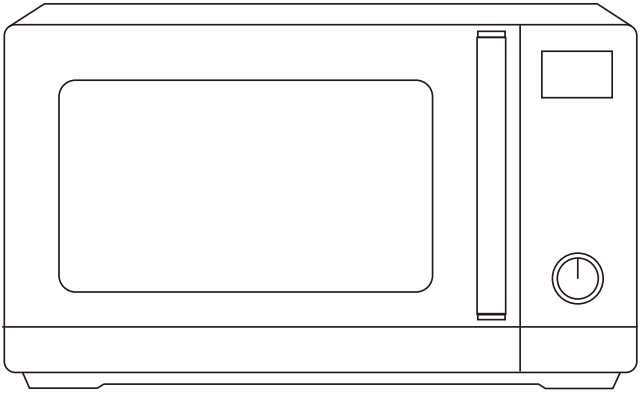
Haier

User Manual

HAMCI25FBS4TB/ST



CANDY HOOVER GROUP – Via Comolli 16, Brugherio – Italy

haier.com

Summary

2 Important safety indications

10 Product description

11 Installation

13 How the product works

14 Use of the appliance

31 Cleaning and maintenance

32 Environmental protection and disposal

Dear Customer,

We would like to thank you and congratulate you on your choice. This new product has been carefully designed and built using high-quality materials, and meticulously tested to ensure that it meets all your culinary requirements.

Please read and observe these simple instructions, which will enable you to achieve excellent results from the very first use. This state-of-the-art appliance comes to you with our very best wishes.

Important safety indications

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

SPECIFICATIONS

Model	HAMCI25FBS4TB/ST
Rated Voltage	230 V~50 Hz
Microwave Input	1450 W
Microwave Output	900 W
Grill	1000 W
Convection	2100 W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

- Read and follow the specific:"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and
  understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which

gives protection against exposure to microwave energy.

- WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
- Only use the temperature probe recommended for this

oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

- The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
- The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - farm houses;
  - bed and breakfast type environments.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The appliance is intended to be used freestanding.
- The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION

DANGER

- Electric Shock Hazard
- Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

- Electric Shock Hazard
- Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.
- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.
- This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.
  1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  2. If a long cord set or extension cord is used:
     1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
     2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
     3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

UTENSILS

CAUTION
Personal Injury Hazard
It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

- Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
- Cook on maximum power for 1 minute.
- Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
- Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short–term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

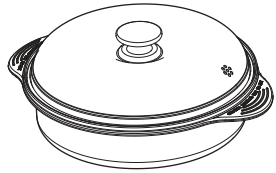
Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

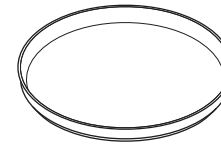
Product description

(In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.)

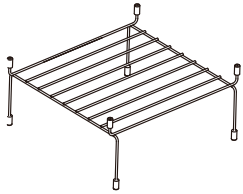
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity. Your oven comes with the following accessories:



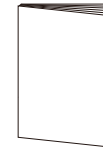
Steam Pot



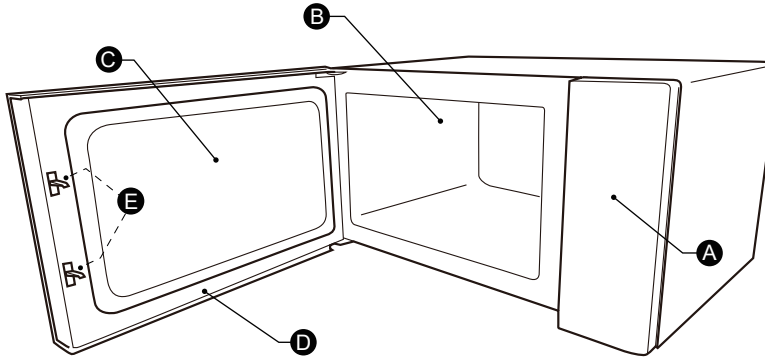
Bake Tray (Cannot be used in microwave function, can be used in crispy, airfry, grill and convection and can be put on grill rack)



Grill Rack(Can not be used in microwave function and must be placed on the glass tray)



Instruction Manual



A) Control panel
B) Oven cavity
C) Observation window
D) Door assembly
E) Safety interlock system

Installation

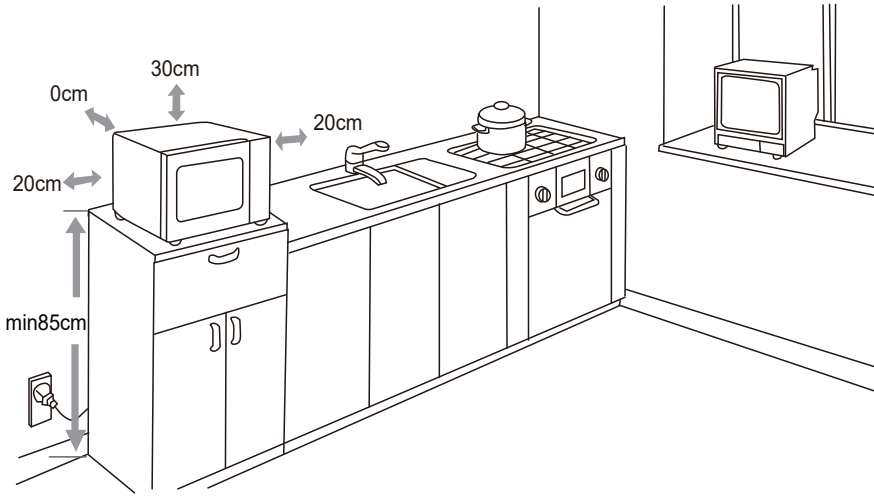
Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the waveguide cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/ or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

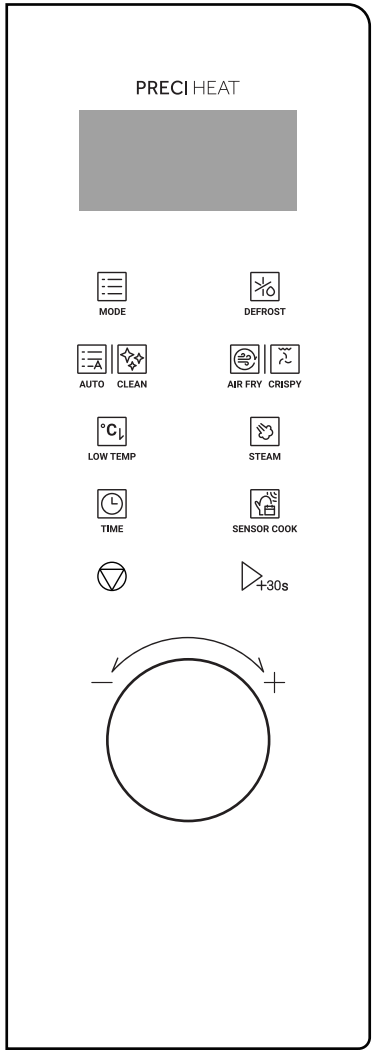
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.

How the product works

CONTROL PANEL



MODE	Function
DEFROST	Defrost
AUTO CLEAN	Auto menu/ Auto clean
AIR FRY CRISPY	Airfry/ Crispy grill
LOW TEMP	Dough
STEAM	Steam
TIME	Timer/ Clock
SENSOR COOK	Sensor cook
	Pause/ Cancel
+30s	Start/ +30Sec.

Use of the appliance

OPERATION

1. Setting the Clock

(1) Press " TIME " twice and then "00:00" will display.
(2) Turn the knob to set the hour figures. The time should be within 0-23.
(3) Press " TIME " to confirm.
(4) Turn the knob to set the minute figures. The time should be within 0-59.
(5) Press " TIME " to confirm. The clock is set.

Notes:

(1) The clock is a 24-hour display. If the clock is not set, it would not work when powered.
(2) To reset the clock, please repeat step 1 to step 5.
(3) After the step 4, if the " TIME " is not pressed or if there is no operation within 1 minute, the setting is invalid.

2. Setting the Kitchen Timer

(1) Press " TIME " once and then "00:00" will display.
(2) Turn the knob to set the desired time. The maximum time value is "95:00".
(3) Press " +30s " to confirm. The timer starts counting down.

Notes:

Any other program can't be set during kitchen timer.

3. Microwave Cooking

Power	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10
Display	900	810	720	630	540	450	360	270	180	90

(1) Press " MODE " once and then "900" will display.

(2) Press " +30s " to confirm the microwave cooking.

(3) Turn the knob to to set the power level. The 10 power levels are available.

(4) Press " +30s " to confirm the power level .

(5) Turn the knob to adjust the cooking time. The maximum time value is "95:00".

(6) Press " +30s " to start cooking.

Notes:

Opening the oven door or pressing " " during operation will interrupt the current mode. Close the door, then press " +30s " to continue cooking.

4. Grill Cooking

(1) Press " MODE " three times and then "G-1" will display.

(2) Press " +30s " to confirm the cooking mode.

(3) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "95:00".

(4) Press " +30s " to start cooking.

Notes:

When half of the time has passed, the buzzer will sound to remind you to turn the food over. If no operation, the oven will continue working.

5. Combination Cooking

(1) Press " MODE " four times and then "C-1" will display.

(2) Press " +30s " to confirm the cooking mode.

(3) Turn the knob to choose the desired power, and then "C-2", "C-3" and "C-4" will display in order.

(4) Press " +30s " to confirm.

(5) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "95:00".

(6) Press " +30s " to start cooking.

Notes:

Combination instructions

Instructions	Display	Microwave	Grill	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

6. Convection Cooking with Preheat Function

(1) In standby mode, press " MODE " twice, the screen will display "CON".

(2) Press " +30s " to confirm, and then "150°C" will display.

(3) Turn the knob to set temperature. 10 options are available, including 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 (°C).

(4) Press " +30s " to confirm the temperature.

(5) Press " +30s " again to start preheating.

(6) When preheating is completed, the oven will beep twice. Open the door and place food in the oven.

(7) Close the oven door.

(8) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "95:00".

(9) Press " ▷+30s " to start cooking.

7. Convection Cooking without Preheat Function

(1) In standby mode, press " MODE " twice, the screen will display "CON".

(2) Press " ▷+30s " to confirm, and then "150°C" will display.

(3) Turn the knob to set temperature. 10 options are available, including 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 (°C).

(4) Press " ▷+30s " to confirm the temperature.

(5) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is "95:00".

(6) Press " ▷+30s " to start cooking.

8. Defrost by Weight

(1) Press " DEFROST " once and then the screen will display "dEF1".

(2) Press " ▷+30s " to confirm.

(3) Turn the knob to set the weight of food. The range of weight is 100 to 1500g.

(4) Press " ▷+30s " to start defrosting.

9. Defrost by Time

(1) Press " DEFROST " twice and then the screen will display "dEF2".

(2) Press " ▷+30s " to confirm.

(3) Turn the knob to set the desired defrost time. The maximum time value is "95:00".

(4) Press " ▷+30s " to start defrosting.

Notes:

(1) When half of the time has passed, the buzzer will sound to remind you to turn the food over. If no operation, the oven will continue working.

(2) The defrost power is 270W and it cannot be changed.

10. Multi-Stage Cooking

Notes:

(1) Two cooking stages can be set in multi-stage cooking.

(2) If you set defrost function, it will work automatically in the first stage.

(3) Kitchen Timer, Auto menu and preheat cannot be set as one of the multi-stage.

Example

Defrost 500g of food and then cook with 810W microwave power for 5 minutes.

(1) Press " DEFROST " once and then the screen will display "dEF1".

(2) Press " +30s " to confirm.

(3) Turn the knob to set the desired defrost 500g of food.

(4) Press " MODE " once and then "900" will display.

(5) Press " +30s " to confirm the microwave cooking.

(6) Turn the knob to set the power level of 810W. Then press " +30s " to confirm.

(7) Turn the knob to set the cooking time of 5 minutes.

(8) Press " +30s " to start cooking.

11. Speedy Cooking

(1) In standby mode, press " ▷+30s " to cook food with 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is 95 minutes.

(2) In standby mode, turn the knob left to set a cooking time with 100% power. Continue to turn the knob to set the desired cooking time. Then press " ▷+30s " to start cooking. The maximum time value is "95:00". Speedy cooking can be set as one of the multi-stage by this way.

