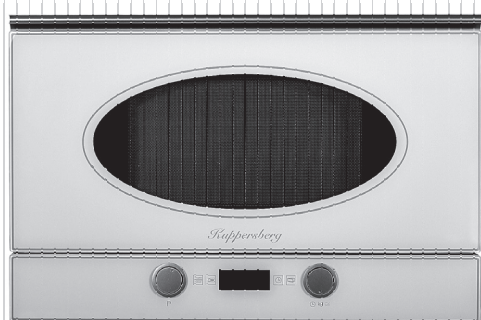


TECHNICAL PASSPORT

ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



RMW 393

MICROWAVES

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

KUPPERSBERG



CONTENTS

1. APPEAL TO THE CUSTOMER.....	3
2. CHILDREN'S SAFETY.....	3
2.1. SWITCHING ON THE CHILD SAFETY LOCK.....	3
2.2. SWITCHING OFF THE CHILD SAFETY LOCK.....	3
3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3.1. SAFETY INFORMATION.....	4
3.2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
4. ENVIRONMENTAL PROTECTION.....	6
5. BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.....	7
5.1. ADVANTAGES OF THE MICROWAVES.....	7
5.2. BRIEF DESCRIPTION.....	8
6. MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL.....	9
6.1. SAFE INSTALLATION.....	9
6.2. INSTALLING THE APPLIANCE.....	9
6.3. STARTING THE APPLIANCE.....	10
6.4. ELECTRICAL CONNECTION.....	10
6.5. TECHNICAL CHARACTERISTICS AND DRAWINGS.....	11
6.6. CONTROL PANEL.....	12
7. CONTROLLER TYPES AND USE.....	12
7.1. BASIC SETTINGS.....	12
7.2. DESCRIPTION OF FUNCTIONS.....	13
7.3. BASIC FUNCTIONS.....	13
7.4. SPECIAL FUNCTIONS.....	17
8. WHEN THE OVEN IS WORKING.....	18
9. TABLES AND TIPS.....	19
10. WHAT KIND OF OVENWARE CAN BE USED?.....	23
11. MAINTENANCE AND CLEANING.....	25
12. TROUBLESHOOTING.....	27
12.1. PROBLEM SOLVING.....	27



1. APPEAL TO THE CUSTOMER

Dear Customer,

Thank you for choosing this KUPPERSBERG product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.kuppersberg.ru



2. CHILDREN'S SAFETY

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

➔ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.

➔ Do not let children play with the appliance.

➔ Keep all packaging away from children.

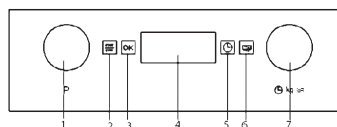
➔ **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.

➔ If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.

➔ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

2.1 Switching on the child safety lock

The oven operation can be blocked (for example, to stop it from being used by children).



To block the oven, press the OK key (3) for 3 seconds. You will hear a sound signal and the lower display will show the symbol "🔒". The oven is blocked in this state and cannot be used.

2.2 Switching off the child safety

To unblock the oven, press the OK key (3) again for 3 seconds. You will hear a sound signal.



3. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

3.1 Safety Information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

GENERAL SAFETY

➤ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- ⇒ staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- ⇒ farm houses;
- ⇒ by clients in hotels, motels and other residential environments;
- ⇒ bed and breakfast type environments.

➤ Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.



WARNING: Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.

➤ Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

➤ When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.

The appliance is intended for heating food and beverages. Drying

of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Warning! The oven cannot be used if:

- ⇒ The door is not closed correctly;
- ⇒ The door hinges are damaged;
- ⇒ The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
- ⇒ The door window glass is damaged;
- ⇒ There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

➤ If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

➤ Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.

➤ The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

➤ Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be

➔ heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.

CLEANING

➔ The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.

➔ Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

➔ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

➔ Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

➔ The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.

➔ Please follow the instructions regarding cleaning in the section «Oven Cleaning and Maintenance».

REPAIRS

➔ **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.

➔ **WARNING:** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

➔ **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.

➔ If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.

➔ Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

3.2 Safety Instructions

➔ Warning! Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!

➔ Beware!

➔ To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.

➔ For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.

➔ Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt.

Microwave HMW 393

- ➔ Danger of short-circuiting!



- ➔ Take care when heating liquids!
- ➔ When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.

DANGER OF INJURIES AND BURNS!

- ➔ To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

➔ Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- ➔ Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.

➔ Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged.

RISK OF DAMAGE!

➔ For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.

➔ Do not cover or obstruct the ventilation openings.

➔ Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).

➔ Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

➔ Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.

➔ Do not use the oven as a pantry.

➔ Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.

➔ Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.

➔ The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.



4. ENVIRONMENTAL PROTECTION

Disposal of the packaging



The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used



According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.



