



Hotpoint

ARISTON



ПРИМЕЧАНИЯ

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

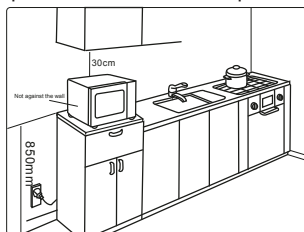
Срок службы товара - 5 лет.

RU Инструкции по эксплуатации

УСТАНОВКА

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

- Устанавливайте печь на достаточном расстоянии от источников тепловыделения. Для правильной 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. НЕ ставьте левую сторону (если смотреть спереди) микроволновой печи напротив стены!



- Не снимайте защитные пластины на входных отверстиях, расположенные на боковых полых стенках микроволновой печи. Они предотвращают попадание жира и частиц продуктов во входные каналы микроволновой печи.
- 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, неисправно 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 то-

ком, возгорание или другие последствия.

- 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 проблемы, возникающие в результате несоблюдения данных указаний.

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 продуктов. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые пластиковые изделия в процессе подогревания продукта могут оплавиться.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- При повреждении дверцы или ее уплотнении 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 микроволновой энергии.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- Жидкости и другие продукты запрещается разогревать в герметичных контейнерах, 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 касайтесь нагревательных элементов внутри печи.
- Во время работы доступные части сильно нагреваются. Не допускайте к работе с микроволновой печью детей в возрасте до 8 лет без присмотра.
- Данная микроволновая печь предна-

значена 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.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления или разогрева целых яиц, как без скорлупы, так и в скорлупе, так как они могут лопнуть даже после окончания разогрева в микроволновой печи.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- Не используйте микроволновую печь для разогрева продуктов в прочной герметичной упаковке. При открытии емкости под давлением можно получить травму, кроме того, такая емкость может взорваться.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- Уплотнение дверцы и дверного проема следует регулярно проверять на отсутствие повреждений. При обнаружении повреждений не включайте устройство до устранения неисправности обученными специалистами по техобслуживанию.

! 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. 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 допускайте попадания едких химикатов или испарений в данное устройство. 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.

РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

! ПРИМЕЧАНИЕ:

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

- Стекланная поворотная подставка и поворотная опора находятся на месте.
- 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 за-

водской (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.

! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

- **Не снимайте любые крышки.**
- **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.**

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

- зоны поварского персонала в магазинах, офисы 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. В случае эксплуатации 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 практикуете использование печи, поместите внутрь стакан воды.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- 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.
- Запрещается использовать металлические контейнеры, предназначенные для пищи и напитков, во время готовки в микроволновой печи.
- Всегда проверяйте свободное вращение подставки перед запуском печи. Если вращение подставки затруднено, замените емкость на меньшую или воспользуйтесь функцией остановки вращения подставки (см. Большие емкости).

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.
- Не используйте камеру печи для хранения чего-либо.
- Прежде чем положить в печь бумажный или пластиковый пакет, снимите с него металлические скрепки.
- Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, так как при этом температура масла не контролируется.
- Когда приготовление окончено, во избежание ожогов наденьте прихватки или рукавицы, прежде чем прикасаться к емкостям, деталям печи и посуде.

ЖИДКОСТИ



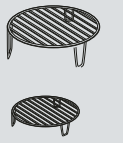


Например, напитки или вода. Перегрев жидкости до температуры, превышающей точку кипения, может происходить без образования пузырьков. Это может привести к резкому выплескиванию горячей жидкости. Чтобы этого не произошло, следует соблюдать следующие меры:

- 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 перемешайте продукт и проверьте его температуру, прежде чем подать его. Это обеспечит равномерное распределение тепла и исключит опасность получения ожогов.

Перед разогревом снимите крышку и соску с бутылочки!

Принадлежности для продуктов		Совет
	Поворотная опора	Под вращающейся стеклянной подставкой должна находиться вращающаяся опора. Не размещайте никакие устройства на вращающуюся опору. Установите вращающуюся опору в камеру.
	Стеклянная подставка	Используйте стеклянную подставку для всех режимов приготовления. Она собирает капли жидкости и частицы пищи, которые в противном случае могли бы прилипнуть и загрязнить камеру печи. Установите стеклянную подставку на поворотную опору.
	Высокая решетка Низкая решетка	Используйте высокую решетку для приготовления в режиме Grill Combi (Microwave + Grill) (Гриль или комби (микроволны + гриль)). Используйте низкую решетку для приготовления в режиме Forced Air (Конвекция) или Combi (Microwave + Forced Air) (Комби (Микроволны + Конвекция)).
	Тарелка Crisp Plate	Разместите продукты непосредственно на тарелку Crisp Plate. Тарелку Crisp Plate перед использованием можно подогреть (не более 3 минут). Тарелка Crisp Plate обязательно ставится на стеклянную подставку. Не устанавливайте какую-либо посуду на тарелку Crisp Plate, так как она быстро нагревается и может вызвать повреждение посуды.
	Захватная ручка	Используйте захватную ручку для удаления тарелки Crisp Plate из печи.

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 тряпкой с мягкодействующим моющим средством или бумажными кухонными полотенцами с очистителем для стекол. Нанесите средство для очистки стекла на бумажное полотенце.
- Регулярно, особенно в случае пролива жидкости, снимайте поворотную подставку, опору и протирайте основание камеры микроволновой печи.
- Используйте мягкую влажную ткань с мягкодействующим моющим средством для очистки внутренних поверхностей, внутренней и внешней стороны дверцы и проема дверцы.
- Не используйте пароструйные приспособления для очистки микроволновой печи.
- Следует регулярно проводить очистку печи и удалять остатки продуктов.
- Обслуживание обычно заключается только в очистке. Она должна проводиться после отключения микроволновой печи.
- Не распыляйте очиститель непосредственно на печь.
- Печь рассчитана на эксплуатацию с установленной подставкой.
- Не включайте микроволновую печь, если поворотная подставка извлечена для очистки.
- Не допускайте скопления жира или частиц продуктов на дверце и дверном проеме. Для удаления трудно удаляемых отложений нагрейте чашку с водой в печи в течение 2-3 минут. Пар размягчит отложения.
- Чашка воды с добавлением лимонного сока, установленная на поворотную опору и нагреваемая в течение нескольких минут, поможет удалить неприятный запах в камере.
- 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.

АККУРАТНАЯ ОЧИСТКА:

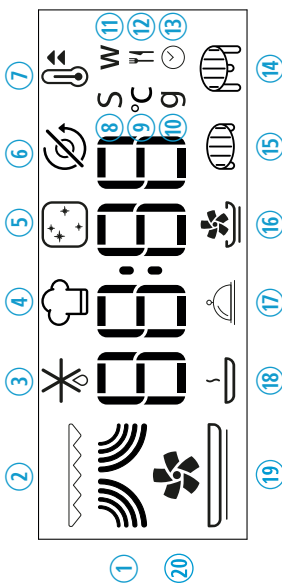
- Тарелку Crisp Plate необходимо промывать в воде с мягко действующим моющим средством. Сильно загрязненные поверхности можно очистить жесткой тканью с мягкодействующим моющим средством.
- Перед очисткой дождитесь охлаждения тарелки Crisp Plate.
- Не погружайте в воду и не обливайте водой, если тарелка Crisp Plate горячая. От резкого охлаждения тарелка может треснуть.
- Не используйте проволочные сетки. Они могут поцарапать поверхность.