Notes:

During the microwave cooking, convection cooking, grilling cooking, combination cooking, multi-stage cooking and defrosting by time, each press " ▷+30s " can increase 30 seconds cooking time. (Except defrosting by weight and auto menu.)

12. Auto menu

(1) Press " AUTO | CLEAN " once, and then "A-01" will display.

(2) Press " ▷+30s " to confirm.

(3) Turn the knob to choose the menu you need. 18 auto menus are available.

(4) Press " ▷+30s " to confirm the menu.

(5) Turn the knob to set the weight of food.

(6) Press " ▷+30s " to start cooking.

Notes:

(1) Opening the oven door or pressing " ▽ " during operation will interrupt the current mode. Press " ▷+30s " to continue cooking.

(2) It is necessary to turn the knob right first in the standby mode for selecting Auto menu.

Auto menu chart

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
A-01 AUTO REHEAT	Auto reheat	b-1	150g	P100/900W	1'30"	
	Auto reheat	b-2	250g	P100/900W	2'10"	
	Auto reheat	b-3	350g	P100/900W	3'10"	
	Auto reheat	b-4	450g	P100/900W	4'10"	
	Auto reheat	b-5	600g	P100/900W	5'40"	
A-02 POTATO	Potato 1pc	b-1	200g	P100/900W	6'00"	
	Potato 2pcs	b-2	400g	P100/900W	9'30"	
	Potato 3pcs	b-3	600g	P100/900W	13'30"	
A-03 BOILED CHICKEN	150g	b-1	150g	P100/900W	2'50"	
	300g	b-2	300g	P100/900W	4'30"	
	450g	b-3	450g	P100/900W	6'10"	
	600g	b-4	600g	P100/900W	7'50"	
A-04 VEGETABLE -fresh	150g	b-1	150g	P100/900W	2'30"	
	350g	b-2	350g	P100/900W	4'30"	
	500g	b-3	500g	P100/900W	6'30"	
A-05 VEGETABLE -frozen	200g	b-1	200g	P100/900W	5'00''	
	400g	b-2	400g	P100/900W	8'00''	
A-06 FISH	150g	b-1	150g	P80/720W	2'50"	
	250g	b-2	250g	P80/720W	4'00"	
	350g	b-3	350g	P80/720W	5'10"	
	450g	b-4	450g	P80/720W	6'20"	
	650g	b-5	650g	P80/720W	8'30"	
A-07 CEREALS	Couscous 100g (with water 250g)	b-1	100g	P80/720W	6'00''	
	Couscous 200g (with water 350g)	b-2	200g	P80/720W	8'00''	
	Bulgur (with water 500g)	b-3	100g	P80/720W	12'00"	
	rice (with water 1000g)	b-4	150g	P80/720W	20'00"	
	Quinoa (with water 500g)	b-5	100g	P80/720W	15'00"	
	Quinoa (with water 500g)	b-6	200g	P80/720W	18'00"	
	Brown rice (with 800 g water)	b-7	200g	P80/720W	25'00"	
	Brown rice (with water 1000g)	b-8	300g	P80/720W	30'00''	

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
A-08 SOUPS (making from fresh)	200ml	b-1	200ml	P100/900W	5'00''	Use suitable container for microwave
	400ml	b-2	400ml	P100/900W	7'00''	
	600ml	b-3	600ml	P100/900W	9'00''	
A-09 OATMEALS	2serving	b-1	400 ml	P80/720W	4'00''	
	4 serving	b-2	800 ml	P80/720W	6'00''	
A-10 MELTING	Melt butter	b-1	500g	P80/720W	3'20''	
		b-2	250g	P80/720W	2'15''	
	Melt Cheese	b-3	500g	P80/720W	3'00''	
		b-4	250g	P80/720W	2'30''	
	Melt Chocolate	b-5	100g	P80/720W	1'30''	
		b-6	200g	P80/720W	2'00''	
	soften butter	b-7	250	P80/720W	1'00''	
		b-8	500	P80/720W	2'00''	
	soften icecream	b-9	500g	P80/720W	0'20''	
		b-10	750g	P80/720W	0'30''	
A-11 BEVERAGE	Cup of tea/water	b-1	250 ml	P100/900W	2'00''	
		b-2	500 ml	P100/900W	6'00''	
A-12 MUGCAKE	Mugcake	b-1	200g	P80/720W	2'00''	
A-13 SNACKS	Nachos	b-1	300g	MW(P100-14s)+GRILL (ON 15s)	3'00''	
	Garlic bread	b-2	200g	MW(P100-14s)+GRILL (ON 15s)	4'00''	Use higher grill rack. At 2'00'' turn food upside down
	Toast (cheese /ham)	b-3	200g	MW(P100-14s)+GRILL (ON 15s)	5'00''	Use higher grill rack. At 2'30'' turn food upside down
	Piadina/burrito /wraps	b-4	400g	MW(P100-14s)+GRILL (ON 15s)	7'00''	Use higher grill rack. At 3'30'' turn food upside down
A-14 BAKING	Sponge cake	b-1	650g	MW P80 / MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	3'00'' +8'00''	Warning! Only use ceramic or silicon moulds. No metal moulds can be used
	Chocolate cake	b-2	750g	MW P80 / MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	5'00''+ 12'00''	Warning! Only use ceramic or silicon moulds. No metal moulds can be used

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
A-14 BAKING	Fruit tarte (shortcrust+ fresh fruit)	b-3	850g	MW P80 / MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	6'00''+ 16'00''	Warning! Only use ceramic or silicon moulds. No metal moulds can be used
A-15 EGGS	Cocotte eggs	b-1	4 cocotte (4eggs + season-ing)	MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	8'00"	
A-16 POTATOES	Baked potatoes	b-1	650g	MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	22'00"	
A-17 ROAST -MEAT	Veal	b-1	600g	MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	23'00"	
		b-2	900g		28'00"	
	Lamb-leg	b-3	900g	MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	28'00"	
	Lamb-rack	b-4	900g	MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	26'00"	
	Duck-breast	b-5	700g	MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	21'00"	
A-18 STUFFED VEGETABLES	Stuffed vegetables	b-1	500g	MW(P100-14s) + CONVEC-TION (ON 15s)	18'00"	

13. Auto clean

(1) In standby mode, press " AUTO CLEAN " twice, the screen will display "AC" .

(2) Press " +30s " to start auto cleaning, working with 900W power for eight minutes.

(3) Set 400 ml water in a ceramic or glass bowl suitable for microwaves. Add the juice of half lemon or 1 teaspoon bicarbonate to remove bad smell traces.

14. Airfry

For air fry cooking you will need to select & confirm the type of food, please refer to the chart below.

(1) In standby mode, press " AIR FRY CRISPY " once, the screen will display "AF01" .

(2) Press " +30s " to confirm.

(3) Turn the knob to choose the menu you need. 15 Airfry menus are available.

(4) Press " +30s " to confirm the menu .

(5) Turn the knob to set the weight of food.

(6) Press " +30s " to start cooking.

Notes:

(1) The default power level is convection.

(2) The buzzer will sound during cooking to remind you to turn over the food.

Air fry menu

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
AF01 FROZEN CHICKEN (defrosted)	Frozen Buffalo Chicken wings	b-1	420g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	22'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
	Frozen Fried Chicken Wings	b-2	350g		16'00''	
		b-3	600g		22'00''	
	Frozen Fried Chicken Drumsticks	b-4	350g		16'00''	
		b-5	600g		22'00''	
	Frozen Fried Chicken Cutlet	b-6	400g		22'00''	
	Frozen chicken nuggets	b-7	350g		20'00''	
AF02 BREADED CHICKEN	Breaded chicken breast	b-1	400g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	13'00''	Use lower griddle
		b-2	600g		16'00''	
		b-3	800g		18'00''	
	Breaded chicken cutlet	b-4	300g		12'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
		b-5	600g		16'00''	
		b-6	900g		19'00''	
AF03 MEAT	Bacon	b-1	250g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	11'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
	Meatballs	b-2	450g		14'00''	
AF04 BBQ	Hamburgers	b-1	600g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	10'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
	Meat skewers	b-2	600g		11'00''	
	Fish skewers (cuttlefish, squid)	b-3	600g		9'00''	
	Sausages	b-4	600g		11'00''	
	Steak	b-5	600g		7'00''	
	Grilled vegetables	b-6	600g		10'00''	

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
AF05 FROZEN FISH (defrosted)	Frozen Fried Squid	b-1	350g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	16'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
	Frozen Squid	b-2	250g		16'00''	
	Frozen Breaded Prawns	b-3	350g		16'00''	
	Grilled Frozen Fish Fillets	b-4	450g		14'00''	
	Shrimps	b-5	250g		18'00''	
AF06 FRESH FISH	Whole fish	b-1	800g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	16'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
AF07 BREADED FISH	Breaded fish fillets	b-1	400g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	9'00''	Use lower griddle
		b-2	600g		11'00''	
		b-3	800g		13'00''	
AF08 FRENCH FRIES	French fries	b-1	350g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	16'00''	Use higher griddle
AF09 FROZEN FRENCH FRIES	Frozen French Fries	b-1	300g	Grill 100% + Convection 230°C / Grill 60% + Convection 230°C	10'00'' + 6'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
		b-2	500g		12'00'' + 7'00''	
AF10 FROZEN POTATOES	Frozen Potato croquettes	b-1	350g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	16'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
	Frozen Potato Wedges	b-2	450g		16'00''	
		b-3	650g		19'00''	
AF11 VEGETABLE	Vegetable	b-1	200g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	16'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
	Frozen vegetable Cutlets	b-2	350g		16'00''	
		b-3	600g		22'00''	
AF12 QUICHE & PIE	Quiche & pie	b-1	650g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	18'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
		b-2	850g		20'00''	
AF13 FROZEN DELI	Frozen Onion rings	b-1	250g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	16'00''	Use dedicated crisp pan on higher griddle
	Frozen Onion Ring	b-2	350g		16'00''	
	Frozen Cheese sticks	b-3	300g		14'00''	

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
AF14 SPRING ROLLS	Spring rolls	b-1	300g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	18'00"	Use dedicated crisp pan on higher griddle
AF15 BAKING	Flan&muffins	b-1	300g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	10'00"	Use lower griddle
		b-2	450g		11'00"	
		b-3	600g		12'00"	

15. Crispy grill

For Crispy grill cooking you will need to select & confirm the type of food, please refer to the chart below.

(1) In standby mode, press " AIR FRY CRISPY " twice, the screen will display "CP01" .

(2) Press " ▷+30s" to confirm.

(3) Turn the knob to choose the menu you need. 11 crispy grill menus are available.

(4) Press " ▷+30s" to confirm the menu.

(5) Turn the knob to set the weight of food.

(6) Press " ▷+30s" to start cooking .

Crispy grill menu

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
CP01 EGGS	Omelette	b-1	300g (4 eggs-serve 2)	MW(P100-8s)+GRILL (ON 21s)+ CONVECTION (ON 21s)	5'00"	
		b-2	600g (8 eggs-serve 4)		7'30"	
	Scrambled eggs	b-3	300g (4 eggs-serve 2)		6'00"	
CP02 POTATOES	Roast potato	b-1	650g	MW(P100-8s)+GRILL (ON 21s)+ CONVECTION (ON 21s)	18'00"	
	Potato wedges	b-2	650g		25'00"	

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
CP03 CHICKEN	Chicken brest	b-1	500g	MW(P100-8s)+GRILL (ON 21s)+ CONVECTION (ON 21s)	23'00"	
	Chicken tights	b-2	750g		26'00"	
	Chicken legs	b-3	1000g		30'00"	
	Whole chicken-halved	b-4	1200g		35'00"	
	Cordon bleu	b-5	300g		8'	
		b-6	600g		12'	
		b-7	900g		15'	
CP04 MEAT	Beef-Roastbeef	b-1	600g	MW(P100-8s)+GRILL (ON 21s)+ CONVECTION (ON 21s)	21'00"	
		b-2	900g		25'00"	
CP05 ROAST-FISH	Fish fillets seabream	b-1	300g	MW(P100-8s)+GRILL (ON 21s)+ CONVECTION (ON 21s)	5'00"	
	Fish fillets seabream	b-2	600g		9'00"	
	Fish fillets salmon	b-3	300g		6'30"	
	fish skewers (salmon, swordfish	b-4	650g		8'00"	
CP06 FRESH LASAGNA	Meat lasagna (bolognese sauce)	b-1	600g	MW(P100-14s) + CONVECTION (ON 15s)/Grill P100 4'	16'00" /4'00"	
		b-2	900g		21'00" /4'00'	
		b-3	1500g		26'00" /4'00"'	
	Vegetarian lasagna	b-4	800g		16'00" /4'00"	
	Cannelloni	b-5	800g		18'00' /4'00"'	
CP07 PIZZA	Home made pizza	b-1	400g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	15'00"	Use lower griddle
		b-2	600g		18'00"	
		b-3	800g		20'00"	
CP08 FROZEN PIZZA	Frozen Pizza(Thin)	b-1	200g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	9'00"	Use higher griddle
		b-2	300g		10'00"	
		b-3	400g		11'00"	
CP09 FOCACCIA	Homemade focaccia	b-1	450g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	16'00"	Use lower griddle
		b-2	600g		18'00"	
CP10 STUFFED FOCACCIA	Ham and Cheese focaccia	b-1	750g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	19'00"	Use lower griddle

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
CP11 BREAD	White Bread	b-1	600g	AF-(Grill 60%+Convection 230°C)	20'00"	Use lower griddle
	Wholemeal bread	b-2	750g		20'00"	
	Soda bread	b-3	750g		22'00"	

16. Dough

(1) In standby mode, press " °C LOW TEMP " once, the screen will display "L-01" .