5. BEFORE USING YOUR APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

5.1 Advantages of the microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical

Microwave HMW 393

energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a ceramic base.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

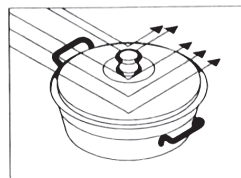
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, defrosting it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

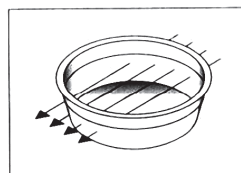
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- Defrosting, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

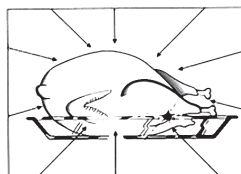
Microwaves are reflected by metal...



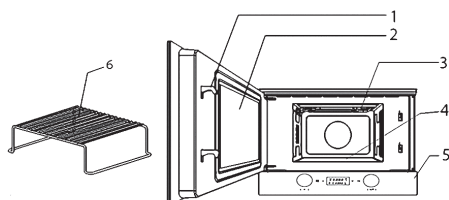
... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.



5.2 Brief description



- | | |
|----------------------|------------------|
| 1. Catches | 4. Ceramic base |
| 2. Door window glass | 5. Control panel |
| 3. Drop-down grill | 6. Rack |



6. MAINTENANCE AND INSTALLATION MANUAL

6.1 Safe Installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and take out all the accessories and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a protective film. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

The installation should be conducted by an authorized service

technician according to the installation instructions. The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

6.2 Installing the appliance

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

WARNING:
THE OVEN MUST BE EARTHED.



The oven only functions when the door is closed correctly.

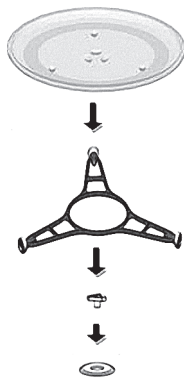
During installation, follow the instructions supplied separately.

Microwave HMW 393

6.3 Starting the appliance

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Turntable support (1) in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring (2) and the Turntable plate (3) on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. The turntable plate can rotate in both directions.



6.4 Electrical connection

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.

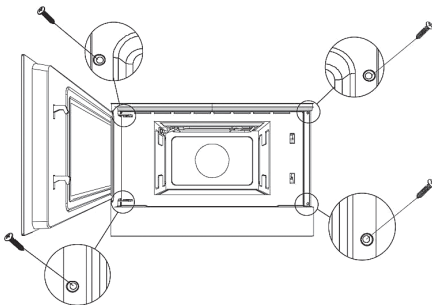
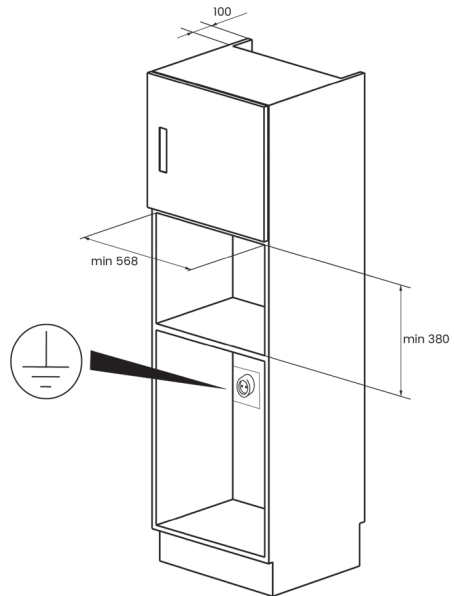
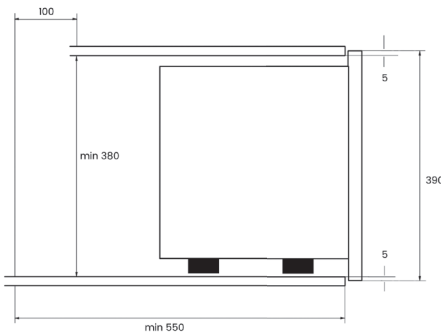
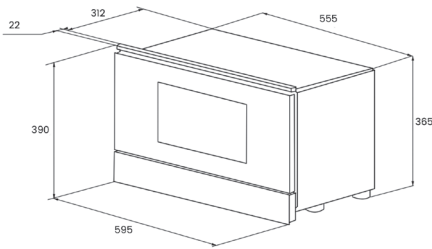
Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.

If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.

Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.

