



# Hotpoint

ARISTON



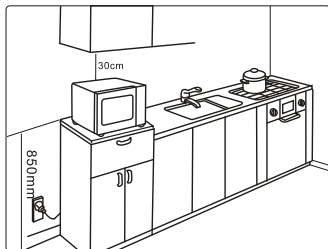
## ПРИМЕЧАНИЯ

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

## RU Инструкции по эксплуатации

# УСТАНОВКА ПОДГОТОВКА К ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Устанавливайте печь на достаточном расстоянии от других источников тепла. Для 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 менее 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 размещаемой в ней посуды. Будьте осторожны при эксплуатации печи.
- \* 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 неисправно, повреждено или упало. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Не подносите сетевой шнур к горячей поверхности. Это может привести к поражению электрическим током, возгоранию и другим опасным ситуациям.
- \* Не используйте удлинитель. Если кабель питания слишком короткий, обратитесь к квалифицированному электрику или специалисту по техническому обслуживанию для установки сетевой розетки рядом с устройством.

## ⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- \* 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.

## ! ПРИМЕЧАНИЕ.

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 повлиять на работу 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 неполадки, вызванные невыполнением пользователем данного требования.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте 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 печь без присмотра, особенно, при использовании бумажных, пластиковых или других горючих материалов в процессе приготовления

пищи. Во время разогревания пищи бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластика расплавиться.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

- \* При повреждении дверцы или ее уплотнения запрещается работать с печью, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

- \* Выполнение сервисных и ремонтных работ другими лицами, кроме квалифицированных специалистов по обслуживанию, опасно. Эти работы связаны со снятием крышки, которая обеспечивает защиту от воздействия микроволнового излучения.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

- \* Жидкости и другие продукты запрещается разогревать в герметичных контейнерах, так как это может привести к взрыву.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

- \* Если устройство работает в комбинированном режиме, из-за высоких температур дети должны работать с печью только под наблюдением взрослых.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

- \* Устройство и принадлежности нагреваются в процессе использования. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.
- \* Не допускайте к работе с микроволновой печью детей в возрасте до 8 лет без присмотра.
- \* Данная микроволновая печь предназначена для разогревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, нагревание грелок, туфель, салфеток, влажной ткани и аналогичных предметов может привести к получению травм, возгоранию или пожару.
- \* Данное устройство разрешается использовать детям старше 8 лет, лицам с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, а также лицам, не имеющим опыта и навыков работы с печью, если они будут находиться

под присмотром или получат необходимые инструкции, касающиеся безопасного использования устройства, и поймут возможные риски.

- \* Чистку и обслуживание устройства не следует доверять детям, если они не достигли возраста 8 лет и находятся не под присмотром взрослых. Контроль за детьми выполняется для того, чтобы дети не играли с устройством. Храните устройство и сетевой шнур в местах, не доступных для детей младше 8 лет.
- \* Не используйте микроволновую печь для приготовления или разогревания целых яиц, как без скорлупы, так и в скорлупе, так как они могут лопнуть даже после окончания нагревания микроволновой печи.

### **! ПРИМЕЧАНИЕ.**

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 размещайте нагревательные приборы и легковоспламеняющиеся материалы в печи или рядом с ней. Пары могут стать причиной пожара или взрыва.
- \* Не используйте микроволновую печь для сушки ткани, бумаги, спелой, трав, дерева, цветов и других горючих материалов. Это может привести к пожару.
- \* Не используйте в микроволновой печи агрессивные химикаты или испаряющиеся вещества. 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 повредить петли и затруднить открывание дверцы. Также запрещается вешать какие-либо вещи на ручку дверцы.

# РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## ! ПРИМЕЧАНИЕ.

Если микроволновая печь не работает, прежде чем вызвать специалиста, выполните следующую проверку:

- \* Вилка кабеля питания правильно подключена к сетевой розетке.
- \* Дверца хорошо 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.

Если необходимо заменить сетевой шнур, используйте только оригинальное изделие, которое можно заказать через нашу сервисную организацию. Замену кабеля питания должен выполнять квалифицированный специалист.

## ! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- \* Техническое обслуживание должно выполняться подготовленным работником сервисной службы.
- \* Не снимайте крышки.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Данное устройство предназначено для работы только в домашних или в подобных условиях:

- \* зоны поварского персонала в магазинах, офисах и другие рабочие среды;
  - \* отдельные жилые дома;
  - \* отели, мотели и другие жилые помещения;
  - \* Спальные помещения и комнаты для завтрака.
- Использование по другому назначению запрещается (например, в котельных).

## ! ПРИМЕЧАНИЕ.

- \* Устройство не следует использовать в режиме микроволнового приготовления, не поместив продукты в камеру печи. Эксплуатация в подобном режиме скорее всего приведет к повреждению микроволновой печи.
- \* Не следует перекрывать вентиляционные отверстия на устройстве. Блокирование входных и выходных вентиляционных отверстий может привести к повреждению печи и ухудшению результатов приготовления.
- \* Чтобы испытать, как работает печь, поместите внутрь стакан воды. 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 печи для хранения каких-либо предметов.
- \* Прежде чем положить в печь бумажный или пластиковый пакет, снимите с него металлические скрепки.
- \* Не используйте микроволновую печь для глубокого прожаривания, так как при этом невозможно контролировать температуру масла.
- \* Когда приготовление окончено, во избежание ожогов возьмите прихватки или наденьте рукавицы, прежде чем прикасаться к емкостям, деталям печи и посуде.

## ЖИДКОСТИ

Например, напитки или вода. Перегрев жидкости до температуры, превышающей точку кипения, может происходить без образования пузырьков. Это может привести к резкому выплескиванию горячей жидкости.

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

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

## СОБЛЮДАЙТЕ ОСТОРОЖНОСТЬ

После разогревания детского питания или жидкостей в детской бутылочке или в емкости для детского питания обязательно перемешивайте содержимое и проверяйте его температуру перед кормлением. Это обеспечит равномерное распределение тепла и исключит опасность получения ожогов.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- \* На рынке предлагается 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 следите, чтобы они не касались внутренних поверхностей печи.
- \* Это особенно касается принадлежностей, выполненных из металла, либо отдельных металлических деталей.
- \* Контакт принадлежностей, содержащих металлические детали, с внутренними деталями печи во время работы может привести к искрообразованию и повреждению

печи.

- \* Для приготовления в микроволновой печи запрещается использовать металлические контейнеры для пищи и напитков. (Данное требование не применяется, если производитель устанавливает размер и форму металлических контейнеров, которые подходят для использования в микроволновой печи.)
- \* Для приготовления в микроволновой печи запрещается использовать металлические контейнеры для пищи и напитков.
- \* Для обеспечения оптимальных показателей работы печи рекомендуется размещать принадлежности в середине ее камеры.

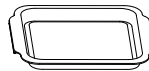
### ПРОВОЛОЧНАЯ РЕШЕТКА

Проволочная решетка используется с функцией Grill (Гриль).



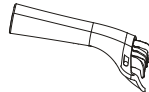
### ТАРЕЛКА CRISP

Размещайте продукты прямо на тарелке Crisp. Тарелку Crisp перед использованием можно подогреть (не более 3 минут). Не устанавливайте какую-либо посуду на тарелку Crisp, так как она быстро нагревается и может вызвать повреждение посуды.



### ЗАХВАТНАЯ РУЧКА

Используйте захватную ручку для извлечения тарелки Crisp из печи.



## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

- \* Поддержание печи в чистоте позволяет защитить поверхность от износа, который может сократить 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. Используйте ткань с мягко действующим моющим средством, либо бумажное полотенце и средство для очистки стекол в аэрозольной упаковке. Нанесите средство для очистки стекла на бумажное полотенце.
- \* Используйте мягкую влажную ткань с мягко действующим моющим средством для очистки внутренних поверхностей, внутренней и внешней стороны дверцы и проема дверцы.
- \* Не используйте устройства для паровой обработки для очистки микроволновой печи.
- \* Следует регулярно проводить очистку печи и удалять остатки продуктов.
- \* Очистка, как правило, является единственным необходимым типом обслуживания. Ее необходимо выполнять после отключения микроволновой печи.
- \* Не распыляйте очиститель непосредственно на печь.
- \* Данная микроволновая печь предназначена для работы с подходящей емкостью, устанавливаемой непосредственно в камеру печи.
- \* Не допускайте скопления жира или частиц пищи на дверце и дверном проеме.
- \* Данное устройство оснащено функцией АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА, позволяющей легко очищать камеру микроволновой печи. Подробное описание см. в разделе AUTO CLEAN (АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА) на стр. 36.
- \* Элемент гриля не требует очистки, так как высокая температура сжигает все брызги, однако периодически может потребоваться чистка поверхности под местом установки гриля. Выполняйте очистку мягкой влажной тканью, смоченной мягко действующим

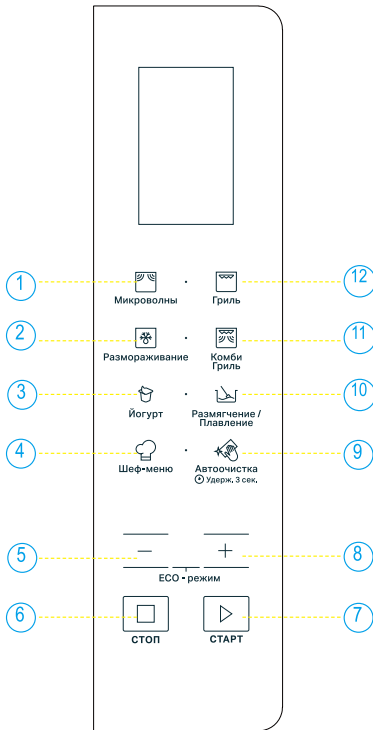
моющим средством.

- \* Если гриль используется редко, необходимо не менее одного раза в месяц включать его на 10 минут, чтобы удалить остатки пищи и снизить риск возгорания.

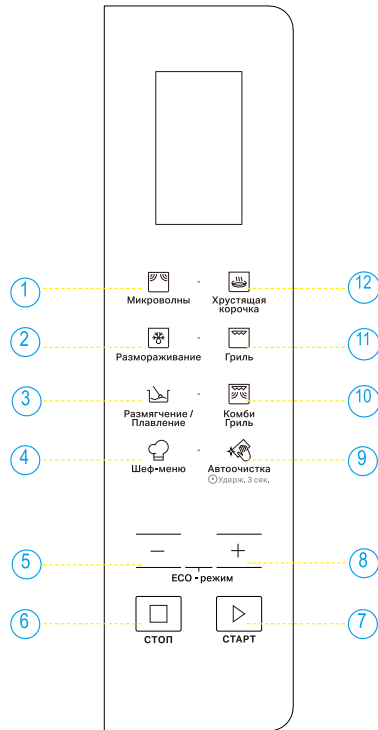
# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### MWNAF 203



### MWNAF 206

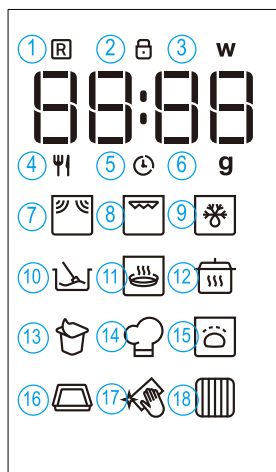


- ① Кнопка Microwave (Микроволны)
- ② Кнопка Defrost (Размораживание)
- ③ Кнопка Yogurt (Йогурт)
- ④ Кнопка Auto Cook (Шеф-меню)
- ⑤ Кнопка -/+
- ⑥ Кнопка Stop (Стоп)
- ⑦ Кнопка Start (Старт)
- ⑧ Кнопка режима Eco Standby  
(Одновременное нажатие на кнопку -/+)
- ⑨ Кнопка Auto Clean (Автоматическая очистка).  
Настройка часов: нажмите и удерживайте 3 секунды.
- ⑩ Кнопка Soft/Melt (Размягчение/Плавление)
- ⑪ Кнопка Combi Grill (Комби Гриль)
- ⑫ Кнопка Grill (Гриль)

- ① Кнопка Microwave (Микроволны)
- ② Кнопка Defrost (Размораживание)
- ③ Кнопка Soft/Melt (Размягчение/Плавление)
- ④ Кнопка Auto Cook (Шеф-меню)
- ⑤ Кнопка -/+
- ⑥ Кнопка Stop (Стоп)
- ⑦ Кнопка Start (Старт)
- ⑧ Кнопка режима Eco Standby  
(Одновременное нажатие на кнопку -/+)
- ⑨ Кнопка Auto Clean (Автоматическая очистка)  
Настройка часов: нажмите и удерживайте 3 секунды.
- ⑩ Кнопка Combi Grill (Комби Гриль)
- ⑪ Кнопка Grill (Гриль)
- ⑫ Кнопка Crisp (Хрустящая корочка)

hotpoint.eu

## ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



- ① Значок подвижных направляющих\*
- ② Значок «Защита от пуска/Блокировка от детей»
- ③ Мощность микроволнового излучения (Вт)
- ④ Выбор вида продукта
- ⑤ Выбор времени
- ⑥ Масса (г)
- ⑦ Значок микроволнового излучения
- ⑧ Значок Гриль
- ⑨ Значок Размораживание
- ⑩ Значок Размягчение/Плавление
- ⑪ Значок Хрустящая корочка\*
- ⑫ Значок Поддержание тепла
- ⑬ Значок Йогурт
- ⑭ Значок Шеф-меню
- ⑮ Значок Подъем теста
- ⑯ Значок тарелки Crisp Plate на подвижных направляющих\*
- ⑰ Значок Автоматическая очистка
- ⑱ Значок решетки гриля

\* Данный значок отсутствует в некоторых моделях  
Сравните с панелью управления вашей микроволновой  
щей странице.





## РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

- \* Через 1 минуту после включения в розетку, если не выполняются другие операции, микроволновая печь автоматически переходит в режим ожидания.
- \* При повседневном использовании микроволновая печь переходит в режим ожидания, если дверца закрыта, а печь не находится в эксплуатации 5 минут.
- \* Откройте дверцу для выхода из режима ожидания.



## РЕЖИМ ECO STANDBY

- \* В режим Eco (Эко) уменьшается потребление энергии в режиме ожидания.
- \* Одновременно нажмите на кнопку +/-, чтобы активировать режим Eco Standby. На дисплее отобразится „Eco“, и сократится потребление энергии.
- \* Для выхода из этого режима одновременно нажмите на кнопку +/- еще раз.



## ЗАЩИТА ОТ ПУСКА/ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

- \* Если микроволновая печь не используется, через 6 минут после последнего использования включается автоматическая функция безопасности. (Обратите внимание на то, что автоматическая функция безопасности активируется через 3 минуты после завершения цикла приготовления пищи).
- \* Если активирована функция «Защита от пуска/Блокировка от детей», и на дисплее отображается соответствующий значок, пользоваться панелью управления невозможно. Откройте и закройте дверцу, чтобы разблокировать панель управления.



## ВРЕМЕННАЯ ОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Временная остановка приготовления:

Приготовление пищи можно временно остановить открытием дверцы, чтобы проверить, добавить, перевернуть или помешать продукты. Это состояние может удерживаться до 5 минут.

### Продолжение приготовления пищи:

Закройте дверцу и нажмите на кнопку Start (Старт). Процесс приготовления будет продолжен с момента остановки.

### Если вы не хотите продолжать процесс приготовления, выполните следующие действия:

Нажмите кнопку Stop (Стоп), достаньте продукты, закройте дверцу.

### Если приготовление завершено:

На дисплее отображается текст „Конец“. В течение 2 минут каждую минуту подается звуковой сигнал. Это не является неисправностью и требуется для остывания печи. Затем, если печь не используется в течение одной минуты, активируется „Защита от пуска/ Блокировка от детей“.