В посудомоечной машине можно мыть следующее:

- Поворотная опора
- Проволочная решетка
- Захватная ручка
- Стеклянная подставка

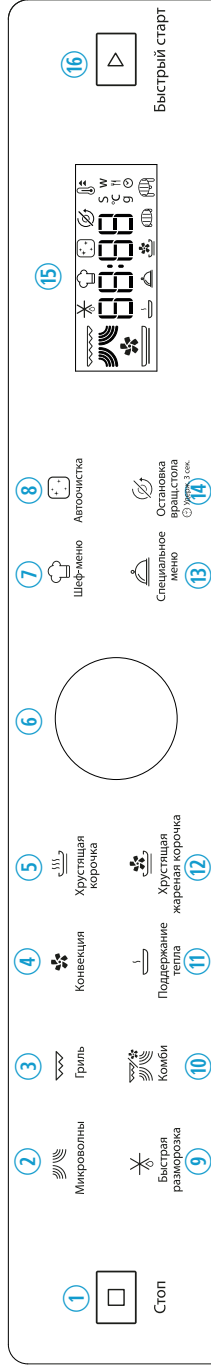
ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ

MWNA 338



- ① Функция Микроволны
- ② Функция Гриль
- ③ Функция Быстрое размораживание
- ④ Функция Шеф-мэню
- ⑤ Функция Автоматическая очистка
- ⑥ Функция Остановка поворотной подставки
- ⑦ Функция Разогрев
- ⑧ Значок секунд
- ⑨ Значок Цельсия
- ⑩ Значок граммов
- ⑪ Значок мощности
- ⑫ Значок выбора категории продукта

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (МВНА 338)



- 1 Кнопка Stop (Стоп)**
Используется для останков или сброса любых функций печи.
- 2 Кнопка Microwave (Микроволны)**
Используется для выбора функции Microwave (Микроволны).
- 3 Кнопка Grill (Гриль)**
Используется для выбора функции Гриль
- 4 Кнопка Convection (Конвекция)**
Используется для выбора функции Конвекция (с предварительным разогревом).
- 5 Кнопка Dual Crisp (Хрустящая корочка)**
Используется для выбора функции Хрустящая корочка с двух сторон.
- 6 Кнопка Confirmation (Подтверждение) / Knob (Поворотная ручка)**
Используется для подтверждения / Используется для установки требуемого значения.
- 7 Кнопка Chef menu (Шеф-меню)**
Используется для выбора рецептов для автоматического приготовления.
- 8 Кнопка Auto Clean (Автоматическая очистка)**
Используется для выбора функции Автоматическая очистка.
- 9 Кнопка Jet Defrost (Быстрое размораживание)**
Используется для выбора функции Автоматическое размораживание.
- 10 Кнопка Stop (Стоп)**
Используется для сброса любых функций печи.
- 11 Кнопка Microwave (Микроволны)**
Используется для выбора функции Microwave (Микроволны).
- 12 Кнопка Grill (Гриль)**
Используется для выбора функции Гриль
- 13 Кнопка Convection (Конвекция)**
Используется для выбора функции Конвекция (с предварительным разогревом).
- 14 Кнопка Dual Crisp (Хрустящая корочка)**
Используется для выбора функции Хрустящая корочка с двух сторон.
- 15 Кнопка Special Menu (Специальное меню)**
Используется для быстрого доступа к специальным функциям.
- 16 Кнопка TurnTable (Остановка поворотной подставки)**
Эта функция используется для приготовления в очень большой емкости, вращение которой в печи затруднено. Она функционирует только в следующих режимах приготовления:
 - Forced Air (Конвекция)
 - Combi (Microwave + Forced Air) ((Комби (Микроволны + Конвекция))
 - Нажмите и удерживайте эту кнопку в течение 3 секунд, чтобы войти в режим настройки часов.



РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

- Если пользователь не осуществляет операции с микроволновой печью в течение 15 минут, она переходит в ждущий режим. Нажмите для выхода любую кнопку



ЗАЩИТА ОТ ПУСКА / БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

- Функция автоматической защиты включается через минуту после возврата печи в режим ожидания.
- При включенной защитной функции для начала процесса приготовления необходимо открыть и закрыть дверцу, в противном случае на дисплее отобразится сообщение:

door



ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приостановка приготовления:

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

Продолжение приготовления:

Закройте дверцу и нажмите кнопку Jet Start (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:

Когда приготовление закончено, каждую минуту в течение 10 минут будет подаваться звуковой сигнал, это обычный режим приготовления пищи.

В зависимости от продукта любую или все программы можно продолжить в течение этого цикла охлаждения: вентилятор, внутренняя лампа, вращение поворотной подставки. Если необходимо, просто нажмите кнопку STOP (Стоп) или откройте дверцу, чтобы прекратить подачу звукового сигнала и прервать охлаждение.

Обратите внимание, сокращение или остановка данной программы приготовления не повлияет отрицательно на функционирование устройства.



ДОБАВИТЬ/ПЕРЕМЕШАТЬ/ ПЕРЕВЕРНУТЬ ПРОДУКТ

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 продукт (в зависимости от режима приготовления).
- Закройте дверцу и нажмите на кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы включить прибор.

Примечания.

- Если пользователь не откроет дверцу в течение 2 минут после появления запроса Добавить, 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.



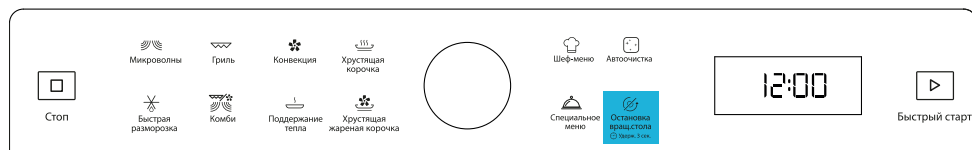
ОСТАНОВКА ПОВОРОТНОЙ ПОДСТАВКИ

Для получения оптимальных результатов стеклянная подставка вращается во время приготовления. Однако, если необходимо использовать очень большую посуду, вращение которой внутри камеры может быть затруднено, имеется возможность остановить вращение стеклянной подставки с помощью функции Остановка поворотной подставки. Она работает только в следующих режимах приготовления:

- Forced Air (Конвекция)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Комби (Микроволны + Конвекция))



CLOCK (ЧАСЫ)



При первом включении печи или после аварийного отключения питания, или при нажатии и удержании кнопки Stop TT (Стоп TT) в течение 3 секунд, устройство перейдет в режим установки времени.

