

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



RMW 393

MICROWAVES

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

**KUPPERSBERG**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ.....	29
2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ.....	29
3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
3.1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	29
3.2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	32
4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	33
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	34
5.1. ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛН.....	34
6. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ .....	35
6.1. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ УСТАНОВКЕ .....	35
6.2. УСТАНОВКА ПРИБОРА.....	36
6.3. НАЧАЛО РАБОТЫ С ПРИБОРОМ.....	37
6.4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЧЕРТЕЖИ .....	37
6.5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	38
7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ .....	38
7.1. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ РАБОТЫ.....	38
7.2. ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ .....	39
7.3. ОСНОВНЫЕ РЕЖИМЫ РАБОТЫ .....	39
7.4. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	42
8. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ.....	43
9. ТАБЛИЦЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ .....	47
10. ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА .....	54
11. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	55
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	56
12.1. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	56



## 1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

### Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение микроволновой печи!

Пожалуйста, внимательно изучите данную инструкцию — это позволит Вам обеспечить максимальную эффективность при использовании прибора.

**СОХРАНИТЕ ДАННЫЙ ДОКУМЕНТ И ОБРАЩАЙТЕСЬ К НЕМУ ПО МЕРЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ.**

Держите данную инструкцию в доступном месте. В случае передачи данного прибора в пользование другим лицам также вместе с ним обязательно передавайте и эту инструкцию.

Копия данной инструкции по эксплуатации также может быть загружена на сайте [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

знаниями, разрешается только под присмотром или контролем взрослого человека, который может обеспечить их безопасность.

⇒ Не разрешайте детям играть с прибором.

⇒ Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

⇒ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не позволяйте детям подходить к прибору, если он работает или еще недостаточно остыл. Доступные для прикосновения части имеют высокую температуру!

⇒ Если прибор оснащен устройством защиты от доступа детей, мы рекомендуем его вам регулярно использовать. Не оставляйте детей в возрасте до 3 лет рядом с прибором без присмотра.

⇒ Проведение чистки и ухода за прибором разрешается детям только под присмотром взрослых.



## 2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

### БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

**Предупреждение! Опасность удушья, травм или серьезного нарушения здоровья.**

⇒ Использование данного прибора детьми в возрасте 8 лет и выше и лицами, имеющими ограниченные физические, сенсорные или психические возможности, или не обладающими достаточными опытом и



## 3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

### 3.1 Информация по технике безопасности

Перед установкой и использованием прибора внимательно изучите настоящую инструкцию. Компания-изготовитель не несет никакой ответственности за травмы и повреждения, которые могут возникнуть вследствие неправильной установки и использования данного прибора. Всегда держите инструкцию рядом с прибором и обращайтесь к ней по мере возникновения вопросов.

## Микроволновая печь RMW 393

**ОБЩИЕ МЕРЫ  
ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

⇒ Данный прибор предназначен для использования в бытовых или иных аналогичных целях, например:

⇒ на кухнях магазинов, офисов и других предприятий;

⇒ в фермерских хозяйствах;

⇒ клиентами в гостиницах, отелях и на других предприятиях, предоставляющих услуги по проживанию;

⇒ в хостелах и мини-гостиницах.

⇒ В процессе работы внутренние компоненты прибора нагреваются до высокой температуры. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, которые находятся внутри прибора. Помещая посуду или какие-либо блюда в печь и извлекая их из нее, обязательно используйте прихватки.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Не допускается нагревать герметичные контейнеры с жидкостью или продуктами. Это может привести к взрыву.

⇒ Используйте только посуду, которая подходит для применения в микроволновых печах.

⇒ При нагревании пищи в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра, поскольку в этих случаях существует опасность возгорания.

**Прибор предназначен для разогрева пищевых продуктов и напитков. Использование прибора для сушки продуктов питания или одежды или нагревания грелок, тапочек, губок, влажной ткани и иных подобных це-**

**лей может привести к повреждению прибора, а также возникновению возгорания или пожара.**

**Предупреждение!**

Запрещается использовать печь, если:

⇒ дверца неплотно закрыта;

⇒ повреждены шарниры

дверцы;

⇒ наличие повреждений с внутренней стороны дверцы или на передней поверхности корпуса печи;

⇒ повреждено стеклянное окошко дверцы;

⇒ наблюдается частое искрение внутри печи, даже если там нет металлических предметов.

В указанных случаях прибор может использоваться снова только после проведения ремонта специалистами центра технической поддержки и обслуживания.

⇒ Если из прибора начал выделяться дым, отключите его или извлеките вилку из сетевой розетки и затем держите дверцу печи закрытой, чтобы локализовать пламя.

⇒ Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может приводить к замедленному бурному кипению, поэтому в таких случаях следует соблюдать особую осторожность.

⇒ Чтобы избежать ожогов, непосредственно перед кормлением детей содержимое бутылочек и банок с детским питанием следует размешать или тщательно встряхнуть, а также проверить температуру пищевого продукта.

⇒ Не допускается разогревать в микроволновой печи яйца в скорлупе, а также сваренные вкрутую целые яйца, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания.

### УСТАНОВКА

⇒ Подключение прибора к сети электропитания должно быть организовано таким образом, чтобы он мог быть отключен от нее посредством аппарата, обеспечивающего разъединение всех полюсов, при этом расстояние между контактами такого аппарата должно составлять не менее 3 мм.

⇒ В качестве устройства, выполняющего функцию разъединения, могут использоваться, например, выключатели-разъединители, предохранители (для резьбовых должна быть предусмотрена возможность извлечения из держателя), УЗО или контакторы. Установка должна быть выполнена в соответствии с действующими нормам.

⇒ Если подключение к сети электропитания производится с помощью вилки, которая после установки располагается в доступном месте, то наличие упомянутого выше аппарата, выполняющего функцию разъединения, не требуется.

⇒ Электроустановка здания должна обеспечивать защиту от поражения электрическим током.

⇒ Предупреждение! Печь должна быть заземлена.

### ЧИСТКА

⇒ Регулярно выполняйте чистку прибора, полностью удаляя все осевшие на стенках остатки пищи.

⇒ Если не поддерживать печь в чистоте, это может приводить к повреждению ее поверхностей, сокращению срока службы прибора, а также возникновению опасных ситуаций.

⇒ Для чистки стеклянной дверцы печи не допускается использовать абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как при этом может повредиться стекло.

⇒ Не используйте для чистки прибора паровые моечные установки.

⇒ Для обеспечения нормальной работы печи внутренние поверхности по периметру дверцы и соприкасающиеся с ней передние поверхности корпуса должны всегда содержаться в чистоте.

⇒ При выполнении чистки печи следуйте указаниям, приведенным в разделе «Чистка и обслуживание микроволновой печи».

### РЕМОНТ

⇒ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Перед выполнением технического обслуживания отключите прибор от электросети.

⇒ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Все работы по техническому обслуживанию и ремонту, которые требуют снятия панели прибора, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии, должны проводиться только квалифицированными специалистами.

## Микроволновая печь RMW 393

⇒ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, дальнейшее использование печи следует прекратить до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

⇒ В случае повреждения кабеля питания его замена должна быть произведена на заводе-изготовителе, в официальном сервисном центре или другим квалифицированным специалистом, который сможет обеспечить предотвращение опасных ситуаций. Для выполнения данных работ потребуются специальный инструмент.

⇒ Ремонт и техническое обслуживание, в частности затрагивающие токоведущие части прибора, могут осуществляться только техническими специалистами, уполномоченными компанией-изготовителем на проведение такого рода работ.

### 3.2 Требования безопасности

⇒ **Предупреждение.** Не используйте печь для нагревания спирта или алкогольных напитков. **ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЖАРУ!**

⇒ Осторожно!

⇒ Чтобы предотвратить перегрев пищевого продукта и не сжечь его, при готовке небольших количеств пищи не следует устанавливать слишком длительные периоды времени или слишком высокие уровни мощности. Например, при выборе слишком высокой мощности булочка может сгореть всего за 3 минуты.

⇒ Для обжаривания допускается использовать только режим «Гриль», при этом необходимо постоянно контролировать работу печи. Использование для приготовления тостов комбинированного режима через очень короткое время может привести к возгоранию.

⇒ Не допускайте соприкосновения кабелей питания электрических бытовых приборов с горячими частями микроволновой печи. Это может привести к оплавлению изоляции кабеля.