(2) Press " °C LOW TEMP " repeatedly or turn the knob to choose the menu you need. 5 dough menus are available.

(3) Press " ▷+30s " to start counting down.

Dough menu

PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME
Dough rising	L-01	400g	90W	10'
Yoghurt	L-02	500g	270W	6'
Drying	L-03	200g	270W	8'
Souvide cooking	L-04	600g	270W	25'
Slow cooking	L-05	800g	360W	30'

17. Steam

(1) In standby mode, press " STEAM " once, the screen will display "S-01" .

(2) Press " STEAM " repeatedly or turn the knob to choose the menu you need. 5 steam menus are available.

(3) Press " ▷+30s " to confirm the menu.

(4) Press "Steam" repeatedly or turn the knob to set the weight of food.

(5) Press " ▷+30s " to start cooking.

Steam menu

CATEGORY NAME	PROGRAM NAME	DISPLAY	WEIGHT	POWER	TIME	ADDITIONAL NOTE
S-01 VEGETABLES	vegetables	b-1	250g	720W	13'00''	100 ml water
	vegetables	b-2	500g	720W	16'00''	100 ml water
S-02 POTATOES	potatoes	b-1	250g	720W	15'00''	100 ml water - 2to3 cm diced cubes
	potatoes	b-2	500g	720W	18'00''	100 ml water - 2to3 cm diced cubes
S-03 FISH FILLETS	fish fillets	b-1	150g	720W	9'00''	100 ml water
	fish fillets	b-2	300g	720W	10'00''	100 ml water
	fish fillets	b-3	600g	720W	12'00''	150 ml water
S-04 FISH	squids/ cuttlefish	b-1	500g	720W	14'00''	100 ml water
S-05 CHICKEN	chicken breast	b-1	300g	720W	15'00''	100 ml water
	chicken breast	b-2	600g	720W	18'00''	100 ml water

The list of foods that **cannot** be cooked in the steamer is available on the last page of the manual. Please, read it carefully before using the steamer.

18. Sensor Cook

Sensor Cook allows you to cook many of your favorite foods without selecting cooking times and power levels.

(1) In standby mode, press " SENSOR COOK " once, the screen will display "H-01" .

(2) Press " SENSOR COOK " repeatedly or turn the knob to choose the desired menu you need. 6 Sensor Cook menus are available.

(3) Press " +30s " , the program will start sensing with the microwave operating.

(4) When sensing is complete, a beep will sound and the calculated cook time will start to count down.

Notes:

(1) Do not open the door during the sensing process, or the program will be cancelled.

(2) Once the calculated cook time is displayed, you can open the door to stir, turn or rearrange the food. Press " ▷+30s " to resume operation.

CATEGORY NAME	DISPLAY
Sensor Reheat	H-01
Fish	H-02
Meat	H-03
Fresh vegetable	H-04
Frozen vegetable	H-05
Pasta	H-06

19. **Lock Function for Children**

You can use this function to prevent children from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

In standby mode, press and hold " TIME " for three seconds. A beep sounds and the locked icon will display.

To deactivate the lock:

In locked state, press and hold " TIME " for three seconds. A beep sounds and the locked icon will disappear.

20. **Mute mode**

To activate the mute mode:

In standby mode, press and hold " ▽ " for 3 seconds. A long beep will sound. When you press the keys, it does not make a sound.

To deactivate the mute mode:

In mute mode, press and hold " ▽ " for 3 seconds. A long beep will sound.

Cleaning and maintenance

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

- Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual way in soapy water.
- The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Environmental protection and disposal

TROUBLE SHOOTING

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven cannot be started.	(1) Power cord is not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door is not closed well.	Close door well.
E-1 ERR_ZEROLOSS	Zero cross signal loss	Check the electrified wire netting or exchange PCB It should be handled be experienced after-sales services person

E-2 ERR_TEMPOPEN	Temperature sensor fail or loose	Check the connection between PCB and temperature sensor, or exchange temperature sensor It should be handled be experienced after-sales services person
E-3 ERR_TEMPSHORT	Temperature sensor fail or loose	Check the connection between PCB and temperature sensor, or exchange temperature sensor It should be handled be experienced after-sales services person
E-4 ERR_SENSOROPEN	Humidity sensor fail or loose	Check the connection between PCB and humidity sensor, or exchange humidity sensor It should be handled be experienced after-sales services person
E-5 ERR_SENSORSHORT	Humidity sensor fail or loose	Check the connection between PCB and humidity sensor, or exchange humidity sensor It should be handled be experienced after-sales services person
E-9 ERR_EEPROM	EEPROM fail	Exchange PCB It should be handled be experienced after-sales services person
E-A ERR_INVERTER_E1	Inverter signal abnormal	Check the connection between PCB and inverter, or exchange inverter It should be handled be experienced after-sales services person

E-B ERR_INVERTER_E5	Inverter signal abnormal	Check the connection between PCB and inverter, or exchange inverter It should be handled be experienced after-sales services person
E-C ERR_INVERTER_E6	Inverter signal abnormal	Check the connection between PCB and inverter, or exchange inverter It should be handled be experienced after-sales services person
E-D ERR_INVERTER_E8	Inverter signal abnormal	Check the connection between PCB and inverter, or exchange inverter It should be handled be experienced after-sales services person

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment Regulations 2013 regarding
electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base
elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover
all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow
a few basic rules:
- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.
In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs.
When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

STEAMER

The list of foods that **cannot** be cooked in the steamer is available on the last page of the manual. Please, read it carefully before using the steamer.

You can use the steamer to prepare meals in the microwave using steam. The microwave brings the water to a boil, the rising steam surrounds the food and cooks it. The food retains its typical shape and taste.

Safety precautions

Wash before using for the first time.
Min and max temperature:
-20 °C / + 120 °C

For your safety ⚠

The steamer will become very hot during cooking. There is a risk of burns.

Never use alcohol. There is a risk of explosion!

Open the steamer carefully after cooking. Hot steam can escape. Risk of burns

The water remaining in the steamer is boiling. Risk of burns

CAUSES OF DAMAGE

Only use the steamer in microwave mode or it could break.

Never use the steamer without water, as this

could cause damage to the microwave oven and the steamer.

Never use the steamer in a cooking compartment that is too small

because it could cause sparks and damage the microwave oven.

Never use a damaged steamer.

If the plastic ring on the perforated stainless steel cooking tray is missing or the steamer plate is distorted, sparks can be generated. This will damage the microwave oven.

Dater

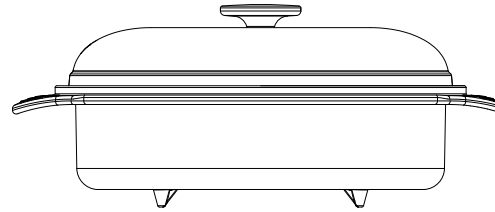
Instructions for use

The steamer has been specially developed for microwave ovens.

The distance between the steamer and the side walls, the oven top and the door of the cooking compartment must be at least 1 cm.

Preparation

1. Fill the lower tray with water.
2. Place the perforated tray on the lower tray.
3. Place the food in the perforated cooking tray.
4. Put the lid on the steamer and place the steamer in the microwave.
   Always place the steamer in the centre of the cooking compartment.
5. Set the microwave oven



Water capacity

The water quantity depends on the cooking time.

Do not allow the water to evaporate completely during cooking. Add water if necessary.

After steam cooking

Steam escapes from the steamer during cooking. It condenses in the cooking compartment. When the appliance has cooled down, wipe the cooking compartment with a soft cloth.

List of food that **cannot** be cooked in the steamer:

1) Preserved fruit (jam and similar products - whole fruit or in pieces, or in the form of flour or powder) in an oily liquid medium;

2) Vegetables preserved in an oily medium;

3) Animal and vegetable fats and oils, natural or processed (including cocoa butter, lard and melted butter);

4) Margarine, butter and other fats consisting of water-in-oil emulsions;

5) Meat and fish preserves and semi-preserves in an oily medium;

6) Whole milk, partly dehydrated, partly or wholly skimmed;

7) Fermented milk, such as buttermilk yoghurt and similar products;

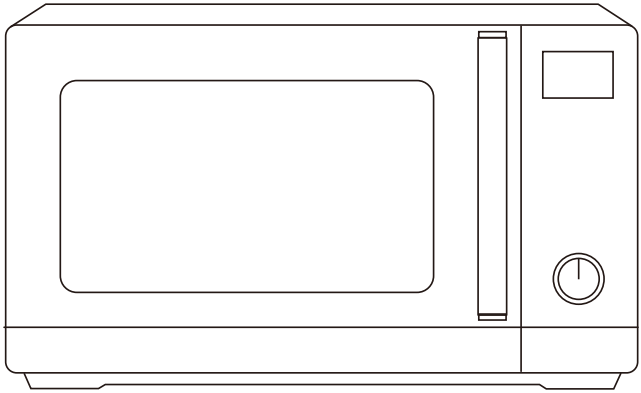
8) Acidic cream and cream

9) Sauces containing oil and water in two layers;

Haier

Manuale d'uso

HAMCI25FBS4TB/ST



GRUPPO CANDY HOOVER - Via Comolli 16, Brugherio - Italia

Sintesi

2 Importanti indicazioni di sicurezza

10 Descrizione del prodotto

11 Installazione

13 Come funziona il prodotto

14 Utilizzo dell'apparecchio

32 Pulizia e manutenzione

33 Protezione ambientale e smaltimento

Gentile cliente,
Desideriamo ringraziarti e congratularci con te per la tua scelta. Questo nuovo prodotto è stato accuratamente progettato e costruito con materiali di alta qualità e meticolosamente testato per garantire che soddisfi tutte le tue esigenze culinarie.

Leggi e osserva queste semplici istruzioni, che ti permetteranno di ottenere risultati eccellenti fin dal primo utilizzo. Questo apparecchio all'avanguardia ti arriva con i nostri migliori auguri.

Importanti indicazioni di sicurezza

PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALLE MICROONDE

- Non tentare di far funzionare questo forno con la porta aperta, poiché il funzionamento con la porta aperta può provocare un'esposizione nociva alle microonde. È importante non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.
- Non collocare alcun oggetto tra la parte frontale del forno e la porta e non lasciare che residui di sporco o di detergente si accumulino sulle superfici sigillanti.
- ATTENZIONE: Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non viene riparato da una persona competente.

APPENDICE

Se l'apparecchio non viene pulito in modo ottimale, la sua superficie potrebbe degradarsi e la durata di vita dell'apparecchio ne risulterebbe compromessa, causando una situazione di pericolo.

SPECIFICHE

Modello	HAMCI25FBS4TB/ST
Tensione nominale	230 V~50 Hz
Ingresso microonde	1450 W
Uscita microonde	900 W
Grill	1000 W
Convezione	2100 W

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni alle persone o esposizione eccessiva alle microonde durante l'uso dell'apparecchio, è necessario seguire le precauzioni di base, tra cui le seguenti:

- Leggere e seguire le specifiche: "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALLE MICROONDE".
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni per l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli ad esso associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare pericoli.
- ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.
- ATTENZIONE: È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di un coperchio che protegge dall'esposizione alle microonde.