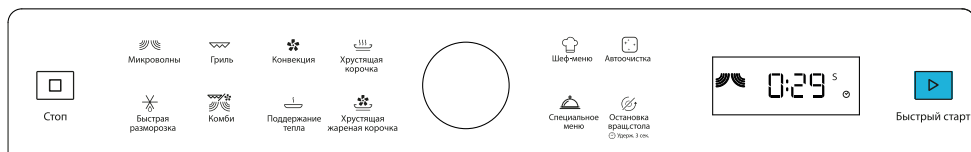
- 1 Поворачивая ручку, установите показания часа.
- 2 Нажмите на кнопку Jet Start (Быстрый старт). Начнет мигать разряд минут.
- 3 Поворачивая ручку, установите показания минут.
- 4 Нажмите на кнопку Jet Start (Быстрый старт). Время установлено.

Советы и рекомендации:

- 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 «12:00».

▶ JET START (БЫСТРЫЙ СТАРТ)

Эта функция используется для быстрого разогревания продуктов с высоким содержанием воды, например, бульонов, кофе или чая.



① Нажмите на кнопку Jet Start (Быстрый старт).

- Нажатие кнопки Jet Start (Быстрый старт) включает режим Микроволны на 30 секунд с максимальной мощностью, каждое следующее нажатие кнопки Jet Start (Быстрый старт) увеличивает время приготовления на 30 секунд.
- После запуска функции с помощью поворотной ручки можно также увеличить или уменьшить время приготовления.

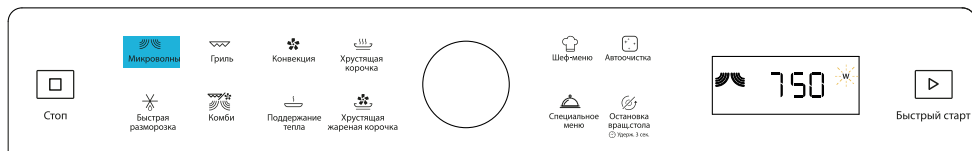
Советы и рекомендации:

- В режиме ожидания печи можно также выбрать функцию быстрого запуска, повернув поворотную ручку, чтобы установить длительность быстрого запуска и запустить функцию нажатием кнопки Confirmation (Подтверждение).



MICROWAVE (МИКРОВОЛНЫ)

Функция Микроволны позволяет быстро приготовить или разогреть продукты или напитки.



1 Нажмите кнопку Microwave (Микроволны). На дисплее отобразится мощность 750 Вт и начнет мигать значок мощности.

2 Установите мощность микроволнового излучения с помощью поворотной ручки и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение).

3 На дисплее отображается время приготовления по умолчанию (30 секунд). Установите нужное время приготовления с помощью поворотной ручки.

Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение)

4 / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.

Советы и рекомендации:

- Для использования функции Микроволны с максимальным уровнем мощности устройством оснащено функцией Быстрый старт. Запустить функцию Микроволны на полной мощности можно, просто нажав кнопку Jet Start (Быстрый старт). При каждом последующем прикосновении к кнопке Jet Start (Быстрый старт) продолжительность действия функции увеличивается на 30 секунд. Подробное описание см. в разделе «Функция Быстрый старт» на стр. 15.
- Уровень мощности микроволнового излучения и время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления. Для установки мощности излучения последовательно нажимайте кнопку Microwave (Микроволны). Поверните поворотную ручку, чтобы изменить время приготовления, или нажмите кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.

МОЩНОСТЬ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
900 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.
750 Вт	Приготовление рыбы, мяса, овощей и других продуктов.
650 Вт	Приготовление блюд, не требующих перемешивания.
500 Вт	Более деликатное приготовление, например, белковых продуктов, блюд с сыром и яйцами, а также завершение процесса приготовления запеканки.
350 Вт	Медленное кипячение, растапливание масла.
160 Вт	Размораживание.
90 Вт	Размягчение мороженого, масла и сыра.



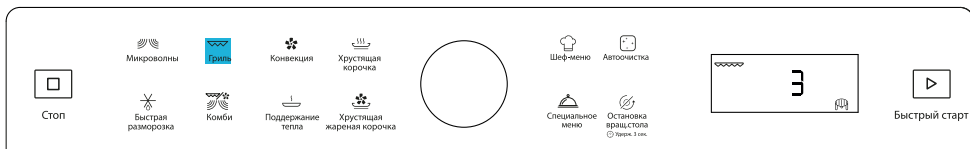
GRILL (ГРИЛЬ)

При выборе данной функции используется мощная металлическая трубка для обжаривания, приготовления продуктов на гриле или создания румяной корочки. Функция Гриль позволяет обжаривать продукты, такие как сырные тосты, горячие сэндвичи, картофельные крокеты, сосиски, овощи.

Специальная принадлежность:



Высокая решетка



- 1 Нажмите кнопку Grill (Гриль).
- 2 Поверните поворотную ручку, чтобы указать мощность (см. таблицу ниже), затем нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения.
- 3 Установите время приготовления с помощью поворотной ручки и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение)/Jet Start (Быстрый старт) для начала цикла приготовления.

Советы и рекомендации:

- Такие продукты как сыр, тост, стейки или сосиски ставьте на высокую решетку.
- 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 касайтесь верхней стенки камеры рядом с нагревательным элементом гриля.
- Время приготовления можно изменить даже после запуска процесса приготовления.
- Поверните ручку, чтобы изменить время приготовления, или нажмите кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.

	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ
1	Низкий
2	Средний
3	Высокий



FORCED AIR (КОНВЕКЦИЯ)

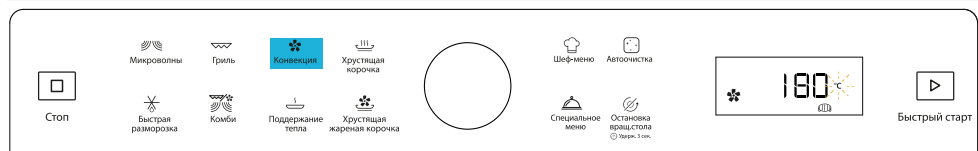
Данная функция используется для блюд, приготавливаемых в печи. Благодаря использованию мощного нагревательного элемента и вентилятора, процесс приготовления в микроволновой печи аналогичен процессу приготовления в обычной печи. Эта функция используется для приготовления безе, пасты, пирожных, суфле, птицы и жареного мяса.

Функция Конвекция может быть использована с фазой предварительного разогрева. На этапе предварительного нагрева используется вентилятор и гриль для быстрого предварительного нагрева печи перед началом приготовления, чтобы достичь оптимальных результатов.