⇒ Опасность короткого замыкания!



⇒ Проявляйте осторожность при нагревании жидкостей!

⇒ Если резко достать из микроволновой печи сосуд с жидкостью (вода, кофе, чай, молоко и т.д.), температура которой близка к температуре закипания, то содержимое может выплеснуться из сосуда.

⇒ **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**

⇒ С целью предотвращения подобных ситуаций предварительно кладите в сосуд с жидкостью ложку или стеклянную палочку.

⇒ Во избежание возникновения опасных ситуаций и повреждения

## Микроволновая печь RMW 393

печи следуйте приведенным ниже рекомендациям:

➔ Не включайте печь, если в ней отсутствует опора, кольцо и тарелка поворотного стола.

➔ Ни при каких обстоятельствах не включайте пустую микроволновую печь. При отсутствии продуктов может возникнуть перегрузка в электрической цепи и повреждение печи.

**ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**

➔ Для проверки работы печи поместите в нее стакан с водой. В таком случае вода поглотит микроволновую энергию и повреждения печи не произойдет.

➔ Не закрывайте и не загромождайте вентиляционные отверстия.

➔ Используйте посуду, предназначенную исключительно для микроволновых печей. Перед использованием посуды или контейнеров проверьте, подходят ли они для микроволновой печи (см. раздел «Посуда для микроволновой печи»).

➔ Не снимайте с потолка камеры печи слюдяную защитную пластину, которая предохраняет СВЧ-генератор от попадания на него брызг жира и пищи, и тем самым позволяет предотвратить его повреждение.

➔ Не кладите внутрь камеры легковоспламеняющиеся предметы, так как они могут загореться после включения печи.

➔ Не используйте печь в качестве шкафа для хранения.

➔ Не используйте микроволновую печь для приготовления пищи во

фритюре, так как контроль температуры нагрева растительного масла не представляется возможным.

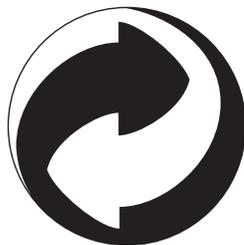
➔ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу печи. Это может привести к повреждению компонентов печи, в частности, ее шарниров. Максимально допустимая нагрузка для дверцы составляет 8 кг.

➔ Поворотный стол и решетка для гриля выдерживают нагрузку до 8 кг. Во избежание повреждения печи не допускайте превышения указанной нагрузки.

**4. ЗАЩИТА  
ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ****Утилизация упаковки**

На упаковку нанесен знак экологической безопасности Green Point («Зеленая точка»).

Использованные упаковочные материалы, например, картон, пенополистирол и пластмассовые элементы упаковки, следует помещать в соответствующие мусорные баки. Только в таком случае упаковочные материалы будут гарантированно использоваться для повторной переработки.



## Микроволновая печь RMW 393

Утилизация оборудования по окончании срока службы

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС, регламентирующей порядок сбора и переработки отходов электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не должны утилизироваться посредством коммунальной сети сбора и переработки твердых бытовых отходов.



Сбор отработавших свой срок службы приборов должен осуществляться отдельно с целью оптимизации методов восстановления и переработки материалов, из которых изготовлены компоненты, и предотвращения нанесения возможного вреда здоровью человека и окружающей среде. Перечеркнутый крест-накрест символ мусорного контейнера должен наноситься на всю подобную продукцию, чтобы напоминать людям о необходимости отдельного сбора таких изделий.

Потребители должны обратиться в органы местного управления или торговую точку и запросить информацию о соответствующих местах, в которые следует сдавать отработавшие срок службы бытовые электроприборы.

Перед утилизацией прибора необходимо предотвратить его последующее использование, отсоединив или отрезав от него кабель питания.



## 5. Перед первым использованием прибора

### 5.1 Преимущества микроволн

В традиционных духовках тепло, излучаемое электрическими нагревательными элементами или газовой горелкой, снаружи постепенно проникает внутрь продуктов. По этой причине большое количество энергии расходуется на нагрев воздуха, частей духовки и посуды.

В микроволновой печи тепло генерируется в самих продуктах и распространяется изнутри к внешней поверхности. Тепло не расходуется на нагрев воздуха, внутренних стенок печи и посуды (если она подходит для использования в микроволновой печи), то есть нагревается только пища.

Микроволновые печи предоставляют следующие преимущества:

1. Сокращение времени приготовления: в среднем может быть обеспечена экономия до 75 % времени по сравнению с традиционными духовками.
2. Очень быстрое размораживание продуктов, позволяющее снизить опасность размножения бактерий.
3. Экономия энергии.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов благодаря сокращению времени приготовления.
5. Простая чистка и уход.

### Каким образом работает микроволновая печь

Микроволновая печь оснащена высоковольтным устройством — магнетроном, преобразующим электрическую энергию в микроволновую.

Создаваемые электромагнитные волны направляются внутрь печи по волноводу и равномерно распределяются металлической крыльчаткой (диссектором) или через керамическое основание.

Внутри печи микроволны распространяются во всех направлениях, отражаются от металлических стенок и равномерно проникают в продукты.

Почему продукты нагреваются?

Большинство продуктов содержит воду, и под воздействием микроволн молекулы воды начинают вибрировать.

Из-за столкновения молекул друг с другом генерируется тепло, которое повышает температуру продукта, тем самым позволяя его размораживать, готовить или поддерживать в горячем состоянии.

Поскольку нагрев происходит внутри продукта:

➔ возможна его готовка без воды или масла/жиров или же с использованием небольшого их количества;

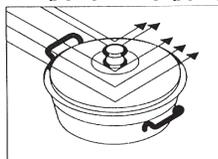
➔ размораживание, нагрев или приготовление в микроволновой печи происходит быстрее, чем в традиционной духовке;

➔ в пище сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;

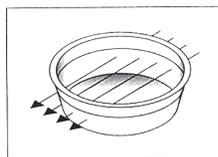
➔ сохраняются естественный цвет и аромат продуктов.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон и пластмассу, но не пропускаются через металл. По этой причине в микроволновой печи не допускается использовать полностью металлическую посуду или посуду, содержащую металлические детали.

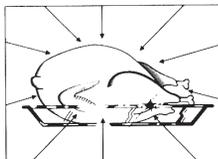
Микроволны отражаются металлом,...



... но проникают сквозь стекло и фарфор...



... и поглощаются продуктом.



## 6. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

### 6.1 Безопасность при установке

Проверьте соответствие входного напряжения, указанного на заводской табличке с техническими характеристиками, напряжению в сетевой розетке, к которой будет подключен прибор.

## Микроволновая печь RMW 393

Откройте дверцу печи и извлеките из камеры все имеющиеся там дополнительные принадлежности, а также полностью освободите прибор от упаковочного материала.

Не снимайте с потолка камеры печи слюдяную защитную пластину, которая предохраняет СВЧ-генератор от попадания на него брызг жира и пищи, и тем самым позволяет предотвратить его повреждение.

**Предупреждение!** На переднюю поверхность печи может быть нанесена защитная пленка. Перед первым использованием печи осторожно снимите эту пленку, начиная с внутренней стороны.

Убедитесь в отсутствии повреждений печи. Убедитесь в том, что дверца печи плотно закрывается и что внутренняя часть дверцы и передняя часть корпуса духовки не повреждены.

В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь в центр технической поддержки и обслуживания.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ**, если поврежден кабель питания или вилка, если печь не работает в нормальном режиме или если она была повреждена или испытала удар при падении. В этих случаях необходимо обратиться в центр технической поддержки и обслуживания.

## 6.2 Установка прибора

Установите печь на ровную устойчивую поверхность. Не допускается размещать микроволновую печь вблизи источников тепла, а также радио- и телеприемников.

**Перед тем как приступить к установке, убедитесь в том, что на кабель питания не будет попадать влага и что он не соприкасается с предметами, имеющими острые края. Не подвергайте кабель воздействию высоких температур, так как это может привести к его повреждению.**

**Предупреждение!** После завершения установки убедитесь в том, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включена печь.

Печь укомплектована кабелем питания с вилкой для подключения к однофазной сети.