6.5 Technical characteristics and drawings

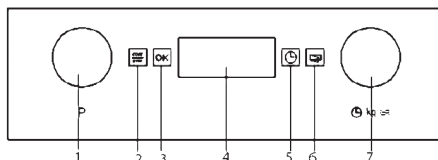
AC Voltage.....	(see rating plate)
Power required.....	2500 W
Grill power.....	1200 W
Microwave output power.....	850 W
Microwave frequency.....	2450 MHz
Exterior dimensions (WxHxD)	595x390x334 mm
Interior dimensions (WxHxD)	350x210x280 mm
Oven capacity.....	22 ltr
Weight.....	22 kg



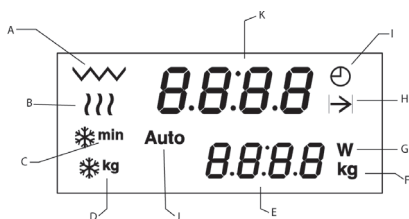
- ➔ Push oven completely into the cabinet and centre it.
- ➔ Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

Microwave HMW 393

6.6 Control Panel



- 1. Function selection knob
- 2. Start/Stop key
- 3. OK key
- 4. Display
- 5. Clock key
- 6. Door Open key
- 7. Rotating Knob



- A. Grill Function Indicator
- B. Microwave Function Indicator
- A+B. Grill + Microwave Function Indicator
- C. Defrost by Time Indicator
- D. Defrost by Weight Indicator
- E. Lower Display
- F. Weight Indicator
- G. Power Indicator
- H. Duration Indicator
- I. Clock Indicator
- J. Special Function Indicator
- K. Upper Display

7.1 Basic Settings

Setting the clock

After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:

1. Press the Clock key (3) when the upper display is showing the clock. The hour numbers will start to flash.

2. Turn the Rotating Knob (7) to set the correct hour value.

3. Press again the Clock key (3) to set the minutes. The minute numbers will start to flash.

4. Turn the Rotating Knob (7) to set the correct minute value.

5. To finish, press the Clock key (3) again.

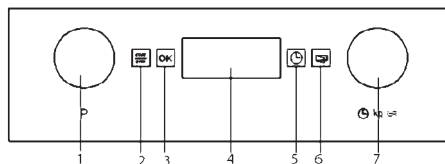
Hiding/ Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by pressing the Clock key for 3 seconds. The dots that separate the hours and minutes will flash but the rest of the clock display will be hidden.

If you want to see the clock display again, press the Clock key again for 3 seconds.



7. CONTROLLER TYPES AND USE



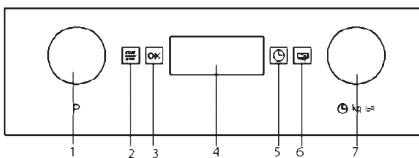
7.2 Description of Functions

Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
☺☺☺	Microwave	90 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
		180 W	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting
		360 W	Melting butter Heating baby food
		600 W	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food Heating delicate food
		850 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods
⚡☺☺	Microwave+ Grill	90 W	Toasting food
		180 W	Grilling poultry and meat
		360 W	Cooking pies and cheese-topped dishes
⚡	Grill		Grilling food

7.3 Basic Functions

Microwaves

Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Microwave function light flashes. The upper display shows 1:00 flashing.

2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the duration.

3. Press the OK key (3) to validate. The microwaves power value flashes on the lower display. The microwaves power indicator starts to flash.

4. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the microwaves power level. If you do not turn this knob, the oven operates at 850 W power.

5. Press the OK key (3) to validate.

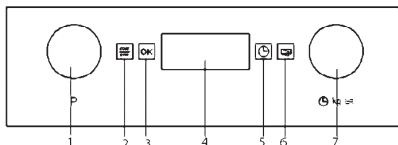
6. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

NOTE: The start button may be pressed at anytime in the above sequence and the oven will start the cooking process with the displayed parameters.

Microwave HMW 393

Grill

Use this function to brown the top of food quickly.



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Grill function light flashes. The upper display shows 10:00 flashing.

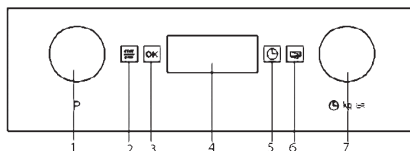
2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the duration.

3. Press the OK key (3) to validate.

4. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Microwave + Grill function light flashes. The upper display shows 10:00 flashing.

2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the duration.

3. Press the OK key (3) to validate. The microwaves power value flashes on the lower display. The microwaves power indicator starts to flash.

4. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the microwaves power level. If you do

not turn this knob, the oven operates at 360 W power. The maximum power that can be selected is 360 W.

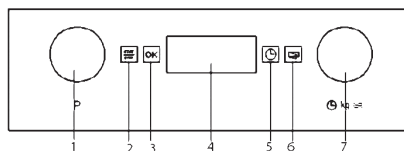
5. Press the OK key (3) to validate.

6. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

NOTE: The start button may be pressed at anytime in the above sequence and the oven will start the cooking process with the displayed parameters.

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Defrost by Time function light flashes. The upper display shows 10:00 flashing.

2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the duration.

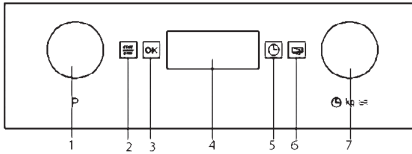
3. Press the OK key (3) to validate.

4. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

5. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word **turn**.

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Defrost by Weight function light flashes. The upper display shows the food type “Pr 1” flashing.

