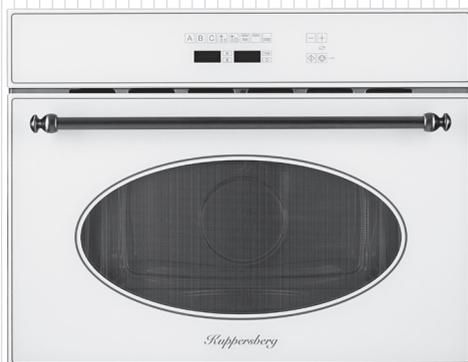


## TECHNICAL PASSPORT

## ПАСПОРТ ТЕХНИЧЕСКОГО ИЗДЕЛИЯ



RMW 963

MICROWAVES

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ

# KUPPERSBERG

Microwave Oven RMW 963



**CONTENTS**

INSTALLATION INSTRUCTIONS ..... 4

SAFETY PRECAUTIONS ..... 5

MICROWAVE BENEFITS ..... 7

DESCRIPTION OF THE MICROWAVE OVEN ..... 9

MAIN FUNCTIONS AND MODES ..... 9

CLOCK SETTING ..... 9

HIDE/SHOW CLOCK ..... 9

SAFETY INTERLOCK ..... 9

MICROWAVES ..... 10

MICROWAVES – QUICK START ..... 10

GRILL ..... 10

MICROWAVES + GRILL ..... 11

WEIGHT DEFROST (AUTOMATIC MODE) ..... 11

TIME DEFROST (MANUAL MODE) ..... 12

AUTOMATIC MODES ..... 12

AUTOMATIC MODE A: HEATING ..... 12

AUTOMATIC MODE B: COOKING ..... 14

AUTOMATIC MODE C: DEFROST AND FRYING ..... 15

IN THE PROCESS OF OPERATION ..... 16

DEFROST ..... 17

COOKING WITH MICROWAVES ..... 18

COOKING WITH GRILL ..... 21

SUITABLE COOKWARE OR DINNERWARE ..... 23

MICROWAVE OVEN CLEANING AND MAINTENANCE ..... 25

TROUBLESHOOTING ..... 26

LAMP REPLACEMENT ..... 27

SPECIFICATIONS ..... 28

DESCRIPTION OF THE MODES ..... 28

INSTALLATION ..... 29



## DEAR CUSTOMER!

Thank you for the credence you gave to us by purchasing our microwave oven. We are sure that the functionality of this modern and practical product made of high-quality materials will meet all your expectations.

To get an insight into all the features of the new microwave oven, and to achieve the best operating results, please carefully read this Instruction Manual.

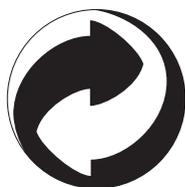
KEEP THE ATTACHED DOCUMENTATION FOR FURTHER USE.

Always keep the manual near the device. If you transfer the microwave oven to another owner, transfer the Instruction Manual as well!



## ENVIRONMENT PROTECTION

### Disposal of the Package



The package contains the Green Point mark.

Take the packing materials (cardboard, foamed plastics, plastic package) to the recycling point so that they could be recycled or reused.

## Life-expired Product



In accordance with Waste Electrical and Electronic Equipment Directive 2002/96/EC (WEEE), household appliances are not subject to disposal with household solid wastes.

Life-expired products shall be collected in special locations to have the ability to use the materials subject to recycling and reuse, and to avoid potential harm the health and environment. The crossed out bin symbol at a product or its package reminds people of that and shows that the life-expired product must be delivered to a special collection point.

For information on life-expired appliance collection points, please refer to local authorities or the store, where you have purchased the product.

A life-expired product must be made unsuitable for use. Thus, unplug the power cord from the power outlet and cut it off.

## Microwave Oven RMW 963



## INSTALLATION INSTRUCTIONS

### Before Installation

**Check that voltage in the power supply network**, to which the device is connected complies with the value, as provided in the data plate of the device.

Open the microwave oven door, **take out all accessories** and dispose of the packing materials. Do not remove the mica cover from the oven chamber ceiling! The cover protects the magnetron against fat and food splatters.

**Warning!** The front surface of the microwave oven can be wrapped with protective film. Before the first use, carefully remove the film starting from the inner side.

### Make sure that the oven has no damages.

Make sure that the door is not distorted and is securely closed, and that the inner side of the door and front end sides have no dents. If any damages are found, contact an authorized service center.

**DO NOT USE THE OVEN**, if you find that the plug or the connecting cable are damage, the oven does not operate normally, the oven has been damaged or dropped. Contact an authorized service center.

Install the oven on an even stable surface. Do not install the oven near heat sources, radio and TV sets.

**In the process of installation, make sure that there are no moisture sources**

**near the connecting cable, the cable does not pass under the oven or contact with objects having sharp edges. High temperature can damage the cable.**

**Warning!** Upon installation, make sure that free access is provided to the power outlet, to which the cable is connected.

### After Installation

Your microwave oven is equipped with a connecting cable and a plug for single-phase connection.

**Fixed installation of the oven** should be performed by a qualified technician. In this case the oven is connected to power supply using an all-pole switch with at least 3 mm distance between the pins.

**WARNING! THE DEVICE MUST BE GROUNDED.**

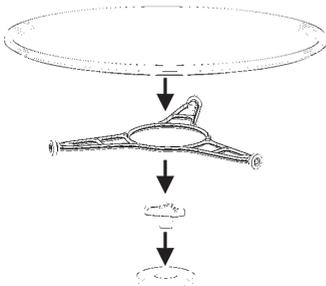
**The manufacturer and the seller shall not be liable** for any damage to people, animals or property caused by a failure to comply with the installation conditions.

**The oven will operate only** when the door is properly closed.

After the first use, clean the oven chamber and the accessories in accordance with the instructions, as provided in Microwave Oven Cleaning and Maintenance section.

Place the turntable drive in the center of the oven chamber, then

place the turntable roller support and the turntable tray on top, and make sure that the center of the tray is accurately fixed on the drive. All components of the turntable must be properly installed in the chamber, when the oven is used. The turntable rotates both clockwise and counterclockwise.



**Use a separate manual attached hereto for installation**



## SAFETY PRECAUTIONS

⤴ **Warning!** Never leave the operating oven unattended, especially when you use cookware or dinnerware made of paper, plastic or other combustibles: they can melt and ignite. FIRE HAZARD!

⤴ **Warning!** If you notice smoke or fire, do not open the oven door to localize the fire. Turn off the device and unplug it from the power outlet or disconnect the oven from power supply.

⤴ **Warning!** Do not heat spirits or alcohol drinks in the oven. FIRE HAZARD!

⤴ **Warning!** Do not heat products in tightly closed containers, as they can explode.

⤴ **Warning!** Children may use the oven without supervision of adults only if they are given the respective instruction for safe use and understand the hazards associated with improper use of the oven.

⤴ **Warning!** If the oven has a combined cooking mode (microwaves + another heating method), children are not allowed to use the oven without supervision of adults, as the oven chamber generates high temperatures.

⤴ **Warning!** Use of the oven is prohibited in the following cases:

- ⇒ the door is improperly closed;
- ⇒ the door hinges are damaged;
- ⇒ the inner side of the door and the front end surfaces are damaged;
- ⇒ the door window glass is damaged;
- ⇒ partial sparking is observed in the oven, even if there are no metal objects inside.

⤴ The device can be used again only after repairs performed by a qualified technician of an authorized service center.

## Caution!

⤴ Do not heat baby food in jars and bottles with screw caps or

**Microwave Oven RMW 963**

pacifiers. After heating, carefully stir or shake the product to provide even temperature. Before feeding, check the temperature of the baby food. **BURN HAZARD!**

➔ To avoid overheating and burns, it is important to set a suitable microwave power and duration for cooking of a small quantity of food. For example, if high power is set, a slice of bread can be burnt in 3 minutes.

➔ For frying, use grill and constantly control the process. When toasts are made in a combined mode, fire can outbreak within a very short period.

➔ Check that power cords of other appliances do not contact with the hot door or the oven. Cable insulation can melt. Short-circuit hazard!

**Be careful, when heating liquids!**

If you take a container with a liquid (water, coffee, tea, milk...) with temperature close to the boiling point out of the oven abruptly, the liquid can boil and slop over onto your hands. **INJURY AND BURN HAZARD!**

To prevent such situation, put a spoon or a glass stick in a container with a liquid.

**This product is designed for household use only!**

Use the microwave oven only for cooking.

To avoid hazards and oven damages, follow our recommendations:

➔ Do not turn on the oven without the turntable drive, roller support and tray properly installed in their place.

➔ Never turn on an empty microwave oven. If there are no products in the oven, this can lead to electrical overload and severe damages. **DAMAGE HAZARD!**

➔ To check the operation of the microwave oven, place a glass of water inside. Water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.

➔ Do not close or obstruct vents.

➔ Use only cookware and dinnerware suitable for microwaves. Before using cookware, dinnerware or containers, check that they are suitable for a microwave oven (refer to Suitable Cookware or Dinnerware section).

➔ Never remove the mica cover from the oven chamber ceiling! The cover protects the magnetron against ingress of splashes of fat and food.

➔ Do not place inflammable objects inside, as they can ignite if you turn on the oven.

➔ Do not use the oven as a storage box.

➤ Do not cook or heat shell eggs and hard boiled eggs in a microwave oven, as they can burst.

➤ Do not use a microwave oven for deep frying, as it is impossible to control the temperature of heating of vegetable oil.

➤ Use cooking gloves to prevent burns from contact with cookware or dinnerware, or oven components.

➤ Do not rest against or sit on the open oven door. This can cause damages to the oven, in particular, hinges. The maximum load on the door is 8 kg.

➤ The turntable and the grill rack withstand a load up to 8 kg.. Do not exceed the load to avoid damages to the oven.

### Cleaning

➤ **Warning!** Regularly clean the microwave oven. Remove remnants of food from the oven walls (refer to Microwave Oven Cleaning and Maintenance section). If you do not keep the oven clean, its surfaces will deteriorate, which will reduce the service life of the device and lead to a potential hazard..

➤ The inner side of the door and the contacting front end surfaces must be always kept clean, which will ensure safe oven operation.

➤ Clean the oven following the instructions, as provided in Microwave Oven Cleaning and Maintenance section.

### Repairs

➤ **Attention: microwaves! Do not remove the cover!** Repairs performed by unqualified persons unauthorized by the manufacturers are dangerous.

➤ To prevent hazards, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer, an engineer of an authorized service center or a qualified technician.

This work requires special tools.

➤ Repairs and maintenance of the device must be performed only by a technician of an authorized service center.



### MICROWAVE BENEFITS

In traditional ovens, heat generated outside by an electric heating element or a gas burner, gradually penetrates into products. Thus, more energy is consumed to heat the air, oven parts and cookware or dinnerware.

In a microwave oven, heat is generated in the products and carried from the inside towards the outer surface. Heat is not consumed to heat the air, inner walls of the oven and cookware and dinnerware (if suitable for use in a microwave oven), i.e. only food is heated.

Microwave ovens provide the following benefits:

1. Cooking time is reduced: in average you can save up to 75% of time, as compared with traditional ovens.

**Microwave Oven RMW 963**

- 2. Extremely quick defrosting of products allows mitigation of bacterial growth hazard.
- 3. Energy saving.
- 4. Nutritional value saving by reduction of the cooking time.
- 5. Easy cleaning.

**Operation of the Microwave Oven**

The microwave oven is equipped with a high-voltage instrument, a magnetron, which converts electric energy into microwaves. Microwaves generated by the magnetron are supplied into the oven chamber by the waveguide and evenly distributed by a metal impeller (dissector) or using the turntable.

Inside the oven chamber, microwaves reflect from metal walls, spread in all directions and evenly penetrate into products.

**Heating of Products**

Most products contain water, and water molecules start vibrating under the influence of microwaves.

Friction of molecules against each other results in heat, which increases the temperature of products and allows cooking, defrosting and keeping them hot.

As heating takes place inside the products:

- they can be cooked without water and fats or with small quantities of the same;

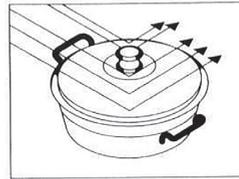
➤ defrosting, heating and cooking in a microwave oven is quicker than in a traditional one;

➤ vitamins, minerals and nutrients remain in food;

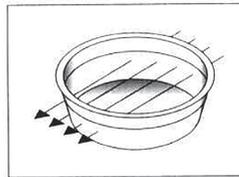
➤ products retain their natural color, taste and flavor.

Microwaves penetrate through china, glass, cardboard and plastic, but not metal. Therefore, avoid using metal cookware or dinnerware, or those containing metal parts in a microwave oven.

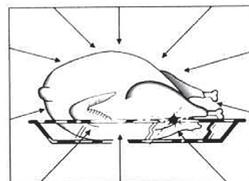
Microwaves are reflected by metal, ..



... but penetrate through glassware and chinaware...

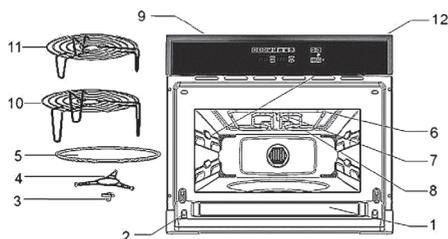


... and are absorbed by products.