- ATTENZIONE: I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati perché rischiano di esplodere.
- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno per evitare il rischio di incendio.
- Utilizzare solo utensili adatti al forno a microonde.
- In caso di emissione di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare il traboccamento del liquido bollente, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Le uova con il guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde perché potrebbero esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento a microonde.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e i depositi di cibo devono essere rimossi.
- La mancata pulizia del forno può portare al deterioramento della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere posizionato dietro una porta decorativa. (Questo non si applica agli apparecchi con sportello decorativo)
- Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno. (per i forni dotati di sonda di rilevamento della temperatura)

- Il forno a microonde non deve essere collocato in un mobile, a meno che non sia stato testato a tal fine.
- Il forno a microonde deve funzionare con lo sportello decorativo aperto. (per i forni con sportello decorativo)
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - dai clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - agriturismi;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di scaldavivande, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono comportare il rischio di lesioni, fuoco o incendio.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono utilizzabili durante la cottura a microonde.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un pulitore a vapore.
- L'apparecchio è destinato all'uso indipendente.
- La superficie posteriore dell'apparecchio deve essere addossata a una parete.
- Questi apparecchi non sono destinati a essere azionati da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- ATTENZIONE: Quando l'apparecchio funziona in modalità combinata, i bambini devono utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che vengono generate.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

PER RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI ALLE PERSONE INSTALLARE UNA MESSA A TERRA

PERICOLO

- Pericolo di scosse elettriche
- Il contatto con alcuni componenti interni può causare gravi lesioni personali o il decesso. Non smontare l'apparecchio.

AVVERTENZA

- Pericolo di scosse elettriche
- L'uso improprio della messa a terra può provocare scosse elettriche. Non inserire la spina in una presa di corrente finché l'apparecchio non è stato installato e messo a terra correttamente.
- Questo apparecchio deve essere collegato a terra. In caso di cortocircuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un filo di fuga per la corrente elettrica.
- Questo apparecchio è dotato di un cavo con un filo di messa a terra e una spina di messa a terra. La spina deve essere inserita in una presa di corrente correttamente installata e dotata di messa a terra.

- Consultare un elettricista o un tecnico qualificato se le istruzioni per la messa a terra non sono state completamente comprese o se sussistono dubbi sulla corretta messa a terra dell'apparecchio.
- Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare solo una prolunga a 3 fili.
    1. Il cavo di alimentazione è corto per ridurre i rischi derivanti dall'impigliamento o dall'inciampo, più elevati con un cavo più lungo.
    2. Se si utilizza un cavo lungo o una prolunga:
        1) La potenza elettrica contrassegnata del cordone o della prolunga deve essere almeno pari alla portata potenza dell'apparecchio.
        2) La prolunga deve essere a tre fili con messa a terra.
        3) Il cavo lungo deve essere disposto in modo da non ricadere sul piano di lavoro o sul tavolo, dove può essere tirato dai bambini o inciampare involontariamente.

UTENSILI

ATTENZIONE

Pericolo di lesioni personali

È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di un coperchio che protegge dall'esposizione alle microonde.

Consultare le istruzioni su "Materiali utilizzabili nel forno a microonde o da evitare nel forno a microonde". È possibile che alcuni utensili non metallici non siano sicuri da usare in microonde. In caso di dubbio, è possibile testare l'utensile in questione seguendo la procedura riportata di seguito.

Test degli utensili:

- Riempire un contenitore per microonde con 1 tazza di acqua fredda (250 ml) e l'utensile in questione.
- Cuocere alla massima potenza per 1 minuto.
- Tastare attentamente l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzarlo per la cottura a microonde.
- Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.

Materiali utilizzabili nel forno a microonde

Utensili	Osservazioni
Piatto di rosolatura	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo del piatto di doratura deve trovarsi ad almeno 5 mm sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto può causare la rottura del piatto rotante.
Stoviglie	Solo oggetti utilizzabili in microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti incrinati o scheggiati.
Barattoli di vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Usare solo per riscaldare gli alimenti fino a quando sono appena tiepidi. La maggior parte dei barattoli di vetro non è resistente al calore e può rompersi.
Cristalleria	Solo cristalleria da forno resistente al calore. Assicurarsi che non vi siano finiture metalliche. Non utilizzare piatti incrinati o scheggiati.
Sacchetti da forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con la fascetta metallica. Praticare delle fessure per consentire la fuoriuscita del vapore.
Piatti e bicchieri di carta	Utilizzare solo per cotture/riscaldamenti di breve durata. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.
Carta assorbente	Utilizzare per coprire gli alimenti da riscaldare e per assorbire i grassi. Usare con la supervisione solo per una cottura di breve durata.
Carta da forno	Utilizzare come copertura per evitare schizzi o come involucro per la cottura a vapore.
Plastica	Solo oggetti utilizzabili in microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere etichettato come "Utilizzabile in microonde". Alcuni contenitori di plastica si ammorbidiscono quando il cibo al loro interno si riscalda. I "sacchetti per la bollitura" e i sacchetti di plastica ben chiusi devono essere tagliati, forati o fatti sfiatare come indicato nella confezione.
Involucro di plastica	Solo oggetti utilizzabili in microonde. Usare per coprire gli alimenti durante la cottura per trattenere l'umidità. Non lasciare che l'involucro di plastica tocchi gli alimenti.
Termometri	Solo per microonde (termometri per carne e caramelle).
Carta oleata	Utilizzare come copertura per evitare schizzi e trattenere l'umidità.

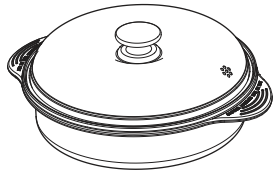
Materiali da evitare nel forno a microonde

Utensili	Osservazioni
Vassoio in alluminio	Possono causare archi elettrici. Trasferire il cibo in un piatto adatto al microonde.
Contenitore per alimenti con manico in metallo	Possono causare archi elettrici. Trasferire il cibo in un piatto adatto al microonde.
Utensili in metallo o con finiture metalliche	Il metallo protegge il cibo dalle microonde. Le finiture metalliche possono causare archi elettrici.
Fascette metalliche	Può provocare la formazione di archi elettrici e causare un incendio nel forno.
Sacchetti di carta	Può causare un incendio nel forno.
Schiuma di plastica	La schiuma di plastica può fondere o contaminare il liquido all'interno se esposta a temperature elevate.
Legno	Il legno si secca quando viene utilizzato nel forno a microonde e può spaccarsi o incrinarsi.

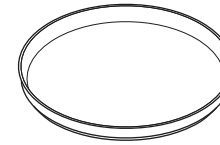
Descrizione del prodotto

(In caso di differenze tra l'apparecchio e le immagini del presente manuale, farà fede il prodotto reale.)

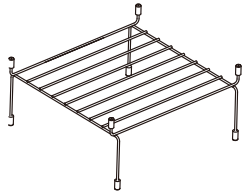
Rimuovere il forno e tutti i materiali dalla scatola e dalla cavità del forno. Il forno viene fornito con i seguenti accessori:



Pentola a vapore

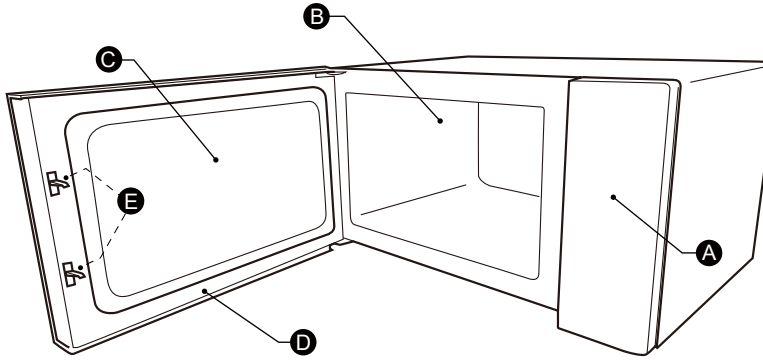


Vassoio di cottura (non può essere utilizzato per la funzione microonde, ma può essere utilizzato per la funzione di doratura, frittura ad aria, grill e convezione e può essere posizionato sul ripiano della griglia)



Griglia (Non può essere utilizzata con la funzione microonde e deve essere posizionata sul vassoio di vetro)

Manuale di istruzioni



A) Pannello di controllo
B) Cavità del forno
C) Finestra di osservazione
D) Gruppo dello sportello del forno
E) Sistema di interblocco di sicurezza

Installazione

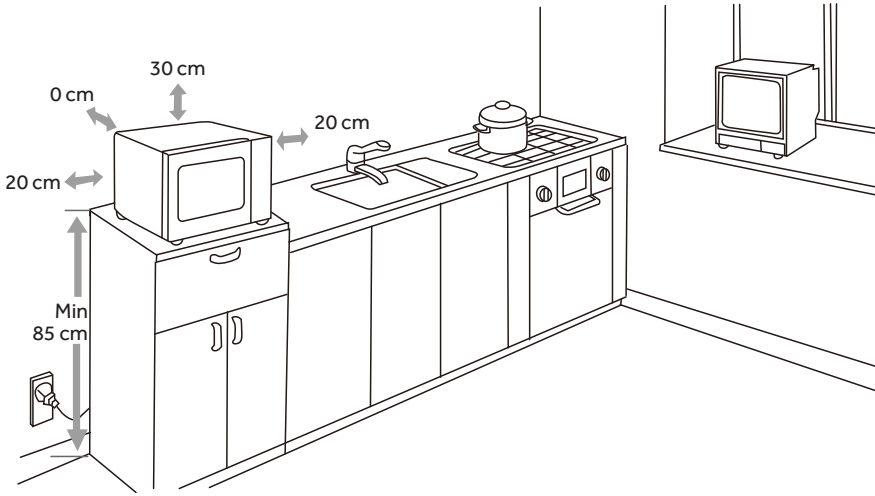
Installazione del piano di lavoro

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e gli accessori. Esaminare il forno per individuare eventuali danni, come ammaccature o rotture dello sportello. Non posizionare il forno se è danneggiato.

Quadro: Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva presente sulla superficie del quadro del forno a microonde. Non rimuovere il coperchio della guida d'onda fissato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Installazione

1. Scegliere una superficie piana che offra uno spazio aperto sufficiente per le bocchette di aspirazione e/o di uscita.



(1) L'altezza minima di installazione è di 85 cm.

(2) La superficie posteriore dell'apparecchio deve essere appoggiata a una parete.
Lasciare uno spazio minimo di 30 cm sopra il forno, mentre è necessario uno spazio minimo di 20 cm tra il forno e le pareti circostanti.

(3) Non rimuovere le gambe dal fondo del forno.

(4) L'ostruzione delle aperture di aspirazione e/o di scarico può danneggiare il forno.

(5) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio e TV. Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione radiofonica o televisiva.

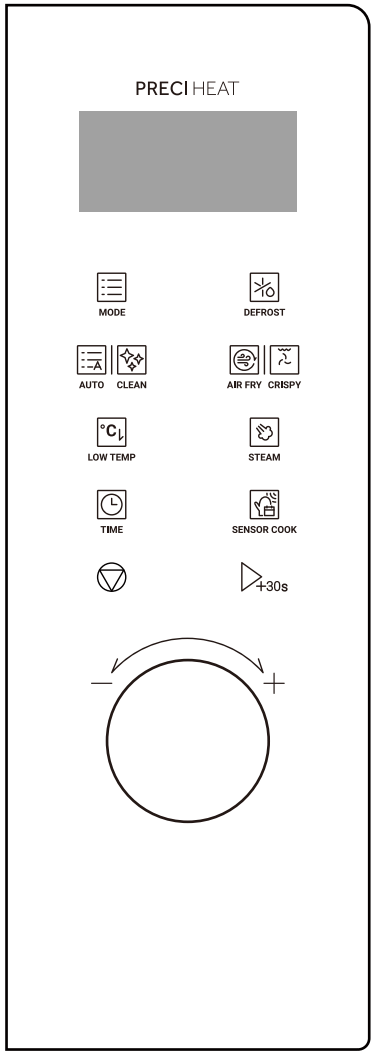
2. Collegare il forno a una presa di corrente standard. Accertarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quelle indicate sulla targhetta.

ATTENZIONE: Non installare il forno sopra un piano di cottura o altri apparecchi che producono calore. Se viene posizionato vicino o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia risultarne invalidata.