2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the food type. If you do not turn this knob, the oven operates with food type “Pr 1”.

3. Press the OK key (3) to validate. The food weight value flashes on the lower display. The weight indicator starts to flash.

4. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the food weight. If you do not turn this knob, the oven operates 200 g.

5. Press the OK key (3) to validate.

6. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the lower flashes the word **turn**.

The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing

times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Standing time (min)
Pr 1	Meat	0.1 - 2.5	2 - 43	20 - 30
Pr 2	Poultry	0.1 - 2.5	2 - 58	20 - 30
Pr 3	Fish	0.1 - 2.5	2 - 40	20 - 30
Pr 4	Fruit	0.1 - 1.0	2 - 13	10 - 20
Pr 5	Bread	0.1 - 1.5	2 - 19	10 - 20

Important Note: see “General instructions for defrosting”.

Microwave HMW 393

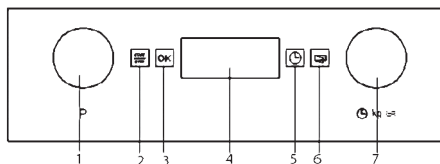
The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100	3-4 min	5-10 min	Turn once
	200	6-7 min	5-10 min	Turn once
	500	14-15 min	10-15 min	Turn twice
	700	20-21 min	20-25 min	Turn twice
	1000	29-30 min	25-30 min	Turn twice
	1500	42-45 min	30-35 min	Turn three times
Stewed meat	500	12-14 min	10-15 min	Turn twice
	1000	24-25 min	25-30 min	Turn three times
Minced meat	100	4-5 min	5-6 min	Turn twice
	300	8-9 min	8-10 min	Turn three times
	500	12-14 min	15-20 min	Turn once
Sausage	125	3-4 min	5-10 min	Turn twice
	2500	8-9 min	5-10 min	Turn once
	500	15-16 min	10-15 min	Turn twice
Poultry, poultry parts	200	7-8 min	5-10 min	Turn three times
	500	17-18 min	10-15 min	Turn once
Chicken	1000	34-35 min	15-20 min	Turn once
	1200	39-40 min	15-20 min	Turn once
	1500	48-50 min	15-20 min	Turn twice
Fish	100	3-4 min	5-10 min	Turn once
	200	6-7 min	5-10 min	Turn once
Trout	200	6-7 min	5-10 min	Turn twice
Shrimps	100	3-4 min	5-10 min	Turn once
	500	12-15 min	10-15 min	Turn once
Fruit	200	4-5 min	5-8 min	Turn twice
	300	8-9 min	10-15 min	Turn once
	500	12-14 min	15-20 min	Turn once
Bread	100	2-3 min	2-3 min	Turn twice
	200	4-5 min	5-6 min	Turn twice
	500	10-12 min	8-10 min	Turn twice
	800	15-18 min	15-20 min	Turn three times
Butter	250	8-10 min	10-15 min	Turn once, keep covered
Cottage cheese	250	6-8 min	5-10 min	Turn once, keep covered
Cream	250	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

7.4 Special functions

Auto cooking programmes

Use this function to heat various types of food.



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Special Function light flashes. The upper display shows the program "P1" flashing.

2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the program (see table below). If you do not turn this knob, the oven operates with program "P1".

3. Press the OK key (3) to validate.

4. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

5. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the lower display flashes the word: t u r n.

The following table shows the "Auto" Special Function programmes, indicating weight intervals, and cooking and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food Type	Weight (kg)	Time (min.)	Added water (ml)	Instructions
P1	Cook Potatoes	0.5	10	150	Put the sliced potatoes (15-20 mm) with the water in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave.
P2	Slow boiled/stewed dishes	0.55	19	---	Put the ingredients to be slow cooked in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave.
P3	Fish (frozen)	0.7	30	300	Put the ingredients to be cooked and gratin in a heat resistant container and place them on the ceramic base in the microwave.
	Fish (fresh)	0.8	30	300	
	Vegetables (frozen)	1.0	30	300	Put the ingredients to be cooked in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave.

Microwave HMW 393

Important Notes:

➔ Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.

➔ Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows: **turn**.

➔ The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.

➔ After heating, stir the food and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.



8. WHEN THE OVEN IS WORKING...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the Start/Stop key once or by opening the oven door.

In both cases:

➔ Microwave emission is stopped immediately.

➔ The grill is de-activated but is still very hot. Danger of burning!

➔ The timer stops and the display shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.

2. Change the process parameters.

3. Cancel the process by pressing the Start/Stop key for 3 seconds.

To restart the process, close the door and press the Start/Stop key.

Altering parameters

The operating parameters (time, weight, power, etc.) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, turn the rotating knob. The new time defined is immediately valid.

2. To alter the power, press the OK key. The respective light starts to flash. Alter the parameter by pressing the “-” and “+” keys and confirm by pressing the Power Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the Start/Stop key for 3 seconds.