В случае стационарной установки печи (встраивания) все работы должны производиться квалифицированным техническим специалистом. В таком случае печь должна быть подключена к электросети через многополюсный автоматический выключатель, расстояние между контактами которого составляет не менее 3 мм.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

**ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ  
ЗАЗЕМЛЕНА.**

## Микроволновая печь RMW 393

Компания-изготовитель и розничные продавцы не несут никакой ответственности за любой ущерб, который может быть причинен людям, животным или имуществу в случае несоблюдения требований данной инструкции по установке.

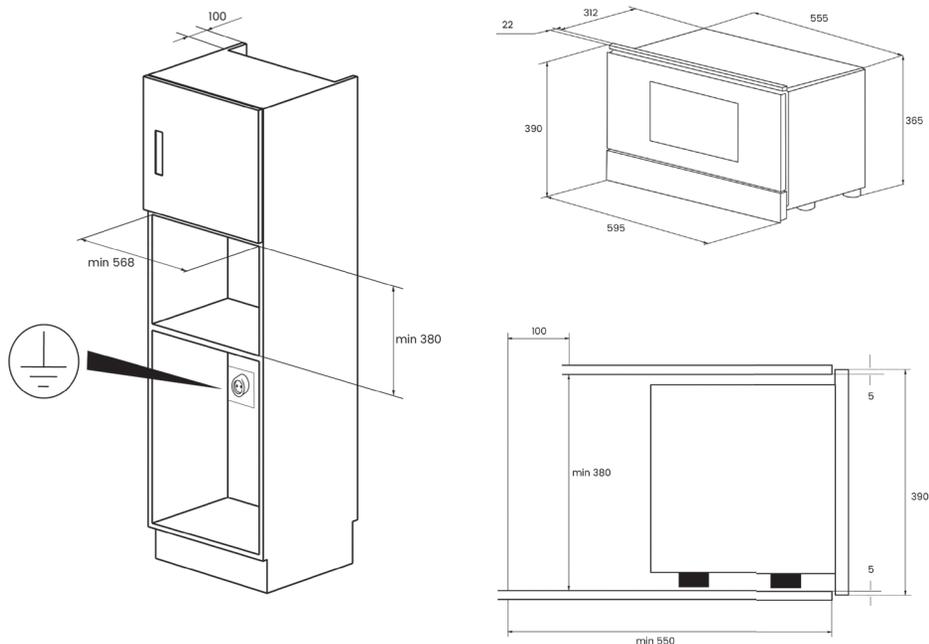
Печь работает только в том случае, если плотно закрыта дверца.

### 6.3 Начало работы с прибором

После первого использования очистите камеру печи и принадлежности в соответствии с указаниями, приведенными в разделе «Чистка и обслуживание микроволновой печи».

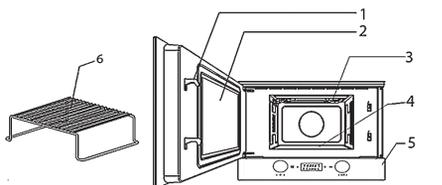
Установите в центре камеры печи опору (1), поместите сверху кольцо (2) и затем тарелку поворотного стола (3), при этом все детали должны быть точно зафиксированы по центру. При использовании микроволновой печи все части, входящие в состав поворотного стола, должны быть правильно установлены внутри камеры. Поворотный стол может вращаться как по часовой стрелке, так и в обратном направлении.

### 6.4 Технические характеристики и чертежи

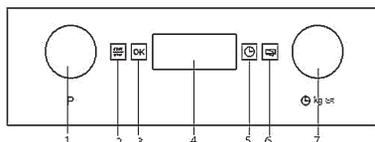


Микроволновая печь RMW 393

6.5 Панель управления



- 1. Зашелки дверцы
- 2. Стеклоокно дверцы
- 3. Откидной нагревательный элемент гриля
- 4. Керамическое основание
- 5. Панель управления
- 6. Решетка



- 1. Ручка выбора режима
- 2. Кнопка «Пуск/Стоп»
- 3. Кнопка подтверждения (OK)
- 4. Дисплей
- 5. Кнопка настройки часов
- 6. Кнопка открытия дверцы
- 7. Поворотная ручка



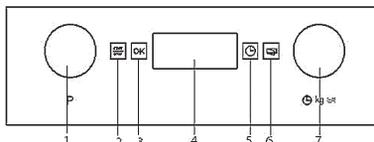
- A. Индикатор режима «Гриль»
- B. Индикатор режима «Микроволны»
- A+B. Индикатор режима «Гриль + микроволны»
- C. Индикатор размораживания по времени
- D. Индикатор размораживания по весу
- E. Нижняя часть дисплея
- F. Индикатор веса
- G. Индикатор мощности
- H. Индикатор длительности
- I. Индикатор часов
- J. Индикатор специального режима
- K. Верхняя часть дисплея



7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ

7.1 Основные функции и режимы работы

Настройка часов



После первого подключения микроволновой печи к электросети, а также при восстановлении питания после устранения аварии в сети, индикатор часов начинает мигать, сигнализируя о том, что неправильно настроено текущее время. Чтобы настроить часы, выполните следующие действия:

1. В то время, когда в верхней части дисплея отображаются часы, нажмите кнопку настройки часов (3).

При этом начнут мигать цифры, соответствующие значению часов.

2. С помощью поворотной ручки (7) задайте значение часов для текущего времени.

3. Для настройки значения минут еще раз нажмите кнопку настройки часов (3). При этом начнут мигать цифры, соответствующие значению минут.

4. С помощью поворотной ручки (7) задайте значение минут для текущего времени.

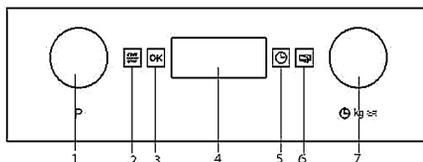
5. Для завершения настройки еще раз нажмите кнопку настройки часов (3).

### Скрытие/отображение часов

Если вы не хотите, чтобы на дисплее отображались часы, вы можете отключить эту функцию, нажав кнопку настройки часов и не отпуская ее в течение 3 секунд. После этого на дисплее будут мигать точки, разделяющие значения часов и минут, но текущее время выводиться не будет.

Чтобы снова вывести на дисплей индикацию текущего времени, еще раз нажмите кнопку настройки часов и не отпускайте ее в течение 3 секунд.

### Защитная блокировка



Возможность включения печи может быть заблокирована (например, чтобы предотвратить ее использование детьми).

1. Чтобы заблокировать печь, нажмите кнопку ОК (3) и не отпускайте в течение 3 секунд. При этом будет выдан звуковой сигнал и на нижний дисплей выведены символы п--0. Теперь печь заблокирована и не может быть использована.

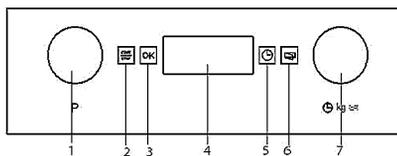
2. Чтобы разблокировать печь, снова нажмите кнопку ОК (3) и не отпускайте в течение 3 секунд. При этом будет выдан звуковой сигнал.

## 7.2 Описание режимов работы

Индикатор / пиктограмма	Режим	Мощность микроволнового излучения на выходе	Назначение
	Микроволны	90 Вт	Медленное размораживание пищевых продуктов, поддержание блюда горячим
		180 Вт	Приготовление на низкой температуре; варка риса Быстрое размораживание
		360 Вт	Растапливание масла Подогрев детского питания
		600 Вт	Приготовление овощей и другой пищи Медленное приготовление и подогрев Подогрев и приготовление небольших порций продуктов Подогрев блюд в щадящем режиме
		850 Вт	Приготовление и быстрый нагрев жидкостей и предварительно обработанных продуктов
	Микроволны+ гриль	90 Вт	Поджаривание продуктов
		180 Вт	Приготовление птицы и мяса на гриле
		360 Вт	Выпекание пирогов и приготовление блюд под сыром
	Гриль		Приготовление блюд на гриле

## 7.3 Основные режимы работы Микроволны

Данный режим используется для приготовления и подогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.



## Микроволновая печь RMW 393

1. Поворачивайте ручку выбора режима (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор режима «Микроволны». В верхней части дисплея начнет мигать 1:00.

2. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, задайте необходимую длительность готовки.

3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3). В нижней части дисплея начнет мигать значение мощности микроволнового излучения. При этом также начнет мигать индикатор мощности микроволнового излучения.

4. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, задайте необходимый уровень мощности микроволнового излучения. Если положение ручки не будет изменено, то по умолчанию печь будет работать с мощностью 850 Вт.

5. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

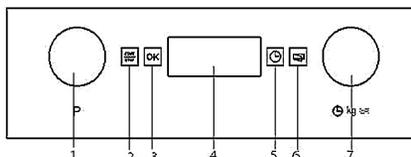
6. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» (2). Печь перейдет в рабочий режим.

**ПРИМЕЧАНИЕ.**

**Кнопка «Пуск» может быть нажата в любой момент указанной выше последовательности действий, в этом случае печь сразу же перейдет в режим готовки с учетом параметров, отображаемых в данный момент на дисплее.**

**Гриль**

Этот режим используется для быстрого подрумянивания верху блюда.



1. Поворачивайте ручку выбора режима (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор режима «Гриль». В верхней части дисплея начнет мигать 10:00.

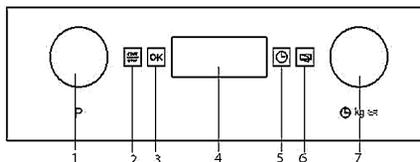
2. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, задайте необходимую длительность готовки.

3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

4. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» (2). Печь перейдет в рабочий режим.

**Микроволны + гриль**

Данный режим используется для приготовления лазаньи, птицы, запекания картофеля и обжаривания продуктов.



1. Поворачивайте ручку выбора режима (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор режима «Микроволны + гриль». В верхней части дисплея начнет мигать 10:00.

2. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, задайте необходимую длительность готовки.

## Микроволновая печь RMW 393

3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3). В нижней части дисплея начнет мигать значение мощности микроволнового излучения. При этом также начнет мигать индикатор мощности микроволнового излучения.

4. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, задайте необходимый уровень мощности микроволнового излучения. Если положение ручки не будет изменено, то по умолчанию печь будет работать с мощностью 360 Вт. Максимальная мощность, которая может быть выбрана, составляет 360 Вт.

5. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

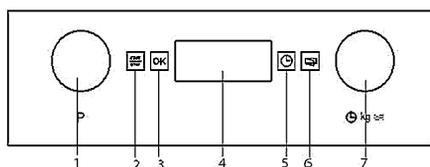
6. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» (2). Печь перейдет в рабочий режим.

**ПРИМЕЧАНИЕ.**

**Кнопка «Пуск» может быть нажата в любой момент указанной выше последовательности действий, в этом случае печь сразу же перейдет в режим готовки с учетом параметров, отображаемых в данный момент на дисплее.**

**Размораживание по времени (ручной режим)**

Этот режим используется для быстрого размораживания различных видов продуктов.



1. Поворачивайте ручку выбора режима (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор режима размораживания по времени. В верхней части дисплея начнет мигать 10:00.

2. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, задайте необходимую длительность готовки.

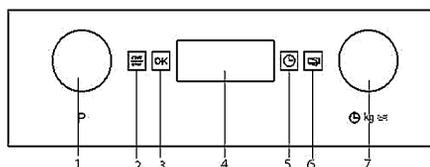
3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

4. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» (2). Печь перейдет в рабочий режим.

5. Переверните размораживаемый продукт после того, как печь выдаст звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать слово: **turn**.

**Размораживание по весу (автоматический режим)**

Данный режим используется для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.



1. Поворачивайте ручку выбора режима (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор режима размораживания по весу. В верхней части дисплея начнет мигать код Pr 1, соответствующий типу продукта.

2. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, укажите необходимый тип продукта.

## Микроволновая печь RMW 393

Если положение ручки не будет изменено, то по умолчанию будет задан тип Pr 1.

3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

В нижней части дисплея начнет мигать значение веса продукта. Кроме того, начнет мигать индикатор веса.

4. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, укажите необходимый вес продукта. Если положение ручки не будет изменено, то по умолчанию будет задан вес 200 г.

5. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

6. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» (2). Печь перейдет в рабочий режим.

7. Переверните размораживаемый продукт после того, как печь выдаст звуковой сигнал, а на дисплее начнет мигать слово: **turn**.

В таблице программ режима «Размораживание по весу» приведены предельные значения для веса различных продуктов, значения длительности размораживания и времени, в течение которого следует выдержать продукт, чтобы он равномерно прогрелся.

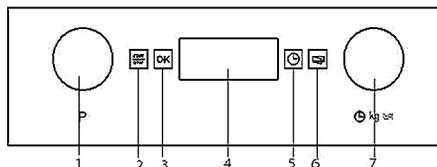
Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Pr 1	Мясо	0,1–2,5	2–43	20–30
Pr 2	Птица	0,1–2,5	2–58	20–30
Pr 3	Рыба и морепродукты	0,1–2,5	2–40	20–30
Pr 4	Фрукты	0,1–1,0	2–13	10–20
Pr 5	Хлеб	0,1–1,5	2–19	10–20

**Дополнительное примечание:** см. также раздел «Основные рекомендации по размораживанию».

## 7.4 Специальные функции

Программы автоматического приготовления

Этот режим используется для приготовления различных видов продуктов.



1. Поворачивайте ручку выбора режима (1) до тех пор, пока не начнет мигать индикатор режима «Специальная функция». В верхней части дисплея начнет мигать код P1.

2. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, выберите необходимую программу (см. таблицу ниже). Если положение ручки не будет изменено, то по умолчанию будет выбрана программа P1.

3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

4. Нажмите кнопку «Пуск/Стоп» (2). Печь перейдет в рабочий режим.

5. Переверните размораживаемый продукт после того, как печь выдаст звуковой сигнал, а в нижней части дисплея начнет мигать слово: **turn**.

В таблице программ специальных функций приведены предельные значения для веса различных продуктов, значения длительности приготовления и времени, в течение которого следует выдержать продукт, чтобы он равномерно нагрелся.

## Специальные функции

### Дополнительные указания:

Используйте только посуду, предназначенную для микроволновых печей, и всегда закрывайте крышкой во избежание потери влаги.

Про- грам- ма	Тип продукта / пригото- вления	Вес (кг)	Вре- мя (мин)	Количество добавляе- мой воды (мл)	Указания
P1	Варка карто- феля	0,5	10	150	Поместите нарезанный картофель (дольки по 15 – 20 мм) вместе с водой в жаропрочный контейнер с крышкой и установите посуду на керамическое основание микроволновой печи.
P2	Блюда, при- готовлива- емые путем медленной варки или тушения	0,55	19	---	Поместите продукты для медленной варки в жаропрочный контейнер с крышкой и установите посуду на керамическое основание микроволновой печи.
P3	Рыба (замо- роженная)	0,7	30	300	Поместите продукты, которые необходимо приготовить, в жаропрочный контейнер с крышкой и установите посуду на керамическое основание микроволновой печи.
	Рыба (све- жая)	0,8	30	300	
	Овощи (заморожен- ные)	1,0	30	300	

Во время разогрева несколько раз перемешайте продукты, в частности, после того как печь выдаст звуковой сигнал и на дисплее начнет мигать: **turn**.

Время, необходимое для разогрева продуктов, зависит от их начальной температуры. Для разогрева продуктов, взятых непосредственно из холодильника, требуется больше времени чем для продуктов, имеющих комнатную температуру. Если степень разогрева продуктов вас не устраивает, при следующем разогреве укажите большее или, соответственно, меньшее значение веса.

После разогрева перемешайте продукты и затем оставьте их на некоторое время для выдержки, чтобы они приобрели равномерную температуру.

**Предупреждение!** После разогрева продуктов посуда может быть очень горячей. Посуда, предназначенная для микроволновых печей, как правило, не нагревается микроволнами, но может нагреваться от тепла, выделяемого самими продуктами.

### 8. Во время работы печи...

Прерывание цикла приготовления

Чтобы остановить процесс приготовления, вы можете в любой момент один раз нажать кнопку «Пуск/Стоп» или открыть дверцу печи.

## Микроволновая печь RMW 393

В обоих случаях:

➔ Незамедлительно прекращается излучение микроволн.

➔ Нагревательный элемент гриля перестает работать, но еще остается горячим. Опасность ожога!