La superficie accessibile può essere calda durante il funzionamento.

Come funziona il prodotto

PANNELLO DI CONTROLLO



MODE	Funzione
DEFROST	Scongelamento
AUTO CLEAN	Menu automatico/ Pulizia automatica
AIR FRY CRISPY	Frittura ad aria/Grill per doratura
LOW TEMP	Impasto
STEAM	Vapore
TIME	Timer/orologio
SENSOR COOK	Sensore di cottura
	Pausa/Annulla
+30s	Avvio/+30Sec.

FUNZIONAMENTO

1. Impostazione dell'orologio

(1) Premere due volte " TIME " per visualizzare "00:00".

(2) Ruotare la manopola per impostare le cifre delle ore. Il tempo deve essere compreso tra 0 e 23.

(3) Premere " TIME " per confermare.

(4) Ruotare la manopola per impostare le cifre dei minuti. Il tempo deve essere compreso tra 0 e 59.

(5) Premere " TIME " per confermare. L'orologio è pronto.

Note:

(1) L'orologio è un display che mostra il tempo in formato 24 ore. Se l'orologio non è impostato, non funziona quando viene alimentato.

(2) Per reimpostare l'orologio, ripetere le operazioni dal punto 1 al punto 5.

(3) Dopo il passaggio 4, se non si preme il tasto " TIME " o se non si effettua alcuna operazione entro 1 minuto, l'impostazione non è valida.

2. Impostazione del timer della cucina

(1) Premere una volta " TIME ", quindi viene visualizzato "00:00".

(2) Ruotare la manopola per impostare il tempo desiderato. Il valore massimo del tempo è "95:00".

(3) Premere " +30s " per confermare. Il timer inizia il conto alla rovescia.

Note:

Qualsiasi altro programma non può essere impostato durante il funzionamento del timer della cucina.

3. Cottura a microonde

Potenza	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10
Display	900	810	720	630	540	450	360	270	180	90

(1) Premere una volta " MODE ", quindi viene visualizzato "900".

(2) Premere " +30s " per confermare la cottura a microonde.

(3) Ruotare la manopola per impostare il livello di potenza. Sono disponibili 10 livelli di potenza.

(4) Premere " +30s " per confermare il livello di potenza.

(5) Ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura. Il valore massimo del tempo è "95:00".

(6) Premere " +30s " per avviare la cottura.

Note:

Aprendo lo sportello del forno o premendo " " durante il funzionamento, si interrompe la modalità attuale. Chiudere lo sportello, quindi premere " +30s " per continuare la cottura.

4. Cottura con grill

(1) Premere tre volte " MODE ", quindi viene visualizzato "G-1".

(2) Premere " +30s " per confermare la modalità di cottura.

(3) Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo del tempo è "95:00".

(4) Premere " +30s " per avviare la cottura.

Note:

Quando è trascorsa la metà del tempo, il segnale acustico scatta per ricordare di girare il cibo. In assenza di operazioni, il forno continuerà a funzionare.

5. Cottura combinata

(1) Premere quattro volte " MODE ", quindi viene visualizzato "C-1".

(2) Premere " +30s " per confermare la modalità di cottura.

(3) Ruotare la manopola per scegliere la potenza desiderata, quindi vengono visualizzati in ordine "C-2", "C-3" e "C-4".

(4) Premere " +30s " per confermare.

(5) Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo del tempo è "95:00".

(6) Premere " +30s " per avviare la cottura.

Note:

Istruzioni per la combinazione

Istruzioni	Display	Microonde	Grill	Convezione
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

6. Cottura a convezione con funzione di preriscaldamento

(1) In modalità standby, premere due volte " MODE "; sullo schermo viene visualizzato "CON".

(2) Premere " +30s " per confermare, quindi viene visualizzato "150 °C".

(3) Ruotare la manopola per impostare la temperatura. Sono disponibili 10 opzioni, tra cui 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, (°C).

(4) Premere " +30s " per confermare la temperatura.

(5) Premere nuovamente " +30s " per avviare il preriscaldamento.

(6) Al termine del preriscaldamento, il forno emette un doppio segnale acustico. Aprire lo sportello e inserire il cibo nel forno.

(7) Chiudere la porta del forno.

(8) Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo del tempo è "95:00".

(9) Premere " ▷+30s " per avviare la cottura.

7. Cottura a convezione senza funzione di preriscaldamento

(1) In modalità standby, premere due volte " MODE "; sullo schermo viene visualizzato "CON".

(2) Premere " ▷+30s " per confermare, quindi viene visualizzato "150 °C".

(3) Ruotare la manopola per impostare la temperatura. Sono disponibili 10 opzioni, tra cui 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230, (°C).

(4) Premere " ▷+30s " per confermare la temperatura.

(5) Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura. Il valore massimo del tempo è "95:00".

(6) Premere " ▷+30s " per avviare la cottura.

8. Scongelamento in base al peso

(1) Premere una volta " DEFROST " e sullo schermo apparirà "dEF1".

(2) Premere " ▷+30s " per confermare.

(3) Ruotare la manopola per impostare il peso dell'alimento. La gamma di peso è da 100 a 1500 g.

(4) Premere " ▷+30s " per avviare lo scongelamento.

9. Scongelamento in base al tempo

(1) Premere due volte " DEFROST " e sullo schermo apparirà "dEF2".

(2) Premere " ▷+30s " per confermare.

(3) Ruotare la manopola per impostare il tempo di scongelamento desiderato. Il valore massimo del tempo è "95:00".

(4) Premere " ▷+30s " per avviare lo scongelamento.

Note:

(1) Quando è trascorsa la metà del tempo, il segnale acustico scatta per ricordare di girare il cibo. In assenza di operazioni, il forno continuerà a funzionare.

(2) La potenza di scongelamento è di 270 W e non può essere modificata.

10. Cottura multistadio

Note:

(1) In caso di cottura multistadio è possibile impostare due stadi di cottura.

(2) Se si imposta la funzione di scongelamento, questa funzionerà automaticamente come primo stadio.

(3) Il timer da cucina, il menu automatico e il preriscaldamento non possono essere impostati come uno degli stati multipli.

Esempio

Scongelare 500 g di alimenti e cuocere con una potenza di 810 W per 5 minuti.

(1) Premere una volta " DEFROST " e sullo schermo apparirà "dEF1".

(2) Premere " +30s " per confermare.

(3) Ruotare la manopola per impostare lo scongelamento desiderato di 500 g di alimenti.

(4) Premere una volta " MODE ", quindi viene visualizzato "900".

(5) Premere " +30s " per confermare la cottura a microonde.

(6) Ruotare la manopola per impostare il livello di potenza di 810 W. Quindi premere " +30s " per confermare.

(7) Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura di 5 minuti.

(8) Premere " +30s " per avviare la cottura.

11. Cucina veloce

(1) In modalità standby, premere " ▷+30s " per cuocere gli alimenti al 100% della potenza per 30 secondi. Ogni pressione sullo stesso tasto può aumentare di 30 secondi e il valore massimo del tempo è di 95 minuti.

(2) In modalità standby, ruotare la manopola verso sinistra per impostare un tempo di cottura con una potenza del 100%. Continuare a ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato. Quindi premere " ▷+30s " per avviare la cottura. Il valore massimo del tempo è "95:00". La cottura rapida può essere impostata in questo modo come uno degli stadi multipli.

Note:

Durante la cottura a microonde, la cottura a convezione, la cottura con grill, la cottura combinata, la cottura multistadio e lo scongelamento a tempo, ogni pressione di " ▷+30s " può aumentare il tempo di cottura di 30 secondi. (Ad eccezione dello scongelamento in base al peso e del menu automatico)

12. Menu automatico

(1) Premere una volta " AUTO | CLEAN ", quindi viene visualizzato "A-01".

(2) Premere " ▷+30s " per confermare.

(3) Ruotare la manopola per scegliere il menu desiderato. Sono disponibili 18 menu automatici.

(4) Premere " ▷+30s " per confermare il menu.

(5) Ruotare la manopola per impostare il peso dell'alimento.

(6) Premere " ▷+30s " per avviare la cottura.

Note:

(1) L'apertura dello sportello del forno o la pressione di " ▽ " durante il funzionamento interrompe la modalità attuale. Premere " ▷+30s " per continuare la cottura.

(2) Per selezionare il menu automatico, prima è necessario ruotare la manopola a destra in modalità standby.

Grafico del menu automatico

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
A-01 RISCALDAMENTO AUTOMATICO	Riscaldamento automatico	b-1	150 g	P100/900 W	1'30"	
	Riscaldamento automatico	b-2	250 g	P100/900 W	2'10"	
	Riscaldamento automatico	b-3	350 g	P100/900 W	3'10"	
	Riscaldamento automatico	b-4	450 g	P100/900 W	4'10"	
	Riscaldamento automatico	b-5	600 g	P100/900 W	5'40"	
A-02 PATATA	Patata 1 pz	b-1	200 g	P100/900 W	6'00"	
	Patata 2 pz	b-2	400 g	P100/900 W	9'30"	
	Patata 3 pz	b-3	600 g	P100/900 W	13'30"	
A-03 POLLO BOLLITO	150 g	b-1	150 g	P100/900 W	2'50"	
	300 g	b-2	300 g	P100/900 W	4'30"	
	450 g	b-3	450 g	P100/900 W	6'10"	
	600 g	b-4	600 g	P100/900 W	7'50"	
A-04 ORTAGGI - freschi	150 g	b-1	150 g	P100/900 W	2'30"	
	350 g	b-2	350 g	P100/900 W	4'30"	
	500 g	b-3	500 g	P100/900 W	6'30"	
A-05 ORTAGGI - congelati	200 g	b-1	200 g	P100/900 W	5'00"	
	400 g	b-2	400 g	P100/900 W	8'00"	
A-06 PESCE	150 g	b-1	150 g	P80/720 W	2'50"	
	250 g	b-2	250 g	P80/720 W	4'00"	
	350 g	b-3	350 g	P80/720 W	5'10"	
	450 g	b-4	450 g	P80/720 W	6'20"	
	650 g	b-5	650 g	P80/720 W	8'30"	

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
A-07 CEREALI	Couscous 100 g (con acqua 250 g)	b-1	100 g	P80/720 W	6'00"	
	Couscous 200 g (con acqua 350 g)	b-2	200 g	P80/720 W	8'00"	
	Bulgur (con acqua 500 g)	b-3	100 g	P80/720 W	12'00"	
	Riso (con acqua 1000 g)	b-4	150 g	P80/720 W	20'00"	
	Quinoa (con acqua 500 g)	b-5	100 g	P80/720 W	15'00"	
	Quinoa (con acqua 500 g)	b-6	200 g	P80/720 W	18'00"	
	Riso integrale (con 800 g di acqua)	b-7	200 g	P80/720 W	25'00"	
	Riso integrale (con acqua 1000 g)	b-8	300 g	P80/720 W	30'00"	
A-08 ZUPPE (preparazione con ingredienti freschi)	200 ml	b-1	200 ml	P100/900 W	5'00"	Utilizzare un contenitore adatto al microonde
	400 ml	b-2	400 ml	P100/900 W	7'00"	
	600 ml	b-3	600 ml	P100/900 W	9'00"	
A-09 FARETTI D'AVENA	2 porzioni	b-1	400 ml	P80/720 W	4'00"	
	4 porzioni	b-2	800 ml	P80/720 W	6'00"	
A-10 FUSIONE	Sciogliere il burro	b-1	500 g	P80/720 W	3'20"	
		b-2	250 g	P80/720 W	2'15"	
	Sciogliere il formaggio	b-3	500 g	P80/720 W	3'00"	
		b-4	250 g	P80/720 W	2'30"	
	Sciogliere il cioccolato	b-5	100 g	P80/720 W	1'30"	
		b-6	200 g	P80/720 W	2'00"	
	Ammorbidire il burro	b-7	250	P80/720 W	1'00"	
		b-8	500	P80/720 W	2'00"	
	Ammorbidire il gelato	b-9	500 g	P80/720 W	0'20"	
		b-10	750 g	P80/720 W	0'30"	
A-11 BEVANDA	Tazza di tè/acqua	b-1	250 ml	P100/900 W	2'00"	
		b-2	500 ml	P100/900 W	6'00"	
A-12 Torta di mele	Torta di mele	b-1	200 g	P80/720 W	2'00"	

