

TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



HMW 393

MICROWAVES

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

KUPPERSBERG

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ.....	29
2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ.....	29
2.1. ВКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.....	29
2.2. ОТКЛЮЧЕНИЕ ФУНКЦИИ ЗАЩИТЫ ОТ ДОСТУПА ДЕТЕЙ.....	29
3. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	30
3.1. ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	30
3.2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....	32
4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	33
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....	34
5.1. ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛН.....	34
5.2. КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ.....	35
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.....	36
6.4. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.....	37
6.5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И ЧЕРТЕЖИ.....	38
6.6. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	39
7. ЭЛЕМЕНТЫ ИНДИКАЦИИ И УПРАВЛЕНИЯ.....	39
7.1. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ РАБОТЫ.....	39
7.2. ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ.....	40
7.3. ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ.....	40
7.4. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	44
8. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ.....	45
9. ТАБЛИЦЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	46
10. ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА.....	51
11. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА.....	54
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	55
12.1. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	55



1. ОБРАЩЕНИЕ К ПОКУПАТЕЛЯМ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции KUPPERSBERG.

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



2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Внимание! Опасность удушья, травмы или серьезного нарушения здоровья.

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

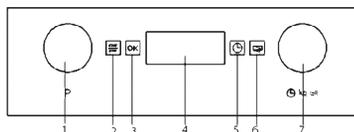
Доступные для прикосновения части имеют высокую температуру!

Если прибор укомплектован устройством защиты от доступа детей, мы рекомендуем его включить. 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..

2.1 Включение функции защиты от доступа детей

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



Чтобы заблокировать печь, нажмите кнопку ОК (3) и не отпускайте в течение 3 секунд. При этом будет выдан звуковой сигнал и на нижний дисплей выведен символ «». Теперь печь заблокирована и не может использоваться.

2.2 Отключение функции защиты от доступа детей

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



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.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

- ⇒ на кухнях в магазинах, офисах и на других предприятиях;
- ⇒ в фермерских хозяйствах;
- ⇒ клиентами в гостиницах, отелях и других предприятиях, предоставляющих услуги по проживанию;
- ⇒ в домашних гостиницах типа «ночлег и завтрак».

⇒ В процессе работы внутренние узлы прибора нагреваются до высокой температуры. Не прикасайтесь к нагревательным элементам, которые находятся в приборе. При помещении посуды или какого-либо блюда в печь и извлечения из нее всегда используйте прихватки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не допускайте 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 подобных целей может привести к повреждению прибора, а также возникновению возгорания или пожара.

Внимание! Запрещается использовать печь, если:

- ⇒ дверца неплотно закрыта;
- ⇒ повреждены шарниры дверцы; повреждены внутренняя сторона дверцы и передние торцевые поверхности корпуса;
- ⇒ повреждено стеклянное окошко дверцы;
- ⇒ наблюдается частое искрение внутри печи, даже если там нет металлических предметов.

Прибор может использоваться снова только после ремонта, проведенного специалистами официального сервисного центра.

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

⇒ Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может приводить к замедленному бурному кипению, поэтому при использова-

нии таких емкостей следует соблюдать особую осторожность.

☞ Чтобы предотвратить ожоги, непосредственно перед кормлением содержимое бутылочек для кормления детей и банок с детским питанием следует размешать или встряхнуть, а также проверить температуру пищевого продукта.

☞ Яйца в скорлупе, а также сваренные вкрутую целые яйца не допускаются разогревать в микроволновой печи, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания.

ЧИСТКА

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

☞ Если не поддерживать чистоту печи, это может привести к повреждению поверхности, сокращению срока службы прибора, а также возникновению опасной ситуации.

☞ Не допускается использовать абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может повредить стекло.

☞ Не используйте для чистки прибора паровые моющие установки.

☞ Для обеспечения нормальной работы печи внутренние поверхности по периметру дверцы и соприкасающиеся с ней передние торцевые поверхности 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.