You will then hear a beep and the time will appear on the display.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word “End”.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the Start/Stop key is pressed.



9. TABLES AND TIPS

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

➔ Before heating or cooking foods with peel or skin (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.

➔ Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).

➔ When cooking food with very little moisture (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.

➔ It is not possible to heat large quantities of oil (frying) in the microwave.

➔ Remove pre-cooked food from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer’s instructions.

➔ If you have several containers, such as cups, for example, set them out uniformly on the ceramic base.

➔ Do not close plastic bags with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.

➔ When heating or cooking foods, check that they reach at least a temperature of 70°C.

➔ During cooking, steam may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven’s safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation

➔ When heating liquids, use containers with a wide opening, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Microwave HMW 393

Cooking with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:

⇒ Double the quantity » double the time

⇒ Half the quantity » half the time

2. The lower the temperature, the longer the cooking time.

3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.

4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the ceramic base. If you put dense foods on

the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.

5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.

6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100 ml	850	9-11	2-3	Cut into slices. Keep covered.
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Mushrooms	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Peas & carrots	300	100 ml	850	7-9	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered.
Frozen carrots	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Potatoes	250	25 ml	850	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered.
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered.
Leek	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	850	6-8	2-3	Keep covered.
Sauerkraut	250	25 ml	850	8-10	2-3	Keep covered.

Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	850 400	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the rack supplied with the oven.

Fit the rack in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.

2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. Keep children away.

3. When the grill is operating, the cavity walls and the rack become very hot. You should use oven gloves.

4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.

5. Important! When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!

6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.

7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Grill without microwave

Fish	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass Sardines/gurnard	800 6-8 fish.	18-24 15-20	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	After half of cooking time, baste and turn.
Others			
Toast	4 units	1,5 – 3	Watch toasting.
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Microwave HMW 393

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rack. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500g	Low dish	180	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800g	Low dish	360	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800g	Low dish	360	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500g	Low dish	180	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200g each	Low dish	180	10-15	3-5
Chicken	approx. 100g	Low and wide dish	180	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200g cups	Soup bowls	180	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature,

moisture and type of food. If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the ceramic base for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).



10. WHAT KIND OF OVENWARE CAN BE USED?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave. Glass ware and clay with metallic decoration or content (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The ideal materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an oven glove!

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C. Plastic

dishes are not suitable for use in the grill.

Microwave + Grill function

In the microwave + grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- ➔ Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- ➔ The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (minimum distance 3 cm). Any aluminium lid or top must be removed.

- ➔ Put the aluminium container directly on top of the ceramic base. If you use the rack, put the container on a china plate. Never put the container directly on the rack!

- ➔ The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.

- ➔ Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.

Microwave HMW 393

➔ Important: aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;

3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops/lids otherwise they can burst.

WHAT KIND OF OVENWARE CAN BE USED?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode Type of ovenware	Microwave		Grill	Combined functions
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Clay dishes 2) Glazed Unglazed	yes no	yes no	no no	no no
Plastic dishes 2) Heat resistant to 100°C Heat resistant to 250°C	yes yes	no yes	no no	no no
Plastic films 3) Plastic film for food Cellophane	no yes	no yes	no no	no no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No	no	no
Metal Aluminium foil Aluminium wrappings 5) Accessories (rack)	yes no yes	no yes yes	yes yes yes	no yes yes

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer's instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.

4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.



11. MAINTENANCE AND CLEANING

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove

splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the cavity base and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a small spoon in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it. Proceed as follows:

Microwave HMW 393

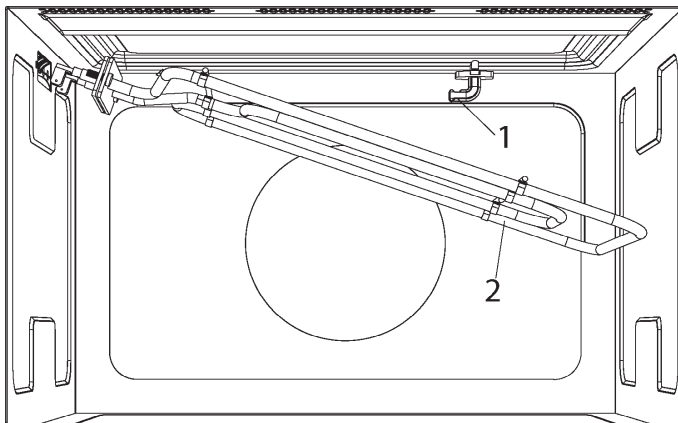
1. Turn the grill support by 180. (1)
2. Lower the grill gently (2). Do not use excessive force as this may cause damage.
3. After cleaning the ceiling, put the grill (2) back in its place, carrying out the previous operation.

IMPORTANT WARNING: The grill heating element support (1) may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support (1) into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90. to the grill heating element support (2) position.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the ceramic base and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the ceramic base and the respective support are in place.