Рекомендованные принадлежности:



Низкая решетка



- 1 Нажмите кнопку Forced Air (Конвекция) и перейдите на этап предварительного разогрева.
- 2 Поверните поворотную ручку, чтобы указать температуру предварительного нагрева, и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения. После достижения необходимой температуры появится звуковой сигнал и сообщение с запросом на добавление продукта для следующего цикла приготовления.
- 3 После добавления продукта поверните поворотную ручку, чтобы установить время.
- 4 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.

! ПРИМЕЧАНИЕ.

После запуска режима приготовления:

- Для увеличения или уменьшения времени приготовления: поверните поворотную ручку или нажмите кнопку Jet Start (Быстрый старт) для увеличения времени приготовления на 30 секунд.

! Советы и рекомендации:

- Использование низкой решетки обеспечит свободную циркуляцию воздуха вокруг продукта.
- При этом следует применять жаропрочную посуду.
- Используйте тарелку Crisp Plate в качестве тарелки для выпекания мелких изделий, таких как булочка или сдоба. Установите тарелку на низкую решетку.



DUAL CRISP (ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА)

Благодаря исключительной функции Hotpoint-Ariston, с обеих сторон продукта образуется идеальная золотисто-коричневая корочка. При одновременном использовании функций Микроволны и Гриль тарелка Crisp Plate быстро нагревается до нужной температуры, а затем начинается образование хрустящей корочки.

Для применения функции Хрустящая корочка с двух сторон используются следующие принадлежности:

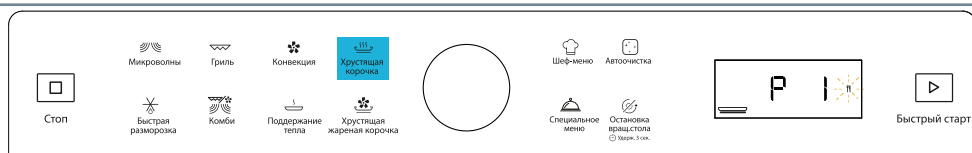
- тарелка Crisp Plate;
- захватная ручка для работы с горячей тарелкой Crisp Plate.

Эта функция используется для разогревания и приготовления пиццы, пирогов и других блюд из теста. Эту функцию также можно использовать для жарки бекона и яиц, сосисок, картофеля, картофеля-фри, гамбургеров и других блюд без добавления масла (либо с добавлением незначительного количества).

Рекомендованные принадлежности:



Тарелка Crisp Plate



Для функции Хрустящая корочка :

- 1 Нажмите кнопку Dual Crisp (Хрустящая корочка), затем кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения.
- 2 Установите время приготовления с помощью поворотной ручки.
- 3 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.

Для функции Размораживание хлеба в режиме «Хрустящая корочка»:

- 1 Нажмите кнопку Dual Crisp (Хрустящая корочка).
- 2 Поверните поворотную ручку, чтобы выбрать рецепт P2 для функции Размораживание хлеба в режиме «Хрустящая корочка», затем нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения.
- 3 Установите массу продукта, поворачивая ручку.
- 4 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.



Советы и рекомендации:

- Убедитесь в том, что тарелка Crisp Plate правильно установлена в середине стеклянной подставки.
- При использовании этой функции тарелка Crisp Plate и печь сильно нагреваются.
- Не устанавливайте горячую тарелку Crisp Plate на поверхность, чувствительную к нагреву.
- Будьте осторожны, не касайтесь верхней стенки камеры рядом с нагревательным элементом гриля.
- Используйте рукавицы или захватную ручку для извлечения горячей тарелки Crisp Plate.
- Перед приготовлением блюд, не требующих длительного времени приготовления (пицца, пирожки...), рекомендуется предварительно прогреть тарелку Crisp Plate в течение 2-3 минуты.



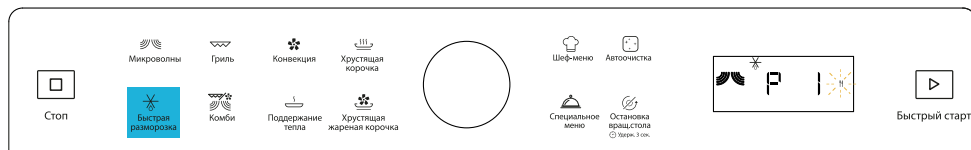
ПРИМЕЧАНИЕ.

Используйте специальную тарелку Crisp Plate. Другие тарелки Crisp Plate, предлагаемые на рынке, не позволяют достичь желаемого результата при использовании этой функции.



JET DEFROST (БЫСТРОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ)

Данный режим позволяет быстро разморозить продукт в автоматическом режиме. Эта кнопка используется для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей и хлеба.



- 1 Нажмите кнопку Jet Defrost (Быстрое размораживание).
- 2 Поверните поворотную ручку, чтобы выбрать категорию продукта (см. таблицу ниже).
- 3 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) и поверните поворотную ручку для установки значения массы.
- 4 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.

Советы и рекомендации:

- Для достижения оптимальных результатов рекомендуется выполнять размораживание непосредственно на поворотной подставке. 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 / помешайте большие порции продукта в середине процесса их размораживания.

КЛАССЫ ПРОДУКТОВ		ВЕС	СОВЕТ
P1	 Мясо	100-2000 г	Мясной фарш, котлеты, стейки или жареное мясо. Для получения наилучших результатов после приготовления подождите не менее 5 минут.
P2	 Курица	100-2000 г	Целая курица, кусочки или филе. После приготовления оставьте блюдо в печи на 5-10 минут.
P3	 Рыба	100-1500 г	Целая рыба, кусочки или филе. После приготовления подождите 5 минут.
P4	 Овощи	100-1500 г	Смешанные овощи, цветная капуста, морковь. После приготовления подождите 5 минут.
P5	 Хлеб	50-550 г	Замороженные булочки, багеты и круассаны. После приготовления подождите 3 минут.



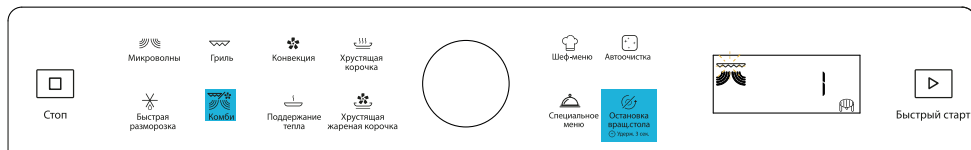
COMBI (MICROWAVE+GRILL) (КОМБИ (МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ))

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

Специальная принадлежность:



Высокая решетка



- 1 Нажмите кнопку Combi (Комби).
- 2 На дисплее появится сообщение: « 1 », нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение), чтобы войти в режим настройки Комби + гриль.
- 3 Поверните поворотную ручку, чтобы указать значение мощности (см. таблицу ниже), и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения.
- 4 Установите время приготовления с помощью поворотной ручки.
- 5 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.

! ПРИМЕЧАНИЕ.