После завершения процесса приготовления, перед открытием дверцы в течение 2 минут работает охлаждающий вентилятор и внутренняя лампа. Если необходимо, просто нажмите кнопку STOP (Стоп) или откройте дверцу, чтобы прекратить подачу звукового сигнала и прервать охлаждение. Обратите внимание на то, что сокращение или остановка запрограммированного цикла охлаждения не ухудшает рабочие характеристики устройства.



## **ДОБАВИТЬ/ПЕРЕМЕШАТЬ/ ПЕРЕВЕРНУТЬ ПРОДУКТЫ**

В зависимости от выбранного режима приготовления может возникнуть необходимость добавить/ перемешать/ перевернуть продукт. В этом случае печь временно прекратит приготовление и запросит вас выполнить необходимое действие.

При соответствующем запросе:

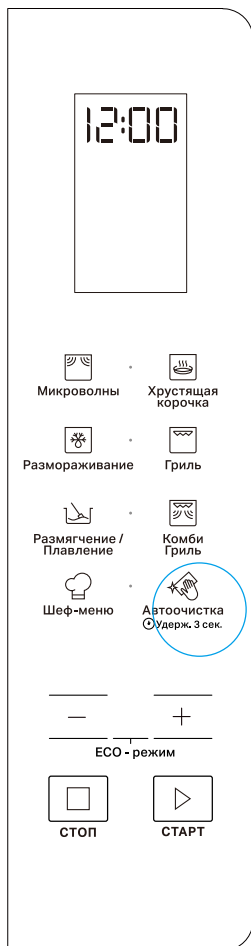
- \* Откройте дверцу.
- \* Добавьте, перемешайте или переверните продукты (в зависимости от необходимого действия).
- \* Закройте дверцу и выполните перезапуск, нажав на кнопку Start (Старт).

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).
- \* Если пользователь не откроет дверцу в течение 2 минут после появления запроса на добавление продукта, печь перейдет в режим ожидания.



# ЧАСЫ



Установка времени на устройстве:

- ① Нажмите и удерживайте кнопку Auto Clean (Автоматическая очистка) в течение 3 секунд для входа в режим установки времени.
- ② Для установки разряда часов нажмите на кнопку +/- . Можно выбрать значение от 00:00 до 23:59.
- ③ Для подтверждения выбора нажмите кнопку Start (Старт). Начнет мигать разряд минут.
- ④ Для установки разряда минут нажмите на кнопку +/-.
- ⑤ Нажмите кнопку Start (Старт) - Время установлено.

## ! ПРИМЕЧАНИЕ.

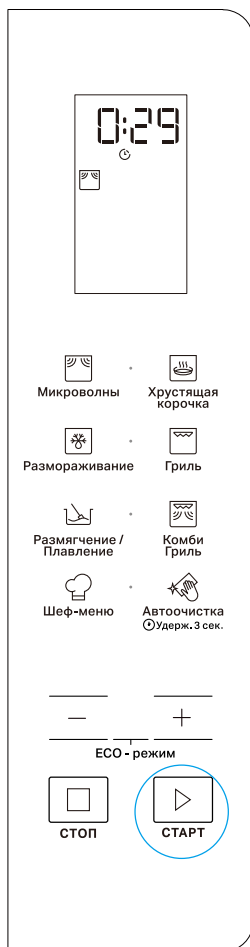
При первом включении (или после перебоя в подаче электроэнергии) устройство переходит в режим установки времени. Выполните описанную выше процедуру, начиная с шага 2.

## i Советы и рекомендации:

- Если после первого включения время не установлено, на дисплее отображается символ «12:00».
- В процессе установки времени, если нажать на кнопку Stop (Стоп) или долго не завершать настройку, печь выходит из режима настройки, все параметры теряют силу, а на дисплее отображается «12:00».



## START (СТАРТ)



Эта функция позволяет быстро включить микроволновую печь. Рекомендуется ее использовать для быстрого разогревания жидких продуктов.

- 1 Нажмите на кнопку Start (Старт).

### ! ПРИМЕЧАНИЕ.

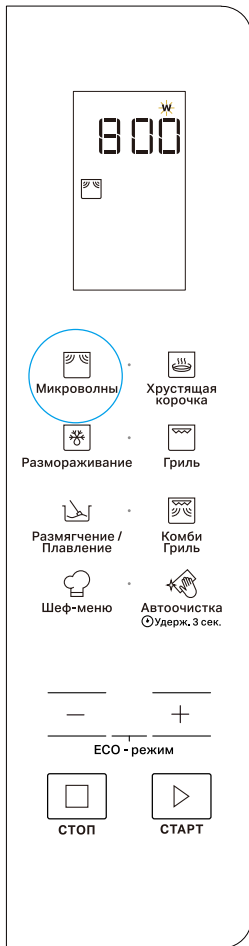
При нажатии кнопки Start (Старт) микроволновая печь включается на полную мощность (800 Вт) на 30 секунд.

### i Советы и рекомендации:

- Уровень мощности микроволнового излучения и время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления. Изменить уровень мощности можно нажатием на кнопку Microwave (Микроволны). Чтобы изменить время приготовления, нажмите на кнопку +/- или Start (Старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.



## МІСROWAVE (МІКRОВОЛНЫ)



Функцыя Microwave (Мікраволны) permetае б'юстро прыгатаваць ці разогреть прадукты і напіткі. Максімальнае час прыгатавання: 90 мінут.

- ① Нажміце кнопку Microwave (Мікраволны). На дыспл'еі атображаецца мацн'асць па умалчанню (800 Вт), і пачынае мігчыць значок мацн'асці.
- ② Устанавіце мацн'асць ізалучэння с пал'омач'ю кнопки -/+ і нажміце кнопку Start (Старт) для падтвэрждэння.
- ③ На дыспл'еі атображаецца час прыгатавання па умалчанню (30 секунд). Для ізаменення часу прыгатавання нажміце на кнопку -/+.
- ④ Для запуску цыкла прыгатавання нажміце кнопку Start (Старт).

## Микроволны — выбор мощности излучения

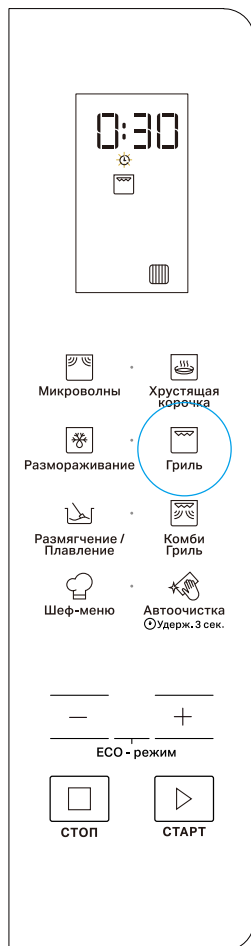
### ! ПРИМЕЧАНИЕ.

Если необходимо изменить мощность, повторно нажмите на кнопку Microwave (Микроволны) и выберите желаемый уровень мощности, как показано в следующей таблице.

Мощность микроволнового излучения	Рекомендованное применение:
90 Вт	Размягчение мороженого, масла и сыра, сохранение тепла.
160 Вт	Размораживание.
350 Вт	Медленное кипячение, растапливание масла.
500 Вт	Более деликатное приготовление, например, белковых продуктов, блюд с сыром и яйцами, а также завершение процесса приготовления запеканки.
650 Вт	Приготовление рыбы, мяса, овощей и других блюд.
800 Вт	Разогревание напитков, воды, прозрачных супов, кофе, чая и других продуктов с высоким содержанием воды. Если в продуктах содержатся яйца или сметана, выберите меньшую мощность.



## GRILL (ГРИЛЬ)



При выборе данной функции используется мощный гриль для обжаривания, создания эффекта гриля или румяной корочки.

Функция Grill (Гриль) позволяет обжаривать такие продукты, как тосты, горячие бутерброды, картофельные крокеты, сосиски и овощи.