12. TROUBLESHOOTING

12.1 Problem solving

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

⇒ The display is not showing! Check if:

⇒ The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).

⇒ Nothing happens when I press the keys! Check if:

⇒ The Safety Block is active (see section on Basic Settings).

⇒ The oven does not work! Check if:

⇒ The plug is correctly fitted in the socket.

⇒ The oven's power is switched on.

⇒ The door is completely closed. The door should close with an audible click.

⇒ There are any foreign bodies between the door and the cavity front.

⇒ When the oven is operating I can hear some strange noises! Check if:

⇒ There is an electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).

⇒ The ovenware is touching the oven walls.

⇒ There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

⇒ The food doesn't heat up or heats very slowly! Check if:

⇒ You have inadvertently used metal ovenware.

⇒ You have selected the correct operating times and power level.

⇒ The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

⇒ The food is too hot, dried out or burnt! Check if you selected the correct operating time and power level.

⇒ I hear some noises after the cooking process is finished! This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.


⇒ The oven switches on but the interior light does not go on! If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

⇒ The display shows "cErr"! Disconnect the plug and wait approximately 5 seconds. After that, you can plug in the Microwave again, the "cErr" message disappears and the appliance is fully operational.

Substitution of light bulb

If the light bulb needs substitution call the Technical Assistance since it is necessary to uninstall the oven to replace it.

Microwave HMW 393

Symbol of the Customs Union																							
Country of Origin	Portugal																						
Name of Manufacturer	Teka Portugal S.A.																						
Manufacturer's Address	Estrada da Mota, Gafanha da Encarnação, 3830-453 Ilhavo, Portugal																						
Importer in Russia 1	ООО «Эм-Джи Русланд», 141400 г. Химки (Khimki), ул. Бутаково, д.4 (Russia)																						
Importer in Russia 2	ООО «Купперсберг-Импорт», 125438, г. Москва (Moscow), ул. Автомоторная, д. 7 (Russia)																						
Product life	10 years																						
Date of manufacture	Indicated on the Label with the Hood's Serial Number																						
<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td>Y</td><td>Y</td><td>M</td><td>D</td><td>S</td><td>S</td><td>S</td><td>S</td><td>S</td> </tr> </table>		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			Y	Y	M	D	S	S	S	S	S
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11													
		Y	Y	M	D	S	S	S	S	S													
<table border="1" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td></td><td></td><td>Year</td><td>Production Month</td><td>Production Day</td><td>Production Serial Number</td> </tr> </table>				Year	Production Month	Production Day	Production Serial Number																
		Year	Production Month	Production Day	Production Serial Number																		

Designations for the month of production (5) are listed in the following table:

JAN	FEB	MAR	APR	MAY	JUN	JUL	AUG	SEP	OCT	NOV	DEC
1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	B	C

Designations for the day of production (6) are listed in the following table:

Day 1=1	Day 2=2	Day 3=3	Day 4=4	Day 5=5	Day 6=6	Day 7=7
Day 8=8	Day 9=9	Day 10=A	Day 11=B	Day 12=C	Day 13=D	Day 14=E
Day 15=F	Day 16=G	Day 17=H	Day 18=J	Day 19=K	Day 20=L	Day 21=M
Day 22=N	Day 23=P	Day 24=Q	Day 25=R	Day 26=S	Day 27=T	Day 28=U
Day 29=V	Day 30=W	Day 31=X				



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.

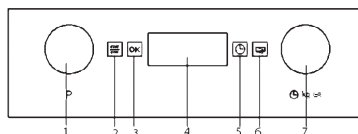
Доступные для прикосновения части имеют высокую температуру!

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 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 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 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 моечные 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;

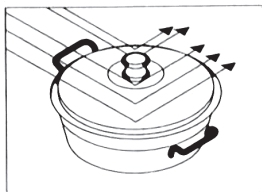
⇒ размораживание, нагрев или приготовление в микроволновой печи происходит быстрее, чем в традиционной духовке:

⇒ в пище сохраняются витамины, минералы и питательные вещества;

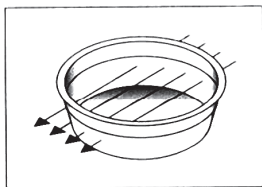
⇒ сохраняется естественный цвет и аромат продуктов.

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.

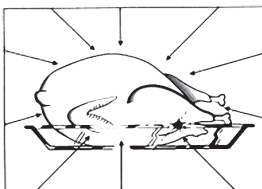
Микроволны отражаются металлом,...



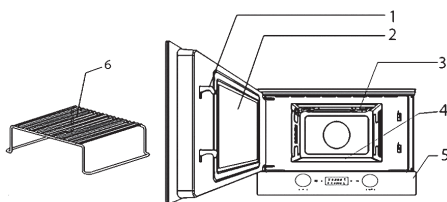
... но проникают сквозь стекло и фарфор...



... 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.

