под нагревательным элементом гриля.
- Время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления. Поверните ручку, чтобы изменить время приготовления, или нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.

## MANUAL DEFROST (РУЧНОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ) (МЕНЮ РАЗМОРАЖИВАНИЯ)



Данный режим позволяет быстро разморозить продукт.

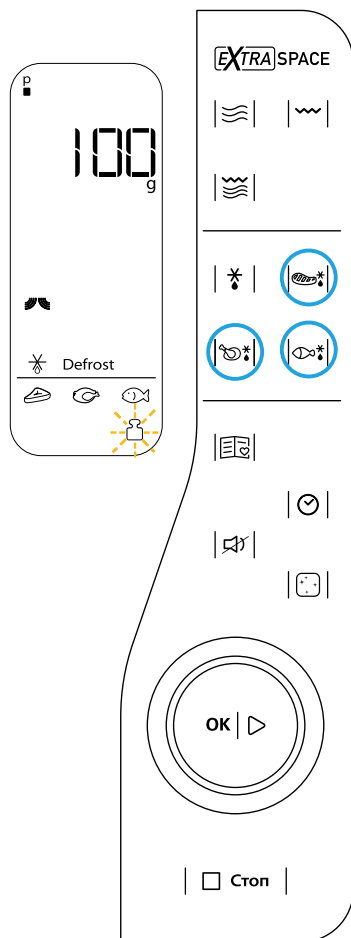
- ❶ Нажмите кнопку Manual Defrost (Ручное размораживание).
- ❷ Установите продолжительность режима с помощью поворотной ручки.
- ❸ Нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ок / Быстрый старт). Функция запустится.

### Советы и рекомендации:

- Для получения наилучших результатов рекомендуется размораживать продукты непосредственно на дне камеры печи. При необходимости можно использовать емкость из легкого пластика, подходящую для применения в микроволновой печи.
- Отварные и тушеные продукты, мясные подливки размораживаются быстрее, если в процессе размораживания их перемешивать.
- По мере размораживания отделяйте куски продукта. Куски, находящиеся отдельно друг от друга, размораживаются легче.
- Переверните большие куски в середине процесса их размораживания.
- Рекомендуется размораживать продукты не полностью, а затем подождать, пока они разморозятся окончательно.
- Время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления. Поверните ручку, чтобы изменить время приготовления, или нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ок / Быстрый старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.



## AUTOMATIC DEFROST (АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ) (МЕНЮ РАЗМОРАЖИВАНИЯ)



Эта функция позволит быстро разморозить продукты в автоматическом режиме. Используйте данный режим для размораживания мяса, птицы или рыбы.

- 1 Нажмите любую кнопку Auto Defrost (Автоматическое размораживание) (Meat (Мясо), Poultry (Птица) или Fish (Рыба)), чтобы выбрать вид продукта (см. таблицу ниже).
- 2 Установите массу продукта с помощью поворотной ручки.
- 3 Нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт). Функция запустится. Продолжительность режима определяется автоматически в зависимости от выбранного продукта и его веса.

Примечание. Через некоторое время на дисплее отобразится рекомендация перевернуть или помешать блюдо для более эффективной разморозки. См. раздел «Режим перемешивания / переворачивания продукта» на стр. 9.

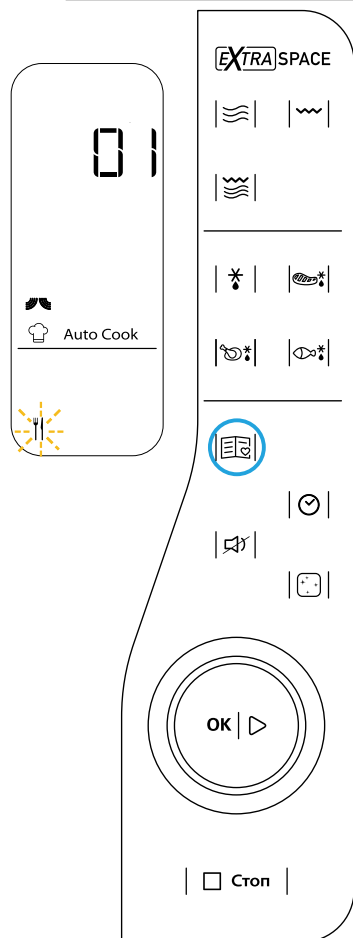
| ВИД ПРОДУКТА                                                                                | МАССА      | СОВЕТ                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Мясо   | 100–2000 г | Мясной фарш. Рубленое мясо, мясо для стейков или мясо для жаркого. Для получения наилучших результатов после размораживания подождите 5 минут. |
| <br>Птица  | 100–2000 г | Курица целиком, кусками или куриное филе. После завершения приготовления подождите 5–10 минут.                                                 |
| <br>Рыба | 100–2000 г | После приготовления рыбы целиком, стейков или филе выждите не менее 5 минут.                                                                   |