## DESCRIPTION OF THE MICROWAVE OVEN

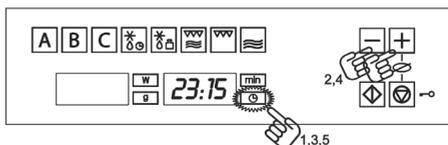


1. Door window glass
2. Hinges
3. Turntable drive
4. Roller support for the turntable
5. Turntable glass
6. Hinged grill heating element
7. Mica cover
8. Lamp
9. Control panel
10. High grille
11. Low grille
12. Side guides



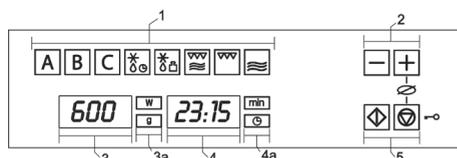
## MAIN FUNCTIONS AND MODES

### Clock Setting



After the oven is connected to the mains for the first time, or after power is disconnected, the CLOCK indicator starts flashing showing that current time is incorrect. To set the clock, perform the following steps:

1. Touch CLOCK control. Figures showing hours start flashing.
2. Set hours using - and +.
3. Touch CLOCK control again to set minutes. Figures showing minutes start flashing.
4. Set minutes using - and +.
5. To complete the setting, touch CLOCK control again.



1. MODE indicators
2. SET FUNCTION/MODE touch control
3. SET POWER/WEIGHT touch control
- 3a. POWER/WEIGHT indicators
4. CLOCK/TIMER indicators
- 4a. CLOCK/TIMER touch control
5. START and STOP touch controls/  
Safety interlock

### Hide/Show Clock

If you do not want the time to be displayed, you can hide them by touching and holding CLOCK control for 3 seconds. Points separating hours and minutes will flash, but no time will be displayed.

To display the time again, touch and hold CLOCK control for 3 seconds.

### Safety Interlock



Microwave Oven RMW 963

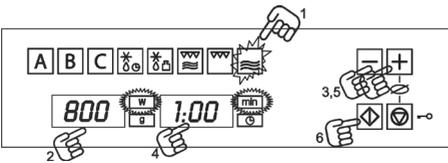
Operation of the oven can be locked (e.g. to prevent use by children).

1. To activate the interlock, touch and hold STOP control for 3 seconds. The oven beeps, and the display shows SAFE. The oven is locked, and you cannot use it in this state.

2. To unlock the oven, touch and hold STOP control for 3 seconds again. The oven beeps, and the display shows current time.

Microwaves

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



1. Touch MICROWAVES mode control. The control lights up.

2. Touch SET POWER control to adjust microwave power. The relevant indicator starts flashing. If the control is not touched, the oven will automatically operate at 800 W.

3. Adjust microwave power using - and + controls.

4. Touch TIMER control to adjust the duration of cooking. The relevant indicator starts flashing.

5. Adjust the duration of cooking using - and + controls (e.g. 1 minute).

6. Touch START control. The oven starts running.

**NOTE:** If power is set to 1000 W, the duration of cooking is limited to 15 minutes.

Microwaves – Quick Start

Use this mode for quick heating of products and dishes with high moisture content, such as water, tea, coffee, thin soups.



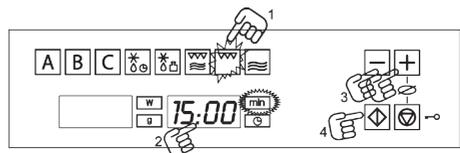
1. Touch START control. The oven starts running in Microwaves mode at maximum power for 30 seconds.

2. If you want to increase the duration of cooking, touch START control again. With each touch, the duration of cooking is incremented by 30 seconds.

**NOTE:** If power is set to 1000 W, the duration of cooking is limited to 15 minutes.

Grill

Use this mode for crisping the top of a dish.



1. Touch GRILL control. The relevant control lights up.

2. Touch TIMER control to adjust the duration of cooking. The relevant indicator starts flashing.

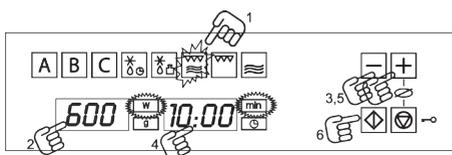
Microwave Oven RMW 963

3. Adjust the duration of cooking using - and + controls (e.g. 15 minutes)..

4. Touch START control. The oven starts running.

**Microwaves + Grill**

Use this mode for cooking lasagna, poultry, baking potatoes and frying products.



1. Touch Microwaves + Grill mode control. The selected control lights up.

2. Touch SET POWER control to adjust microwave power. The relevant indicator starts flashing. If the control is not touched, the oven will automatically operate at 600 W.

3. Adjust microwave power using - and + controls.

4. Touch TIMER control to adjust the duration of cooking. The relevant indicator starts flashing.

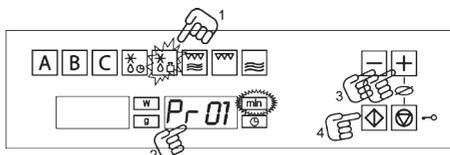
5. Adjust the duration of cooking using - and + controls (e.g. 10 minutes).

6. Touch START control. The oven starts running.

In the combined mode microwave, power is limited to 600 W.

**Weight Defrost (Automatic Mode)**

Use this mode for quick defrosting of meat, poultry, fish, fruit and bread.



1. Touch WEIGHT DEFROST mode control. The selected control lights up.

2. Touch PRODUCT TYPE control to adjust the product type. The relevant indicators light up.

3. Select a program using - and + controls, e.g. Pr 01 (refer to the table below).

4. Touch SET WEIGHT control to set the weight of the product. The relevant indicator starts flashing.

5. Set the weight using -and + controls.

6. Touch START control. The oven starts running.

The Weight Defrost program table provides product weight limits, defrost time and hold time for the product to acquire an even temperature.

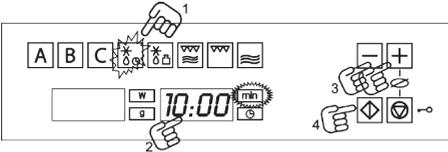
Program	Product	Weight, g	Time, min	Hold time, min
Pr 01	Meat	100 – 2,000	2 - 43	20 - 30
Pr 02	Poultry	100 – 2,500	2 - 58	20 - 30
Pr 03	Fish	100 – 2,000	2 - 40	20 - 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 - 13	10 - 20
Pr 05	Bread	100 - 800	2 - 19	10 - 20

Microwave Oven RMW 963

**Attention!** Also, refer to Basic Defrost Recommendations section.

**Time Defrost (Manual Mode)**

Use this mode for quick defrosting of various product types.



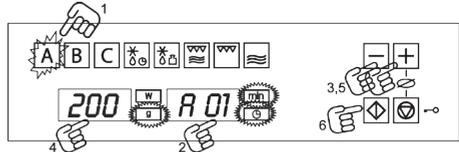
1. Touch TIME DEFROST mode control. The selected control lights up.
2. Touch TIMER control to adjust the duration of defrosting. The relevant indicator starts flashing.
3. Adjust the duration of defrosting using - and + controls (e.g. 10 minutes).
4. Touch START control. The oven starts running.



**AUTOMATIC MODES**

**Automatic Mode A: Heating**

Use this mode for heating various product types.



1. Touch AUTOMATIC MODE A control. The selected control lights up.
2. Touch PRODUCT TYPE control to adjust the product type. The relevant indicators light up.
3. Select a program using - and + controls, e.g. A 01 (refer to the table below).
4. Touch SET WEIGHT control to set the weight of the product. The relevant indicator starts flashing.
5. Set the weight using -and + controls.
6. Touch START control. The oven starts running.

Automatic Mode A program table provides product weight limits, cooking time and hold time for the product to acquire an even temperature.

Program	Product	Weight, g	Time, min	Hold time, min
A 01	Soup	200-1,500	3-15	Stir 1-2 times, heat under a cover for 1-2 min
A 02	Ready meals, tight products	200-1,500	3-20	Turn over 1-2 times, heat under a cover for 1-2 min
A 03	Ready meals, e.g. Goulash	200-1,500	3-18	Stir 1-2 times, heat under a cover for 1-2 min
A 04	Vegetables	200-500	2,6-14	Stir 1-2 times, heat under a cover for 1-2 min

### Attention!

➔ Use only the cookware or dinnerware suitable for microwave ovens and always close with a cover to avoid loss of moisture.

➔ Stir or move products several times during heating, especially if the oven beeps or **turn** is flashing at the display.

➔ The time needed for heating depends on the initial temperature of the product. A room-temperature product needs less time than a product just taken out from a refrigerator. If the desired temperature is not achieved in

the process of heating, next time set a proportionally higher or lower product weight.

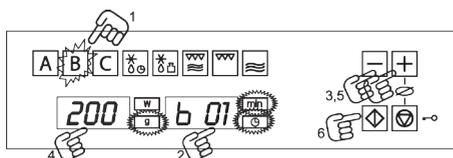
➔ After heating, move the product or shake the cookware or dinnerware and let them stand on hold for some time for even distribution of heat in the product.

Warning! Cookware or dinnerware can be very hot after heating. Most cookware or dinnerware are not heated by microwaves, but they get hot from the heat generated in products.

## Microwave Oven RMW 963

## Automatic Mode B: Cooking

Use this mode for cooking fresh products.



1. Touch AUTOMATIC MODE B control. The selected control lights up.

Automatic Mode B program table provides product weight limits, cooking time and hold time for the product to acquire an even temperature.

Program	Product	Weight, g	Time, min	Note
b 01	Potatoes	200-1,000	4-17	Turn over 1-2 times, cook under a cover
b 02	Vegetables	200-1,000	4-15	Stir 1-2 times, cook under a cover
b 03	Rice	200-500	13-20	One part of rice, two parts of water, cook under a cover
b 04	Fish	200-1,000	4-13	Cook under a cover

### Attention!

➤ Use only the cookware or dinnerware suitable for microwave ovens and always close with a cover to avoid loss of moisture.

➤ Stir or move products several times during heating, especially if the oven beeps or **turn** is flashing at the display.

### Cooking recommendations

➤ Fish pieces – Add 1-3 tablespoonfuls of water or lemon juice.

2. Touch PRODUCT TYPE control to adjust the product type.

The relevant indicators light up.

3. Select a program using - and + controls, e.g. b 01 (refer to the table below).

4. Touch SET WEIGHT control to set the weight of the product. The relevant indicator starts flashing.

5. Set the weight using - and + controls.

6. Touch START control. The oven starts running.

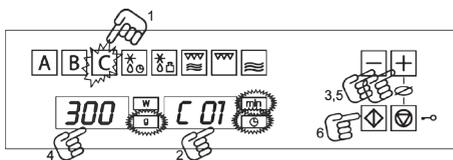
➤ Rice – Add 2-3 times more water than rice.

➤ Jacket potatoes – Select potatoes of the same size. Wash them and stab the skin in several points. Do not add water.

➤ Peeled potatoes and fresh vegetables – Slice the products into same-size pieces. Add 1 tablespoonful of water per each 100 g of vegetables and salt to taste.

## Automatic Mode C: Defrost and Frying

Use this mode for cooking and frying various product types.



1. Touch AUTOMATIC MODE C control. The selected control lights up.

2. Touch PRODUCT TYPE control to adjust the product type. The relevant indicators light up.

3. Select a program using - and + controls, e.g. C 01 (refer to the table below).

4. Touch SET WEIGHT control to set the weight of the product. The relevant indicator starts flashing.

5. Set the weight using - and + controls.

6. Touch START control. The oven starts running.

Automatic Mode C program table provides product weight limits, defrost/cooking time and hold time for the product to acquire an even temperature.

Program	Product	Weight, g	Time, min	Note
C 01	Pizza	300-550	3-9	Pre-heat the baking dish
C 02	Deep-frozen products and dishes	400-1,000	8-14	Turn over 2 times, cook under a cover
C 03	Frozen potato dishes	200-450	10-12	Stir 1 time

### Attention!

➤ Use only the cookware or dinnerware suitable for microwave ovens and always close with a cover to avoid loss of moisture.

➤ Stir or move products several times during heating, especially if the oven beeps or **Err** is flashing at the display.

**Warning!** Cookware or dinnerware can be very hot after heating. Most cookware or dinnerware are not heated by microwaves, but they get hot from the heat generated in products.

### Cooking recommendations

➤ Frozen pizza – Use ready-made frozen pizza.

➤ Deep-frozen products and dishes – Use lasagna, cannelloni, shrimp souffle and other frozen products and dishes. Cook under a cover.

➤ Frozen potato dishes - Chips, croquette potatoes and French fries are suitable for cooking in a microwave oven.

## Microwave Oven RMW 963

**IN THE PROCESS  
OF OPERATION...****Pause**

You can stop the process of cooking at any moment by a single touch of STOP control or by opening the oven door.

In both cases:

➔ Microwave radiation is instantly terminated.

➔ The grill heating element stops operating, but remains hot. **Burn hazard!**

➔ The timer is stopped, and the display shows time remaining to the end.

Now you can:

1. Turn over or move the products to ensure that they are evenly cooked.

2. Adjust cooking parameters.

3. Cancel cooking by touching STOP.

To resume the process of cooking, close the oven door and touch START.

**Adjustment of Parameters**

Cooking parameters (duration, weight, power...) can be adjusted in the process of cooking or during a pause using the following steps:

1. Adjust the duration of cooking using - and + controls. The new set value is instantly effective.

2. To adjust power, touch SET POWER control. The display and the relevant indicator start flashing. Adjust power using - and + controls and confirm your choice by touching SET POWER control again.

**Cancel**

If you want to cancel cooking, touch and hold STOP control for 3 seconds. The oven beeps and the display shows current time.

**End**

Once cooking is completed, the oven generates three beeps, and the display shows 'End'.

The beeps are repeated every 30 seconds, unless you open the oven door or touch STOP.



## DEFROST

The table below provides defrost time and further hold time (for even thawing) depending on the product type and weight, and contains the appropriate recommendations.