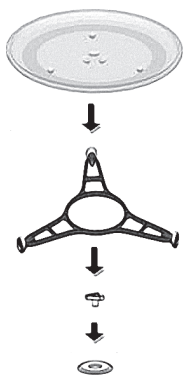
Печь работает только в том случае, если плотно закрыта дверца.

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 стрелке, 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.

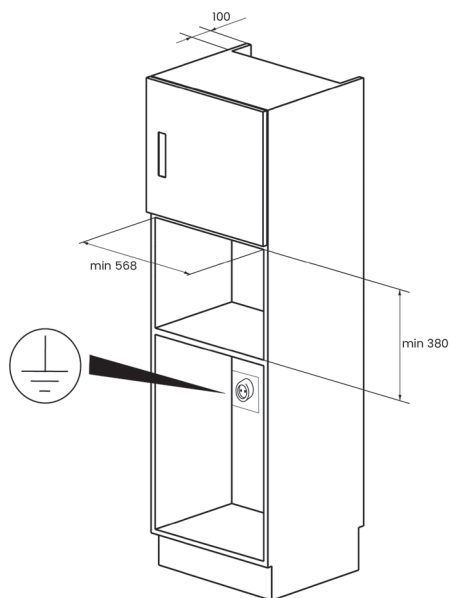
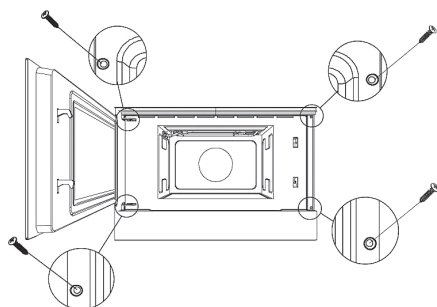
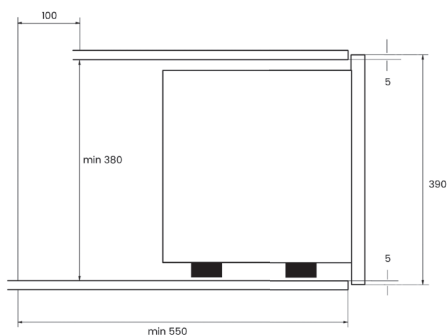
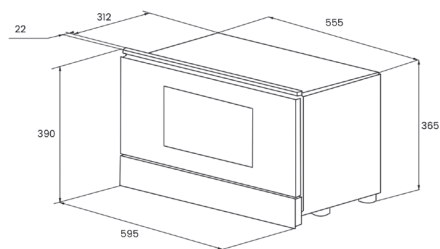
Если подключение к сети электропитания производится с помощью вилки и после установки она располагается в доступном месте, то установка упомянутого выше аппарата, выполняющего функцию разъединения, не требуется.

После установки должна быть обеспечена защита от поражения электрическим током.

Микроволновая печь НМВ 393

6.5 Технические характеристики и чертежи

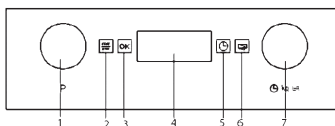
Напряжение переменного тока.....	(см. заводскую табличку)
Потребляемая мощность.....	2500 Вт
Мощность гриля.....	1200 Вт
Мощность микроволнового излучения на выходе.....	850 Вт
Частота микроволнового излучения.....	2450 МГц
Габаритные размеры (Ш x В x Г).....	595 x 390 x 334 мм
Размеры камеры печи (Ш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



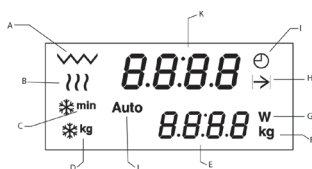
➔ До упора вставьте печь в нишу для встраивания и выровняйте по центру.

➔ 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

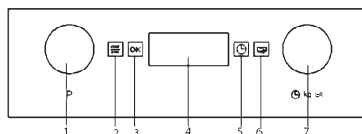


1. Ручка выбора режима
2. Кнопка «Пуск/Стоп»
3. Кнопка ОК
4. Дисплей
5. Кнопка настройки часов
6. Кнопка открытия дверцы
7. Поворотная ручка



- 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.

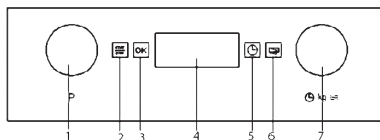
Чтобы снова вывести на дисплей индикацию текущего времени, еще раз нажмите кнопку настройки часов и не отпускайте ее в течение 3 секунд.

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.

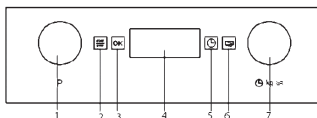
5. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

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.

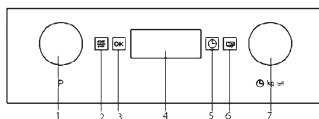
2. Вращая поворотную ручку (7) по или против часовой стрелки, задайте необходимую длительность готовки.