После запуска режима приготовления: чтобы увеличить или уменьшить время приготовления, поверните поворотную ручку или нажмите кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.

i Советы и рекомендации:

- Не оставляйте надолго открытой дверцу печи, которая работает в режиме Гриль, поскольку это приведет к падению температуры.
- При использовании большой емкости, требующей остановки поворотной подставки, разверните емкость примерно через половину времени приготовления блюда. Это необходимо для образования равномерного цвета по всей поверхности.
- Убедитесь, что для этой функции используется теплостойкая посуда, предназначенная для микроволновой печи.
- Не пользуйтесь пластиковой посудой в режиме гриля. Она оплавляется. Посуда из дерева и бумаги также непригодна.
- Будьте осторожны, не касайтесь верхней стенки камеры рядом с нагревательным элементом гриля.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
650 Вт	Овощи
500 Вт	Лазанья
350 Вт	Птица и рыба
160 Вт	Мясо
90 Вт	Запеченные фрукты



COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (КОМБИ (МИКРОВОЛНЫ + КОНВЕКЦИЯ))

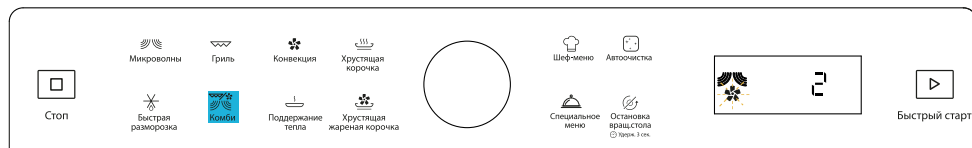
В данной функции сочетается микроволновое нагревание и конвекция, позволяя приготовить блюда, как в духовке, за более короткое время.

С помощью функции Комби (Микроволны + Конвекция) можно обжаривать мясо, готовить курицу, картофель в мундире, прошедшие предварительную обработку замороженные блюда, рыбу, пироги и кондитерские изделия.

Специальная принадлежность:



Низкая решетка



- 1 Нажмите кнопку Combi (Комби).
- 2 Поверните поворотную ручку до появления цифры «2», нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение), чтобы войти в режим настройки Combi Forced Air (Комби + Конвекция).
- 3 Поверните поворотную ручку, чтобы указать температуру, и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения.
- 4 Поверните поворотную ручку, чтобы указать значение мощности (см. таблицу ниже), и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения.
- 5 Установите время приготовления с помощью поворотной ручки.
- 6 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.

! ПРИМЕЧАНИЕ:

- После запуска режима приготовления:
- чтобы увеличить или уменьшить время приготовления, поверните поворотную ручку или нажмите кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы увеличить продолжительность приготовления на 30 секунд.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	РЕКОМЕНДОВАННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ
350 Вт	Приготовление домашней птицы, картофеля в мундире, лазаньи, рыбы и жареного мяса.
160 Вт	Фруктовые торты
90 Вт	Пирожки и кондитерские изделия

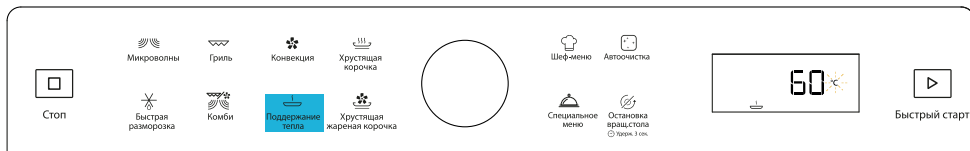
! Советы и рекомендации:

- Использование низкой решетки обеспечит свободную циркуляцию воздуха вокруг продукта.
- Убедитесь, что для этой функции используется теплостойкая посуда, предназначенная для микроволновой печи.



KEEP WARM (ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ)

Эта функция помогает поддерживать температуру свежеприготовленного продукта.



- 1 Нажмите кнопку Keep Warm (Поддержание температуры) (для модели MWHA 339 нажмите кнопку Special Menu (Специальное меню), чтобы выбрать функцию Поддержание температуры, подробные сведения см. в главе «Специальное меню»).
- 2 Поверните поворотную ручку для установки температуры в диапазоне от 60 до 80 °C и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения (рекомендуемые рецепты см. в таблице ниже).
- 3 Цикл приготовления начнется с обратного отсчета 30 минут, нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение)/Jet Start (Быстрый старт) для начала цикла приготовления.

! ПРИМЕЧАНИЕ:

- После запуска процесса поддержки температуры:
- Откройте дверцу, чтобы приостановить цикл поддержки температуры, и закройте дверцу для продолжения цикла в течение оставшегося времени.
- Нажмите на кнопку Stop (Стоп), чтобы остановить цикл поддержки температуры.

КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА	ВЕС	Температура	ВРЕМЯ)	ЕМКОСТЬ
Пицца	300-800 г	80 °C	30 мин.	Тарелка Crisp Plate
Жареное мясо	800-1500 г	80 °C	30 мин.	Блюдо для печи
Хлеб	100-500 г	60 °C	30 мин.	Тарелка Crisp Plate
Булочка	336 г (28 г * 12 шт.)	60 °C	30 мин.	Тарелка Crisp Plate
Тарелки	220-620 г	70 °C	30 мин.	Блюдо для печи
Керамическая посуда	250-850 г	70 °C	30 мин.	Блюдо для печи



DUAL CRISP FRY (ЖАРКОЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ С ДВУХ СТОРОН)

Благодаря этой функции, на верхней и нижней поверхностях продукта образуется идеальная корочка, сохраняя

мягкость продукта внутри. В режимах Микроволны, гриль и приготовление FC всегда ставьте тарелку Crisp Plate на высокую решетку.

Для применения данной функции необходимо использовать следующие принадлежности:

- тарелка Crisp Plate;
- захватная ручка для работы с горячей тарелкой Crisp Plate;
- высокая решетка.

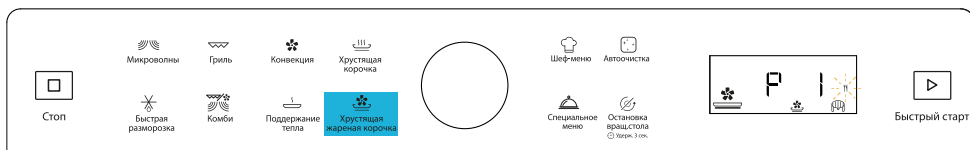
Рекомендованные принадлежности:



Тарелка Crisp Plate



Захватная ручка



Установите пустую тарелку Crisp Plate на высокую решетку в печи.

- 1 Нажмите кнопку Dual Crisp Fry (Жаркое с хрустящей корочкой с двух сторон).
- 2 Поверните поворотную ручку, чтобы выбрать категорию продукта, и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения.
- 3 Установите массу продукта, поворачивая ручку.
- 4 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.