Product	Weight, g	Defrost time, min	Hold time, min	Recommendations
Portioned meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn over 1 time
	200	4-5	5-10	Turn over 1 time
	500	10-12	10-15	Turn over 2 times
	1,000	21-23	20-30	Turn over 2 times
	1,500	32-34	20-30	Turn over 2 times
	2,000	43-45	25-35	Turn over 3 times
Goulash	500	8-10	10-15	Turn over 2 times
	1,000	17-19	20-30	Turn over 3 times
Stuffing	100	2-4	10-15	Turn over 1 time
	500	10-14	20-30	Turn over 2 times
Sausages	200	4-6	10-15	Turn over 1 time
	500	9-12	15-20	Turn over 2 times
Portioned poultry	250	5-6	5-10	Turn over 1 time
Chicken	1,000	20-24	20-30	Turn over 2 times
Fat chicken	2,500	38-42	25-35	Turn over 3 times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn over 1 time
Salmon	250	5-6	5-10	Turn over 1 time
Shrimps	100	2-3	5-10	Turn over 1 time
	500	8-11	10-20	Turn over 2 times
Fruit	200	4-5	5-10	Turn over 1 time
	300	8-9	5-10	Turn over 1 time
	500	11-14	10-20	Turn over 2 times
Bread	200	4-5	5-10	Turn over 1 time
	500	10-12	10-15	Turn over 1 time
	800	15-17	10-20	Turn over 2 times
Butter	250	8-10	10-15	
Cream-cheese	250	6-8	10-15	
Cream	250	7-8	10-15	

## Microwave Oven RMW 963

**Basic Defrost Recommendations**

1. Use only cookware or dinnerware suitable for microwave ovens (china, glass, suitable plastic) for defrost.
2. Weight Defrost mode and the respective tables relate to defrosting of whole products.
3. Defrost time depends on the quantity and size of products. Always control the process. Distribute the product evenly in the container.
4. If possible, distribute the product evenly in the oven. Place the thick part of fish and chicken legs closer to the container edges. The most tender parts of a product can be protected with pieces of aluminium foil. Important: check that the foil does not contact with inner surfaces of the oven, otherwise electric arc can be generated.
5. In defrost mode, turn over large pieces several times.
6. Distribute a product as evenly as possible: thin and narrow pieces thaw quicker than thick and wide ones.
7. Fat products, such as butter, cream cheese and cream, should preferably not be fully defrosted. If you let them stand at room temperature, they will be ready for eating in a few minutes. If you find pieces of ice in deeply frozen cream after thawing, stir the cream before serving.
8. Place poultry on an overturned plate so that the juice flows down more easily.
9. Wrap bread in a towel so that it is not overdried.
10. Turn over products, when the oven beeps and the display shows **turn**.
11. Unpack frozen products and make sure that no metal items (e.g. clips) are left. Put containers with deep-frozen products suitable for cooking in a microwave oven into the oven and remove the cover. In any other cases transfer products in containers suitable for microwave ovens.
12. Pour out liquid formed during thawing of products, especially chicken. Always avoid contact of this liquid with other products.
13. Keep in mind that upon defrost a product needs some free hold time for full thawing.



### **COOKING WITH MICROWAVES**

#### **Warning! Read Safety Precautions section thoroughly before cooking.**

Follow the below recommendations for cooking with microwaves:

- For cooking or heating, stab the skin or jacket of products (such as apples, tomatoes, potatoes, sausages...) to prevent bursting. Cut large pieces into smaller ones.

➔ Check that the container is suitable for microwave ovens before use (refer to Suitable Cookware or Dinnerware section).

➔ When products with small content of moisture (e.g. bread defrosting, popcorn maize) are cooked, evaporation is very quick. The microwave oven starts operating as an empty one. In this case products can burn, and the oven with the container can be damaged. Thus, set an exact duration of cooking and always control the process.

➔ Heating of large quantities of oil (deep fat frying) in a microwave oven is not allowed.

➔ Take ready meals out of the package, as it is not always suitable for use in a microwave oven. Then follow the producer's instructions.

➔ If you use multiple containers (e.g. cups) at a time, place the containers on the turntable evenly.

➔ Do not close plastic packages with metal clips. Use plastic clips instead. Stab the package in several spots so that steam can escape.

➔ Make sure that the temperature of the products being cooked or heated is minimum 70°C.

➔ In the process of cooking steam can condense at the oven door and start dripping. It is a normal condition, which is more typical for spaces with a lower temperature and does not affect safe operation of the oven. After cooking, wipe the condensate off the door.

➔ When liquids are heated, use wide-mouth containers so that steam can escape freely.

Cook dishes in accordance with the instructions and taking into account the time and power, as recommended in the table.

*Dish cooking parameters are for reference only and depend on the condition of the products, their temperature, moisture content and type. Reduce or increase the duration of cooking or power level considering original properties of the products.*

### **Cooking with Microwaves...**

1. The more products you want to cook, the more time you will need. Please keep in mind that:

➔ twice more products > twice more time,

➔ twice less products > twice less time.

2. The lower the temperature of a product is, the more time is needed for cooking.

3. Products with high moisture content are heated quicker.

4. To obtain successful results, distribute products evenly on the turntable. Placing thick pieces closer to the edge, and thin pieces closer to the center, you can cook multiple product types at a time.

## Microwave Oven RMW 963

5. If you open the door in the process of cooking, the oven will stop automatically. Cooking resumes as soon as you close the door and touch START control.

6. Dishes, which are cooked under a cover, require less cooking time and retain their nutritive properties better. Covers should be transparent for microwave radiation and have small holes for steam escape.

## Table and Recommendations – Cooking of Vegetables

Product	Quantity, g	Quantity of added liquid, ml	Power, W	Time, min	Hold time, min	Recommendations
Cauliflower	500	100	800	9-11	2-3	Cut in small pieces.
	300	50	800	6-8	2-3	
Broccoli Mushrooms	250	25	800	6-8	2-3	Cook under a cover. Turn over 1 time.
Peas with carrot	300	100	800	7-9	2-3	Cut in thick or thin pieces.
Frozen carrot	250	25	800	8-10	2-3	Cook under a cover. Stir 1 time.
Potatoes	250	25	800	5-7	2-3	Peel and cut in same-size pieces. Cook under a cover. Turn over 1 time
Pepper	250	25	800	5-7	2-3	Cut in thick or thin pieces.
Leek	250	50	800	5-7	2-3	Cook under a cover. Turn over 1 time
Frozen Brussels sprouts	300	50	800	6-8	2-3	Cook under a cover. Turn over 1 time
Sauerkraut	250	25	800	8-10	2-3	Cook under a cover. Turn over 1 time

## Table and Recommendations – Cooking of Fish

Product	Quantity, g	Power, W	Power level	Time, min	Hold time, min	Recommendations
Fish fillet	500	600	10-12	3	3	Cook under a cover. Turn over after half time.
Whole fish	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Cook under a cover. Turn over after half time. At your option, you can wrap thin parts with foil to prevent from overheating.



## COOKING WITH GRILL

To get a better result of cooking with grill, use the metal rack supplied with the oven. Place the rack so that it is not in contact with metal surfaces of the oven chamber, otherwise there is a risk of electric arc and damage to the oven.

### IMPORTANT NOTES!

1. At first use of the microwave oven, you can feel an odour and smoke coming from oil used in manufacture of the oven.
2. In the process of cooking with grill, the oven door is strongly heated. Do not allow children to come close to the oven.
3. In the process of grill operation, the chamber walls and rack are strongly heated. Use cooking gloves.
4. If grill is activated for a long time, the heating element can be deactivated by the safety thermostat.
5. Important! If you are going to cook in a container, including with grill, make sure that the container is suitable for use in a microwave oven (refer to Suitable Cookware or Dinnerware section).
6. In the process of cooking with grill, fat can splatter over the heating element and burn. This is not a problem and does not affect operation of the oven.
7. After cooking, thoroughly remove remnants of food from the inner surfaces and accessories to prevent burning.

### Table and Recommendations – Grill

Product	Quantity	Time, min	Recommendations
Fish			
Rockfish Pilchard/gurnard	800 g 6-8 pcs.	18-24 15-20	Slightly rub with butter. After half time, turn over and add seasonings.
Meat			
Sausages	6-8 pcs.	22-26	After half time, stab and turn over.
Frozen minced steak	3 pcs.	18-20	After half time, stab.
Lean ribs (about 3 cm thick)	400 g	25-30	Rub with butter vegetable oil. After half time, baste with the accumulated fat and turn over.
Other			
Toasts	4 pcs.	1.5-3	Control cooking. Turn over.
Hot sandwiches	2 pcs.	5-10	Control cooking.

Activate grill 2 minutes before cooking. Unless otherwise instructed, use the metal rack. Place the rack on a tray for accumulation of fat and juice. The time contained in the table is for reference only and depends on the condition and quantity of products, as well as the desired result. Meat and fish will be tastier if you rub them with vegetable oil and seasonings and marinate them for several hours before

**Microwave Oven RMW 963**

cooking. Add salt to dishes after cooking. Sausages will not burst, if you stab them with a fork after half time.

After half time, check the progress of cooking and turn over products or add oil or fat, as necessary.

Grill is ideal for frying thin slices of meat and fish. In the process of cooking thin slices require to be turned over once, while thicker slices require several turns. If you cook fish, coil it by putting the tail in the mouth, and place the fish in that position onto the metal rack.

**Table and Recommendations - Microwaves + Grill**

Microwaves + Grill mode is ideal for quick cooking and crisping of the top of a dish.

Thus, in this mode you can also cook with grill or bake dishes with cheese (gratinate).

Grill and microwaves operate simultaneously. Microwaves cook, and grill crisps.

Product	Quantity, g	Cookware	Power, W	Time, min	Hold time, min
Pasta with cheese	500	low container	400	12-17	3-5
Potatoes with cheese	800	low container	600	20-22	3-5
Lasagna	approx. 800	low container	600	15-20	3-5
Fried cream cheese	approx. 500	low container	400	18-20	3-5
2 fresh chicken quarters (for cooking with grill)	200 each	low container	400	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	low and wide container	400	35-40	3-5
Onion soup with cheese	2 cups x 200 g	soup cups	400	2-4	3-5

Before using cookware or dinnerware, make sure that they are suitable for microwaves. Use cookware and containers suitable for microwave ovens.

Cookware or dinnerware used in the combined mode must allow use with grill and be transparent for microwaves (refer to Suitable Cookware and Dinnerware section).

Please keep in mind that dish cooking parameters are for reference only and depend on the condition of the

products, their temperature, moisture content and type.

If a dish has not been sufficiently crisped, cook it with grill for another 5-10 minutes.

Comply with the hold time and do not forget to turn over meat.

Unless otherwise instructed, use the turntable tray for cooking.

The values provided in the table are valid for an oven, which is cold before cooking (no need to warm up the oven).



## SEUITABLE COOKWARE OR DINNERWARE

### Microwaves Mode

When using microwaves, please keep in mind that they reflect from metal surfaces, while they pass through glass, china, clay, plastic and paper.

For that reason, metal frying pans and cookware, as well as containers with metal parts and decoration may not be used in a microwave oven. Decorated and metal-containing glass and clay cookware (e.g. lead crystal glass) are not suitable for use in a microwave oven.

Ideal materials for a microwave oven are glass, high temperature-resistant china, clay and plastic. Extremely thin and fragile glass are better for short cooking (e.g. heating).

Hot food gives heat to cookware or dinnerware, thus Therefore always use kitchen gloves!

### Checking the Cookware or Dinnerware to Be Used in a Microwave Oven

Place a container you want to use in the oven and set the time to 20 and power to maximum.

If the container remains cold or just slightly heated upon expiration of this period, it is suitable for microwaves. If the container is strongly heated or causes sparking, such cookware or dinnerware are not suitable for a microwave oven.

### Grill and Convection Mode

For cooking with grill, cookware or dinnerware must withstand minimum temperature of 300°C.

Plastic cookware or dinnerware are not suitable for use with grill.

### Microwaves + Grill Mode

For Microwaves + Grill mode, cookware or dinnerware must comply with the requirements to use both with microwaves and grill.

### Aluminium Containers and Foil

Ready meals in aluminium containers and foil can be placed in a microwave oven taking into account the following:

- Follow the producer's recommendations provided at the package.

- Aluminium containers may not be higher than 3 cm and be in contact with the oven chamber walls (minimum distance - 3 cm). Aluminium cover should be removed, if any.

- Place an aluminium container directly on the turntable. If metal rack is used, place the container on a china tray. Aluminium containers may not be placed directly on the metal rack!

- Cooking time increases, as microwaves penetrate into products from the top only. In case of any doubt, it is better to use the cookware or dinnerware suitable for a microwave oven.

- Aluminium foil is used to reflect microwaves in the process of defrosting. Wrap edges or exposed parts of tender products, such as poultry or stuffing, with foil to protect them from overheating.

- Important! Aluminium foil must not be in contact with the oven chamber walls, as this may cause an electric arc.

**Microwave Oven RMW 963**

**Covers**

We recommend to use glass or plastic covers or a food wrap for the following reasons:

1. Excessive evaporation (primarily in long cooking) is avoided;
2. Cooking time is reduced;

3. Products are not overdried;
4. Product flavour is retained . Covers must have holes preventing excessive vapour pressure. Plastic bags must be opened. Jars and bottles with baby food and similar containers should be heated without covers, otherwise the containers can burst.

**SUITABLE COOKWARE OR DINNERWARE**

**Cookware and Dinnerware Types Table**

The table below presents cookware and dinnerware types suitable for use in a microwave oven.

Mode Cookware or dishware	Microwaves		Grill	Microwaves
	Defrost/heating	Cooking		Grill
Glass and china 1) For use in household, non fire-resistant, suitable for washing in dishwasher	Yes	Yes	No	No
Glazed china Fire-resistant glass and china	Yes	Yes	Yes	Yes
China, stoneware 2) Non-glazed and glazed, no metal decoration	Yes	Yes	No	No
Clayware 2) Glazed Non-glazed	Yes No	Yes No	No No	No No
Plasticware 2) Heat-resistant up to 100°C Heat-resistant up to 250°C	Yes Yes	No Yes	No No	No No
Plastic films 3> Food wrap Cellulose film	No Yes	No Yes	No No	No No
Paper, cardboard, parchment 4>	Yes	No	No	No
Metal Aluminium foil Aluminium package 5) Hardware (metal rack)	Yes No No	No Yes No	Yes Yes Yes	No Yes No

1. Cookware and dishware with no golden and silver rims; lead crystal glass is unsuitable.

2. Follow the producer's recommendations!

3. Do not close packages with metal clips. Make holes in the package. Use plastic film only to cover products.

4. Do not use paper plates!

5. Low containers with no covers only. Avoid contact of aluminium with the microwave oven chamber walls.



## MICROWAVE OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning is almost the only maintenance operation required for the microwave oven.