### Советы и рекомендации:

- Для получения наилучших результатов рекомендуется размораживать продукты непосредственно на дне камеры печи. При необходимости можно использовать емкость из легкого пластика, подходящую для применения в микроволновой печи.
- Если продукт не указан в данной таблице и если его вес больше или меньше рекомендованного, выберите режим ручного размораживания (см. стр. 17).
- Если продукт теплее, чем температура глубокой заморозки (-18 °C), выберите меньшую массу продукта.
- Если продукт холоднее, чем температура глубокой заморозки (-18 °C), выберите большую массу продукта.
- По мере размораживания отделяйте куски продукта. Куски, находящиеся отдельно друг от друга, размораживаются легче.
- Время выдержки после размораживания улучшает результат, потому что при этом температура равномерно распределяется по всему блюду.



## МЕНЮ AUTO COOK (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)



Выбор рецептов для автоматического приготовления с предварительно определенными параметрами для получения оптимальных результатов.

- ❶ Нажмите кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление).
- ❷ Выберите нужный рецепт с помощью поворотной ручки (см. таблицу ниже).
- ❸ Нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт). Функция запустится.

Примечание. В зависимости от выбранного рецепта через определенное время на дисплее может отобразиться подсказка, перевернуть или перемешать продукт. См. раздел «Режим перемешивания / переворачивания продукта» на стр. 9.

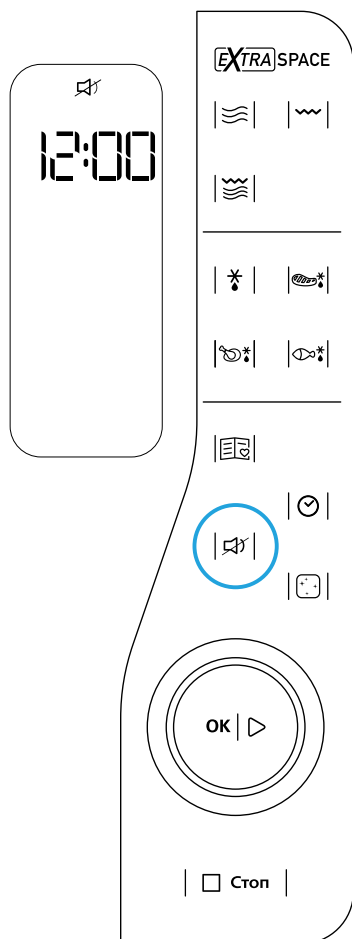
| РЕЦЕПТ                                                                                                                        | ИНГРЕДИЕНТЫ                                                                                                                                                                                                                                                    | ПРОЦЕДУРА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  <p>❶<br/>Мясо болоньезе<br/>(4 порции)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 г говяжьего мясного фарша</li> <li>• 340 г томатного соуса</li> <li>• 4 ст. ложки оливкового масла</li> <li>• ½ чайной ложки высушенного базилика</li> <li>• 1 бульонный кубик</li> <li>• щепотка соли</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В блюде из пирексного стекла с крышкой растворите в оливковом масле бульонные кубики до образования пасты.</li> <li>• Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте.</li> <li>• Закройте блюдо крышкой.</li> <li>• Нажмите кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), чтобы выбрать рецепт 1, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> <li>• После появления подсказки на дисплее извлеките блюдо из микроволновой печи и хорошо перемешайте, затем поместите обратно в печь.</li> <li>• Для продолжения цикла приготовления нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> </ul> | 14 мин              |