☞ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не допускается использовать печь до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

☞ В случае повреждения кабель питания должен быть заменен на заводе-изготовителе, в официальном сервисном центре или другим квалифицированным специалистом, который сможет обеспечить предотвращение опасных ситуаций. Для выполнения данных работ потребуется специальный инструмент.

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

Микроволновая печь HMW 393

3.2 Требования безопасности

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

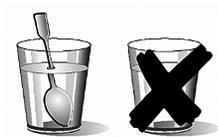
⇒ Осторожно!

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

⇒ Для приготовления тостов следует использовать только режим «Гриль», при этом необходимо все время 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.) с температурой, близкой к температуре закипания, то содержимое может выплеснуться из сосуда.

ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!

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

⇒ Во избежание возникновения опасных ситуаций и повреждения печи следуйте приведенным ниже рекомендациям:

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

⇒ Никогда не включайте пустую микроволновую печь. При отсутствии продуктов может возникнуть перегрузка в электрической цепи и повреждение печи.

ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!

⇒ Для проверки функционирования печи поставьте в нее стакан с водой. В таком случае вода поглотит микроволновую энергию и повреждение печи не произойдет.

⇒ Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия.

⇒ Используйте посуду, предназначенную 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 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 невозможно контролировать температуру нагрева растительного масла.

⇒ Не опирайтесь и не садитесь на открытую дверцу печи. Это может привести к повреждению 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.

совые элементы упаковки, следует помещать в соответствующие мусорные баки. Только в таком случае упаковочные материалы будут гарантированно использоваться для повторной переработки.

Утилизация оборудования в конце 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 раздельного сбора таких изделий.

Потребители должны обратиться в органы местного управления или



4. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковки

На упаковке имеется знак экологической безопасности Green Point («Зеленая точка»).

Использованные упаковочные материалы, например, картон, пенополистирол и пластмас-



Микроволновая печь HMW 393

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 осуществляется нагрев только пищи.

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;

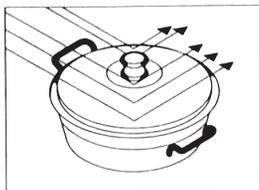
⇒ размораживание, нагрев или приготовление в микроволновой печи происходит быстрее, чем в традиционной духовке:

⇒ в пище сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;

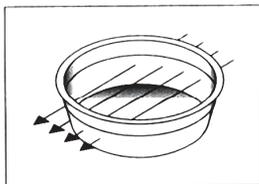
⇒ сохраняется естественный цвет и аромат продуктов.

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

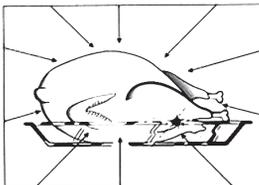
Микроволны отражаются металлом,...



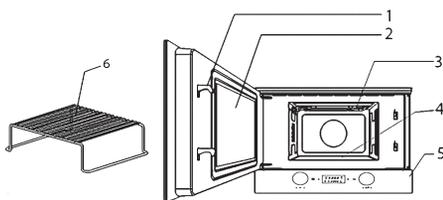
... но проникают сквозь стекло и фарфор...



... и поглощаются продуктом.



5.2 Краткое описание



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

6. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



6.1 Безопасность при установке

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

Откройте дверцу печи и извлеките из камеры все принадлежности, а также снимите весь упаковочный материал.

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.

Микроволновая печь HMW 393

Предупреждение! Передняя поверхность печи может быть закрыта защитной пленкой. 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 не повреждены.

В случае обнаружения каких-либо повреждений обратитесь в официальный сервисный центр.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ, если повреждены кабель питания или вилка, если печь не работает в нормальном режиме или если она была повреждена или подвергнута падению. В этих случаях необходимо обратиться в официальный сервисный центр.

Установка должна выполняться техническим специалистом официальной сервисной службы в соответствии с инструкциями по установке.

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.