**Warning!** Clean the oven regularly. Clean the remnants of food at the chamber walls. If you do not keep the oven clean, its surfaces will deteriorate, which will reduce the service life of the device and lead to a potential hazard.

**Warning!** Disconnect the oven from power supply before cleaning. Unplug the connecting cable from the outlet and switch off the circuit breaker.

Do not use corrosive or abrasive cleaning agents, or abrasives, which can scratch the oven surfaces, or sharp objects, as they can leave stains or damages at the surfaces. Do not use high-pressure and steam cleaning devices.

### Front surfaces

It is generally enough to wipe the oven with a wet cloth. If the oven is badly fouled, add a few drops of dishwashing detergent into water. After cleaning with a detergent, clean the oven with a dry cloth.

Use a glass cleaner and a non-shedding soft cloth to clean the aluminium front panel. Wipe from side to side without any pressure on the surface.

Immediately wipe away any scale, fat, starch and eggwhite stains, as they can cause rust.

Avoid water entering the oven chamber.

### Inner surfaces

After each use, clean the chamber walls with a soft cloth: it is the simplest way to remove the remnants of food and splatters deposited at the walls in the process of cooking. To remove difficult stains, use non-corrosive cleaners. Do not use oven sprays and other corrosive and abrasive cleaning agents.

Always keep clean the door and the end surfaces of the oven, as this will ensure the door is properly opened and closed.

Make sure that water does not enter the oven vents.

Regularly take out the turntable with drive and clean the bottom of the chamber, especially when a liquid has been spilled.

Do not turn on the microwave oven without the turntable and drive in place.

If the chamber surfaces are badly fouled, put a cup of water onto the turntable and turn the oven on for 2-3 minutes at maximum microwave power. Steam will soften the dirt, and the oven can be wiped with a soft cloth.

To remove offensive odours in the oven (e.g. after cooking of fish) add several drops of lemon juice in a cup of water. Put a teaspoon or a coffee spoon into the cup to prevent boiling.

## Microwave Oven RMW 963

Heat the water for 2-3 minutes at maximum microwave power.

### MICROWAVE OVEN CLEANING AND MAINTENANCE

#### Oven Chamber Ceiling

If the chamber ceiling is badly fouled, the grill heating element can be pulled down.

To avoid burns, wait until the heating element cools down completely. Pull down the grill as follows:

1. Turn the lock pin by 90° (1).

2. Gently pull down the grill (2). Do not apply any force, as this can damage the oven.

3. After you have cleaned the ceiling, install the heating element in place (2) in the same way as you pulled it down.

Always keep the mica cover (3) located at the chamber ceiling clean. Remnants of food at the cover can cause damage or sparking.

Do not use abrasive cleaning agents or sharp objects.

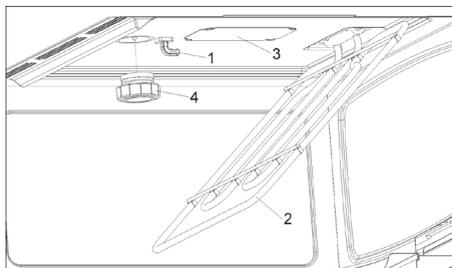
To avoid risk, do not remove the mica cover.

The lamp cover (4) is located at the chamber ceiling and can be easily removed for cleaning. You need to unscrew the cover and wash it with water and a dishwashing detergent.

#### Hardware

Clean the hardware after each use. If the accessories are badly fouled, first soak them in water, then clean with a brush and a sponge. Hardware can be washed in a dish washer.

Keep the turntable tray and drive constantly clean. Make sure that the tray and the drive are in their place before turning the microwave oven on.



### TROUBLESHOOTING

**WARNING!** Repairs must be performed only by qualified technicians. Repairs performed by any person unauthorized by the manufacturer are dangerous.

You do not need to refer to the service center in the following cases, as you can identify the cause of a problem by yourself:

➤ The display is out of service!

Check that:

⇒ The clock indication is not hidden (refer to Main Functions and Modes. Hide/Show Clock).

➤ Nothing happens when I touch the controls! Check that:

⇒ The safety interlock is not activated, (refer to Main Functions and Modes. Safety Interlock).

⇒ The microwave oven is out of service! Check that:

⇒ The oven connecting cable is properly plugged into the outlet.

⇒ The oven is on.

⇒ The door is securely closed. You should hear a click when you close the door.

⇒ There is no object stuck between the door and the end part of the oven.

⇒ A strange noise are heard in the process of operation! Check that:

⇒ There is no sparking in the oven caused by metal objects (refer to Suitable Cookware and Dinnerware).

⇒ The cookware or dinnerware are not in contact with the chamber walls.

⇒ There are no flatware or utensils left in the oven.

⇒ Products are not heated or extremely slowly heated! Check that:

⇒ You have not by accident used metal cookware or dinnerware.

⇒ You have set the required duration and power for cooking.

⇒ You have not placed a larger quantity of products, or products colder than usually.

⇒ **The products are extremely hot, overdried or burnt!** Check that you have set correct duration and power for cooking

⇒ **Some noise is heard upon completion of the cooking process!** It is not a problem. The cooling fan continues working for some time. When

the temperature is low enough, the fan will shut down automatically.

⇒ **The microwave oven turns on, but the illumination lamp is not on!** If all functions of the oven work normally, it means that the lamp may be blown. You can continue using the oven.

### Lamp Replacement

To replace the lamp, perform the following steps:

⇒ Disconnect the oven from power supply. Unplug the connecting cable from the outlet and switch off the circuit breaker.

⇒ Unscrew and remove the lamp cover (1).

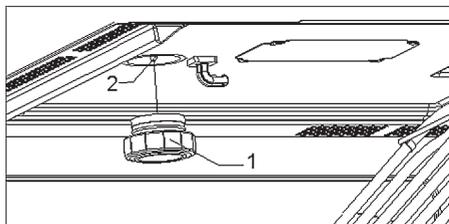
⇒ Remove the halogen lamp (2).

**Warning!** The lamp may be extremely hot.

⇒ Install new halogen lamp 12 V / 10 W. Warning! Do not touch the halogen lamp surface, as you can damage it. Follow the lamp manufacturer's instructions.

⇒ Screw the cover in place (1).

⇒ Reconnect the oven to power supply.



## Microwave Oven RMW 963

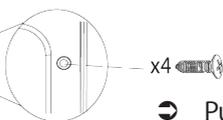
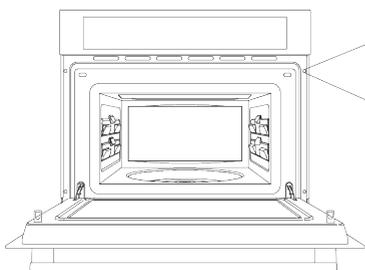
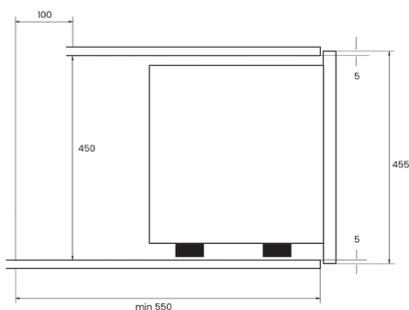
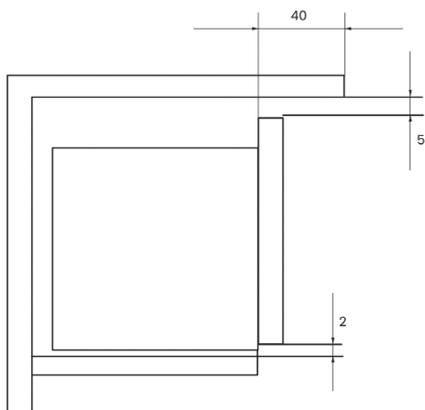
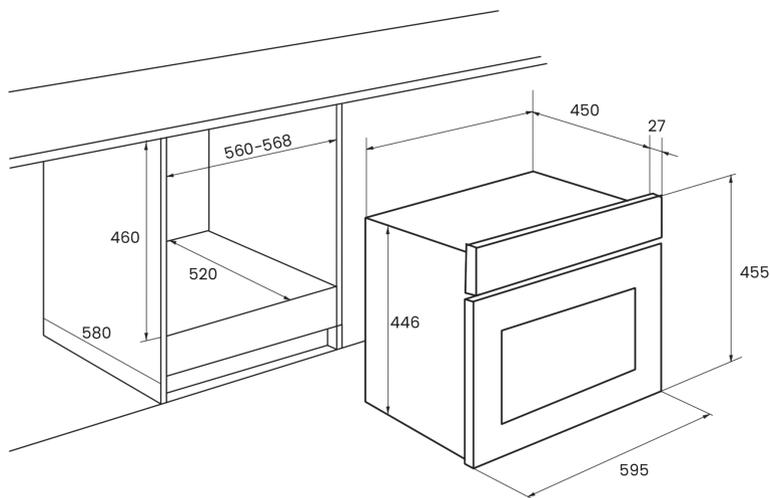
 **MODE DESCRIPTION**

Symbol	Mode	Microwave power	Products
	Microwaves	200 W	Slow defrost of tender products, keeping a dish hot
		400 W	Cooking at low temperature; cooking of rice, quick defrost, heating of baby food
		600 W	Heating and cooking of products
		800 W	Cooking of vegetables and other food Slow cooking and heating Heating and cooking of small portions
		1000 W	Quick heating of liquids
	Microwaves + grill	200 W	Frying
		400 W	Cooking of poultry and meat with grill
		600 W	Baking of cakes and cooking of dishes with cheese
	Grill		Cooking with grill

**SPECIFICATIONS****Technical Data**

AC voltage	(see data plate)
Power consumption	3300 W
Grill power	1500 W
Microwave output power	1000 W
Microwave frequency	2450 MHz
Overall dimensions (w x h x d)	595 x 455 x 477 mm
Oven chamber dimensions (w x h x d)	420 x 210 x 390 mm
Oven chamber capacity	32 l
Weight	38 kg

Microwave Oven RMW 963



➤ Push the oven all the way into the mounting pocket and center.

➤ Open the microwave oven door and screw the oven to the pocket walls using the supplied screws. Screws are to be inserted in the holes at the front side of the oven.

**Microwave Oven RMW 963**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		Y	Y	M	D	S	S	S	S	S

		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				

**Manufacturers:**

Teka Portugal S.A.

Estrada da Mota, Gafanha da Encarnaçao,  
3830-909 ílhavo, Portugal

**Importers:**

LLC «MG Rusland»,

Russia, 141400, Moscow region, khimki, Butakovo, 4



## Микроволновая печь RMW 963



## СОДЕРЖАНИЕ

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ .....	32
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....	33
ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛН .....	36
ОПИСАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ .....	37
ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ .....	38
УСТАНОВКА ЧАСОВ .....	38
СКРЫТЬ/ПОКАЗАТЬ ЧАСЫ .....	38
ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА .....	38
МИКРОВОЛНЫ .....	38
МИКРОВОЛНЫ - БЫСТРЫЙ СТАРТ .....	39
ГРИЛЬ .....	39
МИКРОВОЛНЫ + ГРИЛЬ .....	40
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ (АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ) .....	40
РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВРЕМЕНИ (РУЧНОЙ РЕЖИМ) .....	41
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ .....	41
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ А: ПОДОГРЕВ .....	41
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ В: ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....	43
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ С: РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ОБЖАРИВАНИЕ .....	44
ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ .....	45
РАЗМОРАЖИВАНИЕ .....	46
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН .....	48
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ .....	50
ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА .....	53
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ .....	56
ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ РАБОТАЕТ? .....	58
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ .....	58
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	59
ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ .....	59
УСТАНОВКА .....	60



## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за доверие, которое вы нам оказали, приобретя нашу микроволновую печь. Мы уверены, что благодаря своим функциональным возможностям это современное и практичное изделие, произведенное из высококачественных материалов, оправдает ваши ожидания.

Для ознакомления со всеми возможностями новой микроволновой печи и получения наилучших результатов внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации.

**СОХРАНИТЕ ПРИЛАГАЕМУЮ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

**Всегда держите инструкцию рядом с изделием. В случае передачи микроволновой печи новому владельцу передайте инструкцию вместе с ней!**



## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### Устранение упаковки



На упаковке стоит значок Green Point.

Сдайте упаковочные материалы (картон, пенопласт, пластиковая упаковка) в пункт приема вторичного сырья с тем, чтобы их можно было переработать или использовать повторно.

## Отслужившее свой срок изделие



В соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по обращению с отходами от электрического и электронного оборудования (WEEE) бытовые электроприборы не подлежат утилизации вместе с твердыми бытовыми отходами.

Отслужившие свой срок изделия собирают в специальных местах для возможности использования материалов, подлежащих переработке и вторичному использованию, и во избежание причинения потенциального ущерба здоровью человека и окружающей среде. Символ перечеркнутого мусорного контейнера на изделии или его упаковке напоминает людям об этом и указывает, что отслужившее изделие необходимо сдать в специальный пункт сбора.

Для получения информации о местах приема отслуживших электроприборов вы можете обратиться к местным властям или в магазин, где вы приобрели товар.

Отслужившее свой срок изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого извлеките шнур питания из розетки и обрежьте его.

## Микроволновая печь RMW 963

**РУКОВОДСТВО  
ПО УСТАНОВКЕ****Перед установкой**

Проверьте, соответствует ли напряжение в сети, к которой подключается аппарат, значению, указанному в табличке данных прибора.