➔ Таймер останавливается, на дисплее высвечивается время, оставшееся до окончания приготовления.

Теперь вы можете:

1. Перевернуть или перемешать продукты, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.

2. Изменить параметры режима приготовления.

3. Отменить процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск/Стоп» и не отпуская ее в течение 3 секунд.

Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу печи и нажмите кнопку «Пуск/Стоп».

### Изменение параметров

Параметры режима приготовления (продолжительность, вес, мощность и т.д.) могут быть изменены во время работы печи или во время прерывания цикла, для этого необходимо выполнить следующее:

1. С помощью поворотной ручки измените продолжительность приготовления. Новое заданное значение применяется сразу же.

2. Чтобы изменить мощность, нажмите кнопку ОК. Начнет мигать соответствующий индикатор. Изменив значение параметра с помощью кно-

пок «-» и «+», подтвердите ввод вторым нажатием кнопки выбора уровня мощности.

### Отмена цикла приготовления

Чтобы отменить процесс приготовления, нажмите кнопку «Пуск/Стоп» и не отпускайте ее в течение 3 секунд.

При этом будет выдан короткий звуковой сигнал и на дисплей выведено время.

### Окончание цикла приготовления

После окончания процесса приготовления выдается три коротких звуковых сигнала и на дисплее высвечивается слово End.

Звуковые сигналы будут повторяться через каждые 30 секунд, пока вы не откроете дверцу печи или не нажмете кнопку «Пуск/Стоп».

**Размораживание**

В таблице ниже приведены значения длительности размораживания и времени, в течение которого следует выдержать продукт, чтобы он приобрел равномерную температуру, для различных типов и веса продуктов, а также рекомендации по приготовлению.

Продукт	Вес (кг)	Время разморозки	Время выдержки	Примечание
Порционное мясо, телятина, говядина, свинина	0,1	3–4 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	0,2	6–7 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	0,5	14–15 мин	10–15 мин	Перевернуть 2 раза
	0,7	20–21 мин	20–25 мин	Перевернуть 2 раза
	1,0	29–30 мин	25–30 мин	Перевернуть 2 раза
	1,5	42–45 мин	30–35 мин	Перевернуть 3 раза
Гуляш	0,5	12–14 мин	10–15 мин	Перевернуть 2 раза
	1,0	24–25 мин	25–30 мин	Перевернуть 3 раза
Фарш	0,1	4–5 мин	5–6 мин	Перевернуть 2 раза
	0,3	8–9 мин	8–10 мин	Перевернуть 3 раза
	0,5	12–14 мин	15–20 мин	Перевернуть 1 раз
Сосиски	0,125	3–4 мин	5–10 мин	Перевернуть 2 раза
	2,5	8–9 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	0,5	15–16 мин	10–15 мин	Перевернуть 2 раза
Птица, порционная птица	0,2	7–8 мин	5–10 мин	Перевернуть 3 раза
	0,5	17–18 мин	10–15 мин	Перевернуть 1 раз
Курица	1,0	34–35 мин	15–20 мин	Перевернуть 1 раз
	1,2	39–40 мин	15–20 мин	Перевернуть 1 раз
	1,5	48–50 мин	15–20 мин	Перевернуть 2 раза
Рыба и морепродукты	0,1	3–4 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	0,2	6–7 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
Форель	0,2	6–7 мин	5–10 мин	Перевернуть 2 раза
Креветки	0,1	3–4 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	0,5	12–15 мин	10–15 мин	Перевернуть 1 раз
Фрукты	0,2	4–5 мин	5–8 мин	Перевернуть 2 раза
	0,3	8–9 мин	10–15 мин	Перевернуть 1 раз
	0,5	12–14 мин	15–20 мин	Перевернуть 1 раз
Хлеб	0,1	2–3 мин	2–3 мин	Перевернуть 2 раза
	0,2	4–5 мин	5–6 мин	Перевернуть 2 раза
	0,5	10–12 мин	8–10 мин	Перевернуть 2 раза
	0,8	15–18 мин	15–20 мин	Перевернуть 3 раза
Сливочное масло	0,25	8–10 мин	10–15 мин	Перевернуть 1 раз, держать под крышкой
Зерный творог	0,25	6–8 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз, держать под крышкой
Сливки	0,25	7–8 мин	10–15 мин	Снять крышку

### Основные рекомендации по размораживанию

1. Для размораживания следует использовать только посуду, которая подходит для микроволновых печей (фарфор, стекло, соответствующая пластмассовая посуда).

2. Режим «Размораживание по весу» и данные в таблицах относятся к размораживанию сырых продуктов.

3. Время размораживания зависит от количества продуктов и размера кусков. При замораживании продуктов следует учитывать особенности последующего размораживания. Равномерно распределяйте продукты в контейнере.

4. Правильно распределяйте продукты внутри камеры печи. Наиболее толстые части рыбы или куриных окорочков должны быть направлены наружу. Для защиты от высыхания или подгорания отдельные (тонкие) части продукта вы можете закрыть алюминиевой фольгой. Внимание! Алюминиевая фольга не должна соприкасаться с внутренними стенками камеры печи, поскольку это может вызвать электрические дуговые разряды.

5. Толстые куски продукта следует переворачивать несколько раз.

6. Замороженные продукты следует распределять как можно более равномерно, поскольку узкие и тонкие куски размораживаются быстрее, чем более толстые и широкие.

7. Богатые жирами продукты, например, сливочное масло, сливочный сыр и сливки не следует размораживать полностью. Через несколько минут после того как эти продукты полежат при комнатной температуре, они будут готовы к употреблению. Сливки, подвергнутые сверхбыстрому замораживанию, могут содержать небольшие кусочки льда, в таком случае перед подачей на стол их необходимо перемешать.

8. Птицу следует класть на перевернутое блюдо для стекания жидкости, образующейся в процессе размораживания.

9. Для предотвращения пересушивания хлеб должен быть завернут в салфетку.

10. Переворачивайте размораживаемый продукт после того, как печь выдает звуковой сигнал, а на дисплее начинает мигать слово: turn.

11. Перед размораживанием полностью извлекайте продукты из упаковки и удаляйте имеющиеся металлические элементы, например, проволочную закрутку. С контейнеров, которые используются для хранения продуктов в морозильной камере и могут также быть использованы для подогрева и приготовления пищи, необходимо только снять крышку. В остальных слу-

чаях продукты следует помещать в контейнеры, которые подходят для микроволновых печей.

12. Жидкость, выделяющуюся в процессе размораживания, например, птицы, следует вылить в раковину. Ни при каких обстоятельствах не допускайте попадания такой жидкости на другие продукты.

13. Не забывайте о том, что при использовании режима размораживания необходимо учитывать время выдержки, которое обеспечивает полное размораживание продукта.



## 9. ТАБЛИЦЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Приготовление с помощью микроволн

**Предупреждение! Перед приготовлением с использованием микроволн внимательно изучите раздел с описанием требований по безопасности.**

При приготовлении с использованием микроволновой печи следуйте приведенным ниже рекомендациям:

➔ Перед разогревом или приготовлением проткните кожуру или кожицу яблок, помидор, картофеля, соисок и других подобных продуктов, чтобы они не лопнули. Крупные куски разрежьте на мелкие.

➔ Перед использованием контейнера или тарелки проверьте, подходят ли они для микроволновой печи (см. раздел «Используемая посуда»).

➔ При приготовлении продуктов с незначительным содержанием влаги (например, размораживаемый хлеб, кукуруза для попкорна и т.д.) происходит очень быстрое ее испарение. Микроволновая печь начинает работать так, как будто в нее не помещены никакие продукты. Это может привести к подгоранию продуктов и повреждению печи и контейнера. Поэтому следует точно устанавливать длительность приготовления и постоянно следить за его процессом.

➔ Запрещается нагревать в микроволновой печи большое количество масла (готовить во фритюре).

➔ Перед разогревом обязательно извлекайте готовое блюдо из контейнера, в котором оно поставляется, так как такой контейнер может быть изготовлен из нестойкого к воздействию тепла материала. Далее следуйте указаниям изготовителя блюда.

➔ Если вы одновременно помещаете в печь несколько емкостей, например, чашек, равномерно разместите их на керамическом основании.

➔ Не закрывайте пластиковые упаковки металлическими клипсами. Разрешается использовать только пластиковые зажимы. Проткните упаковку в нескольких местах, чтобы обеспечить выход пара.

