

MWD 200

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



SENSING THE DIFFERENCE



## УСТАНОВКА



### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ



**Проверьте, чтобы напряжение** на табличке технических данных соответствовало напряжению у Вас дома.

**Поставьте печь на устойчивую** ровную поверхность, способную выдержать вес печи и размещаемой в ней кухонной утвари. Будьте осторожны при перемещении прибора.



**Убедитесь в том, что прибор не поврежден.** Проверьте, плотно ли закрывается дверца и не повреждено ли ее внутреннее уплотнение. Выньте из печи все принадлежности и протрите ее внутри мягкой влажной тряпкой.



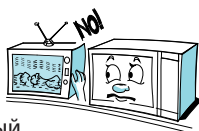
**Не пользуйтесь прибором, если** повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом, или если он поврежден или упал. Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей. В противном случае возможны поражение электрическим током, пожар и т.п.

**Устанавливайте печь в отдалении** от других источников тепла. Для обеспечения достаточной вентиляции над печью должен оставаться зазор не менее 30 см. Проверьте, чтобы под, над и вокруг печи было свободное пространство, обеспечивающее достаточную циркуляцию воздуха. Микроволновую печь нельзя устанавливать в шкаф.

### ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

**Печь можно пользоваться только** при плотно закрытой дверце.

**Если печь стоит вплотную** к телевизору, радио или антенне, может выявиться некачественный телевизионный прием и радиопомехи.



**Прибор должен быть обязательно** заземлен. Изготовитель не несет ответственности за травмы людей, животных или повреждения предметов в случае несоблюдения этого требования.

**Изготовитель не несет ответственности за неисправности, возникшие вследствие несоблюдения пользователем настоящей инструкции.**



## ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



**Не нагревайте и не используйте горючие материалы** внутри или вблизи печи. Пары могут привести к возгоранию или взрыву.



**Не используйте микроволновую печь** для сушки тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Это может привести к возгоранию.



**Если внутри / снаружи печи появились возгорание или дым,** не открывайте дверцу и отключите печь. Отсоедините силовой шнур или отключите питание через предохранитель или распределительный сетевой щит.



**Не переваривайте и не пережаривайте пищу.** Может возникнуть пожар.



**Не оставляйте печь без присмотра,** особенно, если в процессе приготовления пищи используется бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс при нагревании пищи могут расплавиться.

Не оставляйте печь без присмотра, если при приготовлении используется большое количество жира или масла, поскольку они могут перегреться и вызвать пожар!



**Не помещайте в печь химические вещества и пары,** вызывающие коррозию. Данный прибор предназначен для подогревания и приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного применения.



**Не подвешивайте и не кладите тяжелые предметы на дверцу** печи, т.к. это может привести к повреждению петель и она может перестать правильно открываться. Не используйте ручку дверцы для подвешивания предметов.

ЯЙЦА

**Не используйте микроволновую печь** для приготовления или подогрева целых яиц, очищенных или в скорлупе, так как они могут лопнуть.



**Дети могут пользоваться печью без присмотра взрослых,** только в том случае, если они предварительно получили соответствующие инструкции. При этом дети должны понимать, как правильно пользоваться печью и каковы опасности ее неправильной эксплуатации. Следите за детьми, если они используют другие источники тепла (если они имеются) отдельно или совместно с микроволновой печью, поскольку при этом генерируется высокая температура.

**Настоящий прибор не предназначен для эксплуатации** людьми (в том числе детьми) с нарушенными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лишенных опыта и знаний, за исключением случаев, если они используют изделие под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после получения указаний по эксплуатации прибора.

**Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.**



**Не используйте микроволновую печь** для подогрева продуктов в герметичных вакуумных упаковках.

Повышение давления может вызвать повреждение емкости при ее открытии, либо емкость может лопнуть.



**Необходимо регулярно проверять уплотнения дверцы и участки вокруг них на наличие повреждений.** Если эти участки повреждены, не следует пользоваться печью до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным техническим специалистом.