6.2 Установка прибора

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

Перед началом установки убедитесь в том, что вблизи кабеля питания не располагаются источники влаги 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 установки убедитесь в том, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включена печь.

В случае стационарной установки печи все работы должны производиться квалифицированным техническим специалистом. В таком случае микроволновая печь подключается к электросети через многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.

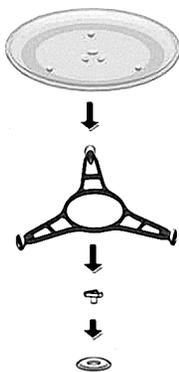
Печь работает только в том случае, если плотно закрыта дверца.

В процессе установки соблюдайте требования соответствующей инструкции, которая поставляется отдельно.

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 составные части поворотного стола должны быть правильно установлены внутри камеры. Поворотный стол вращается как по часовой стрелки, так и в обратном направлении.



6.4 Подключение к сети электропитания

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

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

В качестве аппарата, выполняющего функцию разъединения, могут использоваться, например, выключатели-разъединители, предохранители (для резьбовых должна быть предусмотрена возможность выкручивания из держателя), УЗО или контакторы. Установка должна соответствовать действующим нормам.

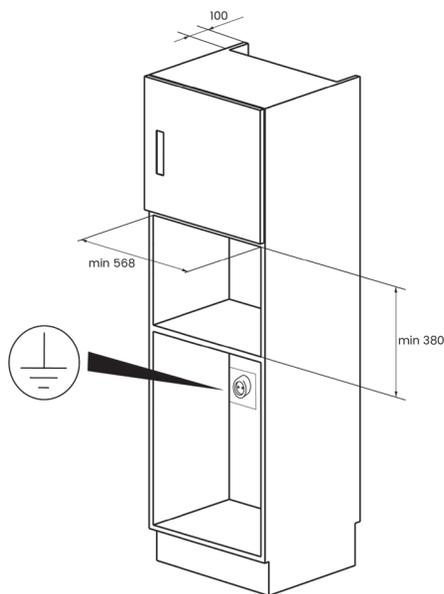
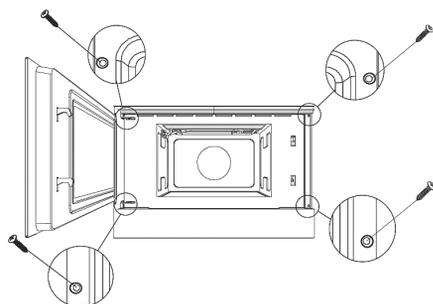
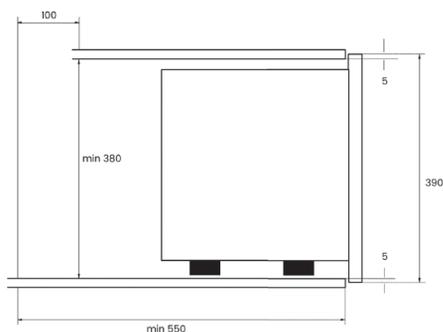
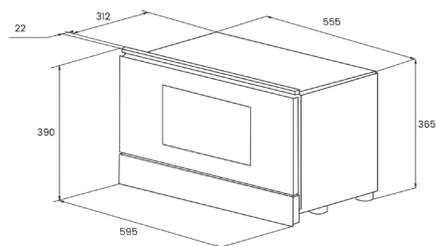
Если подключение к сети электропитания производится с помощью вилки и после установки она располагается в доступном месте, то установка упомянутого выше аппарата, выполняющего функцию разъединения, не требуется.

После установки должна быть обеспечена защита от поражения электрическим током.