## Микроволновая печь RMW 393

➔ Подогревая или готовя продукты, следите за тем, чтобы их температура достигала не менее 70 °С.

➔ В процессе приготовления пар может конденсироваться на дверце печи с образованием капель. Это нормальное явление, более характерное для помещений с низкой температурой, которое не влияет на безопасность функционирования печи.

После окончания приготовления протрите дверцы, очистив их от образовавшегося конденсата.

➔ При подогреве жидкостей используйте сосуды с широким горлышком, которые обеспечивают свободный выход пара.

Готовьте блюда в соответствии с инструкцией, учитывая указанные в таблице время и уровень мощности.

При этом необходимо принимать во внимание, что приведенные в таблице данные по режиму приготовления блюд носят ориентировочный характер и могут зависеть от исходного состояния продуктов, их температуры, влажности и типа. Рекомендуется выбирать продолжительность и уровень мощности в соответствии с конкретной ситуацией. Уменьшайте или увеличивайте длительность приготовления и уровень мощности с учетом исходных свойств продуктов.

### **Приготовление с помощью микроволн...**

1. Чем больше количество продукта, тем больше времени необходимо

для его приготовления. Принимайте во внимание, что:

– увеличение количества продукта в два раза увеличивает время приготовления также в два раза,

– уменьшение количества продукта в два раза сокращает время приготовления также в два раза.

2. Чем ниже температура продукта, тем больше времени потребуется для его приготовления.

3. Продукты с более высоким содержанием влаги нагреваются быстрее.

4. Для улучшения результата готовки равномерно распределяйте продукты на керамическом основании. Выложив плотные куски ближе к краю, а менее плотные по центру, вы можете разогреть несколько видов продуктов одновременно.

5. В процессе приготовления пищи дверца может быть открыта в любое время, при этом произойдет автоматическое отключение печи. Процесс приготовления возобновится только после того, будет закрыта дверца и нажата кнопка «Пуск».

6. Блюда, готовящиеся под крышкой, требуют меньше времени для приготовления и лучше сохраняют свои свойства. Крышки должны свободно пропускать микроволновые волны и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

**Таблица с данными и рекомендациями по приготовлению овощей**

Продукт	Количество (кг)	Объем добавляемой жидкости	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин.)	Указания
Цветная капуста	0,5	100 мл	850	9-11	2-3	Нарезать тонкими ломтиками. Накрыть крышкой.
Брокколи	0,3	50 мл	850	6-8	2-3	
Грибы	0,25	25 мл	850	6-8	2-3	
Горох с морковью	0,3	100 мл	850	7-9	2-3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками. Накрыть крышкой.
Замороженная морковь	0,25	25 мл	850	8-10	2-3	
Картофель	0,25	25 мл	850	5-7	2-3	Очистить и нарезать на кусочки одинакового размера. Накрыть крышкой.
Красный перец	0,25	25 мл	850	5-7	2-3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками. Накрыть крышкой.
Лук-порей	0,25	50 мл	850	5-7	2-3	
Замороженная брюссельская капуста	0,3	50 мл	850	6-8	2-3	Накрыть крышкой.
Квашеная капуста	0,25	25 мл	850	8-10	2-3	Накрыть крышкой.

**Таблица с данными и рекомендациями по приготовлению рыбы**

Продукт	Количество (кг)	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин.)	Указания
Филе рыбы	0,5	600	10-12	3	Готовить под крышкой. Перевернуть по истечении половины времени готовки.
Рыба целиком	0,8	850 400	2-3 7-9	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть по истечении половины времени готовки. По желанию можно обернуть тонкие части рыбы фольгой.

**Приготовление на гриле**

Для улучшения результата при приготовлении на гриле следует использовать металлическую решетку, поставляемую в комплекте с печью.

Установите решетку так, чтобы она не прикасалась к металлическим поверхностям камеры печи, в противном случае имеется опасность электрического дугового разряда с последующим повреждением печи.

## Микроволновая печь RMW 393

**ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:**

1. При первом использовании гриля может ощущаться несильный запах и выделяться дым от масла, которое применяется в процессе изготовления печи.

2. При приготовлении на гриле дверца печи сильно нагревается. Поэтому не разрешайте детям подходить близко к работающей печи.

3. Во время работы гриля стенки камеры и решетка сильно нагреваются. Чтобы не обжечься, используйте кухонные перчатки (прихватки).

4. Если гриль включен продолжительное время, может произойти временное отключение нагревательного элемента защитным термостатом.

5. Внимание! Перед тем как готовить в какой-либо емкости, в том числе и на гриле, проверьте, подходит ли она для использования в микроволновой печи (см. раздел «Используемая посуда»).

6. Во время приготовления на гриле брызги жира могут попадать на нагревательный элемент и сгорать. Это не свидетельствует о какой-либо неисправности или нарушении нормальной работы микроволновой печи.

7. После окончания приготовления тщательно очистите внутренние поверхности и дополнительные принадлежности ото всех имеющихся остатков пищи.

**Таблица с данными и рекомендациями по приготовлению в режиме гриля без микроволн**

Рыба и морепродукты	Количество (кг)	Время (мин)	Указания
Рыба			
Окунь Сардины / морской петух	0,8 кг 6–8 шт.	18-24 15-20	Слегка натереть сливочным маслом. По истечении половины времени готовки перевернуть и посыпать приправами.
Мясо			
Сосиски	6–8 шт.	22-26	По истечении половины времени готовки проколоть в нескольких местах и перевернуть.
Замороженные гамбургеры	3 шт.	18-20	
Ребрышки (толщиной около 3 см)	0,4 кг	25-30	По истечении половины времени готовки полить собравшимся жиром и перевернуть.
Другие продукты			
Тосты	4 шт.	1½-3	Контролировать процесс приготовления.
Горячие бутерброды	2 шт.	5-10	Контролировать процесс приготовления.

Включайте гриль за 2 минуты до начала приготовления. Всегда используйте металлическую решетку, если не указано иное. Устанавливайте решетку на емкость для сбора каплюющего сока и жира. Указанное в таблице время носит ориентировочный характер и зависит от состава и количества продуктов, а также от требуемого результата. Мясо и рыба получатся вкуснее, если их перед приготовлением на гриле смазать растительным маслом, натереть специями и травами и оставить на несколько часов мариноваться. Блюда следует солить после приготовления на гриле.

Чтобы сосиски не лопнули, по истечении половины времени следует проколоть их в нескольких местах вилкой.

По истечении половины времени проконтролируйте процесс приготовления на гриле, при необходимости переверните продукты.

Гриль особенно хорошо подходит для поджаривания тонких ломтиков мяса и рыбы. Тонкие кусочки во время приготовления достаточно перевернуть один раз, более толстые – несколько раз.

### Таблица с данными и рекомендациями по приготовлению в режиме «Микроволны + гриль»

Режим «Микроволны + гриль» идеально подходит для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания верха блюд. Кроме того, в данном режиме можно также готовить на гриле и запекать блюда под сыром.

Гриль и микроволны работают совместно. Микроволны готовят, а гриль подрумянивает продукты.

Продукт	Количество (кг)	Посуда	Мощность (Вт)	Время (мин)	Время выдержки (мин.)
Паста под сыром	0,5 кг	Низкое блюдо	180	12-17	3-5
Картофель под сыром	0,8 кг	Низкое блюдо	360	20-22	3-5
Лазанья	прибл. 0,8 кг	Низкое блюдо	360	15-20	3-5
Обжаренный на гриле сливочный сыр	прибл. 0,5 кг	Низкое блюдо	180	18-20	3-5
2 свежих куриных окорочка (для приготовления на гриле)	0,2 кг каждый	Низкое блюдо	180	10-15	3-5
Курица	прибл. 1,0 кг	Низкое и широкое блюдо	180	35-40	3-5
Луковый суп под сыром	2 чашки x 0,2 кг	Суповые чашки	180	2-4	3-5

Перед тем как использовать посуду, убедитесь в том, что она подходит для микроволновой печи.

Используйте только такую посуду и емкости, которые предназначены для микроволновых печей.

Посуда, используемая в комбинированном режиме, одновременно должна допускать ее применение для гриля и микроволн (см. раздел «Используемая посуда»).