**Данный прибор не предназначен для работы под управлением внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.**



## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**Данный прибор предназначен только для бытового применения!**

**Не включайте микроволны, если в печи нет продуктов. В противном случае велика возможность выхода печи из строя.**

**Нельзя закрывать вентиляционные отверстия прибора. Блокирование впускных или выпускных отверстий для воздуха может вызвать повреждение прибора и привести к некачественным результатам приготовления пищи.**

**В период обучения пользованию печью ставьте внутрь нее стакан воды. Вода поглотит микроволновую энергию и, тем самым, предохранит печь от повреждений.**

**Не храните и не включайте этот прибор под открытым небом.**

**Не эксплуатируйте печь около кухонной мойки, на мокрой поверхности, рядом с бассейном и т.п.**

**Не используйте камеру печи для хранения каких бы то ни было предметов.**

**Перед тем, как помещать в печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них завязки.**



### ЖАРКА ВО ФРИТЮРЕ

**Не пользуйтесь микроволновой печью для жарки во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно.**



**Пользуйтесь специальными прихватками или надевайте рукавицы, чтобы не обжечься о посуду или части печи**

**по окончании приготовления пищи. Во время эксплуатации внешние части могут сильно нагреться, дети должны находиться на безопасном расстоянии.**



### ЖИДКОСТИ

**Например, напитки или вода.** Нагрев жидкости выше точки кипения может произойти без явного образования пузырьков. Это может вызвать неожиданный перелив горячей жидкости.



Чтобы исключить вероятность этого, соблюдайте следующие правила:

1. Не используйте емкости с прямыми стенками и узким горлышком.
2. Взболтайте жидкость перед тем, как ставить емкость в печь, и оставьте в ней чайную ложку.
3. После нагрева оставьте жидкость ненадолго в печи, еще раз размешайте ее и осторожно выньте емкость.

### БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ

**За более подробными справками всегда обращайтесь к кулинарной книге для микроволновой печи. Будьте особенно внимательны при приготовлении или разогреве спиртосодержащих пищевых продуктов.**

**После подогрева детского питания или питья в бутылочке сначала обязательно размешайте содержимое и проверьте его температуру. Эта мера обеспечит равномерное распределение тепла и предотвратит опасность ошпаривания или ожогов.**



**Убедитесь в том, что перед нагревом с бутылочки сняты крышка и соска!**



## КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Микроволновая печь
2. Подставка под поворотный стол
3. Стеклоплатный поворотный стол

4. Решетчатая подставка (для моделей с функцией "гриль")
5. Инструкция по эксплуатации

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**В продаже** имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. При покупке проверьте их пригодность для использования в микроволновой печи.

**Перед приготовлением пищи удостоверьтесь, что используемые Вами принадлежности пригодны для использования в печи и прозрачны для микроволн.**



**При размещении продуктов и различных принадлежностей** в микроволновой печи следите за тем, чтобы они не касались ее внутренних стенок.

**Это особенно важно при использовании принадлежностей из металла или с металлическими частями.**

Если принадлежности с металлическими частями касаются внутренних стенок находящейся в работе печи, может образоваться искра и печь может быть повреждена.

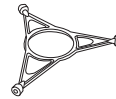
**Прежде чем включить печь, обязательно удостоверьтесь** в том, что поворотный столик свободно вращается. Если поворотный столик не может свободно вращаться, используйте емкость меньших размеров.

### ПОДСТАВКА ПОВОРОТНОГО СТОЛА

**Установите подставку** под стеклоплатный поворотный стол.

Никогда не ставьте на подставку поворотного стола никакие другие принадлежности.

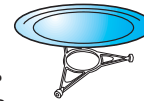
☞ Вставьте подставку поворотного стола в печь.



### СТЕКЛЯННЫЙ ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

**Используйте стеклоплатный поворотный стол** при использовании всех функций приготовления. Он служит сборником для капель сока и частиц пищи, которые в противном случае могли бы оставить пятна и испачкать печь изнутри.

☞ Установите стеклоплатный поворотный стол на предназначенную для нее подставку.



## ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН

Мощность	Рекомендуемое применение:
Макс. (700 Вт)	Подогрев напитков, воды, бульонов, кофе, чая и других продуктов с большим содержанием воды. Если в продукте содержатся яйца или сливки, выберите меньшую мощность.
600 Вт	Приготовление рыбы, мяса, овощей и т.п.
400 Вт	Приготовление продуктов, требующих повышенного внимания, например соусов с высоким содержанием белка, блюд из сыра и яиц, доведение до готовности блюд "в горшочке". Тушение мяса, растапливание сливочного масла.
Размораживание (160 Вт)	Размораживание. Размягчение сливочного масла, сыров.
Поддерживание в подогретом состоянии (90 Вт)	Размягчение мороженого.

## ПРИОСТАНОВКА ИЛИ ПРЕКРАЩЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

### Приостановка приготовления пищи

Открыв дверцу, можно приостановить процесс приготовления пищи, чтобы проверить, перевернуть или помешать приготавливаемое блюдо.



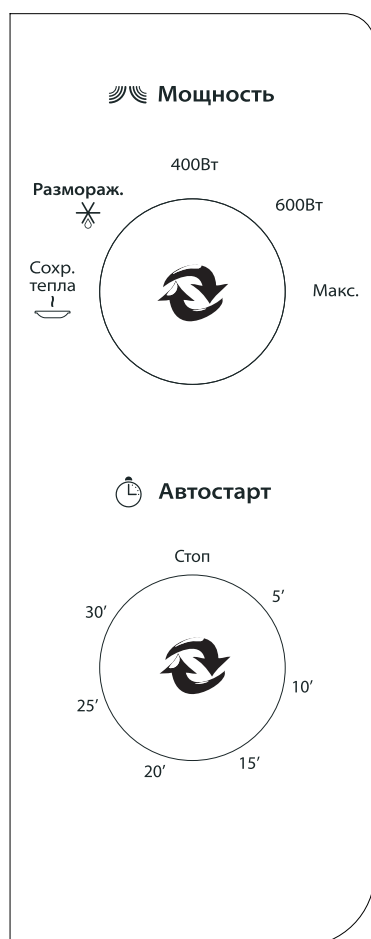
### Если Вы не хотите продолжать приготовление пищи

Выньте продукты, поверните регулировочную ручку на ноль и закройте дверцу.

### Продолжение приготовления пищи

Закройте дверцу. Процесс приготовления пищи возобновится с момента его приостановки.

## ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕЧЬЮ



**1** **ВЫБЕРИТЕ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** поворотом ручки выбора режимов микроволновой печи.

**2** **ПОВЕРНИТЕ РЕГУЛИРОВОЧНУЮ РУЧКУ** по часовой стрелке, чтобы задать нужное время приготовления. Печь начинает работать автоматически.

## ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

**Чем больше продуктов Вы хотите приготовить,** тем больше времени это займет. Это означает, что для двойного количества продуктов требуется в два раза больше времени.

**Чем ниже начальная температура продукта,** тем больше времени требуется для его приготовления. Продукты, имеющие комнатную температуру, готовятся быстрее, чем продукты, вынутые из холодильника.

**Для одновременного равномерного приготовления нескольких единиц** одного и того же продукта, например, картофеля в мундире, расположите их по кругу.

**Некоторые продукты, например, картофель, яблоки, яичные желтки, покрыты кожурой или пленкой.** Такие продукты следует прокалывать вилкой или палочкой для коктейлей, чтобы снизить давление и предупредить разрыв оболочки.

**Более мелкие куски готовятся быстрее,** чем большие, а куски правильной формы готовятся более равномерно, чем куски неправильной формы.

### ПОМЕШИВАНИЕ И ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ПРОДУКТА



применяется как при традиционном способе приготовления, так и во время приготовления пищи в микроволновой печи. Это позволяет быстро перераспределить тепло в центр готовящегося блюда и избежать перегрева продукта по краям.

**Во время приготовления продуктов неправильной формы** или неоднородных по толщине положите более тонкую их часть в центр тарелки, где она будет нагреваться в последнюю очередь.

**Продукты с высоким содержанием жира и сахара** готовятся быстрее продуктов, содержащих много воды. В процессе приготовления жир и сахар достигают более высоких температур, чем вода.

**После приготовления блюда в печи** следует всегда дать ему постоять (выдержать его) в течение некоторого времени. Это всегда улучшает результат готовки, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по объему продукта.

КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО ПРОДУКТ ДОЛЖЕН ПОСТОЯТЬ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Курица (целиком)	1000 г	МАКС. (700 Вт)	18 - 20 мин.	5 - 10 мин.	Переверните курицу по истечении половины времени приготовления. По окончании приготовления убедитесь в том, что мясной сок стал бесцветным.
Курица (филе или кусочки)	500 г		8 - 10 мин.	5 мин.	По окончании приготовления убедитесь в том, что мясной сок стал бесцветным.
Бекон	150 г		3 - 4 мин.	1 - 2 мин.	Уложите бекон в 2 или 3 слоя на тарелку, покрытую специальной кулинарной бумагой, и накройте сверху такой же бумагой.
Овощи (свежие)	300 г		3 - 4 мин.	1 - 2 мин.	Готовьте, предварительно накрыв; добавьте 2 столовые ложки соли.
Овощи (замороженные)	250 - 400 г		3 - 4 мин. 5 - 6 мин.	1 - 2 мин.	Готовьте, предварительно накрыв
Картофель в мундире	1 шт. 4 шт.		4 - 6 мин. 12 - 15 мин.	2 мин. 5 мин.	Проткните вилкой. (1 шт. = 250 г). Переверните по истечении половины времени приготовления.
Мясо (формованный фарш)	600 - 700 г	600 Вт	12 - 14 мин.	5 мин.	
Рыба (целиком)	600 г		8 - 9 мин.	4 - 5 мин.	Надрежьте кожу и готовьте, предварительно накрыв.
Рыба (стейки или филе)	400 г		5 - 6 мин.	2 - 3 мин.	Уложите так, чтобы более тонкие части оказались в центре тарелки. Готовьте, предварительно накрыв.



## ТАБЛИЦА ПОВТОРНОГО РАЗОГРЕВА ПРОДУКТОВ

**Как и в случае применения традиционных методов приготовления,** повторно разогреваемые в микроволновой печи продукты должны быть доведены до высокой температуры. **Оптимальные результаты достигаются в том случае,** если продукты размещаются таким образом, чтобы их более толстая часть находилась на краю тарелки, а более тонкая - в ее центре. **Положите тонкие ломти мяса друг на друга или переплетите их вместе.** Более толстые куски, типа мясной вырезки или колбасы, кладите близко друг к другу.



**При повторном разогреве тушеных блюд или соусов для равномерного распределения тепла их необходимо помешать.**

**Накрывание продукта** помогает удерживать влагу, уменьшает разбрызгивание и снижает время повторного разогрева.

**При разогреве порций замороженных продуктов** следуйте инструкциям изготовителя, приведенным на упаковке. **Блюда, которые нельзя помешивать,** например, запеканки, следует разогревать, установив уровень мощности на 400-600 Вт. **Дав блюду выстояться несколько минут,** Вы обеспечите равномерное распределение температуры по всему его объему.

КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО ПРОДУКТ ДОЛЖЕН ПОСТОЯТЬ	РЕКОМЕНДАЦИИ
Порционное блюдо	300 г 450 г	Макс. (700 Вт)	3 - 5 мин. 4 - 5 мин.	1 - 2 мин.	НАКРОЙТЕ ТАРЕЛКУ
Рис	2 дл 6 дл		1 - 2 мин. 3 - 4 мин.	1 мин. 2 мин.	НАКРОЙТЕ ТАРЕЛКУ
Мясные фрикадельки	250 г		2 мин.	1 - 2 мин.	РАЗОГРЕВАЙТЕ НЕ НАКРЫВАЯ
Напиток	2 дл		1 - 2,5 мин.	1 мин.	Во избежание перегрева вставьте в чашку металлическую ложку.
Суп (светлый)	2,5 дл		2 - 2,5 мин.	1 мин.	РАЗОГРЕВАЙТЕ В ОТКРЫТОМ ВИДЕ в тарелке или супнице.
Супы или соусы на молоке	2,5 дл		2,5 - 3 мин.	1 мин.	НЕ ЗАПОЛНЯЙТЕ емкость более, чем на 3/4. Один раз перемешайте во время подогрева.
Хот-доги	1 шт. 2 шт.	600 Вт	0,5 - 1 мин. 1 - 1,5 мин.	1 мин.	
Лазанья	500 г		5 - 6 мин.	2 - 3 мин.	