Откройте дверцу микроволновой печи, выньте все принадлежности и уберите упаковочные материалы.

Не снимайте с потолка камеры печи слюдяную защитную пластину! Она предохраняет магнетрон от попадания на него брызг жира и пищи.

**Предупреждение!** Фронтальная поверхность микроволновой печи может быть покрыта защитной пленкой. Перед первым использованием аккуратно снимите пленку, начав с внутренней стороны.

**Убедитесь, что печь не имеет повреждений.**

Убедитесь, что дверца не перекошена и плотно закрывается, на внутренней стороне дверцы и передних торцевых поверхностях отсутствуют вмятины. В случае обнаружения повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр.

**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕЧЬЮ**, если вы обнаружили, что вилка или присоединительный кабель повреждены, если печь не функционирует нормально, если она была повреждена или ее уронили. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установите печь на ровную устойчивую поверхность. Не размещайте

печь вблизи источников тепла, радио- и телеприемников.

**Во время установки убедитесь, что вблизи присоединительного кабеля нет источников влаги, он не пролегает под печью и не соприкасается с предметами, имеющими острые края. Высокие температуры могут повредить кабель.**

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

**После установки**

Ваша микроволновая печь оборудована присоединительным кабелем и вилок для однофазного подключения.

**Установку печи стационарно** должен производить специалист. В этом случае духовка подключается к электросети через автоматический всеполюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.**

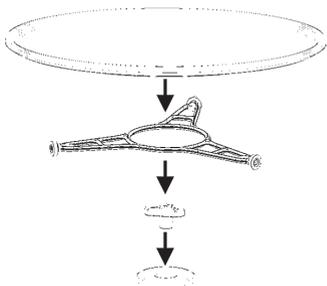
**Производитель и продавец не несут ответственности** за причиненный людям, животным или имуществу ущерб, вызванный несоблюдением условий установки прибора.

**Печь работает только** при правильно закрытой дверце.

После первого использования очистите камеру печи и принадлежности в соответствии с указаниями,

приведенными в разделе «Очистка и обслуживание микроволновой печи».

Установите в центре камеры печи привод поворотного стола, поставьте роликовую подставку поворотного стола и сверху тарелку поворотного стола, убедитесь, что центр тарелки точно зафиксирован на приводе. Всегда при использовании печи все составные части поворотного стола должны быть правильно установлены внутри камеры. **Поворотный стол вращается как по, так и против часовой стрелки.**



Для установки воспользуйтесь отдельной прилагаемой инструкцией



### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

⇒ **Предупреждение!** Никогда не оставляйте работающую печь без присмотра, особенно если используете посуду из бумаги, пластика и других горючих материалов: они могут оплавиться и загореться. ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

⇒ **Предупреждение!** Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу печи, чтобы локализовать

пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из штепсельной розетки или отсоедините печь от электропитания.

⇒ **Предупреждение!** Не нагревайте в печи спирт или алкогольные напитки. ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

⇒ **Предупреждение!** Не нагревайте продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

⇒ **Предупреждение!** Детям разрешается пользоваться печью без присмотра взрослых только в том случае, если им даны соответствующие указания, обеспечивающие безопасность пользования, и понимания детьми опасности, связанной с неправильным использованием печи.

⇒ **Предупреждение!** Если печь оборудована комбинированным режимом приготовления (микроволны + другой способ нагрева), детям не разрешается ею пользоваться без присмотра взрослых из-за высоких температур в камере печи.

⇒ **Предупреждение!** Запрещается пользоваться печью, если:

- ⇒ дверца неправильно закрыта;
- ⇒ повреждены шарниры дверцы;
- ⇒ повреждены внутренняя сторона дверцы и передние торцевые поверхности;
- ⇒ повреждено стекло окошка дверцы;
- ⇒ наблюдается частое искрение в печи, даже если внутри нет металлических предметов.

## Микроволновая печь RMW 963

⇒ Прибором снова можно пользоваться только после ремонта, произведенного специалистом авторизованного сервисного центра.

**Предостережение!**

⇒ Не подогревайте детское питание в баночках и бутылках, закрытых винтовыми крышками или сосками. После подогрева тщательно перемешайте или встряхните продукт для обеспечения равномерной температуры. Перед кормлением обязательно проверьте температуру детского питания. **ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!**

⇒ Во избежание перегрева и ожогов важно устанавливать подходящую мощность микроволн и продолжительность при приготовлении небольшого количества пищи. Например, ломтик хлеба при установленной высокой мощности через 3 минуты может подгореть.

⇒ Для обжаривания продуктов пользуйтесь грилем и постоянно следите за процессом. При приготовлении тостов в комбинированном режиме возгорание может произойти за очень короткое время.

⇒ Проверьте, чтобы сетевые кабели других электроприборов не соприкасались с горячей дверцей печи или самой печью. Изоляция кабеля может оплавиться. Опасность короткого замыкания!

**Будьте внимательны при нагреве жидкостей!**

Если вы резко достанете из микроволновой печи сосуд с жидкостью (вода, кофе, чай, молоко...), близкой к температуре закипания, она может забурлить и выплеснуться вам на руки. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ!**

Для предотвращения подобных ситуаций в сосуд с жидкостью кладите ложку или стеклянную палочку.

**Данное изделие предназначено только для бытового использования!**

Используйте микроволновую печь только для приготовления пищи.

Во избежание возникновения опасных ситуаций и повреждения печи, следуйте нашим рекомендациям:

⇒ Не включайте печь без соответствующим образом установленных привода, роликовой подставки и тарелки поворотного стола.

⇒ Никогда не включайте пустую микроволновую печь. Если в печи не будет продуктов, может произойти электрическая перегрузка и печь серьезно повредится. **ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!**

☞ Для проверки функционирования печи поставьте в нее стакан с водой. Вода поглотит микроволновую энергию, и повреждения печи не произойдет.

☞ Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия.

☞ Используйте посуду, пригодную для микроволн. Перед использованием посуды или емкостей проверьте, подходят ли они для микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).

☞ Никогда не снимайте с потолка камеры печи слюдяную защитную пластину! Она предохраняет магнетрон от попадания на него брызг жира и пищи.

☞ Не кладите внутрь воспламеняющиеся предметы, так как они могут загореться, если вы включите печь.

☞ Не используйте печь в качестве ящика для хранения.

☞ Не готовьте и не подогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца, так как они могут взорваться.

☞ Не используйте микроволновую печь для приготовления пищи во фритюре, так как невозможно контролировать температуру нагрева растительного масла.

☞ Пользуйтесь кухонными рукавицами для предотвращения ожогов при прикосновении к посуде и частям печи.

☞ Не опирайтесь и не сидите на открытой дверце печи. Это может повредить печь, особенно шарниры.

Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг.

☞ Поворотный стол и решетка для гриля выдерживают нагрузку до 8 кг. Чтобы не испортить печь, не превышайте нагрузку.

### Очистка

☞ **Предупреждение!** Регулярно очищайте микроволновую печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи (см. раздел «Очистка и обслуживание микроволновой печи»). Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

☞ Внутренняя сторона дверцы и соприкасающиеся с ней передние торцевые поверхности должны всегда содержаться в чистоте - так вы обеспечите безупречную работу печи.

☞ При очистке печи следуйте указаниям, приведенным в разделе «Очистка и обслуживание микроволновой печи».

### Ремонт

☞ **Внимание: микроволны! Не снимайте крышку!** Проведение сервисных работ неквалифицированными и неавторизованными производителем лицами опасно.

☞ В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен

**Микроволновая печь RMW 963**

производителем, мастером авторизованного сервисного центра или квалифицированным специалистом для предотвращения опасных ситуаций. Для выполнения данных работ необходим специальный инструмент.

☞ Работы по ремонту и техническому обслуживанию аппарата должны проводиться только специалистом авторизованного сервисного центра.



### **ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛН**

В традиционных духовках тепло, излучаемое электрическим нагревательным элементом или газовой горелкой, снаружи постепенно проникает внутрь продуктов. За счет этого большее количество энергии расходуется на нагрев воздуха, частей духовки и посуды.

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

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

1. Сокращается время приготовления: в среднем можно сэкономить до 75% времени по сравнению с традиционными духовками.
2. Очень быстрое размораживание продуктов позволяет уменьшить

опасность размножения бактерий.

3. Экономия энергии.
4. Сохранение пищевой ценности продуктов за счет сокращения времени приготовления.
5. Простота в очистке.

### **Как работает**

#### **микроволновая печь**

В микроволновой печи установлен высоковольтный прибор магнетрон, преобразующий электрическую энергию в микроволновую. Порожденные магнетроном микроволны направляются в камеру печи волноводом и равномерно распределяются металлической крыльчаткой (диссектором) или с помощью поворотного стола.

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

### **Почему продукты нагреваются?**

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

В результате трения молекул друг о друга возникает тепло, которое повышает температуру продуктов, позволяет их размораживать, готовить, поддерживать в горячем состоянии.

Поскольку нагрев происходит внутри продуктов:

Микроволновая печь RMW 963

⇒ их можно готовить без воды и жиров или с их небольшим количеством;

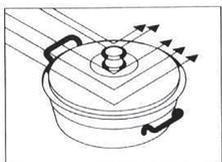
⇒ размораживание, нагрев или приготовление в микроволновой печи происходит быстрее, чем в традиционной духовке;

⇒ витамины, минералы и питательные вещества остаются в пище;

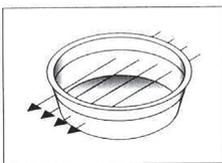
⇒ сохраняется естественный цвет, вкус и аромат продуктов.

⇒ Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон и пластик, но не проникают сквозь металл. Поэтому не используйте металлическую посуду или посуду с металлическими деталями в микроволновой печи.

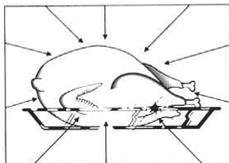
Микроволны отражаются металлом,...



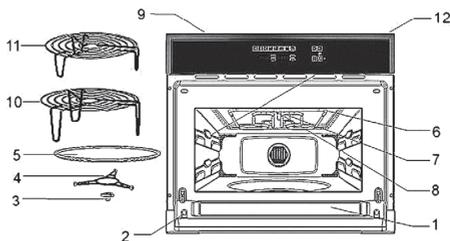
... но проникают сквозь стекло и фарфор...



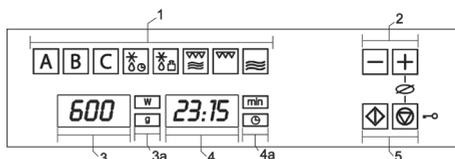
... и поглощаются продуктами.



ОПИСАНИЕ  
МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



- |  |  |
|--|--|
| 1. Стекло-окошко дверцы                  | 6. Откидной нагревательный элемент гриля |
| 2. Шарниры                               | 7. Слюдяная пластина                     |
| 3. Привод поворотного стола              | 8. Лампочка                              |
| 4. Роликовая подставка поворотного стола | 9. Панель управления                     |
| 5. Тарелка поворотного стола             | 10. Решетка гриля (высокая)              |
|  | 11. Решетка гриля (малая)                |
|  | 12. Боковые направляющие                 |



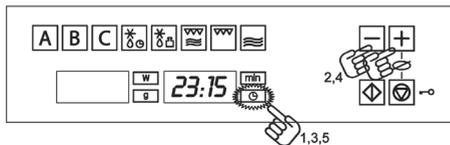
- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Индикаторы режима            | 4. Индикаторы часов/таймера                   |
| 2. Сенсор выбора функции/режима | 4а. Сенсор выбора часов/таймера               |
| 3. Сенсор выбора мощности/веса  | 5. Сенсоры Старт и Стоп / Защитная блокировка |
| 3а. Индикаторы мощности/веса    |   |

Микроволновая печь RMW 963



## ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ И РЕЖИМЫ

### Установка часов



После первого подключения к электросети или после отключения электроэнергии, индикация часов начнет мигать, показывая, что установлено неправильное текущее время. Чтобы выставить часы, выполните следующее:

1. Прикоснитесь к сенсору Часы. Цифры, показывающие часы, начнут мигать.
2. Прикасаясь к сенсорам «-» и «+», установите часы.
3. Снова прикоснитесь к сенсору Часы, чтобы установить минуты. Цифры, показывающие минуты, начнут мигать.
4. Прикасаясь к сенсорам «-» и «+», установите минуты.
5. Чтобы завершить процесс установки, снова прикоснитесь к сенсору Часы.

### Скрыть/показать часы

Если вы не хотите, чтобы часы отображались на дисплее, вы можете их спрятать, прикоснувшись и в течение 3 секунд удерживая сенсор Часы. Точки, разделяющие часы и минуты, будут мигать, но времени не будет видно.

Чтобы снова вывести часы на дисплей, прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор Часы.

### Защитная блокировка

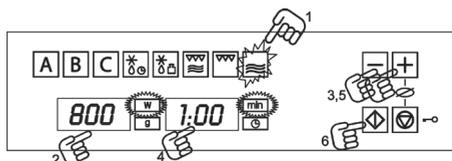


Работу печи можно заблокировать (например, для предотвращения использования детьми).

1. Чтобы включить блокировку, прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор Стоп. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись SAFE. Печь заблокирована, в этом состоянии вы не можете ею пользоваться.
2. Чтобы разблокировать печь, снова прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор Стоп. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее высветится текущее время.

### Микроволны

Используйте данный режим для приготовления и подогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.



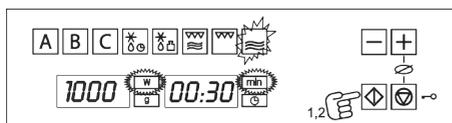
Микроволновая печь RMW 963

1. Прикоснитесь к сенсору режима Микроволны. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору Выбор мощности для изменения мощности микроволн. Начнет мигать соответствующий индикатор. Если вы не прикоснетесь к сенсору, печь будет автоматически работать при мощности 800 Вт.
3. Измените мощность микроволн с помощью сенсоров «-» и «+».
4. Прикоснитесь к сенсору Выбор таймера для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 1 минута).
6. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При установленной мощности 1000 Вт продолжительность приготовления ограничено 15 минутами.