При этом необходимо принимать во внимание, что приведенные в таблице данные по режиму приготовления блюд носят лишь ориентировочный характер и могут зависеть от исходного состояния продуктов, их температуры, влажности и типа.

Если блюдо недостаточно подрумянилось, поставьте гриль еще на 5–10 минут.

Обязательно соблюдайте время выдержки и не забывайте переворачивать мясо. Для приготовления всегда используйте керамическое основание, если не указано иное.

Приведенные в таблице значения действительны для холодной печи (нет необходимости предварительно разогреть печь).

## Микроволновая печь RMW 393

**Режим «Микроволны»**

При использовании печи следует учитывать, что микроволны отражаются металлическими поверхностями, а стекло, фарфор, глина, пластмасса и бумага пропускают микроволны.

По этой причине в микроволновой печи не допускается использовать металлические сковороды и посуду или емкости с металлическими деталями и инкрустацией. Декорированная или содержащая металлы стеклянная и глиняная посуда (например, свинцовый хрусталь) не подходит для применения в микроволновых печах.

Материалами, которые наилучшим образом подходят для микроволновых печей, являются стекло, жаропрочный фарфор или глина, а также устойчивые к высоким температурам пластмассы. Очень тонкое и хрупкое стекло и фарфор допускается использовать только для непродолжительных режимов (например, подогрева).

Горячая пища передает тепло посуде, которая вследствие этого может сильно нагреваться. По этой причине следует всегда использовать кухонные рукавицы (прихватки)!

**Как проверить пригодность посуды для использования в микроволновой печи?**

Поместите в печь посуду, которую вы хотите использовать, и включите печь на максимальную мощность на 20 секунд. Если по истечении данного времени посуда осталась холодной или только слегка нагрелась, то ее можно использовать для приготовления с помощью микроволн. Если посуда сильно нагрелась или вызвала искрение, такую посуду в микроволновой печи применять не допускается.

**Режим гриля**

Для приготовления на гриле посуда должна выдерживать температуру не менее 300 °С.

Пластиковая посуда для этой цели не подходит.

**Комбинированные режимы**

Для возможности использования в режиме «Микроволны + гриль» посуда должна одновременно соответствовать требованиям, предъявляемым к посуде для микроволн и гриля.

**Алюминиевые емкости и фольга**

Готовые блюда в алюминиевой упаковке или фольге допускается помещать в микроволновую печь с учетом приведенных ниже ограничений и условий:

⇒ Придерживайтесь указанных на упаковке рекомендаций изготовителя.

⇒ Алюминиевые емкости не должны превышать 3 см в высоту и прикасаться к стенкам камеры печи (минимальное расстояние 3 см). Необходимо обязательно снимать алюминиевую крышку, если она есть.

⇒ Ставьте алюминиевую емкость непосредственно на керамическое основание. При использовании решетки устанавливайте емкость на фарфоровую тарелку. Запрещается ставить посуду непосредственно на решетку!

⇒ При этом время приготовления увеличивается, поскольку микроволны проникают в продукты только с верхней стороны. В случае каких-либо сомнений воспользуйтесь посудой, которая предназначена для микроволновой печи.

⇒ Алюминиевая фольга может использоваться для отражения микроволн во время процесса размораживания. Некоторые продукты, например, птица или рубленое мясо, требующие щадящего режима обработки, следует обернуть фольгой для защиты краев или выступающих частей от чрезмерного воздействия тепла.

⇒ Внимание! Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры печи, поскольку это может привести к электрическому дуговому разряду.

## Крышки

Рекомендуется использовать стеклянные или пластмассовые крышки или пищевую пленку по следующим причинам:

1. Это позволяет предотвратить чрезмерное испарение влаги (прежде всего, при длительном приготовлении).
2. Сокращается длительность приготовления.
3. Продукты не пересушиваются.
4. Сохраняется аромат продуктов.

При этом в крышках должны иметься отверстия для предотвращения излишнего давления пара. Пластиковые пакеты должны быть открыты. Баночки и бутылки с детским питанием и другие подобные емкости следует разогревать без крышек, иначе емкости могут лопнуть.

## Микроволновая печь RMW 393



## 10. ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

## Таблица типов посуды

В таблице ниже представлена общая информация по типам посуды, которую допускается использовать в микроволновой печи.

Тип посуды	Режим работы	Микроволны		Гриль	Микроволны + гриль
		Размораживание/подогрев	Приготовление		
Стекло и фарфор 1) Предназначенные для использования в домашнем хозяйстве, неогнестойкие, пригодные для мытья в посудомоечной машине		да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Онеогнестойкое стекло и фарфор		да	да	да	да
Фарфор, керамическая посуда 2) Неглазурованная и глазуванная без декорирования металлом		да	да	нет	нет
Глиняная посуда 2) Глазуванная Неглазуванная		да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластиковая посуда 2) Жаропрочность до 100 °С Жаропрочность до 250°С		да да	нет да	нет нет	нет нет
Полимерная пленка 3) Пищевая пленка Целлофан		нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент 4)		да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевая упаковка5) Дополнительные принадлежности		да нет да	нет да да	да да да	нет да да

1. Посуда без золотых и серебряных ободков; посуда из свинцового хрусталя не пригодна.
2. Соблюдайте требования компании-изготовителя!
3. Не закрывайте пакеты металлическими клипсами. Прodelывайте отверстия в пакете. Используйте пленку только для накрытия продуктов.
4. Не используйте бумажные тарелки!
5. Только низкие алюминиевые блюда без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры микроволновой печи.



## 11. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

При нормальных условиях эксплуатации обслуживание микроволновой печи сводится только к проведению ее чистки.

**Предупреждение.** Регулярно выполняйте чистку печи. Удаляйте все осевшие на стенках камеры остатки пищи. Пренебрежение чисткой может приводить к повреждению поверхности микроволновой печи, сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасных ситуаций.

**Предупреждение.** Перед проведением чистки печь необходимо отсоединить от источника питания. Извлеките вилку кабеля питания из розетки или отключите печь от сети автоматическим выключателем.

Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические мочалки, которые могут поцарапать поверхности, а также острые предметы, так как они могут привести к повреждениям.

Не используйте приборы для чистки под высоким давлением, а также приборы для чистки паром.

### Передние поверхности

Для ухода, как правило, достаточно протирать поверхности печи влажной тканью. Если печь сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После чистки протрите печь сухой тканью.

Незамедлительно удаляйте накипь, остатки жира, крахмала и пятна от яичного белка. Под этими пятнами может образовываться коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь камеры печи.

### Внутренние поверхности

После каждого использования печи очищайте стенки камеры влажной тканью: это самый простой способ устранить остатки пищи и брызги, осевшие на стенках во время приготовления.

Для удаления трудновыводимых загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. **Не допускается использовать спреи для очистки духовок и другие агрессивные или абразивные чистящие средства.**

Поддерживайте дверцу и передние поверхности печи в безупречно чистом состоянии, это позволит обеспечить правильное открывание и закрывание дверцы.

Следите за тем, чтобы вода не падала в вентиляционные отверстия микроволновой печи.

Регулярно очищайте основание камеры, особенно в случае разлива жидкости.

Если поверхности камеры сильно загрязнены, поместите на основание камеры стакан с водой и включите печь на 2–3 минуты на максимальную мощность в режиме микроволн. Выделяющийся пар размягчит грязь,

## Микроволновая печь RMW 393

и ее можно будет легко удалить мягкой тканью.

Для устранения неприятных запахов в печи (например, после приготовления рыбы) капните в чашку с водой несколько капель лимонного сока. Положите в чашку чайную ложку, чтобы предупредить выкипание воды. Нагревайте воду в течение 2–3 минут на максимальной мощности в режиме микроволн.

### Потолок камеры печи

Для облегчения чистки сильно загрязненного потолка камеры нагревательный элемент гриля может быть опущен вниз.

Чтобы предотвратить ожоги, дождитесь, пока нагревательный элемент полностью не остынет. Для опускания гриля выполните следующие действия:

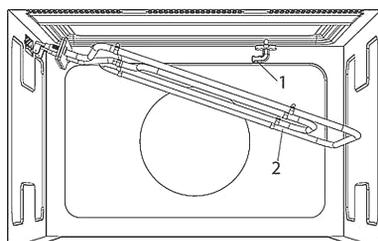
1. Поверните держатель нагревательного элемента на 180° (1).
2. Аккуратно опустите гриль (2). Не прилагайте чрезмерных усилий, чтобы не повредить печь.
3. После очистки потолка установите нагревательный элемент (2) на место и выполните предыдущую операцию.