Советы и рекомендации:

- Убедитесь в том, что тарелка Crisp Plate правильно установлена на высокой решетке в печи.
- При использовании этой функции высокая решетка и тарелка Crisp Plate сильно нагреваются.
- Не устанавливайте горячую тарелку Crisp Plate на поверхность, чувствительную к нагреву.
- Используйте рукавицы или захватную ручку для извлечения горячей тарелки Crisp Plate.
- Для этой функции необходимо использовать специальную тарелку Crisp Plate. Другие тарелки Crisp Plate, предлагаемые на рынке, не позволяют достичь желаемого результата при использовании этой функции.
- Подробная информация о добавлении/перемешивании/переворачивании продуктов находится на стр. 12.



DUAL CRISP FRY (ЖАРКОЕ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ С ДВУХ СТОРОН)

Рекомендации по категории продукта:

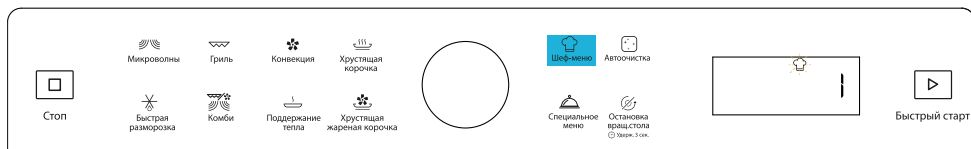
КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА		ВЕС	СОВЕТ
P1	 Картофель фри	300–600 г	Смажьте тарелку Crisp Plate небольшим количеством масла. Перед приготовлением посыпьте солью. Переверните после появления запроса.
P2	 Куриные наггетсы	200–600 г	Смажьте тарелку Crisp Plate небольшим количеством масла. Переверните после появления запроса.
P3	 Панированная рыба	250–600 г	Смажьте тарелку Crisp Plate небольшим количеством масла. Переверните после появления запроса.
P4	 Куриные крылышки	200–600 г	Приправьте куриные крылышки специями. Смажьте тарелку Crisp Plate маслом. Переверните после появления запроса.
P5	 Картофельные дольки	300–800 г	Очистите и порежьте картофель. Приправьте специями картофель и смажьте небольшим количеством масла тарелку Crisp Plate, затем сбрызните маслом сверху. Перемешайте после появления запроса.
P6	 Фалафель	4 порции	Смешайте нут с петрушкой, солью, перцем, измельченным тмином и семенами кориандра, поставьте смесь в холодильник примерно на 30 минут, смешайте муку с пресной водой, чтобы приготовить смесь, похожую на блинное тесто, сделайте гамбургеры и окуните их сначала в тесто, затем в панировочные сухари, положите это все на тарелку Crisp Plate, предварительно политую оливковым маслом (2 столовые ложки).
P7	 Треска в панировочных сухарях со специями	4 порции	В кастрюле смешайте панировочные сухари, паприку, чесночный порошок, куркуму, соль и перец с белком яйца, посыпьте кусочки филе трески панировочными сухарями и прижмите все рукой, разложите кусочки филе на тарелке Crisp Plate.



CHEF MENU (ШЕФ-МЕНЮ)

Функция Chef Menu (Шеф-меню) является простым и интуитивно понятным руководством, предлагающим рецепты для автоматического приготовления, гарантирующие прекрасные результаты в любое время.

Это меню можно использовать для приготовления блюд, перечисленных в следующих таблицах. Просто выберите рецепт и следуйте инструкциям на дисплее: Меню автоматически настраивает параметры приготовления для получения лучших результатов.



- 1 Нажмите кнопку Chef Menu (Шеф-меню).
- 2 Поверните поворотную ручку, чтобы выбрать категорию продукта (см. таблицу ниже).
- 3 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение)/кнопку Jet Start (Быстрый старт) для подтверждения.
- 4 Поверните ручку для выбора рецепта и нажмите кнопку подтверждения.
- 5 Выберите значение массы с помощью поворотной ручки и нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение)/Jet Start (Быстрый старт) для начала цикла приготовления.

Советы и рекомендации:

- В связи с разнообразием продуктов питания устанавливается среднее значение продолжительности приготовления. Рекомендуется проверять внутреннюю готовность блюда и при необходимости увеличивать время приготовления для достижения нужной степени готовности.
- Подробная информация о добавлении/перемешивании/переворачивании продуктов находится на стр. 12.
- Для рецептов приготовления на пару в меню Chef Menu (Шеф-меню) используйте пароварку с одним слоем (крышка, нижняя решетка и дно). Для приготовления риса, пасты, спельты и киноа (рекомендуется пароварка) используется крышка и дно.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Блюдо для микроволновой печи	Блюдо для микроволновой печи и духового шкафа	Тарелка Crisp Plate и захватная ручка	Пароварка (с одним слоем)	Пароварка (дно и крышка)
Низкая решетка	Высокая решетка			



CHEF MENU (ШЕФ-МЕНЮ)

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ	ОБЪЕМ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Овощи				
P1	 Фаршированный картофель	200 г-1000 г	5,5-21,5 мин. 	Разрежьте картофель пополам вдоль длинной стороны. Нанесите сыр на поверхность картофеля после запроса.
P2	 Картофель	200 г-1000 г	5,5-17,5 мин. 	Подходит для картофеля: каждый 200–300 г. Вымойте и наколите шпажкой. Переверните после появления запроса.
P3	 Помидоры	300 г-800 г	8–13 мин. 	Разрежьте на половинки, приправьте специями и посыпьте сверху тертым сыром.
Курица				
P1	 Куриное филе	200 г-1000 г	13.1-32.6 мин. 	Смажьте тарелку Crisp Plate небольшим количеством масла. Приправьте филе специями и положите на разогретую тарелку Crisp Plate. Переверните после появления запроса.
P2	 Chicken Legs	400 г-1000 г	15-28.6 мин. 	Заправьте куриные ножки. Смажьте тарелку Crisp Plate маслом. Добавьте ножки после нагрева тарелки Crisp Plate, переверните после появления запроса.
P3	 Курица в тонкой панировке с хрустящей корочкой	4 порции	14 мин. 	Подготовьте 4 куриных грудки (100 г для каждой), 100 г панировочных сухарей, 20 г муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки очень чистого оливкового масла, соль и перец. Покройте грудку мукой с двух сторон, смочите грудки в яйце, затем покройте панировочными сухарями, уложите на тарелку Crisp Plate.
P4	 Омлет	1–4 шт.	1-5 мин. 	Положите на блюдо для микроволновой печи очищенные яйца, проткните яичный желток зубочисткой.
Мясо				
P1	 Говядина	800 г-1500 г	24-40 мин. 	Натрите специями мясо для жарки и поместите в холодную печь, поверните после появления запроса.