| РЕЦЕПТ                                                                                                                                  | ИНГРЕДИЕНТЫ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ПРОЦЕДУРА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <p><b>2</b></p>  <p>Пирог с мясом (4 порции)</p>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 800 г говяжьего фарша</li> <li>• 2 куса хлеба</li> <li>• 4 ст. ложки томатного соуса</li> <li>• 1 взбитое яйцо</li> <li>• 50 г тертого сыра моцарелла</li> <li>• 1 небольшая головка репчатого лука</li> <li>• 8 резаных зеленых оливок</li> <li>• 4 ст. ложки вустерского соуса</li> <li>• 2 ст. ложки покрошенной петрушки</li> <li>• Чеснок, душица, соль и перец</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Измельчите хлеб, лук, чеснок и петрушку. Перемешайте мясной фарш с яйцом и специями.</li> <li>• Поместите смесь в смазанную форму, хорошо заполнив по сторонам и краям. Сверху равномерно распределите томатный соус и сыр.</li> <li>• Несколько раз нажав кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), выберите рецепт 2, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> </ul>                                                                                           | 17 мин              |
| <p><b>3</b></p>  <p>Лосось с овощами (4 порции)</p>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 800 г лосося, нарезанного кусками толщиной 3 см</li> <li>• 150 г помидоров «черри», разрезанных пополам</li> <li>• 100 г брокколи</li> <li>• 100 г цветной капусты</li> <li>• 20 г лука-порея</li> <li>• 2 ст. ложки оливкового масла первого холодного отжима</li> <li>• Сок 1 лимона</li> <li>• Соль и перец</li> </ul>                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите лосось и овощи, затем заправьте солью, перцем, оливковым маслом и лимонным соком.</li> <li>• Закройте блюдо, оставив небольшой зазор для выхода пара.</li> <li>• Несколько раз нажав кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), выберите рецепт 3, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> <li>• После приготовления осторожно снимите крышку, чтобы выпустить из блюда пар.</li> </ul> | 15 мин              |
| <p><b>4</b></p>  <p>Овощной суп-пюре (2 порции)</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 200 г картофеля, нарезанного кубиками</li> <li>• 100 г брокколи</li> <li>• 1 спелый помидор, нарезанный кубиками</li> <li>• 200 мл воды</li> <li>• Соль, перец и тертый сыр пармезан</li> </ul>                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В посуде, предназначенной для применения в микроволновой печи, перемешайте все ингредиенты, кроме сыра.</li> <li>• Закройте блюдо, оставив небольшой зазор для выхода пара.</li> <li>• Несколько раз нажав кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), выберите рецепт 4, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> <li>• После приготовления взбейте все ингредиенты в блендере и подавайте в горячем виде, уложив сверху сыр пармезан.</li> </ul>                 | 15 мин              |
| <p><b>5</b></p>  <p>Vegetables (Овощи) (2 порции)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 350 г вашего любимого овоща, нарезанного маленькими кубиками</li> <li>• 100 мл воды комнатной температуры</li> <li>• 1 ст. ложка оливкового масла</li> <li>• 1 чайная ложка соли</li> </ul>                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите все ингредиенты и хорошо перемешайте.</li> <li>• Несколько раз нажав кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), выберите рецепт 5, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> <li>• После приготовления извлеките блюдо, надев термостойкие перчатки для защиты от пара.</li> <li>• Перед подачей блюда извлеките из него чеснок (при желании).</li> </ul>                                 | 9 мин               |