**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!** При поворачивании держатель нагревательного элемента гриля (1) может выпасть. Если это случилось, вставьте держатель нагревательного элемента гриля (1) в отверстие в потолке камеры и поверните на 90° в положение для удерживания нагревательного элемента гриля (2).

### Дополнительные принадлежности

Выполняйте чистку дополнительных принадлежностей после каждого их использования. В случае сильных загрязнений сначала замочите эти принадлежности в воде, а затем очистите их щеткой и губкой. Дополнительные принадлежности допускается мыть в посудомоечной машине.

Поддерживайте в чистоте керамическое основание и соответствующую опору. Перед включением микроволновой печи убедитесь в том, что керамическое основание и соответствующая опора установлены на свои места.



## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### 12.1 Устранение неисправностей

Порядок действий в случае обнаружения нарушений в работе печи

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Все ремонтные работы должны выполняться только техническими специалистами. Выполнение ремонта не авторизованными компанией-изготовителем лицами может приводить к возникновению опасных ситуаций.

## Микроволновая печь RMW 393

В указанных ниже случаях нет необходимости обращаться в центр технической поддержки и обслуживания, так как вы можете устранить причину неисправности самостоятельно:

⇒ Дисплей не работает.

Проверьте:

⇒ Не отключена ли индикация времени (см. раздел «Основные функции и режимы работы»).

⇒ Печь не реагирует на нажатия кнопок. Проверьте:

⇒ Возможно, включена защитная блокировка (см. раздел «Основные функции и режимы работы»).

⇒ Печь не работает. Проверьте:

⇒ Правильно ли вставлена вилка в розетку.

⇒ Включена ли печь.

⇒ Плотно ли закрыта дверца.

При закрытии дверцы должен раздаваться характерный щелчок.

⇒ Возможно, между дверцей и передней частью печи находится посторонний предмет.

⇒ Во время работы печи слышны посторонние звуки. Проверьте:

⇒ Не происходит ли в печи искрение из-за наличия посторонних металлических предметов (см. раздел «Используемая посуда»).

⇒ Не прикасается ли посуда к стенкам камеры.

⇒ Не оставлены ли в печи столовые приборы или приборы для приготовления пищи.

⇒ Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно. Проверьте:

⇒ Возможно, вы используете металлическую посуду.

⇒ Задали ли вы соответствующую продолжительность и мощность приготовления.

⇒ Возможно, вы положили в печь большее количество или более холодные продукты, чем обычно.

⇒ Продукты становятся очень горячими, пересыхают или подгорают. Проверьте, правильно ли вы установили продолжительность и уровень мощности.

⇒ Слышны звуки после окончания процесса приготовления! Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор еще некоторое время продолжает работать. После того как температура снизится до достаточно низкого уровня, вентилятор отключится автоматически.

⇒ Печь включается, но лампа освещения камеры не горит. Если все функции печи выполняются нормально, значит, возможно, перегорела лампа. Вы можете продолжать пользоваться печью.

⇒ На дисплее отображается код cErr!

Отсоедините вилку от розетки и подождите примерно 5 секунд. После этого микроволновая печь может быть снова подключена к сети питания, сообщение cErr исчезает с дисплея и прибор снова готов к работе.

### Замена лампы

В случае перегорания лампы для ее замены вам необходимо обратиться в центр технической поддержки и обслуживания, поскольку потребуются демонтаж печи.

Микроволновая печь RMW 393

**ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»****УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ****☎ +7 (495) 236-90-67****Телефон горячей линии Kuppersberg:****☎ 8 (800) 250-17-18****(Звонки для всех регионов бесплатные).****🗨 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт****⇒ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg  
можно найти на официальном сайте компании****🌐 <http://kuppersberg.ru>**

- ⇒ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.**
- ⇒ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.**
- ⇒ При отсутствии документов подтверждающих покупку, эти сроки  
исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).**

**УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ**

Настоящие условия гарантии действительны на территории России, если иные условия не установлены действующим законодательством:

1. Изготовитель устанавливает гарантийный срок 2 (два) года со дня передачи Потребителю на следующие виды техники: воздухоочистители, встраиваемую технику. Срок службы бытовой техники «Kuppersberg» при соблюдении правил эксплуатации и применения ее в бытовых целях составляет 10 (десять) лет.

2. Гарантия распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем бы ли указаны: дата продажи, штамп торговой организации и подпись продавца, модель и серийный номер изделия, дата установки, название и штамп фирмы-установщика.

4. Сохраняйте гарантийный документ, чек на проданное изделие и квитанцию на услуги по его установке (доставке), доработке водяных и электрических внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или техническому обслуживанию изделия.

5. Прежде чем вызвать специалиста сервисного центра, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации изделия. Если изделие исправно, то за сервисным центром остается право требовать от Потребителя оплаты ложного вызова.

6. Любые претензии по качеству изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем сервисного центра.

## Микроволновая печь RMW 393

7. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой возможный ущерб, нанесенный потребителю, в случае не соблюдения последним требований Изготовителя, указанных в данном гарантийном документе и инструкции по эксплуатации.

8. Гарантийный срок на элементы освещения (гапогеновые и светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня прод ажи прибора.

**Гарантия не распространяется на изделия, недостатки в которых возникли вследствие:**

1. Не соблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Не соблюдения Потребителем правил установки, подключения, эксплуатации, хранения или транспортировки изделия, указанных в инструкции по эксплуатации;
3. Ремонта не уполномоченными на то лицами, если таковой ремонт повлек за собой отказ изделия;
4. Разборки изделия, изменения конструкции и других вмешательств, непредусмотренных инструкцией по эксплуатации;
5. Неисправностей и повреждений, вызванных экстренными условиями и действием непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия, и т.д.);
6. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных животными или насекомыми;
7. Повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, вызванных сверхнормативными отклонениями параметров сети электро-, газо-, или водоснабжения от номинальных значений;
8. Использования изделия для предпринимательской деятельности и/или в непредусмотренных целях;
9. Образования на нагревательных элементах избыточного слоя накипи (при повышенной жесткости воды необходима обработка соответствующими составами);
10. Попадания во внутренние рабочие объемы изделия посторонних предметов, мелких деталей одежды или остатков пищи;
11. Механических повреждений изделия Потребителем (царапины, трещины, сколы и т.п.);
12. Потери товарного вида изделия вследствие воздействия на изделие химических веществ;
13. Термических и других подобных повреждениях, которые возникли в процессе эксплуатации.

**Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:**

1. Не соблюдения правил установки;
2. Отсутствия оригинального гарантийного талона;
3. При отсутствии в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торговой организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесения любых исправлений (изменений) в текст гарантийного документа.

**Установка и подключение крупной бытовой техники:**

1. Производитель рекомендует Вам доверить установку и подключение изделия «Kuppersberg» специалистам сервисного центра. Вы можете также обращаться в любую другую организацию, имеющую сертификат на оказание подобных услуг.
  2. Оплата работ по установке и подключению изделия происходит по преискуранту сервисного центра. Условия оплаты работ по установке и подключению регулируются действующим законодательством. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный имуществу граждан вследствие установки и подключения, не соответствующих требованиям, указанным в инструкции по эксплуатации, и/или произведенных не уполномоченными на то лицами.
  3. В случае нарушения требований Изготовителя по установке и подключению, ответственность за причиненный ущерб несет лицо, проводившее эту работу.
  4. Газовая бытовая техника может быть установлена только специалистом, имеющим допуск на установку газового оборудования. Гарантийное обслуживание осуществляется только при наличии отметки об установке или документа уполномоченной организации.
- Изделие, имеющее трех-контактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!



⇒ **ВНИМАНИЕ!**

**ДАННЫЙ ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ  
ТАК ЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ  
ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ,  
ПРОСЬБА НЕ УНИЧТОЖАТЬ  
ДО КОНЦА ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ТЕХНИКИ.**

- ⇒ Kuppersberg
- ⇒ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)
- ⇒ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)