Специальная принадлежность:



Проволочная решетка

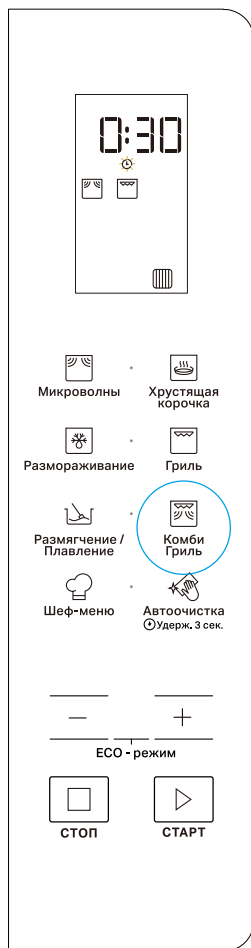
- ① Нажмите на кнопку Grill (Гриль).
- ② Для установки времени приготовления нажмите на кнопку +/-.
- ③ Чтобы начать приготовление, нажмите на кнопку Start (Старт).

### Советы и рекомендации:

- Для таких продуктов как тосты, стейки или сосиски, установите тарелку на проволочную решетку.
- Перед включением этой функции убедитесь в том, что для этой цели используется жаростойкая посуда, предназначенная для микроволновых печей.
- При включении функции Grill (Гриль) не используйте пластиковую посуду. Она расплавится. Посуда из дерева и бумаги также непригодна.
- Осторожно! Не прикасайтесь к поверхности под элементом нагревания гриля.
- Время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления. Чтобы изменить время приготовления, нажмите на кнопку +/- или Start (Старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.



## COMBI MICROWAVE + GRILL (КОМБИ (МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ))



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

- ① Нажмите кнопку Combi (Комби).
- ② Для изменения времени приготовления нажмите на кнопку -/+.
- ③ Чтобы начать приготовление, нажмите на кнопку Start (Старт).

### ! ПРИМЕЧАНИЕ.

\* С момента начала приготовления для увеличения его длительности нажмите на кнопку -/+ или Start (Старт) несколько раз.

\* Не рекомендуется использовать проволочную решетку с функцией Combi (Microwave + Grill) (Комби (Микроволны + Гриль)).

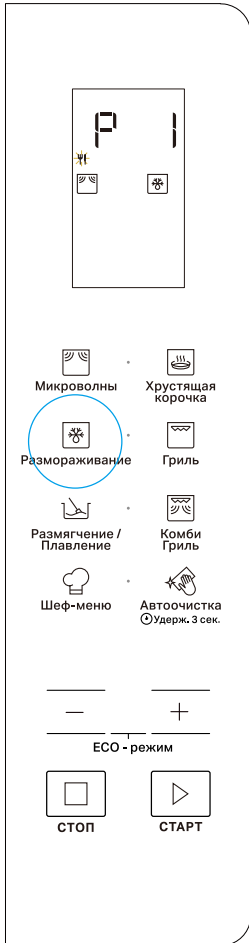
### i Советы и рекомендации:

- Убедитесь, что для этой функции используется жаростойкая посуда, предназначенная для микроволновой печи.
- При включении функции Гриль не используйте пластиковую посуду. Она расплавится. Посуда из дерева и бумаги также непригодна.
- Осторожно! Не прикасайтесь к поверхности под элементом нагревания гриля.
- Время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления.





## MANUAL DEFROST (РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА)



Эта функция позволяет при необходимости быстро разморозить продукты.

- ① Нажмите на кнопку Defrost (Размораживание).
- ② Если на дисплее отображается „P1“, нажмите на кнопку Start (Старт) для подтверждения.
- ③ Для установки времени приготовления нажмите на кнопку +/-.
- ④ Чтобы начать приготовление, нажмите на кнопку Start (Старт).



## DEFROST MENU (МЕНЮ РАЗМОРОЗКИ)



Эта функция служит для автоматической разморозки таких продуктов, как мясо, птица, рыба, овощи и хлеб.

- 1 Нажмите на кнопку Defrost (Размораживание).
- 2 Нажмите на кнопку +/- для установки категории продуктов (P2-P6 для модели MWNAF 203, P2-P7 для модели MWNAF 206), а затем нажмите на кнопку Start (Старт) для подтверждения.
- 3 На дисплее отображается значение массы по умолчанию. Для изменения значения массы нажмите на кнопку +/-.
- 4 Нажмите кнопку Start (Старт). Функция запустится.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ.

При выборе P7-Размораживание хлеба в режиме "Хрустящая корочка" всегда используйте принадлежности для приготовления: тарелка Crisp и захватная ручка. Сведения об использовании вышеуказанных принадлежностей представлены на странице 5.

### i Советы и рекомендации:

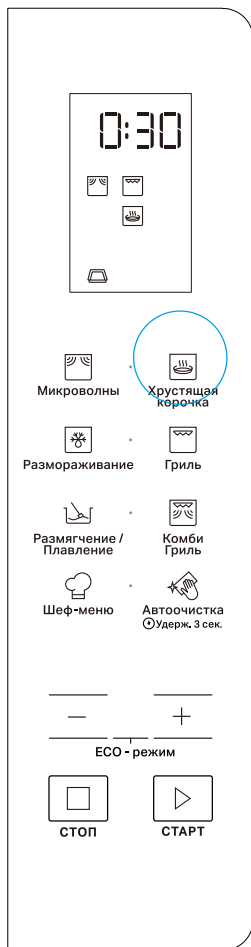
- Если продукт теплее, чем температура глубокой заморозки (-18 °C), выберите меньший вес продукта.
- Если продукт холоднее, чем температура глубокой заморозки (-18 °C), выберите больший вес продукта.
- По мере размораживания разделяйте куски продукта. Отдельные куски размораживаются легче.
- Время выдержки после размораживания улучшает результат, потому что при этом температура равномерно распределяется по всему блюду.

## Руководство к функции Defrost (Размораживание):

Вид продуктов		Масса	Советы
MWNAF 203	MWNAF 206		
<p>P1</p>  <p>Ручная разморозка</p>	<p>P1</p>  <p>Ручная разморозка</p>	Установите продолжительность	Выбрав ручную разморозку, можно самостоятельно выбрать время размораживания.
<p>P2</p>  <p>Мясо</p>	<p>P2</p>  <p>Мясо</p>	100–1500 г /50 г	Мясной фарш, котлеты, стейки или жареное мясо. Для получения оптимального результата рекомендуется после приготовления оставить мясо в печи как минимум на 5 минут.
<p>P3</p>  <p>Птица</p>	<p>P3</p>  <p>Птица</p>	100–1500 г /50 г	Курица целиком, кусками или куриное филе. После приготовления рекомендуется оставить готовое блюдо в печи на 5–10 минут.
<p>P4</p>  <p>Рыба</p>	<p>P4</p>  <p>Рыба</p>	100–1500 г /50 г	Рыба целиком, стейки или филе. Для получения оптимального результата рекомендуется после приготовления оставить готовое блюдо в печи как минимум на 5 минут.
<p>P5</p>  <p>Овощи</p>	<p>P5</p>  <p>Овощи</p>	100–1200 г /50 г	Овощи крупной, средней и мелкой нарезки. Для получения оптимального результата перед подачей к столу оставьте блюдо в печи на 3–5 минут.
<p>P6</p>  <p>Хлеб</p>	<p>P6</p>  <p>Хлеб</p>	50–500 г /50 г	Замороженные булочки, багеты и круассаны. Для получения оптимального результата оставьте блюдо в печи на 5 минут.
/	<p>P7</p>  <p>Размораживание хлеба в режиме Crisp (Хрустящая корочка)</p>	50–300 г /50 г	Размораживание и разогревание замороженного хлеба, булочек, круассанов, багетов и выпечки для получения хрустящей корочки и золотистого цвета.



## CRISP (ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА) (ИМЕЕТСЯ ТОЛЬКО В МОДЕЛИ MWNAF 206)

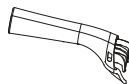


Благодаря этой особой функции, с обеих сторон продукта образуется идеальная золотисто-коричневая корочка. При одновременном использовании функций Microwave (Микроволны) и Grill (Гриль) тарелка Crisp быстро нагревается до нужной температуры, а продукты приобретают характерную хрустящую корочку.