Микроволновая печь НМW 393

6.5 Технические характеристики и чертежи

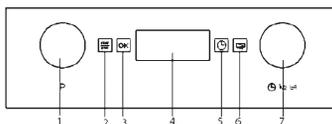
Напряжение переменного тока.....	(см. заводскую табличку)
Потребляемая мощность.....	2500 Вт
Мощность гриля.....	1200 Вт
Мощность микроволнового излучения на выходе.....	850 Вт
Частота микроволнового излучения.....	2450 МГц
Габаритные размеры (Ш x В x Г).....	595 x 390 x 334 мм
Размеры камеры печи (Ш x В x Г).....	350 x 210 x 280 мм
Объем камеры печи.....	22 л
Масса.....	22 кг



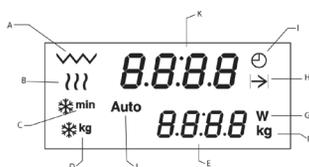
➔ До упора вставьте печь в нишу для встраивания и выровняйте по центру.

➔ Откройте дверцу микроволновой печи и с помощью четырех прилагаемых винтов прикрепите печь к стенкам ниши. Винты вставляются в отверстия на передней стороне печи.

6.6 Панель управления

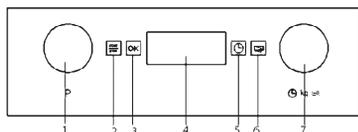


1. Ручка выбора режима
2. Кнопка «Пуск/Стоп»
3. Кнопка ОК
4. Дисплей
5. Кнопка настройки часов
6. Кнопка открытия дверцы
7. Поворотная ручка



- 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, индикация часов начнет 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.

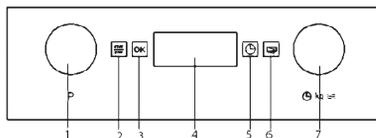
Чтобы снова вывести на дисплей индикацию текущего времени, еще раз нажмите кнопку настройки часов и не отпускайте ее в течение 3 секунд.

Микроволновая печь HMW 393

Индикатор / пиктограмма	Режим работы	Мощность микроволнового излучения на выходе	Назначение
	Микро-волны	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
	Микро-волны + 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 Микроволны

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



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. 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.

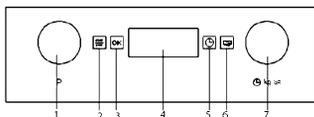
5. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

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 таком случае печь сразу же перейдет в режим готовки с учетом параметров, отображаемых в данный момент на дисплее.

Гриль

Этот режим используется для быстрого подрумянивания верха 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.

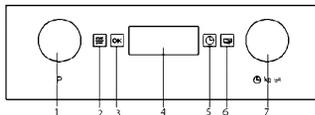
2. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, задайте необходимую длительность готовки.

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.

3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

В нижней части дисплея начнет мигать значение мощности микроволнового излучения. 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.

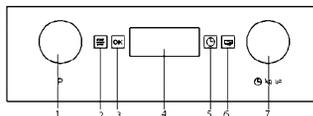
5. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

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 таком 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.



Микроволновая печь HMW 393

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.

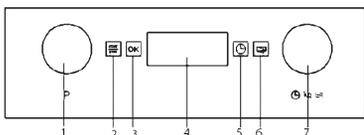
3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

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 **Готово**.

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. 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. Также 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 **Готово**.

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 приобрел равномерную температуру.

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	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».