Блюдо для микроволновой печи



Блюдо для микроволновой печи и духового шкафа



Тарелка Crisp Plate и захватная ручка



Пароварка



Пароварка (дно и крышка)



Низкая решетка



Высокая решетка



РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ	ОБЪЕМ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Мясо				
P2	Баранина 1000г-1500 г	31-39 мин.		Натрите специями мясо для жарки и поместите в холодную печь. Переверните мясо после появления запроса.
P3	Антрекот 150 г-600 г	15-24 мин		Поместите приправленный антрекот в печь, переверните после появления запроса.
P4	Бекон 50 г-150 г	3.5-7 мин		Добавьте мясо после нагрева тарелки Crisp Plate, переверните после появления запроса.
P5	Тефтели, фрикадельки 200 г-400 г	12-18 мин		Положите тефтели, приобретенные на рынке, на низкую решетку микроволновой печи, или сделайте по своим рецептам, 15 г для каждой, поверните после появления запроса.
Рыба/морепродукты				
P1	Замороженное обжаренное филе 200 г-600 г	12-22 мин		Смажьте тарелку Crisp Plate небольшим количеством масла. Положите продукты на разогретую тарелку Crisp Plate. Переверните после появления запроса.
P2	Панированные креветки 200 г-600 г	9.5-21.1 мин		Используйте королевские креветки в панировке. Смажьте тарелку Crisp Plate небольшим количеством масла. Положите продукты на разогретую тарелку Crisp Plate. Переверните после появления запроса.
ицца/пирог-запеканка				
P1	Домашняя ицца 850 г	17 мин		Приготовьте тесто: 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200-225 г муки, соль и масло. Подождите, пока тесто подойдет. Раскатайте на смазанной маслом тарелке Crisp Plate и наколите. Положите сверху начинку, например, томаты, сыр моцарелла и ветчину.
P2	Лотарингский пирог 900 г	19 мин		Приготовьте тесто (250 г муки, 150 г масла + 2½ ст.л. воды), либо возьмите готовое тесто. (400-450 г) Расстелите тесто в тарелке Crisp Plate. Смешайте: 100 г бекона, 130 г сыра, 4 яйца и 150 мл йогурта. Приправьте черным перцем и мускатным орехом.
P3	Круглая ицца 300 г-700 г	9-13.1 мин		Снимите упаковку.



Блюдо для микроволновой печи



Блюдо для микроволновой печи и духового шкафа



Тарелка Crisp Plate и захватная ручка



Пароварка



Пароварка (дно и крышка)


















Низкая решетка



Высокая решетка



CHEF MENU (ШЕФ-МЕНЮ)

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ	ОБЪЕМ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ицца/пирог-запеканка				
P4	 Тонкая пицца	250 г- 400 г	9-12 мин.	 Снимите упаковку.
P5	 Свежая пицца	900g	16.5мин.	  Приготовьте тесто: 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200-225 г муки, соль и масло. Подождите, пока тесто подойдет. Раскатайте на смазанной маслом тарелке Crisp Plate и наколите. Положите сверху начинку, например, томаты, сыр моцарелла и ветчину. После предварительного разогрева поставьте тарелку Crisp Plate в микроволновую печь, используя низкую решетку.
Паста/лазанья				
P1	 Свежая лазанья	1200 г	27мин.	  Растопите 50 г масла в сковороде, смешайте: 900 мл молока, 50 г муки, орех и соль, установите среднюю мощность для приготовления этой смеси с помешиванием; остановите, когда бешамель станет толстым. Подготовьте 400 г фарша из говядины, 40 г рубленого лука, 100 г нарезанной кубиками морковки, 40 г нарезанного сельдерея, 30 г томатного концентрата, 40 г воды, 4 столовые ложки очень чистого оливкового масла, 80 г тертого сыра пармиджано реджано, соль и перец вместе. Положите лист лазаньи на дно контейнера, накройте 100 г бешамеля, затем 200 г смеси говядины. Повторите три раза. Уложите 100 г бешамеля сверху лазаньи и 100 г сыра моцарелла, или подготовьте свой собственный рецепт.
P2	 Замороженная лазанья	300 г- 1000 г	18-33мин.	  Снимите алюминиевую фольгу.
Десерты/выпечка				
P1	 Домашний фруктовый пирог	1200 г	28мин.	 Приготовьте тесто из 180 г муки, 125 г масла и 1 яйца. (либо используйте готовое тесто). Разложите тесто в тарелке Crisp Plate, наколите его и заполните 700–800 г нарезанными дольками яблок с сахаром и корицей.
P2	 Лепешка	560 г	14мин.	 Хорошо перемешайте 275-300 г грубой муки, 10 г разрыхлителя теста, 4 г соли, 50 г растопленного маргарина, 200 мл молока, отделите от этой смеси одну часть диаметром 20 см и поместите на смазанную маслом тарелку Crisp Plate.



Блюдо для микроволновой печи



Блюдо для микроволновой печи и духового шкафа



Тарелка Crisp Plate и захватная ручка



Пароварка



Пароварка (дно и крышка)



Низкая решетка



Высокая решетка



CHEF MENU (ШЕФ-МЕНЮ)

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ	ОБЪЕМ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Десерты/выпечка				
P3	 Пирог	600г	9.5 мин.	 Хорошо перемешайте 170 г муки, 10 г разрыхлителя теста, 170 г сахара, 50 г расплавленного маргарина, 100 мл молока, выложите эту смесь на тарелку Crisp Plate с панировочными сухарями.
P4	 Жареные орехи	50г-200г	2-4 мин.	 Добавьте орехи на предварительно разогретую тарелку Crisp Plate. Перемешайте после появления запроса.
P5	 Бисквитное тесто (легкое)	900г	45 мин.	 Хорошо перемешайте 250 г муки, 15 г разрыхлителя теста, 250 г сахара, 50 г расплавленного маргарина, 100 мл молока, слейте эту смесь в контейнер с противнем.
P6	 Muffins	350г	22 мин.	 Взбейте вместе 170 г маргарина и 170 г сахара, пока смесь не станет мягкой и не обесцветится. Взбейте 3 яйца по одному. Аккуратно вливайте в 225 г просеянной муки, смешанной с 7 г разрыхлителя и 0,25 г соли. Разложите по 28 г смеси в бумажные формы и разместите равномерно на тарелке Crisp Plate. После предварительного разогрева поставьте тарелку Crisp Plate в микроволновую печь, используя низкую решетку.
P7	 Biscuits	250г	17.5 мин.	 Смешайте: 250 г муки, 100 г сахара и 1,5 г соли. Разотрите 125 г маргарина. Взбейте 1 яйцо и добавьте в смесь. Смешайте все компоненты, масса каждого по 20 г, втирайте шар, затем вилкой крест накрест нажмите на шар два раза. После предварительного нагрева поставьте блюдо в микроволновую печь, используя низкую решетку.
P8	 Meringues	100г	38.5 мин.	 Взбейте 2 яичных белка и 80 г сахара. Заправьте ванильной и миндальной эссенцией. Разделите на 10–12 частей на тарелке Crisp Plate. После предварительного разогрева поставьте блюдо в микроволновую печь на низкую решетку.
P9	 Yogurt	600г (150г*4)	6hrs	 Разложите 62 г йогурта в 4 керамические чашки (15,5 г в каждую), добавьте 125 мл молока в каждую чашку, используйте молоко с длительным сроком хранения при комнатной температуре и жирностью 3,5 %, накройте посуду кулинарной пленкой и поместите в центр стеклянной подставки.