Тарелка Crisp

Специальная принадлежность:



Захватная ручка

- 1 Поместите продукт на тарелку Crisp, а затем поставьте тарелку Crisp на подвижный блок.
- 2 Нажмите на кнопку Crisp (Хрустящая корочка).
- 3 Для установки времени приготовления нажмите на кнопку +/-.
- 4 Чтобы начать приготовление, нажмите на кнопку Start (Старт).

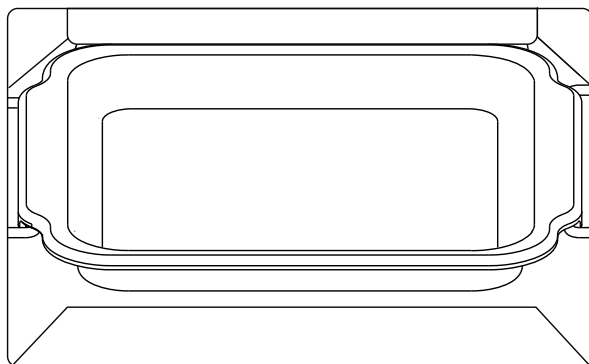


### Советы и рекомендации:

Эта функция используется для разогревания и приготовления пиццы, пирогов и бисквита. Эту функцию также можно использовать для жарки бекона и яиц, сосисок, картофеля, картофеля-фри, гамбургеров, куриных наггетсов, куриных крылышек, креветок, орехов и других блюд без масла или с небольшим его количеством.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАРЕЛКИ CRISP: ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

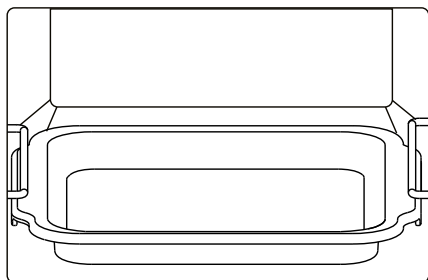
ТАРЕЛКА CRISP ДОЛЖНА РАСПОЛАГАТЬСЯ НА ПОПЕРЕЧНОМ ПОДВИЖНОМ БЛОКЕ.



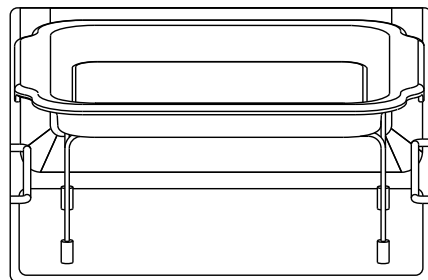
ОК



**НИКОГДА**



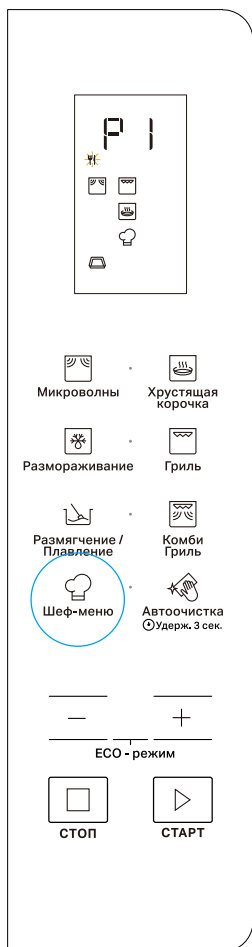
НЕ СТАВЬТЕ ТАРЕЛКУ CRISP ПРЯМО НА ДНО КАМЕРЫ.



НЕ СТАВЬТЕ ТАРЕЛКУ CRISP НА ПРОВОЛОЧНУЮ РЕШЕТКУ.



## МЕНЮ AUTO COOK (ШЕФ-МЕНЮ)



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

- ① Нажмите на кнопку Cook (Шеф-меню).
- ② Нажмите на кнопку +/- для выбора нужного рецепта (см. следующую таблицу)
- ③ Нажмите на кнопку Start (Старт), чтобы подтвердить рецепт, и выберите массу кнопкой +/-, если это предусмотрено рецептом.
- ④ Для запуска функции нажмите на кнопку Start (Старт).

### ! ПРИМЕЧАНИЕ.

В зависимости от выбранного рецепта через определенное время на дисплее может отобразиться подсказка добавить, перевернуть или перемешать продукт. См. раздел «Добавить/перемешать/перевернуть продукт» на странице 10.




### ! ПРИМЕЧАНИЕ.

Процедура PRE-HEAT (РАЗОГРЕВ) запускается, если поместить тарелку Crisp в камеру печи.

### ! ПРИМЕЧАНИЕ.




На дисплее отображается РАЗОГРЕВ (на 2 мин 30 с), и печь начинает разогревать тарелку Crisp Plate. После достижения необходимой температуры появляется сообщение (Add Food (Добавить продукт)), после этого в печь можно поместить продукты. Процедура разогрева используется только в некоторых рецептах.

## Справочник рецептов шеф-меню: (Для модели MWHAF 203)

Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P1  Мясо болоньезе	Комнат. темп.	1 рецепт (700 г)	300 г говяжьего мясного фарша 340 г томатного соуса 4 ст. ложки оливкового масла ½ чайной ложки высушенного базилика 1 бульонный кубик щепотка соли	В блюде из пирексного стекла с крышкой растворите в оливковом масле бульонный кубик до пастообразного состояния. Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте. Закройте блюдо крышкой. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) один раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После появления подсказки на дисплее достаньте блюдо из микроволновой печи, хорошо перемешайте и поместите обратно в печь. Для продолжения цикла приготовления нажмите кнопку Start (Старт).
P2  Пирог с мясом	Комнат. темп.	1 рецепт (1200 г)	800 г говяжьего фарша 2 ломтика хлеба 4 ст. ложки томатного соуса 1 взбитое яйцо 50 г тертого сыра моцарелла 1 небольшая головка репчатого лука 8 нарезанных зеленых оливок 4 ст. ложки вустерского соуса 2 ст. ложки нарезанной петрушки Чеснок, душица, соль и перец по вкусу	Измельчите хлеб, лук, чеснок и петрушку. Перемешайте мясной фарш с яйцом и специями. Поместите смесь в смазанную форму, хорошо заполнив по сторонам и краям. Сверху равномерно распределите томатный соус и сыр, накройте пленкой. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем Для продолжения цикла приготовления нажмите кнопку Start (Старт).
P3  Лосось с овощами	Комнат. темп.	1 рецепт (1200 г)	800 г лосося, нарезанного ломтиками толщиной 3 см 150 г помидоров «черри», нарезанных пополам 100 г брокколи 100 г цветной капусты 20 г лука-порей 2 ст. ложки оливкового масла первого холодного отжима, сок 1 лимона Соль и перец	В посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите лосось и овощи, заправьте солью, перцем, оливковым маслом и лимонным соком. Закройте блюдо, оставив небольшой зазор для выхода пара. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После приготовления осторожно снимите крышку, чтобы выпустить из блюда пар.





hotpoint.eu








Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P4 	Овощной суп Комнат. темп.	1 рецепт (700 г)	200 г картофеля, нарезанного кубиками 100 г брокколи 1 спелый помидор, нарезанный кубиками 200 мл воды Соль, перец и тертый сыр пармезан	В посуде, предназначенной для применения в микроволновой печи, перемешайте все ингредиенты, кроме сыра. Закройте блюдо, оставив небольшой зазор для выхода пара. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После завершения цикла приготовления взбейте все ингредиенты в блендере и подавайте в горячем виде, уложив сверху сыр пармезан.
P5 	Овощи Комнат. темп.	1 рецепт (450 г)	350 г любимых овощей, нарезанных небольшими кубиками 100 мл воды комнатной температуры 1 ст. ложка оливкового масла 1 чайная ложка соли чеснок, нарезанный пополам	В посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите все ингредиенты и хорошо перемешайте. Закройте ее и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После завершения цикла приготовления достаньте блюдо, надев термостойкие рукавицы для защиты от пара. Перед подачей блюда уберите из него чеснок (при желании).
P6 	Запеченный картофель Комнат. темп.	1 рецепт (650 г)	2 картофелины среднего размера 4 ст. ложки сливочного масла 100 г тертого сыра по своему выбору Соль, перец и сыр в качестве декоративной посыпки	Промойте и высушите картофелины, наколите их вилкой. Уложите картофель в посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После появления подсказки на дисплее переверните картофелины, соблюдая осторожность, так как картофель будет горячим. По окончании цикла приготовления остудите картофель, разрежьте пополам, снимите кожуру и отложите ее в сторону для последующего использования. Разомните картофель до образования пюре и перемешайте с остальными ингредиентами. Заполните картофельную кожуру смесью, посыпьте сверху сыром и поместите в микроволновую печь в режиме 800 Watt на 2 минуты для расплавления сыра.