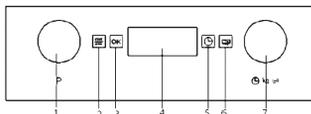
Микроволновая печь НМW 393

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	Масса (г)	Время разморозки	Время выдержки	Примечание
Порционное мясо, телятина, говядина, свинина	100	3–4 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	200	6–7 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	500	14–15 мин	10–15 мин	Перевернуть 2 раза
	700	20–21 мин	20–25 мин	Перевернуть 2 раза
	1000	29–30 мин	25–30 мин	Перевернуть 2 раза
	1500	42–45 мин	30–35 мин	Перевернуть 3 раза
Гуляш	500	12–14 мин	10–15 мин	Перевернуть 2 раза
	1000	24–25 мин	25–30 мин	Перевернуть 3 раза
Фарш	100	4–5 мин	5–6 мин	Перевернуть 2 раза
	300	8–9 мин	8–10 мин	Перевернуть 3 раза
	500	12–14 мин	15–20 мин	Перевернуть 1 раз
Сосиски	125	3–4 мин	5–10 мин	Перевернуть 2 раза
	2500	8–9 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	500	15–16 мин	10–15 мин	Перевернуть 2 раза
Птица, порционная птица	200	7–8 мин	5–10 мин	Перевернуть 3 раза
	500	17–18 мин	10–15 мин	Перевернуть 1 раз
Курица	1000	34–35 мин	15–20 мин	Перевернуть 1 раз
	1200	39–40 мин	15–20 мин	Перевернуть 1 раз
	1500	48–50 мин	15–20 мин	Перевернуть 2 раза
Рыба	100	3–4 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	200	6–7 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
Форель	200	6–7 мин	5–10 мин	Перевернуть 2 раза
Креветки	100	3–4 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз
	500	12–15 мин	10–15 мин	Перевернуть 1 раз
Фрукты	200	4–5 мин	5–8 мин	Перевернуть 2 раза
	300	8–9 мин	10–15 мин	Перевернуть 1 раз
	500	12–14 мин	15–20 мин	Перевернуть 1 раз
Хлеб	100	2–3 мин	2–3 мин	Перевернуть 2 раза
	200	4–5 мин	5–6 мин	Перевернуть 2 раза
	500	10–12 мин	8–10 мин	Перевернуть 2 раза
	800	15–18 мин	15–20 мин	Перевернуть 3 раза
Сливочное масло	250	8–10 мин	10–15 мин	Перевернуть 1 раз, держать под крышкой
Зерненный творог	250	6–8 мин	5–10 мин	Перевернуть 1 раз, держать под крышкой
Сливки	250	7–8 мин	10–15 мин	Снять крышку

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 приобрел равномерную температуру.

Программа	Тип продукта / приготовления	Масса (кг)	Время (мин.)	Количество добавляемой воды (мл)	Указания
P1	Варка картофеля	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, приготовляемые 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 (замороженная)	0,7	30	300	Поместите продукты, которые необходимо приготовить, в жаропрочный контейнер с крышкой и установите посуду на керамическое основание микроволновой печи.
	Рыба (свежая)	0,8	30	300	
	Овощи (замороженные)	1,0	30	300	Поместите продукты, которые необходимо приготовить, в жаропрочный контейнер с крышкой и установите посуду на керамическое основание микроволновой печи.

Дополнительные указания:

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

⇒ Несколько раз во время разогрева перемешайте продукты, особенно если печь издает звуковой сигнал и на дисплее мигает: **ЕУСН**.

⇒ Время, необходимое для разогрева продуктов, зависит от их начальной температуры. Для разогрева продуктов, взятых 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. Большинство типов посуды не нагревается микроволнами, но она 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.

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 изменить продолжительность приготовления. Новое заданное значение начинает действовать сразу же.

2. Чтобы изменить мощность, нажмите кнопку ОК. Соответствующий индикатор начнет мигать. Изменив значения параметра с помощью кнопок «-» и «+», подтвердите ввод

Микроволновая печь HMW 393

повторным 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 будет 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».

**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 кожу яблок, помидор, картофеля, сосисок и других подобных продуктов, чтобы они не лопнули. Крупные куски разрежьте на мелкие.

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

➔ При приготовлении продуктов с незначительным содержанием влаги (например, размораживаемый хлеб, кукуруза для попкорна и т.д.) ее испарение происходит очень быстро. Микроволновая печь начинает работать как пустая. В этом случае продукты могут подгореть, а печь и контейнер могут повредиться. Поэтому следует точно устанавливать длительность приготовления и постоянно следить за его процессом.

➔ Запрещается нагревать в микроволновой печи большое количество масла (фритюр).