## ТАБЛИЦА ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ в ПЛАСТИКОВЫХ ПАКЕТАХ,** пластиковой пленке или картонных коробках можно закладывать непосредственно в печь, если в упаковке не содержится никаких металлических компонентов (например, проволочных завязок).

**ФОРМА УПАКОВКИ** влияет на время размораживания. Плоские пакеты размораживаются быстрее, чем глубокие упаковки.

**КОГДА ПРОДУКТ НАЧНЕТ РАЗМОРАЖИВАТЬСЯ,** отделите отдельные куски друг от друга. Отдельные куски размораживаются легче.

**ЗАКРОЙТЕ ОТДЕЛЬНЫЕ УЧАСТКИ ПРОДУКТА** маленькими листками алюминиевой фольги, если они начинают нагреваться (например, кончики куриных ножек или крылышек).

**Крупные куски мяса** необходимо перевернуть по истечении половины времени размораживания.



**ВАРЕННЫЕ, тушеные блюда и мясные соусы** оттаивают быстрее, если в процессе размораживания их помешивать.

**При размораживании** рекомендуем оставить продукт слегка недооттаявшим и для завершения процесса дать ему постоять при комнатной температуре.

**Такое выдерживание продуктов после размораживания** всегда улучшает результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.

КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА	КОЛИЧЕСТВО	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ВРЕМЯ	ВРЕМЯ, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО ПРОДУКТ ДОЛЖЕН ПОСТОЯТЬ	РЕКОМЕНДАЦИИ
ЖАРКОЕ	800 - 1000 г	Размораживание	20 - 22 мин.	10 - 15 мин.	Переверните по истечении половины времени размораживания.
Рубленое мясо	500 г		8 - 10 мин.	5 мин.	Переверните по истечении половины времени размораживания. Отделите от уже оттаявших частей.
Отбивные, котлеты, стейки	500 г		7 - 9 мин.	5 - 10 мин.	Переверните по истечении половины времени размораживания.
Курица (целиком)	1200 г		25 мин.	10 - 15 мин.	Переверните по истечении половины времени размораживания.
Курица (филе или кусочки)	500 г		7 - 9 мин.	5 - 10 мин.	Переверните / разделите по истечении половины времени размораживания. Оберните крылышки и ножки листками фольги по избежание перегрева.
Рыба (целиком)	600 г		8 - 10 мин.	5 - 10 мин.	Переверните по истечении половины времени размораживания и накройте хвост фольгой во избежание перегрева.
Рыба (стейки или филе)	400 г		6 - 7 мин.	5 мин.	Переверните по истечении половины времени размораживания. Отделите от уже оттаявших частей.
Буханка хлеба	500 г		4 - 6 мин.	5 мин.	Переверните по истечении половины времени размораживания.
Булочки	4 шт. (150 - 200 г)		1,5 - 2 мин.	2 - 3 мин.	Уложите по кругу.
Фрукты и ягоды	200 г		2 - 3 мин.	2 - 3 мин.	Отделите друг от друга во время размораживания.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Единственной необходимой формой ухода за печью является ее чистка. Чистку необходимо выполнять только после отключения печи от сети.

При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для здоровья пользователя.



**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ**  
**МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ**

*губками, абразивными чистящими составами, губками из стальных нитей, тряпками для мытья посуды с царапающими добавками и тому подобными средствами, которые могут повредить панель управления, внутренние и наружные поверхности печи. Используйте тряпку с мягким моющим средством или бумажное полотенце с аэрозольным стеклоочистителем. Распылите аэрозольный стеклоочиститель на бумажное полотенце.*

**НЕ РАСПЫЛИЙТЕ АЭРОЗОЛЬ**  
*прямо на печь.*

Регулярно, особенно после случаев переливания продуктов через край посуды, вынимайте поворотный стол и подставку поворотного стола и протирайте основание печи.

Данная печь рассчитана на работу с правильно установленным поворотным столом.



**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ** микроволновой печью при снятом в процессе уборки поворотном столе.

Используйте мягкую влажную тряпку и мягкое моющее средство, чтобы очистить внутренние поверхности, переднюю и заднюю поверхность дверцы, а также дверной проем.