**Микроволны – Быстрый старт**

Используйте данный режим для быстрого подогрева продуктов и блюд с высоким содержанием влаги, таких как вода, чай, кофе, жидкие супы.

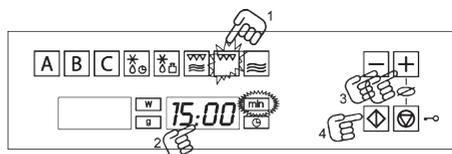


1. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать в режиме «Микроволны» на максимальной мощности в течение 30 секунд.
2. Если вы хотите увеличить продолжительность приготовления, снова прикоснитесь к сенсору Старт. Каждое прикосновение увеличивает продолжительность приготовления на 30 секунд.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При установленной мощности 1000 Вт продолжительность приготовления ограничена 15 минутами.

**Гриль**

Используйте данный режим для подрумянивания верха блюда.

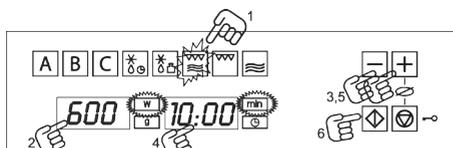


1. Прикоснитесь к сенсору режима Гриль. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору Выбор таймера для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
3. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 15 минут).
4. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать.

## Микроволновая печь RMW 963

## Микроволны + гриль

Используйте данный режим для приготовления лазаньи, птицы, запекания картофеля и обжаривания продуктов.

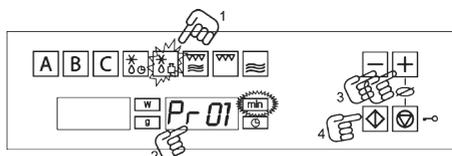


1. Прикоснитесь к сенсору режима Микроволны + гриль. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору Выбор мощности для изменения мощности микроволн. Начнет мигать соответствующий индикатор. Если вы не прикоснетесь к сенсору, печь будет автоматически работать при мощности 600 Вт.
3. Измените мощность микроволн с помощью сенсоров «-» и «+».
4. Прикоснитесь к сенсору Выбор таймера для изменения продолжительности приготовления. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Измените продолжительность приготовления с помощью сенсоров «-» и «+» (напр., 10 минут).
6. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать.

В комбинированном режиме мощность микроволн ограничена 600 Вт.

Размораживание по весу  
(автоматический режим)

Используйте данный режим для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.



1. Прикоснитесь к сенсору режима. Размораживание по весу. Выбранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору Тип продукта для изменения типа продукта. Начнут мигать соответствующие индикаторы.
3. Выберите программу с помощью сенсоров «-» и «+», например, «Pr 01» (см. таблицу ниже).
4. Прикоснитесь к сенсору Выбор веса для установки веса продукта. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Установите вес с помощью сенсоров «-» и «+».
6. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать.

В таблице программ режима «Размораживание по весу» приведены пределы веса продуктов, время размораживания и время, на которое следует оставить продукт постоять, чтобы он приобрел равномерную температуру.

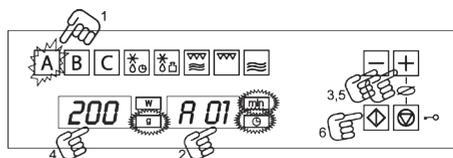
Про-грамма	Про-дукт	Вес, г	Время, мин.	Время выдерж-ки, мин
Pr 01	Мясо	100 - 2000	2 - 43	20 - 30
Pr 02	Птица	100 - 2500	2 - 58	20 - 30
Pr 03	Рыба	100 - 2000	2 - 40	20 - 30
Pr 04	Фрук-ты	100 - 500	2 - 13	10 - 20
Pr 05	Хлеб	100 - 800	2 - 19	10 - 20



## АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

### Автоматический режим А: Подогрев

Используйте данный режим для подогрева различных видов продук-тов.



**Внимание!** См. также раздел «Ос-новные рекомендации по разморажи-ванию».

### Размораживание по времени (ручной режим)

Используйте данный режим для быстрого размораживания различных видов продуктов.



1. Прикоснитесь к сенсору режима. Размораживание по времени. Вы-бранный сенсор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору Выбор таймера для изменения продол-жительности размораживания. Начнет мигать соответствующий индикатор.
3. Измените продолжительность размораживания с помощью сен-соров «-» и «+» (напр., 10 минут).
4. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать.

1. Прикоснитесь к сенсору Автомати-ческий режим А. Выбранный сен-сор загорится.
2. Прикоснитесь к сенсору Тип про-дукта для изменения типа продук-та. Начнут мигать соответствующие индикаторы.
3. Выберите программу с помощью сенсоров «-» и «+», например, «А 01» (см. таблицу ниже).
4. Прикоснитесь к сенсору Выбор веса для установки веса продукта. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Установите вес с помощью сенсо-ров «-» и «+».
6. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать.

## Микроволновая печь RMW 963

В таблице программ режима «Автоматический режим А» приведены пределы веса продуктов, время приготовления и время, на которое следует оставить продукт постоять, чтобы он приобрел равномерную температуру.

Программа	Продукт	Вес, г	Время, мин.	Время выдержки, мин.
A 01	Суп	200-1500	3-15	Перемешать 1-2 раза, подогреть под крышкой, 1-2 мин.
A 02	Готовые блюда плотные продукты	200-1500	3-20	Перевернуть 1-2 раза, подогреть под крышкой, 1-2 мин.
A 03	Готовые блюда напр., гуляш	200-1500	3-18	Перемешать 1-2 раза, подогреть под крышкой, 1-2 мин.
A 04	Овощи	200-500	2,6-14	Перемешать 1-2 раза, подогреть под крышкой, 1-2 мин.

**Внимание!**

☞ Используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, и всегда накрывайте крышкой во избежание потери влаги.

☞ Несколько раз во время подогрева перемешайте или подвигайте продукты, особенно если печь издает звуковой сигнал и на дисплее мигает **turn**.

☞ Время необходимое для разогрева зависит от изначальной температуры продукта. Для продукта комнатной температуры необходимо меньшее время, чем для продукта только что взятого из холодильника.

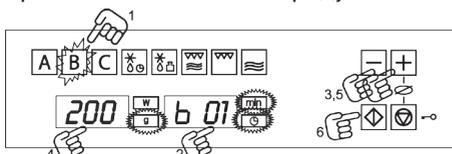
Если при подогреве не была достигнута желаемая температура, в следующий раз установите соответственно больший или меньший вес продукта.

☞ После подогрева подвигайте продукт или встряхните посуду и дайте ему постоять некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось внутри продукта.

**Предупреждение!** После разогрева посуда может быть очень горячей. Большинство посуды не нагревается микроволнами, но она нагревается от тепла, генерируемого в продуктах.

### Автоматический режим В: Приготовление

Используйте данный режим для приготовления свежих продуктов.



1. Прикоснитесь к сенсору Автоматический режим В. Выбранный сенсор загорится.

2. Прикоснитесь к сенсору Тип продукта для изменения типа продукта.

Начнут мигать соответствующие индикаторы.

3. Выберите программу с помощью сенсоров «-» и «+», например, «b 01» (см. таблицу ниже).

4. Прикоснитесь к сенсору Выбор веса для установки веса продукта. Начнет мигать соответствующий индикатор.

5. Установите вес с помощью сенсоров «-» и «+».

6. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать.

Программа	Продукт	Вес, г	Время, мин.	Примечание
b 01	Картофель	200-1000	4-17	Перевернуть 1-2 раза, готовить под крышкой
b 02	Овощи	200-1000	4-15	Перемешать 1-2 раза, готовить под крышкой
b 03	Рис	200-500	13-20	Одна часть риса, две части воды, готовить под крышкой
b 04	Рыба	200-1000	4-13	Готовить под крышкой

### Внимание!

☞ Используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, и всегда накрывайте крышкой во избежание потери влаги.

☞ Несколько раз во время разогрева перемешайте или подвигайте продукты, особенно если печь издает звуковой сигнал и на дисплее мигает **turn**.

### Рекомендации по приготовлению

☞ Куски рыбы – Добавьте 1-3 столовые ложки воды или лимонного сока.

☞ Рис – Добавьте в 2-3 раза больше воды, чем риса.

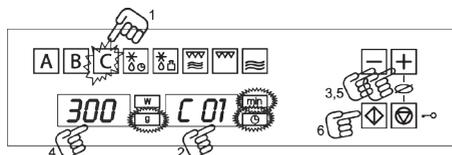
☞ Картофель в мундире – Выберите одинаковый по размеру картофель. Вымойте его и проколите кожуру в нескольких местах. Не добавляйте воды.

☞ Очищенный картофель и свежие овощи – нарежьте на одинаковые по размеру кусочки. На каждые 100 г овощей добавьте 1 столовую ложку воды и посолите по вкусу.

Микроволновая печь RMW 963

**Автоматический режим С:  
Размораживание и обжаривание**

Используйте данный режим для приготовления и обжаривания различных видов продуктов.



1. Прикоснитесь к сенсору Автоматический режим С. Выбранный сенсор загорится.

В таблице программ режима «Автоматический режим С01» приведены пределы веса продуктов, время размораживания/приготовления и время, на которое следует оставить продукт постоять, чтобы он приобрел равномерную температуру.

Программа	Продукт	Вес, г	Время, мин.	Примечание
С 01	Пицца	300-550	3-9	Предварительно нагрейте форму для выпечки
С 02	Продукты и блюда глубокой заморозки	400-1000	8-14	Перевернуть 2 раза, готовить под крышкой
С 03	Блюда из картофеля, замороженные	200-450	10-12	Перемешать 1 раз

**Внимание!**

⇒ Используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, и всегда накрывайте крышкой во избежание потери влаги.

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

**Рекомендации по приготовлению**

⇒ Замороженная пицца - используйте готовую замороженную пиццу.

2. Прикоснитесь к сенсору Тип продукта для изменения типа продукта. Начнут мигать соответствующие индикаторы.
3. Выберите программу с помощью сенсоров «-» и «+», например, «С 01» (см. таблицу ниже).
4. Прикоснитесь к сенсору Выбор веса для установки веса продукта. Начнет мигать соответствующий индикатор.
5. Установите вес с помощью сенсоров «-» и «+».
6. Прикоснитесь к сенсору Старт. Печь начнет работать.

⇒ Продукты и блюда глубокой заморозки - используйте лазанью, каннелони, суфле из креветок и другие замороженные продукты и блюда. Готовьте под крышкой.

⇒ Блюда из картофеля, замороженные - чипсы, картофельные крокеты и картофель фри подходят для приготовления в печи.



## ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ...

### Пауза

Вы можете в любой момент остановить процесс приготовления, один раз прикоснувшись к сенсору Стоп или открыв дверцу печи.

В обоих случаях:

➔ Немедленно прекращается излучение микроволн.

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

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

Теперь вы можете:

1. Перевернуть или подвигать продукты, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.
2. Изменить параметры приготовления.
3. Отменить приготовление, прикоснувшись к Стоп.

Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу печи и прикоснитесь к Старт.

### Изменение параметров

Параметры приготовления (продолжительность, вес, мощность...) можно изменить в процессе приготовления или во время паузы, выполнив следующее:

1. С помощью сенсоров «-» и «+» измените продолжительность приготовления. Новое установ-

ленное значение начинает действовать сразу.

2. Чтобы изменить мощность, прикоснитесь к сенсору Выбор мощности. Дисплей и соответствующий индикатор начнут мигать. Измените мощность с помощью сенсоров «-» и «+» и подтвердите ввод повторным прикосновением к сенсору Выбор мощности.

### Отмена приготовления

Если вы хотите отменить приготовление, прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор Стоп.

Раздастся короткий звуковой сигнал, и на дисплее высветится текущее время.

### Окончание приготовления End

После окончания приготовления раздастся три коротких звуковых сигнала, и на дисплее высветится слово End.

Звуковые сигналы повторяются каждые 30 секунд, пока вы не откроете дверцу печи или не прикоснетесь к Стоп.

## Микроволновая печь RMW 963

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

В таблице ниже приведено время размораживания и последующей выдержки (для равномерного оттаивания) в зависимости от типа и веса продуктов, а также даны рекомендации.