➔ Перед готовкой обязательно снимайте с готового блюда упаковку, так как она не всегда подходит для использования в микроволновой печи. 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 НМВ 393

⇒ Подогревая или готовя продукты, следите за тем, чтобы их температура достигла 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 изначальных свойств продуктов.

Приготовление с помощью микроволн...

1. Чем больше количество продукта, тем больше времени вам понадо-

дится 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 на его приготовление.

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.

Микроволновая печь HMW 393

Приготовление овощей

Продукт	Количество (г)	Объем добавляемой жидкости	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Цветная капуста	500	100 мл	850	9–11	2–3	Нарезать тонкими ломтиками. Накрыть крышкой.
Брокколи	300	50 мл	850	6–8	2–3	
Грибы	250	25 мл	850	6–8	2–3	
Горох с морковью	300	100 мл	850	7–9	2–3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками. Накрыть
Замороженная морковь	250	25 мл	850	8–10	2–3	крышкой.
Картофель	250	25 мл	850	5–7	2–3	Очистить и нарезать на кусочки одинакового размера. Накрыть крышкой.
Красный перец	250	25 мл	850	5–7	2–3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками. Накрыть крышкой.
Лук-порей	250	50 мл	850	5–7	2–3	
Замороженная брюссельская капуста	300	50 мл	850	6–8	2–3	Накрыть крышкой.
Квашеная капуста	250	25 мл	850	8–10	2–3	Накрыть крышкой.

Приготовление рыбы

Продукт	Количество (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Указания
Филе рыбы	500	600	10–12	3	Готовить под крышкой. Перевернуть по истечении половины времени готовки.
Рыба целиком	800	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 про-

тивном случае имеется опасность электрического дугового разряда с последующим повреждением печи.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

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

Микроволновая печь НМВ 393

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.

Режим гриля без микроволн

Рыба	Количество (г)	Время (мин.)	Указания
Рыба			
Окунь Сардины / морской петух	800 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)	400	25–30	По истечении половины времени готовки полить собравшимся жиром и перевернуть.
Другие продукты			
Тосты	4 шт.	1,5 – 3	Контролировать процесс приготовления.
Горячие бутерброды	2 шт.	5–10	Контролировать процесс приготовления.

Микроволновая печь HMW 393

Включайте гриль за 2 минуты до начала приготовления. Всегда используйте металлическую решетку, если не указано иное. Устанавливайте решетку на емкость для сбора капающего 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.

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.

Блюда следует солить после приготовления на гриле.

Сосиски не лопнут, если по истечении половины времени их проколоть 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.

Продукт	Количество (г)	Посуда	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)
Паста под сыром	500 г	Низкое блюдо	180	12–17	3–5
Картофель под сыром	800 г	Низкое блюдо	360	20–22	3–5
Лазанья	прибл. 800 г	Низкое блюдо	360	15–20	3–5
Поджаренный сливочный сыр	прибл. 500 г	Низкое блюдо	180	18–20	3–5
2 свежих куриных окорочка (для приготовления на гриле)	200 г каждый	Низкое блюдо	180	10–15	3–5
Курица	прибл. 100 г	Низкое и широкое блюдо	180	35–40	3–5
Луковый суп под сыром	2 чашки x 200 г	Суповые чашки	180	2–4	3–5

Микроволновая печь НМВ 393

Перед тем, как использовать посуду, убедитесь в том, что она подходит для микроволновой печи. Используйте только ту 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 его под 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 разогревать печь).



10. ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА

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 и 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

Микроволновая печь HMW 393

ее можно использовать для приготовления с помощью микроволн. Если посуда сильно нагрелась или вызвала искрение, такую посуду в микроволновой печи применять не следует.

Режим гриля

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

Пластиковая посуда для этой цели не подходит.

Режим «Микроволны + гриль»

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 подходит для микроволновой печи.