## Справочник рецептов шеф-меню: (Для модели MWNHF 203)

Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P7 	Рис Комнат. темп.	1 рецепт (720 г)	1 чашка (180 г) пропаренного шлифованного риса 3 чашки воды (540 мл) комнатной температуры 1 чайная ложка соли 1 ст. ложка оливкового масла	В посуду с высокими стенками (прибл. 10 см), предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите все ингредиенты. Поместите незакрытое блюдо в микроволновую печь. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После завершения цикла приготовления достаньте емкость из микроволновой печи, надев термостойкие рукавицы. Если в посуде осталась вода, энергично перемешайте и оставьте в открытом виде на 2 минуты перед подачей.
P8 	Попкорн Комнат. темп.	1 рецепт (100 г)	В данном режиме можно приготовить пакетик попкорна весом 100 г.	В центр камеры печи поместите пакет с попкорном. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт).
P9 	Омлет Свежий (сырой)	1-4	15 мл воды на 1 яйцо	Разбейте яйца, добавьте соответствующее количество воды, хорошо перемешайте, накройте мерный стакан пластиковой пленкой.
P10 	Горячий сливочный соус	4 порции (300 г)	50 г сливочного масла 100 г темного шоколада 100 г сахара 1 ст. ложка какао-порошка 80 мл сливок 1 ч. ложка ванилина	Поместите 50 г сливочного масла и 100 г измельченного темного шоколада в чашу, предназначенную для использования в микроволновой печи. Выберите программу приготовления и следуйте подсказкам. По запросу добавьте 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложку какао-порошка, 80 мл сливок и 1 ч. ложку ванилина, и хорошо перемешайте. Снова поставьте в микроволновую печь и нажмите на кнопку Start (Пуск), чтобы продолжить приготовление. Осторожно достаньте соус из микроволновой печи, хорошо перемешайте и оставьте на 2 минуты. Подавайте с мороженым или любимым десертом.




Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P11 Брускетта 	Комнат. темп.	1 рецепт	2 ломтика итальянского хлеба толщиной примерно 1,5 см 30 мл оливкового масла первого холодного отжима 10 очищенных от кожуры и нарезанных кубиками помидоров «черри» 3 ст. ложки измельченного свежего базилика Соль, перец и чеснок Сыр моцарелла, нарезанный кубиками	На проволочную решетку положите ломтики хлеба. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После появления запроса достаньте проволочную решетку и осторожно переверните хлеб, а затем поместите решетку обратно в микроволновую печь и нажмите на кнопку Start (Старт). Тем временем заправьте помидоры солью, черным перцем и оливковым маслом. После завершения цикла приготовления достаньте хлеб из микроволновой печи, натрите зубчики чеснока на хлеб, сверху положите помидоры и базилик и сразу же подавайте с нарезанными кубиками сыром моцарелла.
P12 	Свежие (сырые).	100–400 / 100 г	Сосиски	Надрежьте оболочку сосисок ножом, поместите их в центр проволочной решетки; переверните сосиски после получения указания от микроволновой печи.
P13 	Комнат. темп.	40 г	Тосты	Поместите тост в центр проволочной решетки, переверните тосты после соответствующего запроса микроволновой печи.
P14 Keep Warm (Поддержание тепла) 	Комнат. темп.	40 г	Тосты	Поместите тост в центр проволочной решетки, переверните тосты после соответствующего запроса микроволновой печи.
P15 Dough Rising (Подъем теста) 	Комнат. темп.	250–500 г	300–1200 г риса 200–400 г пшцы  6 г дрожжей 200 мл воды 2 мл соли 2 ст. ложки растительного масла 300 г муки	Поместите продукты микроволновую печь. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта. Для выбора подходящего времени нажмите на кнопку +/-. Нажмите на кнопку Start (Старт). Налейте теплой воды температурой 37°C прямо в чашу для смешивания и растворите дрожжи в воде. Добавьте в воду муку, растительное масло и соль. Хорошо перемешайте насадками для теста, пока тесто не станет густым (это займет около 5 минут). Налейте в емкость 200 мл воды. Поместите емкость на дно в центре камеры микроволновой печи. Нажмите на кнопку Start (Старт). После получения запроса микроволновой печи откройте дверцу, достаньте емкость, поместите тесто в центре камеры. Закройте дверцу, нажмите на кнопку Start (Старт) для продолжения. Не открывайте дверцу во время отсчета времени. Объем емкости должен в 3 раза превышать объем теста.

## Справочник рецептов шеф-меню: (для модели MWNAF206)






Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P1 	Замороженные	200-450 г/50 г	Куриные наггетсы	Смажьте тарелку Crisp небольшим количеством масла. Поместите продукты на предварительно разогретую тарелку Crisp. Переверните продукты после появления запроса.
P2 	Заморожено	150-300 г / 50 г	Картофель фри	Этот рецепт не подходит для замороженного картофеля фри с кожурой. Смажьте тарелку Crisp небольшим количеством масла. Поместите продукты на предварительно разогретую тарелку Crisp. Переверните продукты после появления запроса.
P3 	Замороженная тонкая пицца	100-200 г/100 г	Замороженная тонкая пицца кусочками	Снимите упаковку, поместите продукт на тарелку Crisp.
P4 	Открытый пирог	1 порция (850 г)	400 г охлажденного слоеного теста 4 яйца крем-фреш 150 мл 100 г нарезанного бекона 130 г тертого сыра (Грюйер или аналогичного) черный перец и молотый мускатный орех	Застелите дно тарелки пергаментом и положите на тарелку Crisp тонкое слоеное тесто. Взбейте яйца с крем-фрешем, добавьте к ним сыр и бекон и все перемешайте. Добавьте перец и мускатный орех. Заполните тесто начинкой. Выпекайте пирог до появления сверху золотистой румяной корочки.
P5 	Заморожено	200-450 г/50 г	Панированная рыба/Рыбные палочки	Смажьте тарелку Crisp небольшим количеством масла. Поместите продукты на предварительно разогретую тарелку Crisp. Переверните продукты после появления запроса.
P6 	Свежий (сырой)	200-650 г/50 г	Куриные крылышки	Приправьте куриные крылышки специями. Смажьте тарелку Crisp маслом. Добавьте крылья в нагретую тарелку Crisp, переверните после появления запроса.

Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P7 	Свежий (сырой)	350 г	30 г маргарина 2 яйца 95 г сахара 95 г пшеничной муки 5 г разрыхлителя для теста 56 мл молока (3% жирности) Маргарин и "Легкие" панировочные сухари для тарелки Crisp.	Поместите маргарин в небольшую стеклянную чашу и закройте крышкой. Растопите в микроволновой печи при средней мощности. Взбейте яйца с сахаром при средней скорости в течение 2 минут. Смешайте расплавленный маргарин с мукой и разрыхлителем для теста. Добавьте молоко и взбейте смесь на средней скорости до получения однородной массы. Смажьте тарелку Crisp маслом и обсыпьте панировочными сухарями Влейте тесто в тарелку Crisp. Выпекайте пирог до появления сверху золотистой румяной корочки.
P8 	Комнат. темп.	100-200 г/50 г	Орехи	Помешивайте пищу после появления запроса микроволновой печи.
P9 	Свежий (сырой)	150–300 г / 50 г	Креветки	Используйте королевские креветки. Смажьте тарелку Crisp небольшим количеством масла. Положите продукты на разогретую тарелку Crisp. Переверните продукты после появления запроса.
P10 	Комнат. темп.	1 рецепт (700 г)	300 г говяжьего мясного фарша 340 г томатного соуса 4 ст. ложки оливкового масла ½ чайной ложки высушенного базилика 1 бульонный кубик щепотка соли	В блюде из пирексного стекла с крышкой растворите в оливковом масле бульонный кубик до пастообразного состояния. Добавьте остальные ингредиенты и хорошо перемешайте. Закройте блюдо крышкой. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) один раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После появления подсказки на дисплее достаньте блюдо из микроволновой печи и хорошо перемешайте, затем поместите обратно в печь. Для продолжения цикла приготовления нажмите кнопку Start (Старт).






## Справочник рецептов шеф-меню: (для модели MWHAF 206)



Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P11 	Пирог с мясом Комнат. темп.	1 рецепт (1200 г)	800 г говяжьего фарша 2 ломтика хлеба 4 ст. ложки томатного соуса 1 взбитое яйцо 50 г тертого сыра моцарелла 1 небольшая головка репчатого лука 8 нарезанных зеленых оливок 4 ст. ложки вустерского соуса 2 ст. ложки нарезанной петрушки Чеснок, душица, соль и перец по вкусу	Измельчите хлеб, лук, чеснок и петрушку. Перемешайте мясной фарш с яйцом и специями.  Поместите смесь в смазанную форму, хорошо заполнив по сторонам и краям.  Сверху равномерно распределите томатный соус и сыр, накройте пленкой.  Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем Для продолжения цикла приготовления нажмите на кнопку Start (Старт).
P12 	Лосось с овощами Комнат. темп.	1 рецепт (1200 г)	800 г лосося, нарезанного ломтиками толщиной 3 см 150 г помидоров «черри», нарезанных пополам 100 г брокколи 100 г цветной капусты 20 г лука-порея 2 ст. ложки оливкового масла первого холодного отжима, сок 1 лимона Соль и перец	В посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите лосось и овощи, добавьте соль, перец, оливковым маслом и лимонным соком.  Закройте блюдо, оставив небольшой зазор для выхода пара. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После приготовления осторожно снимите крышку, чтобы выпустить из блюда пар.
P13 	Овощной суп Комнат. темп.	1 рецепт (700 г)	200 г картофеля, нарезанного кубиками 100 г брокколи 1 спелый помидор, нарезанный кубиками 200 мл воды Соль, перец и тертый сыр пармезан	В посуде, предназначенной для применения в микроволновой печи, перемешайте все ингредиенты, кроме сыра. Закройте блюдо, оставив небольшой зазор для выхода пара. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После приготовления взбейте все ингредиенты в блендере и подавайте в горячем виде, уложив сверху сыр пармезан.

hotpoint.eu

Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P14 	Овощи Комнат. темп.	1 рецепт (450 г)	350 г любимых овощей, нарезанных небольшими кубиками 100 мл воды комнатной температуры 1 ст. ложка оливкового масла 1 чайная ложка соли чеснок, разрезанный пополам	В посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите все ингредиенты и хорошо перемешайте. Закройте ее и поставьте в микроволновую печь. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После приготовления извлеките блюдо, надев термостойчивые перчатки для защиты от пара. Перед подачей блюда извлеките из него чеснок (при желании).
P15 	Запеченный картофель	1 рецепт (650 г)	2 картофелины среднего размера 4 ст. ложки сливочного масла 100 г тертого сыра по своему выбору Соль, перец и сыр в качестве декоративной посыпки	Промойте и высушите картофелины, наколите их вилкой. Уложите картофель в посуду, предназначенную для применения в микроволновой печи. Нажмите на кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем на кнопку Start (Старт). После появления подсказки переверните картофель, соблюдая осторожность, так как картофель будет горячим. После завершения цикла приготовления остудите картофель, а затем разрежьте пополам и очистите от кожуры и отложите ее в сторону для последующего использования. Разомните картофель до образования пены и перемешайте с остальными ингредиентами. Заполните картофельную кожуру смесью, посыпьте сверху сыром и поместите в микроволновую печь в режиме 800 Ватт на 2 минуты для расплавления сыра.
P16 	Рис Комнат. темп.	1 рецепт (720 г)	1 чашка (180 г) пропаренного шлифованного риса 3 чашки воды (540 мл) комнатной температуры 1 чайная ложка соленого чая 1 ст. ложка оливкового масла	В посуду с высокими стенками (прибл. 10 см), предназначенную для применения в микроволновой печи, поместите все ингредиенты. Поместите незакрытое блюдо в микроволновую печь. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После завершения цикла приготовления достаньте емкость из микроволновой печи, надев термостойкие рукавицы. Если в блюде осталась вода, энергично перемешайте и оставьте в открытом виде на 2 минуты перед подачей.
P17 	Полпорн Комнат. темп.	1 рецепт (100 г)	В данном режиме можно приготовить пакетик полпорна весом 100 г.	В центр камеры печи поместите пакет с полпорном. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт).
P18 	Омлет Свежий (сырой)	1-4	15 мл воды на 1 яйцо	Разбейте яйца, добавьте соответствующее количество воды, хорошо перемешайте, накройте мерный стакан пластиковой пленкой.

## Справочник рецептов шеф-меню: (для модели MWNAF206)

Вид продуктов	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P19 	Горячий сливочный соус	4 порции (300 г)	50 г сливочного масла 100 г темного шоколада 100 г сахара 1 ст. ложка какао-порошка 80 мл сливоч 1 ч. ложка ванилина	Поместите 50 г сливочного масла и 100 г измельченного темного шоколада в чашу, предназначенную для использования в микроволновой печи. Выберите программу приготовления и следуйте подсказкам. По запросу добавьте 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложку какао-порошка, 80 мл сливоч и 1 ч. ложку ванилина, и хорошо перемешайте. Снова поставьте в микроволновую печь и нажмите на кнопку Start (Пуск), чтобы продолжить приготовление. Осторожно достаньте соус из микроволновой печи, хорошо перемешайте и оставьте на 2 минуты. Подавайте с мороженым или любимым десертом.
P20 	Брускетта	1 рецепт	2 ломтика итальянского хлеба толщиной примерно 1,5 см 30 мл оливкового масла первого холодного отжима 10 очищенных от кожуры и нарезанных кубиками помидоров «черри» 3 ст. ложки измельченного свежего базилика Соль, перец и чеснок Сыр моцарелла, нарезанный кубиками	На проволочную решетку положите ломтики хлеба. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта, а затем нажмите кнопку Start (Старт). После появления подсказки на дисплее достаньте проволочную решетку и осторожно переверните хлеб, а затем поместите решетку обратно в микроволновую печь и нажмите кнопку Start (Старт). Тем временем заправьте помидоры солью, черным перцем и оливковым маслом. После приготовления достаньте хлеб из микроволновой печи, натрите зубчики чеснока на хлеб, сверху положите помидоры и базилик и сразу же подавайте с сыром моцарелла, нарезанным кубиками.
P21 	Сосиски	100 - 400 г /100 г	Сосиски	Надрежьте оболочку сосисок ножом, поместите их в центр проволочной решетки; переверните сосиски после получения указания от микроволновой печи.
P22 	Тосты	40 г	Тосты	Поместите тост в центр проволочной решетки, переверните тосты после соответствующего запроса микроволновой печи.
P23 	Keep Warm (Поддержание температуры)		300-1200 г риса 200-400 г пиццы	Поместите продукты микроволновую печь. Нажмите кнопку Auto Cook (Шеф-меню) несколько раз для выбора нужного рецепта. Для выбора подходящего времени нажмите на кнопку +/-. Нажмите на кнопку Start (Старт).