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
A-13 SNACK	Nachos	b-1	300 g	MW (P100-14 s) + GRILL (ON 15 s)	3'00"	
	Pane all'aglio	b-2	200 g	MW (P100-14 s) + GRILL (ON 15 s)	4'00"	
	Pane tostato (formaggio/ prosciutto)	b-3	200 g	MW (P100-14 s) + GRILL (ON 15 s)	5'00"	Utilizzare una griglia più alta. A 2'00" capovolgere gli alimenti
	Piadina/burrito/ tortillas	b-4	400 g	MW (P100-14 s) + GRILL (ON 15 s)	7'00"	Utilizzare una griglia più alta. A 3'30" capovolgere gli alimenti
A-14 COTTURA	Pan di Spagna	b-1	650 g	MW P80/MW (P100-14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	3'00" +8'00"	Attenzione! Utilizzare solo stampi in ceramica o silicone. Non è possibile utilizzare stampi in metallo
	Torta al cioccolato	b-2	750 g	MW P80/MW (P100-14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	5'00"+ 12'00"	Attenzione! Utilizzare solo stampi in ceramica o silicone. Non è possibile utilizzare stampi in metallo
	Crostata di frutta (pasta frolla + frutta fresca)	b-3	850 g	MW P80/MW (P100- 14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	6'00"+ 16'00"	Attenzione! Utilizzare solo stampi in ceramica o silicone. Non è possibile utilizzare stampi in metallo
A-15 UOVA	Uova in cocotte	b-1	4 cocot-te (4 uova + condi-men-to)	MW (P100- 14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	8'00"	
A-16 PATATA	Patate al forno	b-1	650 g	MW (P100-14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	22'00"	

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
A-17 ARROSTO - CARNE	Vitello	b-1	600 g	MW (P100- 14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	23'00"	
		b-2	900 g		28'00"	
	Gamba d'agnello	b-3	900 g	MW (P100- 14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	28'00"	
	Agnello alla griglia	b-4	900 g	MW (P100-14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	26'00"	
	Petto d'anatra	b-5	700 g	MW (P100-14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	21'00"	
A-18 VERDURE RIPIENE	Verdure Ripiene	b- 1	500 g	MW (P100- 14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)	18'00"	

13. Pulizia automatica

(1) In modalità standby, premere due volte " AUTO CLEAN "; sullo schermo viene visualizzato "AC".

(2) Premere " +30s " per avviare la pulizia ad una potenza di 900 W per otto minuti.

(3) Mettere 400 ml di acqua in una ciotola di ceramica o di vetro adatta al microonde. Aggiungere il succo di mezzo limone o 1 cucchiaino di bicarbonato per eliminare le tracce di cattivo odore.

14. Friggere ad aria

Per la cottura ad aria è necessario selezionare e confermare il tipo di alimento, facendo riferimento alla tabella sottostante.

(1) In modalità standby, premere una volta " AIR FRY CRISPY ", lo schermo mostrerà "AF01".

(2) Premere " +30s " per confermare.

(3) Ruotare la manopola per scegliere il menu desiderato. Sono disponibili 15 menu Frittura ad aria.

(4) Premere " +30s " per confermare il menu.

(5) Ruotare la manopola per impostare il peso dell'alimento.

(6) Premere " +30s " per avviare la cottura.

Note:

(1) Il livello di potenza predefinito è quello della convezione.

(2) Il segnale acustico scatta durante la cottura per ricordare di girare il cibo.

Menu per friggere ad aria

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
AF01 POLLO CONGELATO (scongelato)	Ali di pollo alla Buffalo congelate	b-1	420 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	22'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
	Ali di pollo fritte congelate	b-2	350 g		16'00"	
		b-3	600 g		22'00"	
	Coscette di pollo fritte congelate	b-4	350 g		16'00"	
		b-5	600 g		22'00"	
	Cotoletta di pollo fritta congelata	b-6	400 g		22'00"	
	Crocchette di pollo congelate	b-7	350 g		20'00"	

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
AF02 POLLO IMPANATO	Petto di pollo impanato	b-1	400 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	13'00"	Utilizzare la griglia inferiore
		b-2	600 g		16'00"	
		b-3	800 g		18'00"	
	Cotoletta di pollo impanata	b-4	300 g		12'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
		b-5	600 g		16'00"	
		b-6	900 g		19'00"	
AF03 CARNE	Polpette di	b-1	250 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	11'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
	pancetta	b-2	450 g		14'00"	
AF04 Barbecue	Hamburger	b-1	600 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	10'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
	Spiedini di carne	b-2	600 g		11'00"	
	Spiedini di pesce (seppie, calamari)	b-3	600 g		9'00"	
	Salsicce	b-4	600 g		11'00"	
	Bistecca	b-5	600 g		7'00"	
	Verdure alla griglia	b-6	600 g		10'00"	
AF05 PESCE SURGELATO (scongelato)	Calamari fritti congelati	b-1	350 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	16'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
	Calamari congelati	b-2	250 g		16'00"	
	Gamberi impanati congelati	b-3	350 g		16'00"	
	Filetti di pesce surgelati alla griglia	b-4	450 g		14'00"	
	Gamberi	b-5	250 g		18'00"	
AF06 PESCE FRESCO	Pesce intero	b-1	800 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	16'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
AF07 PESCE IMPANATO	Filetti di pesce impanati	b-1	400 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	9'00"	Utilizzare la griglia inferiore
		b-2	600 g		11'00"	
		b-3	800 g		13'00"	
AF08 PATATE FRITTE	Patate fritte	b-1	350 g	AF-(Grill 60% + Convezione) 230 °C)	16'00"	Utilizzare il ripiano più alto

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
AF09 PATATE FRITTE SURGELATE	Patate fritte surgelate	b-1	300 g	Grill 100% + Convezione 230 ° C / Grill 60% + Convezione 230°C	10'00" + 6'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
		b-2	500 g		12'00" + 7'00"	
AF10 PATATE SURGELATE	Crocchette di patate surgelate	b-1	350 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	16'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
	Spicchi di patate congelati	b-2	450 g		16'00"	
		b-3	650 g		19'00"	
AF11 VEGETALE	Verdura	b-1	200 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	16'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
	Cotolette di verdure congelate	b-2	350 g		16'00"	
		b-3	600 g		22'00"	
AF12 QUICHE E TORTA	Quiche e torta	b-1	650 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	18'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
		b-2	850 g		20'00"	
AF13 GASTRONOMIA SURGELATA	Anelli di cipolla congelati	b-1	250 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	16'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
	Anello di cipolla congelato	b-2	350 g		16'00"	
	Bastoncini di formaggio congelati	b-3	300 g		14'00"	
AF14 INVOLTINI PRIMAVERA	Involtini primavera	b-1	300 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	18'00"	Utilizzare l'apposita teglia sul ripiano più alto
AF15 COTTURA	Sformato e muffin	b-1	300 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	10'00"	Utilizzare la griglia inferiore
		b-2	450 g		11'00"	
		b-3	600 g		12'00"	

15. Grill per doratura

Per la cottura con Grill per doratura è necessario selezionare e confermare il tipo di alimento, facendo riferimento alla tabella sottostante.

(1) In modalità standby, premere due volte " AIR FRY CRISPY "; sullo schermo verrà visualizzato "CP01".

(2) Premere " +30s " per confermare.

(3) Ruotare la manopola per scegliere il menu desiderato. Sono disponibili 11 menu di Grill per doratura.

(4) Premere " +30s " per confermare il menu.

(5) Ruotare la manopola per impostare il peso dell'alimento.

(6) Premere " +30s " per avviare la ricerca.

Menu Grill per doratura

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
CP01 UOVA	Frittata	b-1	300 g (4 uova per 2 persone)	MW (P100- 8 s) + GRILL (ON 21 s) + CONVEZIONE (ON 21 s)	5'00"	
		b-2	600 g (8 uova per 4 persone)		7'30"	
	Uova strapazzate	b-3	300 g (4 uova - per 2 persone)		6'00"	
CP02 PATATA	Patate arrosto	b-1	650 g	MW (P100-8 s) + GRILL (ON 21 s) + CONVEZIONE (ON 21 s)	18'00"	
	Spicchi di patate	b-2	650 g		25'00"	
CP03 POLLO	Petto di pollo	b-1	500 g	MW (P100- 8 s) + GRILL (ON 21 s) + CONVEZIONE (ON 21 s)	23'00"	
	Cosce di pollo	b-2	750 g		26'00"	
	Cosce di pollo	b-3	1000 g		30'00"	
	Pollo intero, tagliato a metà	b-4	1200 g		35'00"	
	Cordon bleu	b-5	300 g		8'	
		b-6	600 g		12'	
		b-7	900 g		15'	

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
CP04 CARNE	Manzo - Roastbeef	b-1	600 g	MW (P100-8 s) + GRILL (ON 21 s) + CONVEZIONE (ON 21 s)	21'00"	
		b-2	900 g		25'00"	
CP05 PESCE ARROSTO	Filetti di orata	b-1	300 g	MW (P100-8 s) + GRILL (ON 21 s) + CONVEZIONE (ON 21 s)	5'00"	
	Filetti di orata	b-2	600 g		9'00"	
	Filetti di salmone	b-3	300 g		6'30"	
	spiedini di pesce (salmone, pesce spada	b-4	650 g		8'00"	
CP06 LASAGNA FRESCO	Lasagne di carne (sugo alla bolognese)	b-1	600 g	MW (P100-14 s) + CONVEZIONE (ON 15 s)/ Grill P100 4'	16'00" /4'00"	
		b-2	900 g		21'00" /4'00"	
		b-3	1500 g		26'00" /4'00"	
	Lasagne vegetariane	b-4	800 g		16'00" /4'00"	
	Cannelloni	b-5	800 g		18'00" /4'00"	
CP07 PIZZA	Pizza fatta in casa	b-1	400 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	15'00"	Utilizzare la griglia inferiore
		b-2	600 g		18'00"	
		b-3	800 g		20'00"	
CP08 PIZZA SURGELATA	Pizza surgelata (sottile)	b-1	200 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	9'00"	Utilizzare il ripiano più alto
		b-2	300 g		10'00"	
		b-3	400 g		11'00"	
CP09 FOCACCIA	Focaccia fatta in casa	b-1	450 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	16'00"	Utilizzare la griglia inferiore
		b-2	600 g		18'00"	
CP10 FOCACCIA RIPIENA	Focaccia al prosciutto e formaggio	b-1	750 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	19'00"	Utilizzare la griglia inferiore
CP11 PANE	Pane bianco	b-1	600 g	AF-(Grill 60% + Convezione 230 °C)	20'00"	Utilizzare la griglia inferiore
	Pane integrale	b-2	750 g		20'00"	
	Soda bread	b-3	750 g		22'00"	

16. Impasto

(1) In modalità standby, premere una volta " °C↓ LOW TEMP ", lo schermo mostrerà "L-01".

(2) Premere ripetutamente " °C↓ LOW TEMP " o ruotare la manopola per scegliere il menu desiderato. Sono disponibili 5 menu di impasto.

(3) Premere " ▷+30s " per iniziare il conto alla rovescia.

Menu impasto

NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO
Lievitazione dell'impasto	L-01	400 g	90 W	10'
Yogurt	L-02	500 g	270 W	6'
Asciugatura	L-03	200 g	270 W	8'
Cottura sottovuoto	L-04	600 g	270 W	25'
Cottura lenta	L-05	800 g	360 W	30'

17. Vapore

(1) In modalità standby, premere una volta " STEAM ", lo schermo mostrerà "S-01".

(2) Premere ripetutamente " STEAM " o ruotare la manopola per scegliere il menu desiderato. Sono disponibili 5 menu a vapore.

(3) Premere " ▷+30s " per confermare il menu.

(4) Premere ripetutamente "Vapore" o ruotare la manopola per impostare il peso dell'alimento.

(5) Premere " ▷+30s " per avviare la cottura.