⇒ Алюминиевая фольга может использоваться для отражения микроволн во время процесса размораживания. Края или выступающие части продуктов, требующих щадящего режима, таких как птица или фарш, следует обернуть фольгой для защиты 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. Предотвращается чрезмерное испарение влаги (прежде всего, при длительном приготовлении).

2. Сокращается длительность приготовления.

3. Продукты не пересушиваются.

4. Сохраняется аромат продуктов.

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

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА**Таблица типов посуды**

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

Режим приготовления Тип посуды	Микроволны		Гриль	Комбини- рованные режимы
	Размора- живание/ подогрев	При- готовле- ние		
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 глазурованная без декорирования металлом	да	да	нет	нет
Глиняная посуда 2) Глазурованная Неглазурованная	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 упаковка 5) Дополнительные принадлежности (решетка)	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. Продельвайте отверстия в пакетах. Используйте

пленку только для накрывания 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 очищайте печь. 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 опасной ситуации.

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 оставить повреждения.

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

Передние поверхности

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

Незамедлительно удаляйте пятна, образующиеся от накипи, жира, крахмала и яичного белка, так как под ними может образовываться ржавчина.

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.

Всегда содержите в полной чистоте дверцу и передние поверхности печи, это позволит обеспечить правильное открывание и закрывание дверцы.

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

Регулярно очищайте основание камеры, особенно после разливания 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, 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 для предупреждения бурления. 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 можно опустить вниз.

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

1. Поверните держатель нагревательного элемента на 180° (1).
2. Аккуратно опустите гриль (2). Не прилагайте чрезмерного усилия, так как это может повредить печь.
3. После очистки потолка установите нагревательный элемент (2) на место и выполните предыдущую операцию (п. 1).

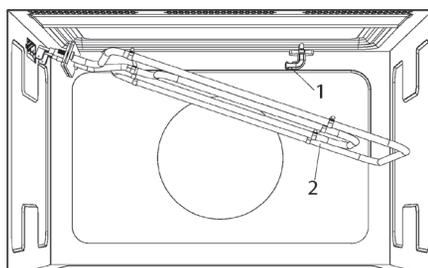
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ! При поворачивании держатель нагревательного элемента гриля (1) может выпасть. Если это случилось, вставьте держатель нагревательного элемента гриля (1) в отверстие в потолке камеры и поверните на 90° в положение для удерживания нагревательного элемента гриля (2).

Дополнительные принадлежности

Выполняйте чистку дополнительных принадлежностей после каждого использования.

В случае сильных загрязнений сначала смочите их водой, а затем очистите 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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Все ремонтные работы должны производиться только техническим специалистом. Ремонт, выполненный не авторизованной компанией-изготовителем, может привести к созданию опасных ситуаций.

Микроволновая печь HMW 393

В указанных ниже случаях нет необходимости обращаться в сервисный центр, 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 нажатие кнопок! Проверьте:

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

⇒ Микроволновая печь не работает! Проверьте:

⇒ Правильно ли вставлена вилка в розетку.

⇒ Включена ли печь.

⇒ Плотно ли закрыта дверца.

При закрывании дверцы должен раздастся щелчок.

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

⇒ Во время работы печи слышны странные 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 очень горячие, переохлили или подгорели! 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.

⇒ Микроволновая печь включает-ся, но лампа освещения не горит! Если все функции печи работают нормально, значит, могла перегореть лампа. Вы можете продолжать пользоваться печью.

⇒ На дисплее отображается код сErr! Отсоедините вилку от розетки и подождите примерно 5 секунд. После этого микроволновая печь может быть снова подключена к сети питания, сообщение сErr исчезает с дисплея и прибор снова готов к работе.

Замена лампы

В случае перегорания лампы для ее замены вам необходимо обратиться в сервисный центр, поскольку требуется демонтаж печи.

Микроволновая печь HMW 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, использующиеся 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 HMW 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

⇒ info@kuppersberg.ru