Тип продукта	Начальное состояние	Масса	Состав	Порядок приготовления
P24 	Йогурт Комнат. тепл.	1000 г	1000 мл молока 15 г йогурта 50г сахара	Для очистки контейнера возьмите кипяченую воду. Влейте 1000 г молока и 15 г йогурта в емкость, добавьте 50 г сахара. Закройте контейнер на время приготовления. Не открывайте дверцу во время обратного отсчета времени.
P25 	Подъем теста Комнат. тепл.	250 г-500 г	6 г дрожжей 200 мл воды 2 мл соли 2 ст. ложки растительного масла 300 г муки	Налейте теплой воды температурой 37°С прямо в чашу для смешивания и растворите дрожжи в воде. Добавьте в воду муку, растительное масло и соль. Хорошо перемешайте насадками для теста, пока тесто не станет густым (это займет около 5 минут). Налейте в емкость 200 мл воды. Поместите емкость на дно в центре камеры микроволновой печи. Нажмите на кнопку Start (Старт). После получения запроса микроволновой печи откройте дверцу, достаньте емкость, поместите тесто в центре камеры. Закройте дверцу, нажмите на кнопку Start (Старт) для продолжения. Не открывайте дверцу во время отсчета времени. Объем емкости должен в 3 раза превышать объем теста..





## YOGURT (ЙОГУРТ) (ИМЕЕТСЯ ТОЛЬКО В МОДЕЛИ MWHAF 203)



Данная функция позволяет получить здоровый и натуральный йогурт.

### Подготовка к приготовлению йогурта:

- 1 Для очистки контейнера возьмите кипяченую воду.
- 2 Влейте 1000 г молока и 15 г йогурта в емкость, затем добавьте 50 г сахара и тщательно перемешайте. Закройте емкость пластиковой пленкой.

### Начало приготовления йогурта:

- 1 Нажмите на кнопку Yogurt (Йогурт).
- 2 Поместите подготовленный продукт в центре камеры микроволновой печи.
- 3 Чтобы начать приготовление, нажмите на кнопку Start (Старт).



### ПРИМЕЧАНИЕ.

Не открывайте дверцу во время обратного отсчета времени.



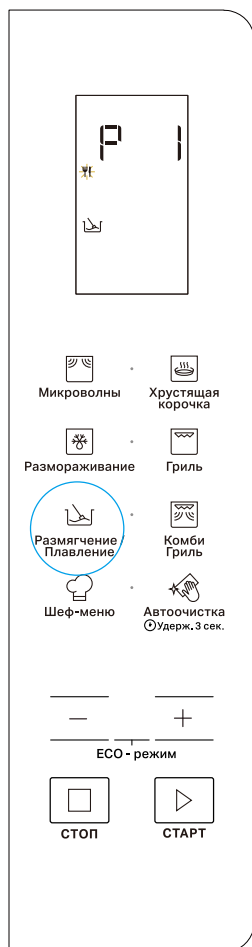
#### Советы и рекомендации:

- Приготовление продукта занимает 5 часов 15 минут.
- Добавление 15 г йогурта в молоко для ферментации йогурта позволит получить более качественный продукт.
- Для получения желаемого результата поместите йогурт в холодильник при температуре 4°C и оставьте на 12 часов.
- В йогурт можно по желанию добавить фрукты, овощи, соки и т.д.



## SOFT AND MELT (РАЗМЯГЧЕНИЕ И ПЛАВЛЕНИЕ)

Эта функция позволяет быстро растопить и размягчить масло, мороженое, замороженный сок и т. д.



- ① Нажмите на кнопку Soft & Melt (Размягчение/Плавление).
- ② Выберите категорию продукта кнопкой +/- и нажмите на кнопку Start (Старт) для подтверждения.
- ③ Установите массу продукта кнопкой +/- и нажмите на кнопку Start (Старт) для запуска цикла приготовления.

## Справочник рецептов Размягчить/растопить

Вид продуктов		Начальное состояние	Масса	Советы	
P1 	Размягчение	Масло	Холодильник	50–500 г / 50 г	Поместите в посуду для микроволновой печи.
P2 	Размягчение	Мороженое	Замороженные	100-1000 / 50 г	Поместите емкость для мороженого на дно в центре камеры микроволновой печи.
P3 	Размягчение	Сливочный сыр	Холодильник	50–500 г / 50 г	Поместите в посуду для микроволновой печи.
P4 	Плавление	Масло	Холодильник	50–500 г / 50 г	Поместите в посуду для микроволновой печи.
P5 	Плавление	Шоколад	Комнатная температура	100-500 / 50 г	Поместите в посуду для микроволновой печи.
P6 	Плавление	Сыр	Холодильник	50–500 г / 50 г	Поместите в посуду для микроволновой печи.
P7 	Плавление	Зефир	Комнатная температура	100–250 г / 50 г	Поместите в посуду для микроволновой печи. Для блюда с зефиром емкость блюда должна быть как минимум в два раза больше начального объема, так как зефир расширяется в процессе приготовления.



## AUTO CLEAN (АВТООЧИСТКА)



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

### Перед началом цикла:

- 1 Налейте в емкость 250 мл воды (см. наши рекомендации в разделе «Советы и рекомендации» ниже).
- 2 Поместите емкость прямо по центру камеры печи.

### Запуск цикла:

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

### После завершения цикла:

- 1 Нажмите на кнопку Stop (Стоп).
- 2 Достаньте емкость.
- 3 С помощью мягкой ткани или бумажного полотенца и мягкодействующего моющего средства очистите внутренние поверхности.

### Советы и рекомендации:

- Для повышения эффективности 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 цикла очистки емкость нагревается, рекомендуется использовать термостойкие перчатки для извлечения емкости из микроволновой печи.
- Для повышения эффективности 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 мягко действующим моющим средством.
- Если гриль используется редко, необходимо не менее одного раза в месяц включать его на 10 минут, чтобы удалить остатки пищи и снизить риск возгорания.

**Соответствие требованиям стандартов IEC 60705:2010-04 и IEC 60350-1:2011-12**

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	10-11 мин.
Бисквитный торт (12.3.2)	475 г	800 Вт	7-8 мин.
Мясной рулет (12.3.3)	900 г	800 Вт	12-13 мин.
Размораживание мясного фарша (13.3)	500 г	160 Вт	12-15 мин.
Картофельная запеканка (12.3.4)	1100 г	Режим Комби-гриль	30-35 мин.

Тест	Прогрев	Функция	Прибл. время приготовления
Тосты (9.1)	-	Grill (Гриль)	8-9 мин.
Гамбургер (9.2)	-	Grill (Гриль)	80-90 мин.

**Технические характеристики**

Параметр	MWNAF 203	MWNAF 206
Напряжение питания	220-230 В переменного тока, 50 Гц	220–230 В~50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	1350 Вт	2100 Вт
Мощность микроволнового излучения	1350 Вт	1350 Вт
Номинальный ток	9.5А	9.5А
Гриль	850 Вт	850 Вт
Наружные размеры (В x Ш x Г)	303 x 473 x 384	303 x 473 x 384
Внутренние размеры (В x Ш x Г)	212 x 291 x 321	212 x 291 x 321
Вес нетто	13.5KG/КГ	14.1KG/КГ
Вес брутто	15.9KG/КГ	16.5KG/КГ
частота	2450 МГц	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 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 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 W Pro по уходу за техникой, рекомендуемая Hotpoint Ariston, продлит срок эксплуатации Вашей техники и снизит вероятность ее поломки. Линия профессиональных средств W Pro 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 телефону, указанному 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:	
Модель:	<b>MWNAF 203 &amp; MWNAF 206</b>
Изготовитель:	<b>Вирлпул ЕМЕА С.п.А.</b> - виа Карло Пизакане 1, 20016 Перо (Милан), Италия
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_external@whirlpool.com	
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера (S / N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXXXX), 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

# Hotpoint

ARISTON



Whirlpool EMEA S.p.A.  
via Carlo Pisacane 1  
20016 Pero (MI) Italy  
Сделано в Китае



MWHAF 203 &MMWHAF 206  
06/2018 ver. 1.0