Menu a vapore

NOME DELLA CATEGORIA	NOME DEL PROGRAMMA	DISPLAY	PESO	POTENZA	TEMPO	NOTA AGGIUNTIVA
S-01 VERDURE	verdure	b-1	250 g	720 W	13'00"	100 ml di acqua
	verdure	b-2	500 g	720 W	16'00"	100 ml di acqua
S-02 PATATA	patate	b-1	250 g	720 W	15'00"	100 ml di acqua - cubetti di 2 o 3 cm di diametro
	patate	b-2	500 g	720 W	18'00"	100 ml di acqua - cubetti di 2 o 3 cm di diametro
S-03 FILETTI DI PESCE	filetti di pesce	b-1	150 g	720 W	9'00"	100 ml di acqua
	filetti di pesce	b-2	300 g	720 W	10'00"	100 ml di acqua
	filetti di pesce	b-3	600 g	720 W	12'00"	150 ml di acqua
S-04 PESCE	calamari/seppie	b-1	500 g	720 W	14'00"	100 ml di acqua
S-05 POLLO	petto di pollo	b-1	300 g	720 W	15'00"	100 ml di acqua
	petto di pollo	b-2	600 g	720 W	18'00"	100 ml di acqua

L'elenco degli alimenti che **non** possono essere cotti nella vaporiera è disponibile nell'ultima pagina del manuale. Si prega di consultarlo attentamente prima di utilizzare la vaporiera.

18. Sensore di cottura

Il Sensore di cottura consente di cucinare molti dei cibi preferiti senza dover selezionare tempi di cottura e livelli di potenza.

(1) In modalità standby, premere una volta " SENSOR COOK ", lo schermo mostrerà "H-01".

(2) Premere ripetutamente " SENSOR COOK " o ruotare la manopola per scegliere il menu desiderato. Sono disponibili 6 menu di cottura a sensore.

(3) Premere " +30s ", il programma inizierà a monitorare il funzionamento del microonde.

(4) Al termine del rilevamento, viene emesso un segnale acustico e inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura calcolato.

Note:

(1) Non aprire lo sportello durante il processo di rilevamento, altrimenti il programma verrà annullato.

(2) Una volta visualizzato il tempo di cottura calcolato, è possibile aprire lo sportello per mescolare, girare o riordinare gli alimenti. Premere " ▷+30s " per riprendere il funzionamento.

NOME DELLA CATEGORIA	DISPLAY
Sensore di riscaldamento	H-01
Pesce	H-02
Carne	H-03
Verdura fresca	H-04
Verdura congelata	H-05
Pasta	H-06

19. Funzione di blocco per i bambini

Questa funzione può essere utilizzata per evitare che i bambini accendano accidentalmente il forno.

Per attivare il blocco:

In modalità standby, tenere premuto " TIME " per tre secondi. Viene emesso un segnale acustico e viene visualizzata l'icona di blocco.

Per disattivare il blocco:

In stato di blocco, tenere premuto " TIME " per tre secondi. Viene emesso un segnale acustico e l'icona di blocco scompare.

20. Modalità silenziosa

Per attivare la modalità silenziosa:

In modalità standby, tenere premuto " ▽ " per 3 secondi. Viene emesso un lungo segnale acustico. Quando si premono i tasti, non emette alcun suono.

Per disattivare la modalità silenziosa:

In modalità silenziosa, tenere premuto " ▽ " per 3 secondi. Viene emesso un lungo segnale acustico.

Pulizia e manutenzione

Assicurarsi di scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Dopo l'uso, pulire la cavità del forno con un panno leggermente umido.
- Pulire gli accessori nel modo consueto con acqua e sapone.
- Il telaio e la guarnizione della porta e le parti vicine devono essere pulite accuratamente con un panno umido quando sono sporche.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Normale	
Il forno a microonde interferisce con la ricezione TV	La ricezione radiotelevisiva può essere disturbata dal funzionamento del forno a microonde. L'interferenza del prodotto è simile a quella piccoli elettrodomestici, come mixer, aspirapolvere e ventilatori elettrici. È normale.
Luce del forno fioca	In caso di cottura a microonde a bassa potenza, la luce del forno potrebbe diventare fioca. È normale.
Il vapore si accumula sulla porta, l'aria calda esce dalle bocchette di ventilazione	Durante la cottura, il vapore può fuoriuscire dagli alimenti. La maggior parte del vapore esce dalle bocchette. Tuttavia del vapore può accumularsi nelle parti più fresche del forno, come la porta. È normale.
Il forno si è acceso accidentalmente senza cibo.	È vietato far funzionare l'unità senza alcun alimento all'interno. È molto pericoloso.

Problemi	Possibile causa	Rimedio
Il forno non può essere avviato.	(1) Il cavo di alimentazione non è inserito saldamente.	Staccare la spina. Quindi ricollegare la spina dopo 10 secondi.
	(2) Il fusibile si brucia o l'interruttore automatico scatta.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra azienda)
	(3) Problemi con la presa di corrente.	Testare la presa con altri apparecchi elettrici.
Il forno non si riscalda.	(4) Lo sportello non è chiuso bene.	Chiudere bene la porta.
E-1 ERR_ZEROLOSS	Perdita di segnale trasversale pari a zero	Controllare la rete metallica elettrificata o scambiare il PCB Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita

E-2 ERR_TEMPOPEN	Sensore di temperatura guasto o allentato	Controllare il collegamento tra il PCB e il sensore di temperatura o sostituire il sensore di temperatura Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita
E-3 ERR_TEMPSHORT	Sensore di temperatura guasto o allentato	Controllare il collegamento tra il PCB e il sensore di temperatura o sostituire il sensore di temperatura Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita
E-4 ERR_SENSOROPEN	Sensore di umidità guasto o allentato	Controllare il collegamento tra il PCB e il sensore di umidità o sostituire il sensore di umidità Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita
E-5 ERR_SENSORHORT	Sensore di umidità guasto o allentato	Controllare il collegamento tra il PCB e il sensore di umidità o sostituire il sensore di umidità Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita
E-9 ERR_EEPROM	Guasto EEPROM	Sostituzione del PCB Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita
E-A ERR_INVERTER_E1	Segnale dell'inverter anomalo	Controllare il collegamento tra PCB e inverter o sostituire l'inverter Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita
E-B ERR_INVERTER_E5	Segnale dell'inverter anomalo	Controllare il collegamento tra PCB e inverter o sostituire l'inverter Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita

E-C ERR_INVERTER_E6	Segnale dell'inverter anomalo	Controllare il collegamento tra PCB e inverter o sostituire l'inverter Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita
E-D ERR_INVERTER_E8	Segnale dell'inverter anomalo	Controllare il collegamento tra PCB e inverter o sostituire l'inverter Il problema deve essere gestito da una persona esperta di servizi post-vendita

Questo apparecchio è etichettato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) (Regolamento sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013). I RAEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono avere un effetto negativo sull'ambiente) sia elementi di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente le sostanze inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli cittadini possono svolgere un ruolo importante nel garantire che i RAEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;

- i RAEE devono essere portati in apposite aree di raccolta gestite dal Comune o da un'azienda registrata.

In molti Paesi, la raccolta porta a porta può essere disponibile per i RAEE di grandi dimensioni.

Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio può essere restituito al venditore che deve accettarlo gratuitamente come pezzo unico, a condizione che l'apparecchio sia di tipo equivalente e abbia le stesse funzioni dell'apparecchio acquistato.

VAPORIERA

L'elenco degli alimenti che non possono essere cucinati a vapore è disponibile nell'ultima pagina del manuale. Leggere attentamente prima di utilizzare la cottura a vapore.

È possibile utilizzare la cottura a vapore per preparare i pasti nel microonde utilizzando il vapore. Il microonde porta l'acqua a ebollizione, il vapore che sale circonda il cibo e lo cuoce. Il cibo mantiene la sua forma e il suo sapore tipico.

Precauzioni di sicurezza

Lavare prima del primo utilizzo.
Temperatura minima e massima:
-20 °C / + 120 °C

Per la tua sicurezza ⚠

La vaporiera diventerà molto calda durante la cottura. Esiste il rischio di ustioni.
Non utilizzare mai alcol. C'è il rischio di un'esplosione!
Aprire con cura la vaporiera dopo la cottura. Il vapore caldo può fuoriuscire. Rischio di ustioni
L'acqua rimasta nella vaporiera è bollente. Rischio di ustioni

CAUSE DI DANNI

Utilizzare la vaporiera solo in modalità microonde o potrebbe rompersi.

Non utilizzare mai la vaporiera senza acqua, poiché questo potrebbe danneggiare il forno a microonde e la vaporiera.

Non utilizzare mai la vaporiera in un vano di cottura troppo piccolo perché potrebbe provocare scintille e danneggiare il forno a microonde.

Non utilizzare mai una vaporiera danneggiata.

Se l'anello di plastica sulla piastra di cottura in acciaio inox perforata è mancante o la piastra di cottura a vapore è deformata, si possono generare scintille. Questo danneggia il forno a microonde.

Datario

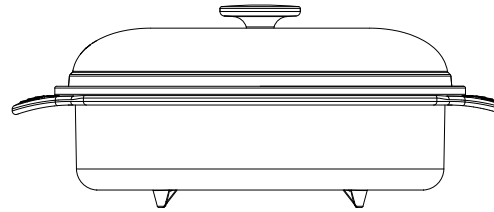
Istruzioni per l'uso

La vaporiera è stata sviluppata appositamente per i forni a microonde.

La distanza tra la vaporiera e le pareti laterali, il piano del forno e la porta del vano di cottura deve essere di almeno 1 cm.

Preparazione

1. Riempire d'acqua la vaschetta inferiore.
2. Posizionare il vassoio perforato sul vassoio inferiore.
3. Collocare il cibo nella piastra di cottura perforata.
4. Mettere il coperchio sulla vaporiera e posizionare la vaporiera nel microonde.
   Posizionare sempre la vaporiera al centro del vano di cottura.
5. Impostare il forno a microonde.



Quantità dell'acqua

La quantità di acqua dipende dal tempo di cottura.

Non lasciare che l'acqua evapori completamente durante la cottura. Se necessario, aggiungere acqua.

Dopo la cottura a vapore

Il vapore fuoriesce dalla vaporiera durante la cottura. Si condensa nel vano di cottura. Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire il piano di cottura con un panno morbido.

Elenco degli alimenti che **non possono** essere cucinati a vapore:

1) Frutta conservata (marmellata e prodotti similari - frutta intera o in pezzi, o sotto forma di farina o di polvere) in un mezzo liquido oleoso;

2) Ortaggi conservati in mezzo oleoso;

3) Grassi e oli animali e vegetali, naturali o lavorati (compresi il burro di cacao, lo strutto, il burro fuso);

4) Margarina, burro ed altri grassi costituiti da emulsioni di acqua in olio;

5) Conserve e semiconserve di carne e di pesce in mezzo oleoso;

6) Latte intero, parzialmente disidrato, parzialmente o totalmente scremato;

7) Latte fermentato, come yogurt latticello e prodotti analoghi;

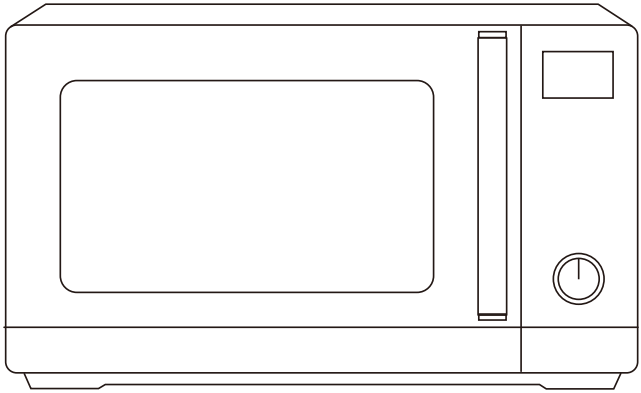
8) Crema e crema acida;

9) Salse che contengono olio e acqua in due strati

Haier

Manuel de l'utilisateur

HAMCI25FBS4TB/ST



GROUPE CANDY HOOVER – Via Comolli 16, Brugherio – Italie

haier.com

Résumé

2 Consignes importantes concernant la sécurité

11 Description du produit

12 Installation

14 Comment fonctionne le produit

15 Utilisation de l'appareil

33 Nettoyage et entretien

34 Protection de l'environnement et mise au rebut

Cher client,
Nous vous remercions et vous félicitons pour votre choix. Ce nouveau produit a été soigneusement conçu et construit avec des matériaux de haute qualité et méticuleusement testé pour s'assurer qu'il répond à toutes vos exigences culinaires.

Veuillez lire et respecter ces instructions simples, qui vous permettront d'obtenir d'excellents résultats dès la première utilisation. Cet appareil dernier cri vous est livré avec nos meilleurs vœux.