Продукт	Вес, г	Время размораживания, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Порционное мясо, телятина, говядина, свинина	100	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	21-23	20-30	Перевернуть 2 раза
	1500	32-34	20-30	Перевернуть 2 раза
	2000	43-45	25-35	Перевернуть 3 раза
Гуляш	500	8-10	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	17-19	20-30	Перевернуть 3 раза
Фарш	100	2-4	10-15	Перевернуть 1 раз
	500	10-14	20-30	Перевернуть 2 раза
Сосиски	200	4-6	10-15	Перевернуть 1 раз
	500	9-12	15-20	Перевернуть 2 раза
Порционная птица	250	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Цыпленок	1000	20-24	20-30	Перевернуть 2 раза
Жирная курица	2500	38-42	25-35	Перевернуть 3 раза
Филе рыбы	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
Форель	250	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Креветки	100	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	8-11	10-20	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	300	8-9	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	11-14	10-20	Перевернуть 2 раза
Хлеб	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть 1 раз
	800	15-17	10-20	Перевернуть 2 раза
Сливочное масло	250	8-10	10-15	
Сливочный сыр	250	6-8	10-15	
Сливки	250	7-8	10-15	

## Основные рекомендации по размораживанию

1. При размораживании используйте посуду, пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, подходящий пластик).
2. Режим «Размораживание по весу» и соответствующие таблицы относятся к размораживанию сырых продуктов.
3. Время размораживания зависит от количества и размера продуктов. Постоянно следите за процессом. Равномерно распределите продукт в емкости.
4. По возможности равномерно распределите продукт внутри печи. Толстую часть рыбы и ножки курицы расположите ближе к краям емкости. Наиболее нежные участки продукта можно защитить, накрыв их кусочками алюминиевой фольги. Важно: следите, чтобы фольга не соприкасалась с внутренними поверхностями печи, в противном случае может возникнуть электрический дуговой разряд.
5. Крупные куски в процессе размораживания переверните несколько раз.
6. Распределяйте продукт как можно равномернее: тонкие и узкие куски оттаивают быстрее, чем толстые и широкие.
7. Жирные продукты, такие как сливочное масло, сливочный сыр и сливки, предпочтительнее размораживать не до конца. Если им дать постоять при комнатной температуре, они будут готовы к употреблению через несколько минут. Если в сильно замороженных сливках после оттаивания вы обнаружили кусочки льда, перед подачей перемешайте сливки.
8. Птицу кладите на перевернутую тарелку, чтобы легче стекал сок.
9. Заверните хлеб в полотенце, чтобы он не пересушился.
10. Переворачивайте продукты, когда печь оповещает вас коротким звуковым сигналом и на дисплее высвечивается **Turn**.
11. Выньте замороженные продукты из упаковки и убедитесь, что не осталось никаких металлических предметов (например, скрепок). Емкости с продуктами из морозильника, подходящие для приготовления в микроволновой печи, поставьте в печь и снимите крышку. В любом другом случае перекладывайте продукты в емкости, пригодные для микроволновых печей.
12. Жидкость, образующуюся при оттаивании продуктов, особенно от птицы, выливайте. Ни в коем случае не допускайте попадания этой жидкости на другие продукты.
13. Не забывайте, что после завершения размораживания необходимо дать продукту свободно постоять до полного оттаивания.

## Микроволновая печь RMW 963

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
С ПОМОЩЬЮ  
МИКРОВОЛН**

**Предупреждение! Перед приготовлением с использованием микроволн внимательно прочтите раздел «Меры безопасности».**

Следуйте приведенным ниже рекомендациям при приготовлении с использованием микроволн:

⇒ При приготовлении или подогреве проткните кожуру или кожицу продуктов (таких как, яблоки, помидоры, картофель, сосиски...), чтобы они не лопнули. Крупные куски разрежьте на мелкие.

⇒ Перед использованием емкости проверьте, подходит ли она для использования в микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).

⇒ При приготовлении продуктов с небольшим содержанием влаги (например, размораживание хлеба, кукурузы для попкорна.) ее испарение происходит очень быстро. Микроволновая печь начинает работать как пустая. В этом случае продукты могут подгореть, а печь и емкость могут повредиться. Поэтому точно устанавливайте продолжительность приготовления и постоянно следите за процессом.

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

⇒ Выньте готовые блюда из упаковки, так как она не всегда подходит для использования в микроволновой

печи. Далее следуйте указаниям производителя блюда.

⇒ Если вы одновременно используете несколько емкостей, например, чашки, расставьте их на поворотном столе равномерно.

⇒ Не закрывайте пластиковые упаковки металлическими скрепками. Вместо них пользуйтесь пластиковыми. Проткните упаковку в нескольких местах для обеспечения выхода пара.

⇒ Подогревая или готовя продукты, убедитесь, что их температура достигла не менее 70°C.

⇒ Во время приготовления пар может конденсироваться на дверце печи и начать капать. Это нормальное явление, более характерное для помещений с низкой температурой и при этом не влияющее на безопасность функционирования печи. После окончания приготовления протрите образовавшийся на дверце конденсат.

⇒ При подогреве жидкостей пользуйтесь сосудами с широким горлышком для обеспечения свободного выхода пара.

Готовьте блюда в соответствии с инструкцией и учитывайте рекомендуемые в таблице время и уровень мощности.

*Параметры приготовления блюд указаны ориентировочно и зависят от состояния продуктов, их температуры, влажности и типа. Учитывайте изначальные свойства продуктов, уменьшайте или увеличивайте продолжительность приготовления и уровень мощности.*

**Приготовление с помощью микроволн...**

1. Чем больше продуктов вы хотите приготовить, тем больше времени вам понадобится. Помните:
  - ☞ двойное количество продуктов двойное время,
  - ☞ вдвое меньше продуктов » вдвое меньше времени.
2. Чем ниже температура продукта, тем больше времени потребуется на приготовление.
3. Продукты с большим содержанием влаги нагреваются быстрее.
4. Для получения успешного результата равномерно распределяйте продукты на поворотном столе. Уложив плотные куски ближе к краю, а тонкие - ближе к центру, вы можете готовить несколько видов продуктов одновременно.
5. Вы можете открыть дверцу во время приготовления пищи, и печь автоматически выключится. Процесс приготовления возобновится, как только вы закроете дверцу и прикоснетесь к сенсору Старт.
6. Блюда, готовящиеся накрытыми, требуют меньше времени для приготовления и лучше сохраняют свои питательные свойства. Крышки должны быть прозрачными для микроволнового излучения и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

**Таблица и рекомендации – Приготовление овощей**

Продукт	Количество, г	Кол-во добавленной жидкости, мл	Мощность, Вт	Время, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Цветная капуста	500	100	800	9-11	2-3	Нарезать тонкими ломтиками. Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Брокколи	300	50	800	6-8	2-3	
Грибы	250	25	800	6-8	2-3	
Горошек с морковкой	300	100	800	7-9	2-3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками. Готовить под крышкой. Перемешать 1 раз
Замороженная морковь	250	25	800	8-10	2-3	
Картофель	250	25	800	5-7	2-3	Очистить и нарезать на кусочки одинакового размера. Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Перец	250	25	800	5-7	2-3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками. Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Порей	250	50	800	5-7	2-3	
Замороженная бросельская капуста	300	50	800	6-8	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Квашеная капуста	250	25	800	8-10	2-3	Готовить под крышкой. Перемешать 1 раз.

## Микроволновая печь RMW 963

Таблица и рекомендации – Приготовление рыбы

Продукт	Кол-во, г	Мощность, Вт	Уровень мощности	Время, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Филе рыбы	500	600	10-12	3	3	Готовить под крышкой. Перевернуть по прошествии половины времени.
Рыба целиком	800	800 400	2-3 7-9	2-3	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть по прошествии половины времени. По желанию можно обернуть тонкие части фольгой от перегрева.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

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

Установите решетку так, чтобы она не касалась металлических поверхностей камеры печи, в противном случае существует опасность электрического дугового разряда и повреждения печи.

**ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ!**

- Во время первого использования микроволновой печи может появиться запах и дым от масла, используемого в процессе производства печи.
- При приготовлении на гриле дверца печи сильно нагревается. Не разрешайте детям подходить близко к печи.
- Во время работы гриля стенки камеры и решетка сильно нагреваются. Используйте кухонные перчатки.
- Если гриль включен продолжительное время, нагревательный элемент может отключаться защитным термостатом.
- Важно! Если вы собираетесь готовить в емкости, в том числе на гриле, проверьте, подходит ли эта емкость для использования в микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).
- Во время приготовления на гриле брызги жира могут попадать на нагревательный элемент и сгорать. Это не является неисправностью и не влияет на функционирование микроволновой печи.
- После окончания приготовления тщательно очистите внутренние поверхности и аксессуары от остатков пищи для предупреждения их пригорания.

## Таблица и рекомендации – Гриль

Продукт	Кол-во	Время, мин.	Рекомендации
Рыба			
Морской окунь Сардины/морской петух	800 г. 6-8 шт.	18-24 15-20	Слегка натереть сливочным маслом. По прошествии половины времени перевернуть и посыпать приправами.
Мясо			
Сосиски	6-8 шт.	22-26	По прошествии половины времени проколоть и перевернуть.
Замороженный рубленый бифштекс	3 шт.	18-20	По прошествии половины времени проколоть.
Постные ребрышки (толщиной около 3 см)	400 г.	25-30	Натереть растительным маслом. По прошествии половины времени полить собравшимся жиром и перевернуть.
Остальное			
Тосты	4 шт.	1,5-3	Наблюдать за приготовлением. Перевернуть.
Горячие сэндвичи	2 шт.	5-10	Наблюдать за приготовлением.

Включите гриль за 2 минуты до начала приготовления. Используйте металлическую решетку, если нет других указаний. Установите решетку на емкость для сбора капаящего сока и жира. Время, приведенное в таблице, ориентировочное и зависит от состояния и количества продуктов, а также от желаемого результата. Мясо и рыба получатся вкуснее, если их перед приготовлением натереть растительным маслом, специями и травами и оставить на несколько часов мариноваться. Блюда солить после приготовления.

Сосиски не лопнут, если по прошествии половины времени их проколоть вилкой.

По прошествии половины времени проверьте, как идет процесс приготовления, и по необходимости переверните продукты или полейте маслом или жиром.

Гриль особенно хорош для поджаривания тонких ломтиков мяса и рыбы. Тонкие кусочки во время приготовления достаточно перевернуть один раз, более толстые - несколько раз. Если вы готовите рыбу, сверните ее кольцом, положив хвост в рот, и в таком виде положите рыбу на металлическую решетку.

## Микроволновая печь RMW 963

**Таблица и рекомендации -  
Микроволны + гриль**

Режим «Микроволны + гриль» идеален для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания верха блюд. Поэтому в данном режи-

ме можно также готовить на гриле или запекать блюда под сыром (гратинировать).

Гриль и микроволны работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль зарумянивает продукты.

Продукт	Количество, г	Посуда	Мощность, Вт	Время, мин.	Время выдержки, мин.
Паста под сыром	500	низкая емкость	400	12-17	3-5
Картофель под сыром	800	низкая емкость	600	20-22	3-5
Лазанья	около 800	низкая емкость	600	15-20	3-5
Поджаренный сливочный сыр	около 500	низкая емкость	400	18-20	3-5
2 свежих куриных бедра (для приготовления на гриле)	200 каждое	низкая емкость	400	10-15	3-5
Цыпленок	около 1000	низкая и широкая емкость	400	35-40	3-5
Луковый суп под сыром	2 чашки x 200 г	суповые чашки	400	2-4	3-5

Перед использованием посуды, убедитесь, что она подходит для микроволн. Используйте посуду и емкости, пригодные для микроволновых печей.

Посуда, используемая в комбинированном режиме, одновременно должна допускать ее использование для гриля и являться прозрачной для микроволн и (см. раздел «Подходящая посуда»).

Помните, что параметры приготовления блюд указаны ориентировочно и зависят от состояния продуктов, их температуры, влажности и типа.

Если блюдо не достаточно подрумянилось, поставьте его под гриль еще на 5-10 минут.

Соблюдайте время выдержки и не забывайте переворачивать мясо.

Для приготовления пользуйтесь тарелкой поворотного стола, если нет других указаний.

Указанные в таблице значения действительны для холодной перед началом приготовления печи (нет необходимости предварительно разогревать печь).



## ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

### Режим «Микроволны»

При использовании микроволн помните, что они отражаются металлическими

поверхностями, а стекло, фарфор, глина, пластик и бумага пропускают микроволны.

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

Идеальными материалами для микроволновой печи являются стекло, устойчивые к высоким температурам фарфор, глина и пластик. Очень тонкое и хрупкое стекло лучше использовать для непродолжительного приготовления (например, подогрева).

Горячая пища отдает тепло посуде, поэтому посуда тоже может сильно нагреваться. Поэтому всегда пользуйтесь кухонными перчатками!

**Как проверить посуду, которую вы хотите использовать в микроволновой печи?**

Поставьте в печь емкость, которую вы хотите использовать, и установите время 20 секунд и максимальную

мощность. Если по истечении данного времени емкость осталась холодной или только слегка нагрелась, она подходит для микроволн. Если емкость сильно нагрелась или вызвала искрение, такая посуда для микроволновой печи не пригодна.

### Режим гриля и конвекции

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

Пластиковая посуда для использования на гриле не подходит.

### Режим «Микроволны + гриль»

Для режима «Микроволны + гриль» посуда должна одновременно соответствовать требованиям по использованию посуды для микроволн и гриля.

### Алюминиевые емкости и фольга

Готовые блюда в алюминиевых емкостях или фольге можно ставить в микроволновую печь, принимая во внимание приведенные ниже условия:

➤ Следуйте рекомендациям производителя, указанным на упаковке.

➤ Алюминиевые емкости не должны превышать 3 см в высоту и касаться стенок камеры печи (минимальное расстояние 3 см). Необходимо снять алюминиевую крышку, если она есть.

**Микроволновая печь RMW 963**

⇒ Ставьте алюминиевую емкость непосредственно на поворотный стол. При использовании металлической решетки ставьте емкость на фарфоровую тарелку. Запрещается ставить алюминиевые емкости прямо на металлическую решетку!

⇒ Время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в продукты только с верхней стороны. Если вы сомневаетесь, лучше пользуйтесь подходящей для микроволновой печи посудой.

⇒ Алюминиевая фольга используется для отражения микроволн во время процесса размораживания. Края или выступающие части нежных продуктов, таких как птица или фарш, оберните фольгой для защиты от перегрева.

⇒ Важно! Алюминиевая фольга не должна соприкасаться со стенками камеры печи, так как это может вызвать электрический дуговой разряд.

**Крышки**

Рекомендуем вам использовать стеклянные или пластиковые крышки или пищевую пленку по следующим причинам:

1. Помогает избежать излишнего испарения влаги (прежде всего, при длительном приготовлении);
2. Сокращается время приготовления;
3. Продукты не пересушиваются;
4. Сохраняется аромат продуктов.

Крышки должны иметь отверстия, предотвращающие возникновение из-

лишнего давления пара. Пластиковые пакеты необходимо открывать. Баночки и бутылочки с детским питанием и подобные емкости разогревайте без крышек, в противном случае емкости могут лопнуть.

## ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

### Таблица типов посуды

В таблице ниже представлены типы посуды, пригодной для использования в микроволновой печи.