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.

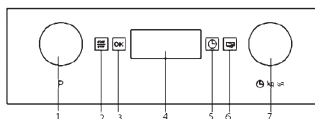
5. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

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.

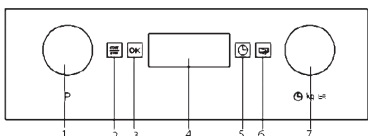
3. Для подтверждения нажмите кнопку ОК (3).

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».

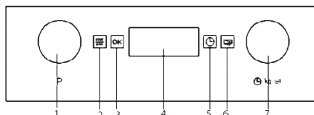
Микроволновая печь НМW 393

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: **ЕУГН**.

⇒ 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 НМW 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 крышкой.
Замороженная морковь	250	25 мл	850	8–10	2–3	
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.
Лук-порей	250	50 мл	850	5–7	2–3	Накрыть крышкой.
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. Прodelывайте от-

верстия 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 разлития жидкости.

Если поверхности камеры сильно загрязнены, поместите на основание камеры стакан с водой и включите

печь на 2–3 минуты на максимальной мощности 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.

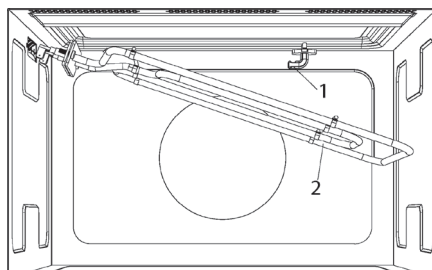
Если это случилось, вставьте держатель нагревательного элемента гриля (1) в отверстие в потолке камеры и поверните на 90° в положение для удерживания нагревательного элемента гриля (2).

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 допускаются 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 лицом, может привести к созданию опасных ситуаций.

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 раздаться 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, пересохли 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 до-

статочного низкого уровня, вентилятор отключится автоматически.


☞ Микроволновая печь включается, 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 потребуется демонтаж печи.

Микроволновая печь HMW 393

Знак Таможенного союза										
Страна происхождения	Португалия									
Наименование компании-изготовителя	TeKa Portugal S.A.									
Адрес компании-изготовителя	Estrada da Mota, Gafanha da Encarnacao, 3830-453, Ильяву, Португалия									
Импортер в России 1	ОООО «Эм-Джи Русланд», 141400 г. Химки (Khimki), ул. Бутаково, д.4 (Russia)									
Импортер в России 2	ООО «Купперсберг-Импорт», 125438, г. Москва (Moscow), ул. Автомоторная, д. 7 (Russia)									
Срок службы изделия	10 лет									
Дата изготовления	Указывается на этикетке с серийным номером вытяжки									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Y	Y	M	D	S	S	S	S	S
		Год	Месяц изготовления	День изготовления	Серийный номер изделия					

Обозначения месяца изготовления (5) приведены в следующей таблице:


ЯНВ	ФЕВ	МАР	АПР	МАЙ	ИЮН	ИЮЛ	АВГ	СЕН	ОКТ	НОЯ	ДЕК
1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	B	C

Обозначения дня изготовления (6) приведены в следующей таблице:

День 1=1	День 2=2	День 3=3	День 4=4	День 5=5	День 6=6	День 7=7
День 8=8	День 9=9	День 10=A	День 11=B	День 12=C	День 13=D	День 14=E
День 15=F	День 16=G	День 17=H	День 18=J	День 19=K	День 20=L	День 21=M
День 22=N	День 23=P	День 24=Q	День 25=R	День 26=S	День 27=T	День 28=U
День 29=V	День 30=W	День 31=X				

ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 +7 (495) 236-90-67

Телефон горячей линии Kuppertsberg:

 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 Kuppertsberg можно найти на официальном сайте компании:

 <http://kuppertsberg.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 «Kuppertsberg» 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 были 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.

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

8. Гарантийный срок на элементы освещения (галогеновые, светодиодные и лампы накаливания) составляет 15 дней со дня продажи прибора.

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

1. Несоблюдения требований Изготовителя, указанных в гарантийном документе;
2. Несоблюдения 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, не предусмотренных 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 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 повреждений, которые возникли в процессе эксплуатации.

Изготовитель не принимает претензии в следующих случаях:

1. Несоблюдение правил установки;
2. Отсутствие оригинального гарантийного талона;
3. Отсутствие в гарантийном талоне следующих сведений: даты продажи, штампа торгующей организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия;
4. Внесение 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 прейскуранту 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 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 трехконтактную сетевую вилку, обязательно должно быть заземлено!

RU C-DE.AI30.B.01806 ВЫДАН «ИВАНОВО-СЕРТИФИКАТ», ДЕЙСТВУЕТ ДО 02/02/2020





⇒ **ВНИМАНИЕ!**

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

⇒ Kuppersberg

⇒ www.kuppersberg.ru

⇒ info@kuppersberg.ru