Блюдо для микроволновой печи



Блюдо для микроволновой печи и духового шкафа



Тарелка Crisp Plate и захватная ручка



Пароварка



Пароварка (дно и крышка)



Низкая решетка

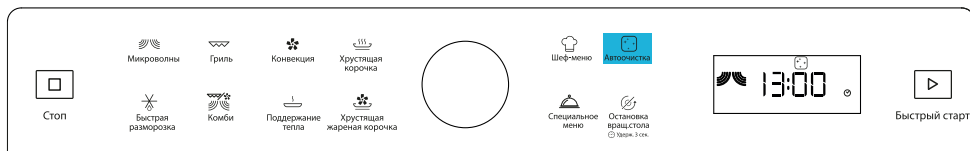


Высокая решетка



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 250 мл воды комнатной температуры (см. ниже наши предложения в разделе «Советы и рекомендации»).
- 2 Поместите контейнер непосредственно на стеклянную подставку.

ЗАПУСК ПРОЦЕДУРЫ ОЧИСТКИ:

- 1 Нажмите кнопку Auto Clean (Автоматическая очистка), на дисплее отобразится продолжительность процедуры очистки.
- 2 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать процесс.

ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ:

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

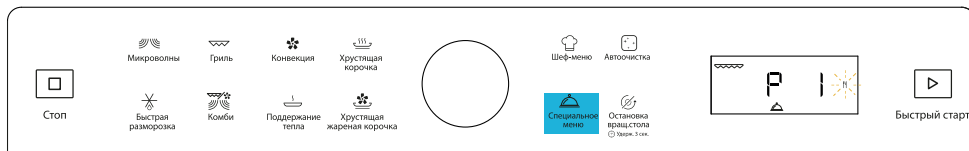
Советы и рекомендации:

- Для повышения качества очистки рекомендуется использовать емкость диаметром 17–20 см и высотой не более 6,5 см. Для моделей, в комплект которых входит пароварка, для запуска этой функции можно просто воспользоваться дном пароварки.
- 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 очистка поверхности над местом установки гриля. Выполняйте очистку мягкой влажной тканью, смоченной мягкодействующим моющим средством.



SPECIAL MENU (СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ)

Special menu (Специальное меню) — это удобная кнопка, которая может выполнять различные функции, поддерживающие процесс приготовления. Позволяет выполнить подъем теста, размягчить и растопить масло, мороженное, сливочный сыр и т. д.



- 1 Нажмите кнопку Special menu (Специальное меню).
- 2 Поверните поворотную ручку, чтобы указать категорию продукта (см. таблицу ниже), затем нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) для подтверждения.
- 3 Установите массу продукта, поворачивая ручку.
- 4 Нажмите кнопку Confirmation (Подтверждение) / кнопку Jet Start (Быстрый старт), чтобы начать приготовление.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ		СПОСОБЫ	ВЕС	СОВЕТЫ
P1	 Подъем теста)	Подъем теста	250 - 500 г	Корж для пиццы: воду с температурой 37 °С залейте в контейнер и разведите в ней дрожжи, добавьте 250 г муки, 2 ст. ложки растительное масло, 2 чайные ложки соли, хорошо смешайте до образования теста. Можно использовать свои рецепты для теста.
P2	 Масло	Размягченное	50-500 г	Если продукт был в холодильнике, разверните и переложите его на блюдо для микроволновой печи.
P3	 Мороженное	Размягченное	100-1000 г	Если продукт находился в замороженном состоянии, поместите мороженное в контейнер на поворотную подставку.
P4	 Сливочный сыр	Размягченное	50-500 г	Если продукт был в холодильнике, разверните и переложите его на блюдо для микроволновой печи.
P5	 Замороженный сок	Размягченное	250-1000 г (здесь 1 мл равен 1 г)	Если продукт находился в замороженном состоянии, снимите крышку с контейнера.
P6	 Масло	Растопленное	50-500 г	Если продукт был в холодильнике, разверните и переложите его на блюдо для микроволновой печи. Помешайте после сигнала.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ		СПОСОБЫ	ВЕС	СОВЕТЫ
P7	 Шоколадная крошка	Растопленное	100-500 г	Если продукт находился в условиях комнатной температуры, переложите на блюдо для микроволновой печи. Помешайте после сигнала.
P8	 Сыр	Растопленное	50 - 500 г	Если продукт был в холодильнике, переложите на блюдо для микроволновой печи. Помешайте после сигнала.
P9	 Пастила из воздушного риса	Растопленное	100 - 500 г	Если продукт находился в условиях комнатной температуры, переложите на блюдо для микроволновой печи. Для блюда с пастилой из воздушного риса необходимо учитывать, что оно станет в два раза больше (не менее), так как пастила расширяется в процессе приготовления.

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

ТЕСТ	ОБЪЕМ	ПРИБЛ.ВРЕ- МЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ЕМКОСТЬ
12.3.1 (заварной крем)	750 г	15-16 мин.	750 Вт	Пирекс 3. 222-R
12.3.2 (бисквит)	475 г	7 мин. 30 с.	750 Вт	Пирекс 3.827
12.3.3 (мясной рулет)	900 г	13-14 мин.	750 Вт	Пирекс 3.838
12.3.4 (Картофельная запеканка)	1200 г	23-26 мин.	Гриль + 500 Вт	Пирекс 3.827
12.3.5 (Курица)	1200 г	37-38 мин.	Конвекция 200 °С + 90 Вт	Низкая решетка
12.3.6 (Лимонный пирог)	800 г	34 мин.	Конвекция 200 °С + 350 Вт	Стеклопосуда Schott
13,3 (Ручная разморозка)	500 г	15 мин.	160 Вт	Уложите продукты на пластиковую тарелку толщиной 3 мм и поставьте ее на стеклянную подставку.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	MWNA 338
Напряжение питания	220–230 В~50 Гц
Мощность, потребляемая микроволновой печью	1650 Вт
Расчетная мощность	2000 Вт
Grill (Гриль)	1250 Вт
Forced Air (Конвекция)	1750 Вт
Наружные размеры (В x Ш x Г)	373 X 490 X 540
Внутренние размеры (В x Ш x Г)	225 X 395 X 370

ИМПОРТЕР:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
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
УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
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 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 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 отопляемом 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:	Hotpoint ARISTON
Модель:	MWHA 338
Изготовитель:	Вирлпул EMEA С.п.А
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 * 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

Hotpoint

ARISTON



Вирлпул ЕМЕА С.п.А
Виа Карло Пизакане 1
20016 Перо (Милан) Италия
Сделано в Китае

MWHA 338
09/2017 ver. 1.0