Посуда	Режим	Микроволны		Гриль	Микроволны
		Размораживание/ подогрев	Приготовле- ние		гриль
Стекло и фарфор 1) Для использования в домашнем хозяйстве, огнеупорные, пригодные для мытья в посудомоечной машине		да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Огнеупорное стекло и фарфор		да	да	да	да
Фарфор, каменная посуда 2) Неглазурованная и глазуванная без декорирования металлом		да	да	нет	нет
Глиняная посуда 2) Глазуванная Неглазуванная		да нет	да нет	нет нет	нет нет
Пластиковая посуда 2) Термостойчивая до 100°C Термостойчивая до 250°C		да да	нет да	нет нет	нет нет
Пластиковые пленки 3> Пищевая пленка Целлофан		нет да	нет да	нет нет	нет нет
Бумага, картон, пергамент4>		да	нет	нет	нет
Металл Алюминиевая фольга Алюминиевая упаковка 5) Оборудование (металлическая решетка)		да нет нет	нет да нет	да да да	нет да нет

1. Посуда без золотых и серебряных ободков; свинцовый хрусталь не пригоден.

2. Учитывайте рекомендации производителя!

3. Не закрывайте упаковки металлическими скрепками. Продельвайте отверстия в упаковке. Пользуйтесь пла-

стиковой пленкой только, чтобы накрывать продукты.

4. Не используйте бумажные тарелки!

5. Только низкие емкости без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры микроволновой печи.

## Микроволновая печь RMW 963

**ОЧИСТКА И  
ОБСЛУЖИВАНИЕ  
МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

**Предупреждение!** Регулярно очищайте печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

**Предупреждение!** Перед очисткой печь необходимо отсоединить от питания. Извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки или выключите автоматический выключатель питания.

Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, которые могут поцарапать поверхности печи, или острыми предметами, так как они могут оставить пятна или повреждения на поверхностях печи.

Не пользуйтесь приборами, чистящими под высоким давлением, и приборами для очистки паром.

**Передние поверхности**

Обычно достаточно протирать печь влажной тряпкой. Если печь сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель средства для ручного мытья посуды. После очистки с использованием моющего средства протрите печь сухой тряпкой.

Для очистки передней панели из алюминия используйте средство для очистки стекол и мягкую тряпку, не

оставляющую ворсинок. Протирайте движениями из стороны в сторону, не нажимая на поверхность.

Сразу вытирайте пятна накипи, жира, крахмала и яичного белка, так как под ними может образовываться ржавчина.

Не позволяйте воде попадать внутрь камеры печи.

**Внутренние поверхности**

Поле каждого использования очищайте стенки камеры мягкой тряпкой: это самый простой способ устранить остатки пищи и брызги, осевшие на стенках во время приготовления.

Для удаления трудновыводимых загрязнений пользуйтесь неагрессивными чистящими средствами. Не используйте спреи для очистки духовок и другие агрессивные и абразивные чистящие средства.

Всегда содержите в полной чистоте дверцу и торцевые поверхности печи, так как таким образом вы обеспечите правильное открывание и закрывание дверцы.

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

Регулярно вынимайте поворотный стол вместе с приводом и очищайте дно камеры, особенно при разлинии жидкости.

Не включайте микроволновую печь без установленных на свое место поворотного стола и привода.

Если поверхности камеры сильно загрязнены, поставьте на поворотный стол чашку с водой и включите печь на 2-3 минуты при максимальной мощности микроволн. Пар размягчит грязь, и ее можно будет протереть мягкой тряпкой.

Для устранения неприятных запахов в печи (например, после приготовления рыбы) капните в чашку с водой несколько капель лимонного сока. Положите в чашку чайную или кофейную ложечку для предупреждения бурления. Нагревайте воду в течение 2-3 минут на максимальной мощности микроволн.

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

### Потолок камеры печи

При сильнозагрязненном потолке камеры для облегчения очистки можно опустить нагревательный элемент гриля.

Во избежание ожогов подождите, пока нагревательный элемент полностью остынет. Опустите гриль следующим образом:

1. Поверните держатель нагревательного элемента на 90° (1).
2. Аккуратно опустите гриль (2). Не применяйте силу, так как можете повредить печь.
3. После очистки потолка, установите нагревательный элемент (2) на место так же, как вы его опустили.

Всегда содержите чистой защитную слюдяную пластину (3), расположенную на потолке камеры печи. Остатки пищи на пластине могут вызывать повреждение или искрение.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.

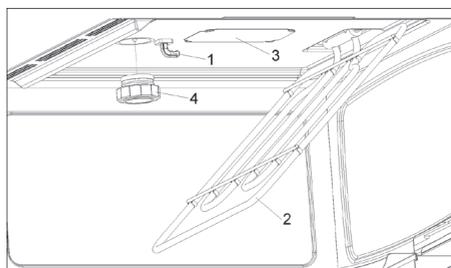
Во избежание риска не снимайте слюдяную пластину.

Крышка лампочки (4) находится на потолке камеры печи и легко снимается для очистки. Для этого вам необходимо отвинтить крышку и вымыть водой и средством для ручного мытья посуды.

### Оборудование

Очищайте оборудование после каждого использования. При сильных загрязнениях принадлежности сначала замочите, а потом очистите щеткой и губкой. Оборудование можно мыть в посудомоечной машине.

Следите за постоянной чистотой тарелки и привода поворотного стола. Перед включением микроволновой печи убедитесь, что тарелка и привод установлены на свои места.



## Микроволновая печь RMW 963

**ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ  
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ  
НЕ РАБОТАЕТ?**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ремонтные работы должны производиться только техническим специалистом. Ремонт, выполненный не авторизованным со стороны производителя лицом, опасен.

В следующих случаях нет необходимости обращаться в сервисный центр, так как вы можете определить причину неисправности самостоятельно:

⇒ Дисплей не работает! Проверьте:

⇒ Не скрыта ли индикация часов (см. раздел «Основные функции и режимы. Скрыть/показать часы»).

⇒ При прикосновении к сенсорам ничего не происходит! Проверьте:

⇒ Может, включена защитная блокировка («Основные функции и режимы. Защитная блокировка»).

⇒ Микроволновая печь не работает! Проверьте:

⇒ Правильно ли вставлена вилка в розетку.

⇒ Включена ли печь.

⇒ Плотно ли закрыта дверца.

При закрывании дверцы должен раздастся щелчок.

⇒ Может, между дверцей и торцевой частью печи застрял предмет.

⇒ Во время работы печи слышны странные звуки! Проверьте:

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

⇒ Не касается ли посуда стенок камеры.

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

⇒ Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно! Проверьте:

⇒ Может, вы случайно использовали металлическую посуду.

⇒ Установили ли вы соответствующую продолжительность и мощность приготовления.

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

⇒ **Продукты очень горячие, переохлили или подгорели!** Проверьте, правильно ли вы установили продолжительность и мощность приготовления

⇒ **Слышны звуки после завершения процесса приготовления!** Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор еще некоторое время продолжает работать. Когда температура достаточно снизится, вентилятор выключится автоматически.

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

**Замена лампочки**

Для замены лампочки выполните следующее:

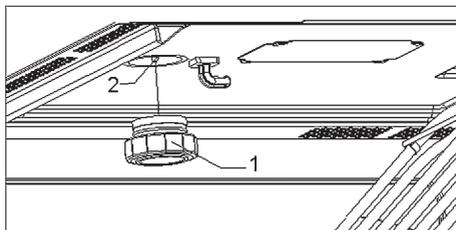
⇒ Отсоедините печь от питания. Извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки или выключите автоматический выключатель питания.

⇒ Отвинтите и снимите крышку лампочки (1).

⇒ Выньте галогеновую лампочку (2). Предупреждение! Лампочка может быть очень горячей.

⇒ Вставьте новую галогеновую лампочку 12 В / 10 Вт. Предупреждение!

- ⇒ Не касайтесь пальцами поверхности галогеновой лампочки, так как можете ее повредить. Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- ⇒ Привинтите крышку на место (1).
- ⇒ Снова подсоедините микроволновую печь к питанию.



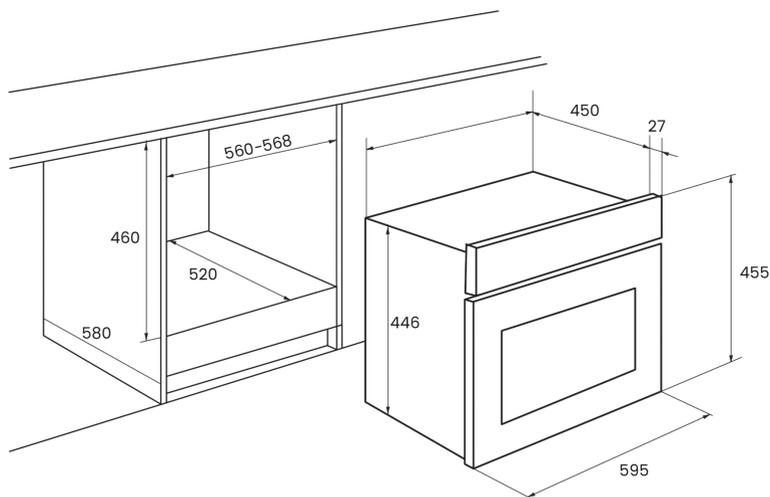
### ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ

Символ	Режим	Мощность микроволн	Продукты
	Микроволны	200 Вт	Медленное размораживание нежных продуктов, поддержание блюда горячим
		400 Вт	Приготовление на низкой температуре; приготовление риса Быстрое размораживание, подогрев детского питания
		600 Вт	Подогрев и приготовление продуктов
		800 Вт	Приготовление овощей и другой пищи Медленное приготовление и подогрев Подогрев и приготовление небольших порций продуктов
		1000 Вт	Быстрый нагрев жидкостей
	Микроволны + гриль	200 Вт	Обжаривание
		400 Вт	Приготовление птицы и мяса на гриле
		600 Вт	Выпекание пирогов и приготовление блюд под сыром
	Гриль		Приготовление блюд на гриле

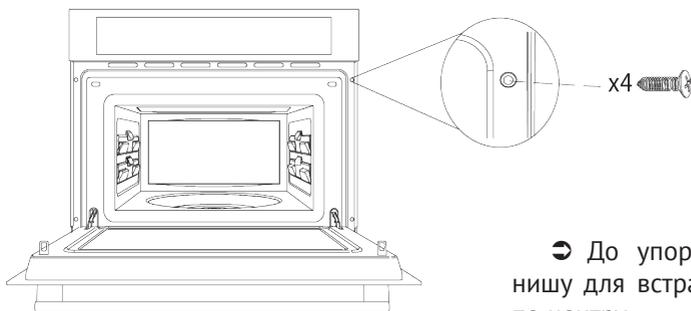
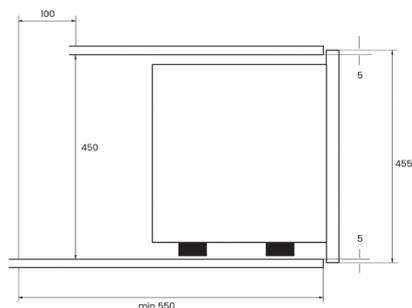
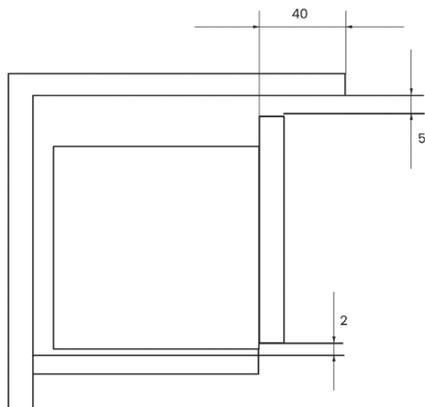
## Микроволновая печь RMW 963

**ТЕХНИЧЕСКИЕ  
ХАРАКТЕРИСТИКИ****Технические данные**

Переменное напряжение	(см. табличку данных)
Потребляемая мощность	3300 Вт
Мощность гриля	1500 Вт
Мощность микроволн на выходе	1000 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры (ш х в х г)	595 х 455 х 477 мм
Размеры камеры печи (ш х в х г)	420 х 210 х 390 мм
Объем камеры печи	32 л
Вес	38 кг



## Микроволновая печь RMW 963



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

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

## Микроволновая печь RMW 963

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 (б) 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 (б) 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=I	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					

**Завод изготовитель:**

Тека Португал С.А.

Естрада да Мота, Гафанха да Енцарнацао,  
3830-909, Ильяву, Португалия

**Импортер:**

ООО «Эм-Джи Русланд»,

Россия, 141400, г. Химки, ул. Бутаково, д. 4



## ООО «КУППЕРСБЕРГ-СЕРВИС»

УСТАНОВКА, ГАРАНТИЙНОЕ И ПОСТГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ  
ПО МОСКВЕ И МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

 +7 (495) 236-90-67

---

Телефон горячей линии Kuppersberg:

 8 (800) 250-17-18

(Звонки для всех регионов бесплатные).

 Часы работы линии: с 9:00 до 18:00 Пн-Пт

---

⇒ Полный список авторизованных сервисных центров Kuppersberg можно найти на официальном сайте компании:

 <http://kuppersberg.ru>

---

⇒ Данный паспорт технического изделия заменяет гарантийный талон.

⇒ Гарантийный срок исчисляется со дня заключения договора купли-продажи.

⇒ При отсутствии документов, подтверждающих покупку, эти сроки исчисляются со дня изготовления товара (Ст. 19 ЗоЗПП, пункт 2).

---

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

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

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

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

3. Проследите, чтобы гарантийный талон был правильно заполнен, не имел исправлений и в нем 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. Исползования 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!**





⇒ **ВНИМАНИЕ!**

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

⇒ Kuppersberg

⇒ [www.kuppersberg.ru](http://www.kuppersberg.ru)

⇒ [info@kuppersberg.ru](mailto:info@kuppersberg.ru)