| РЕЦЕПТ                                                                                                                                     | ИНГРЕДИЕНТЫ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПРОЦЕДУРА                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ВРЕМЯ ПРИГOTOВ-ЛЕНИЯ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <p><b>6</b></p>  <p>Фаршированный картофель (4 порции)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 кг картофеля среднего размера</li> <li>• 4 ст. ложки сливочного масла</li> <li>• 100 г тертого сыра</li> <li>• на ваш выбор</li> <li>• Соль, перец и сыр в качестве декоративной обсыпки</li> </ul>                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Промойте и высушите картофелины, проткните их вилкой.</li> <li>• Уложите картофель в посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи.</li> <li>• Несколько раз нажав кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), выберите рецепт 6, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> <li>• После появления подсказки на дисплее переверните картофелины, соблюдая при этом осторожность, так как картофель будет очень горячим.</li> <li>• После приготовления остудите картофель, разрежьте картофелины пополам, снимите картофельную кожуру и отложите кожуру в сторону для последующего использования.</li> <li>• Разомните картофель до образования пюре и перемешайте с остальными ингредиентами.</li> <li>• Заполните картофельную кожуру смесью, обсыпьте сверху сыром и поместите в микроволновую печь на 5 минут для расплавления сыра.</li> </ul> | 12 мин               |
| <p><b>7</b></p>  <p>Рис (2 порции)</p>                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 чашка (180 г) предварительно пропаренного белого риса</li> <li>• 3 чашки воды (540 мл) комнатной температуры</li> <li>• 1 чайная ложка соли</li> <li>• 1 ст. ложка оливкового масла</li> </ul>                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В посуду с высокими стенками (прибл. 10 см), предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите все ингредиенты.</li> <li>• Поместите непокрытое блюдо в микроволновую печь.</li> <li>• Несколько раз нажав кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), выберите рецепт 7, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> <li>• После приготовления извлеките емкость из микроволновой печи, надев термостойкие перчатки.</li> <li>• Если в посуде осталась вода, энергично перемешайте и оставьте в закрытом виде на 2 минуты перед подачей.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 18 мин               |
| <p><b>8</b></p>  <p>Pop corn (Попкорн) (2 порции)</p>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В данном режиме можно приготовить пакетик попкорна весом 100 г.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В центр камеры печи поместите пакет с попкорном.</li> <li>• Несколько раз нажав кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), выберите рецепт 8, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 мин 15 с           |
| <p><b>9</b></p>  <p>Брускетта (2 порции)</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 куска итальянского хлеба толщиной прибл. 1,5 см</li> <li>• 30 мл оливкового масла первого холодного отжима</li> <li>• 10 очищенных и нарезанных кубиками помидоров «черри»</li> <li>• 3 ст. ложки измельченного свежего базилика</li> <li>• Соль, перец и чеснок</li> <li>• Сыр моцарелла, нарезанный кубиками</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• На решетку для гриля положите куски хлеба.</li> <li>• Несколько раз нажав кнопку Auto Cook (Автоматическое приготовление), выберите рецепт 9, затем нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> <li>• После появления подсказки на дисплее извлеките решетку для гриля и осторожно переверните хлеб, а затем поместите решетку обратно в микроволновую печь и нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).</li> <li>• Тем временем заправьте помидоры солью, черным перцем и оливковым маслом.</li> <li>• После приготовления извлеките хлеб из микроволновой печи, натрите зубчики чеснока на хлеб, сверху положите помидоры и базилик и сразу же подавайте с сыром моцарелла, нарезанным кубиками.</li> </ul>                                                                                                                                                        | 8 мин                |



## БЕСШУМНЫЙ РЕЖИМ

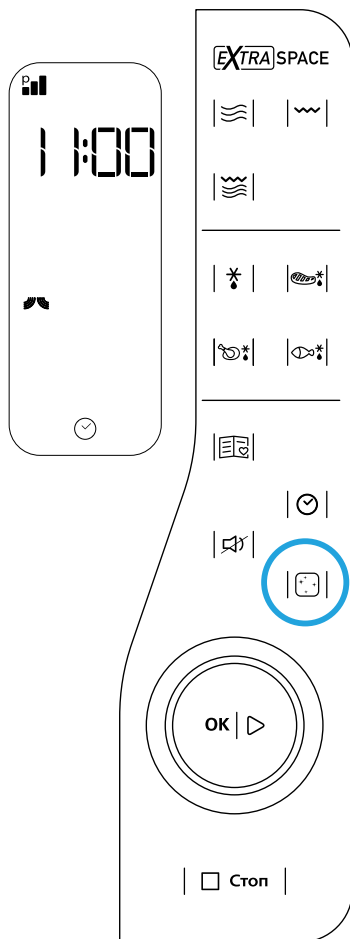


Данная функция позволяет отключить все звуковые сигналы, подаваемые устройством.