**НЕ ДОПУСКАЙТЕ** скапливания вокруг дверцы жира и частиц пищи.



Для удаления устойчивых пятен поставьте в печь чашку с водой и кипятите ее в течение 2 или 3 минут. Водяной пар размягчит пятна.

**ДОБАВЬТЕ** немного лимонного сока в чашку воды, поставьте ее на поворотный стол и кипятите воду в течение нескольких минут, чтобы устранить запахи внутри печи.



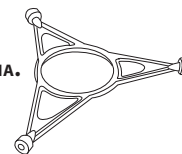
**При чистке микроволновой печи** не используйте паровые чистящие устройства.



**Регулярно чистите** печь и удаляйте из нее остатки продуктов.

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

Подставка поворотного стола.



Стеклоплат поворотный стол.



## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

**Если печь не работает**, прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в том, что:

- ❏ Поворотный стол и подставка поворотного стола установлены правильно.
- ❏ Вилка сетевого шнура правильно вставлена в настенную розетку.
- ❏ Дверца как следует закрыта.
- ❏ Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
- ❏ Проверьте наличие в печи достаточной вентиляции.
- ❏ Подождите десять минут и еще раз попробуйте включить печь.
- ❏ Перед новой попыткой включения печи откройте и закройте ее дверцу.

**Это исключит** ненужные вызовы специалистов, за которые Вам придется платить.

При обращении в сервисный центр сообщите серийный номер и номер модели печи (см. заводскую табличку). Более подробные рекомендации содержатся в гарантийном буклете.



**В случае необходимости замены** сетевого шнура следует заменять его на фирменный шнур, который можно приобрести через наш сервисный центр. Замену сетевого шнура имеет право производить только квалифицированный техник сервисной службы.



**Техническое обслуживание** должен выполнять только **квалифицированный техник сервисной службы**. Выполнение другими лицами технического обслуживания или ремонтных работ со снятием защитных ограждений, предохраняющих от воздействия микроволновой энергии, является опасным.

**Не снимайте никаких крышек.**



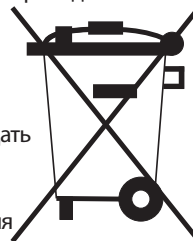
## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

**Упаковочная коробка** может быть полностью подвергнута вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ. Придерживайтесь действующих местных правил по переработке отходов. Храните потенциально опасные упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.п.) в недоступных для детей местах.



**Данное изделие** промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

**Символ** на приборе или на сопроводительной документации указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать, как обычные бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей вторичной переработки.



**Сдача на слом** должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

**За более подробной информацией** о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

**Прежде чем избавиться от прибора**, срежьте шнур питания, чтобы он не мог быть подключен к сети.

#### ПРИМЕЧАНИЯ

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

**Срок службы изделия 5 лет.**

В СООТВЕТСТВИИ С НОРМАМИ МЭК 60705.

**Международная Электротехническая Комиссия** разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей. Для этой печи мы рекомендуем следующее:

ТЕСТ	КОЛИЧЕСТВО	ПРИМЕРНОЕ ВРЕМЯ	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ЕМКОСТЬ
12.3.1	750 г	10 мин.	700 Вт	ПИРЕКС 3.220
12.3.2	475 г	5 мин.	700 Вт	ПИРЕКС 3.827
12.3.3	900 г	14 мин.	700 Вт	ПИРЕКС 3.838
13.3	500 г	12 мин.	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	НА ВРАЩАЮЩЕМСЯ СТОЛИКЕ

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ</b>	230-240В/50 Гц
<b>НОМИНАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ</b>	1100 Вт
<b>ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ</b>	10 А
<b>ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ</b>	700 Вт
<b>ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)</b>	285 x 456 x 359
<b>ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ (ВxШxГ)</b>	196 x 292 x 295

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»  
Зубарев переулок, 15/1  
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:  
8-800-100-57-31

Изготовитель: Гуангдонг Виерлпул Электрикал Эплайнсис Компании Лимитед  
Адрес: Но.2, Гонг йе Роуд, Бейджийао, Шунде, Фошан, Гуангдонг, КНР