- 1 Нажмите кнопку Silent Mode (Бесшумный режим) для отключения всех звуковых сигналов. Повторно нажмите кнопку Silent Mode (Бесшумный режим) для включения звуковых сигналов.



## AUTO CLEAN (АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА)



Функция автоматической очистки позволяет очистить камеру микроволновой печи и избавиться от неприятных запахов.

### ПЕРЕД ЗАПУСКОМ ЦИКЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Налейте в емкость 200 мл воды (см. наши предложения в разделе «Советы и рекомендации» ниже).
- 2 Поместите емкость на дно камеры печи посередине.

### ЗАПУСК ПРОЦЕДУРЫ ОЧИСТКИ:

- 1 Нажмите кнопку Auto Clean (Автоматическая очистка), на дисплее отобразится продолжительность процедуры очистки.
- 2 Для запуска функции нажмите кнопку Ok / Jet Start (Ok / Быстрый старт).

### ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ:

- 1 Нажмите кнопку Stop (Стоп).
- 2 Перед тем как открыть дверцу, подождите 3–5 минут.
- 3 Извлеките емкость.
- 4 С помощью мягкой ткани или бумажного полотенца и мягкодействующего моющего средства очистите внутренние поверхности.

### Советы и рекомендации:

- Для **повышения качества очистки** рекомендуется использовать емкость диаметром 17–20 см и высотой не более 6,5 см.
- Рекомендуется использовать емкость из легкого пластика, подходящую для применения в микроволновой печи.
- Так как после завершения процедуры очистки емкость нагревается, для ее извлечения из микроволновой печи рекомендуется использовать термозащитные перчатки.
- Для повышения качества очистки и удаления неприятных запахов добавьте в воду немного лимонного сока.
- Элемент гриля не требует очистки, так как высокая температура сжигает все брызги, однако периодически может потребоваться чистка поверхности над местом установки гриля. Выполняйте очистку мягкой влажной тканью, смоченной мягкодействующим моющим средством.
- Если гриль используется нерегулярно, во избежание возгорания один раз в месяц решетку для гриля следует помещать в печь на 10 минут для сжигания всех брызг.

Международная электротехническая комиссия (IEC) разработала стандарт для сравнительной оценки нагревательной способности различных моделей микроволновых печей. Рекомендации для микроволновой печи:

| ТЕСТ                                | ОБЪЕМ  | УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ                | ПРИБЛ. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
|-------------------------------------|--------|---------------------------------|----------------------------|
| Яичный кастард (12.3.1)             | 750 г  | 800 Вт                          | 11 мин                     |
| Бисквитный торт (12.3.1)            | 475 г  | 700 Вт                          | 8 мин-9 мин                |
| Мясной рулет (12.3.3)               | 900 г  | 800 Вт                          | 15 мин-16 мин              |
| Размораживание мясного фарша (13.3) | 500 г  | 160 Вт                          | 12 мин-13 мин              |
| Картофельная запеканка (12.3.4)     | 1100 г | Режим Grill Combi (Комби-гриль) | 33 мин                     |

| ТЕСТ            | ФУНКЦИЯ | ПРОГРЕВА      | ПРИБЛ. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ |
|-----------------|---------|---------------|----------------------------|
| Тосты (9.1)     | -       | Grill (Гриль) | 6 мин                      |
| Гамбургер (9.2) | -       | Grill (Гриль) | 68 мин-71 мин              |

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Параметр                          | MWHA 2622       |
| Напряжение питания                | 220–230 В~50 Гц |
| Номинальная потребляемая мощность | 1350 Вт         |
| Grill (Гриль)                     | 950-1050 Вт     |
| Номинальный ток                   | 4.5 А           |
| Наружные размеры (ВхШхГ)          | 320 x 490 x 426 |
| Внутренние размеры (ВхШхГ)        | 214 x 320 x 329 |
| Вес нетто                         | 15.5 KG/Kг      |
| Вес брутто                        | 17.5 KG/Kг      |
| частота                           | 2450 МГц        |

|                                             |                                                                                                     |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ИМПОРТЕР:</b>                            | <b>ООО "ВИРЛПУЛ РУС"</b>                                                                            |
| С вопросами (в России) обращаться по адресу | Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1<br>Телефон горячей линии в рф: 8-800-333-38-87 |
| <b>УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:</b>                 | <b>ООО "ВИРЛПУЛ РУС"</b>                                                                            |
| С вопросами обращаться по адресу            | Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1<br>Телефон горячей линии в рф: 8-800-333-38-87 |

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Бесплатная горячая линия:**  
**8 800 3333 887 \***

\* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России) Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

### Уход за техникой

Линия профессиональных средств Professional по уходу за техникой, рекомендуемая Hotpoint Ariston, продлит срок эксплуатации Вашей техники и снизит вероятность ее поломки. Линия профессиональных средств Professional создана с учетом особенностей Вашей техники. Продукты производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования. Узнайте подробнее на сайте [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

### Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров.

### При возникновении неисправности

Перед тем, как обратиться в Службу Сервиса проверьте, нельзя ли устранить неисправность самостоятельно.

Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или по телефонам, указанным в гарантийном документе.

**! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам**

**! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей**

**Перед обращением в Службу Сервиса необходимо убедиться, что Вы готовы сообщить оператору:**

- Описание неисправности;
- Номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- Модель и серийный номер (S/N) изделия, указанные в информационной табличке, расположенной на изделии или гарантийном документе;

- Дату продажи изделия.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) в разделе «Сервис».

## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка подлежит полной переработке, что подтверждается специальным символом. Следуйте региональным инструкциям по утилизации. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые мешки, полистирол и пр.) в местах, недоступных для детей.



Данное устройство отмечено знаком, указывающим на его соответствие европейским директивам 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Соблюдая рекомендованные нормы утилизации, вы помогаете избежать потенциально вредного влияния на окружающую среду и здоровье человека, связанного с нарушением правил утилизации данного продукта.

## УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАННЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Согласно положениям Европейской директивы 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) отработанные бытовые электроприборы запрещается утилизировать вместе с обычными несортированными бытовыми отходами.



Отработанные приборы утилизируют отдельно, чтобы оптимизировать извлечение и вторичную переработку содержащихся в них материалов, и уменьшить негативное влияние на здоровье людей и окружающую среду.

Перечеркнутый значок "мусорного бака" на изделии напоминает вам о ваших обязанностях утилизировать прибор отдельно от бытовых отходов. За информацией о правильной утилизации отработанных приборов потребителям следует обращаться в местные органы власти или к продавцам.

## ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Изделия должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.

- Во время транспортировки и хранения защищать изделия от атмосферного воздействия и механических повреждений.
- Изделие должно храниться в упакованном виде в не отапливаемом помещении при температуре:  
- от плюс 5°C до плюс 40°C
- Упакованное изделие должно храниться при относительной влажности не выше 80% в закрытых помещениях с естественной вентиляцией.

|                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Изделие:                                                                                                                                                                                                         | Отдельно стоящая микроволновая печь                                                                                                                                            |
| Торговая марка:                                                                                                                                                                                                  | <b>Hotpoint</b><br>ARISTON                                                                                                                                                     |
| Модель:                                                                                                                                                                                                          | <b>MWHA2622</b>                                                                                                                                                                |
| Изготовитель:                                                                                                                                                                                                    | INDESIT COMPANY S.p.A.                                                                                                                                                         |
| Стране происхождения:                                                                                                                                                                                            | Китай                                                                                                                                                                          |
| Класс защиты от поражения электрическим током                                                                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                              |
| В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу CERT.RUS@INDESIT.COM |                                                                                                                                                                                |
| Дату производства данной техники можно получить из серийного номера (S / N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:                                                                                          | - 1-я цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года |

«Indesit Company spa» Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия

# Hotpoint

ARISTON



Indesit Company SpA  
Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN)  
Italy  
[www.indesitcompany.com](http://www.indesitcompany.com)  
**Сделано в Китае**



MWHA2622  
01/2016-ver. 1.0