Consignes importantes concernant la sécurité

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DU MICRO-ONDES

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas briser ni altérer les systèmes de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ni de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	HAMCI25FBS4TB/ST
Tension nominale	230 V~50 Hz
Entrée micro-ondes	1450 W
Sortie micro-ondes	900 W
Grill	1000 W
Convection	2100 W

CONSIGNES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures ou d'exposition à une énergie excessive du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, notamment les suivantes :

- Veuillez lire et suivre les instructions spécifiques : « PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE EXCESSIVE DU MICRO-ONDES ».
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil soit éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer tout entretien ou réparation qui implique le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.
- AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils sont susceptibles d'exploser.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
- Si de la fumée est émise, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Le chauffage des boissons au micro-ondes peut entraîner un retard d'ébullition éruptive, c'est pourquoi il faut faire preuve de prudence lors de la manipulation du récipient.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans les fours à micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
- Si le four n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se détériorer, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe. (Ceci ne concerne pas les appareils à porte décorative)
- Utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four. (pour les fours équipés d'une sonde de détection de la température.)
- Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire à moins qu'il n'ait été testé dans une armoire.
- Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (pour les fours ayant une porte décorative.)
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  - des maisons de ferme ;
  - environnements de chambres d'hôtes.
- Le four à micro-ondes est destiné à chauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le chauffage des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des tissus humides et autres peuvent entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
- Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

- L'appareil doit être utilisé de façon autonome.
- La face arrière des appareils doit être placée contre un mur.
- Les appareils ne doivent pas être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- AVERTISSEMENT : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

À LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES RELIANT À LA TERRE L'INTALLATION

DANGER

- Risque de choc électrique
- Toucher certains des composants internes peut entraîner des blessures graves ou la mort. Ne démontez pas cet appareil.

AVERTISSEMENT

- Risque de choc électrique
- Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un choc électrique. Ne pas brancher dans une prise tant que l'appareil n'est pas correctement installé et mis à la terre.
- Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique grâce à un fil d'échappement du courant électrique.

- Cet appareil est équipé d'un cordon ayant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.
- Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou si vous avez des doutes quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.
- S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils.
    1. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques de s'emmêler dans un cordon plus long ou de trébucher sur celui-ci.
    2. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé :
        1) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
        2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
        3) Le long cordon doit être disposé de manière à ne pas passer par-dessus le plan de travail ou le plateau de table où il pourrait être tiré par des enfants ou on pourrait trébucher involontairement dessus.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessure corporelle

Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer tout entretien ou réparation qui implique le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Voir les instructions sur les « Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes et ceux que vous ne devez pas utiliser dans le four à micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être utilisés en toute sécurité dans le micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test des ustensiles :

- Remplissez un récipient allant au micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) avec l'ustensile en question.
- Faites cuire à la puissance maximale pendant 1 minute.
- Touchez l'ustensile en faisant preuve de prudence. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas dépasser 1 minute de cuisson.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat à rissoler	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat de rissoler doit se trouver au moins 3/16 pouces (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut entraîner la rupture de la platine.
Articles pour le dîner	Réservé aux micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Retirez toujours le couvercle. N'utiliser que pour chauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient tout juste chauds. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se casser.
Verrerie	Verrerie de four résistante à la chaleur uniquement. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de garniture métallique. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sacs de cuisson au four	Suivez les instructions du fabricant. Ne pas fermer avec une attache métallique. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	À utiliser uniquement pour la cuisson/réchauffement à court terme. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Serviettes en papier	À utiliser pour couvrir les aliments afin de réchauffer et d'absorber les graisses. À utiliser sous surveillance pour une cuisson de courte durée uniquement.
Papier parchemin	À utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Réservé aux micro-ondes uniquement. Suivez les instructions du fabricant. Doit être étiqueté « Sûr au Microonde ». Certains récipients en plastique ramollissent, car les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les « sacs bouillants » et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être fendus, percés ou aérés selon les instructions de l'emballage.
Pellicule plastique	Réservé aux micro-ondes uniquement. À utiliser pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.
Thermomètres	Uniquement pour les micro-ondes (thermomètres pour la viande et les bonbons).
Papier ciré	À utiliser comme couverture pour éviter les éclaboussures et retenir l'humidité.

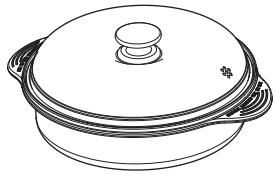
Matériaux à éviter d'utiliser dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au micro-ondes.
Ustensiles en métal ou en métal taillé	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des arcs électriques.
Liens torsadés en métal	Peut provoquer un arc électrique et provoquer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois s'assèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

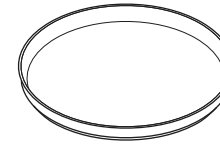
Description du produit

(En cas de différence entre l'appareil et les images de ce manuel, le produit prévaudra.)

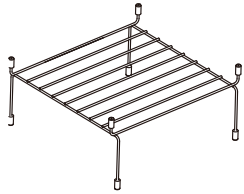
Retirez le four et tous les matériaux du carton et de la cavité du four.
Votre four est livré avec les accessoires suivants :



Pot à vapeur

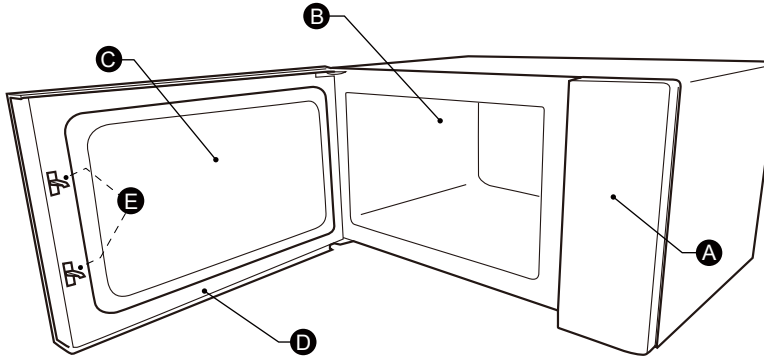


Plateau de cuisson (ne peut pas être utilisée en mode micro-ondes, peut être utilisé en mode croustillant, friture à l'air, gril et convection et peut être placé sur une grille de cuisson)



Grill (ne peut pas être utilisé dans un four à micro-ondes et doit être placé sur un plateau en verre)

Manuel d'instructions



A) Panneau de contrôle
B) Cavité du four
C) Fenêtre d'observation
D) Assemblage des portes
E) Système de verrouillage de sécurité

Installation

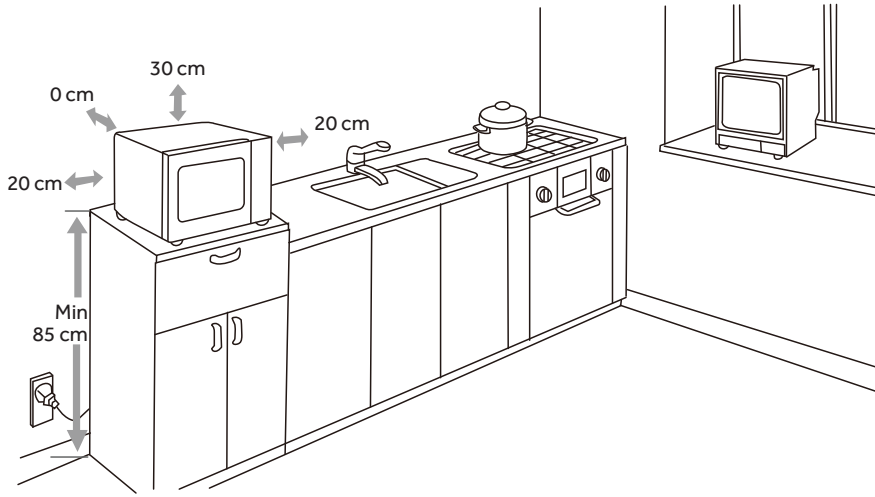
Installation sur le plan de travail

Retirez tout le matériel d'emballage et les accessoires. Examinez le four à la recherche de tout dommage éventuel tel que des bosses ou une porte cassée. Ne pas installer si le four est endommagé.

Armoire : Retirez tout film protecteur trouvé sur la surface de l'armoire du four à micro-ondes. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes fixé à la cavité du four pour protéger le magnétron.

Installation

1. Choisissez une surface plane où se trouve suffisamment d'espace libre pour les orifices d'entrée et/ou de sortie.



(1) La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

(2) La face arrière des appareils doit être placée contre un mur.
Laissez un espace minimum de 30 cm au-dessus du four, un espace minimum de 20 cm est requis entre le four et les murs adjacents.

(3) Ne retirez pas les pattes du bas du four.

(4) Le blocage des ouvertures d'entrée et/ou de sortie peut endommager le four.

(5) Placez le four aussi loin que possible des radios et des téléviseurs. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences à la réception de votre radio ou de votre télévision.

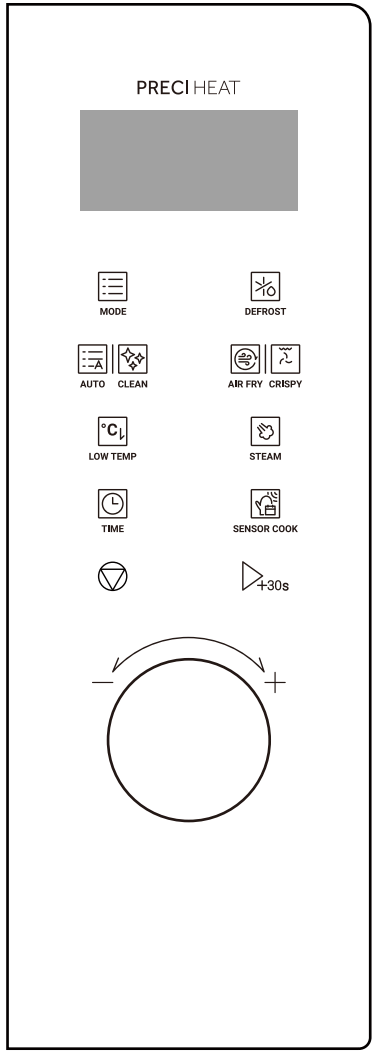
2. Branchez votre four sur une prise de courant ordinaire. Assurez-vous que la tension et la fréquence soient identiques à la tension et à la fréquence indiquées sur l'étiquette signalétique.

AVERTISSEMENT : N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou d'un autre appareil produisant de la chaleur. S'il est installé à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourrait être endommagé et la garantie serait annulée.

La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement

Comment fonctionne le produit

PANNEAU DE COMMANDE



MODE	Fonction
DEFROST	Décongélation
AUTO CLEAN	Menu automatique / nettoyage automatique
AIR FRY CRISPY	Cuisson à l'air chaud / grill croustillant
LOW TEMP	Pâte
STEAM	Vapeur
TIME	Minuterie/Horloge
SENSOR COOK	Cuisson par capteur
	Pause/Annuler
+30s	Début/+30 sec.

FONCTIONNEMENT

1. Réglage de l'horloge

(1) Appuyez sur « TIME » deux fois, et « 00:00 » s'affichera.

(2) Tournez le bouton pour régler les chiffres des heures. Les heures doivent être comprises entre 0 et 23.

(3) Appuyez sur « TIME » pour confirmer.

(4) Tournez le bouton pour régler les chiffres des minutes. Les heures doivent être comprises entre 0 et 59.

(5) Appuyez sur « TIME » pour confirmer. L'horloge est réglée.

Remarques:

(1) L'horloge est un affichage 24 heures. Si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas lorsqu'elle sera alimentée.

(2) Pour réinitialiser l'horloge, veuillez répéter les étapes 1 à 5.

(3) Après l'étape 4, si le bouton « TIME » n'est pas appuyée, ou s'il n'y a aucune opération pendant 1 minute, le réglage n'est pas valide.

2. Réglage de la minuterie de cuisine

(1) Appuyez sur « TIME » une fois, et « 00:00 » s'affichera.

(2) Tournez le bouton pour régler le temps souhaité. La valeur de temps maximale est « 95:00 ».

(3) Appuyez sur « +30s » pour confirmer. La minuterie commence le compte à rebours.

Remarques:

Aucun autre programme ne peut être réglé pendant la minuterie de cuisine.

3. Cuisson au Micro-ondes

Puissance	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10
Afficher	900	810	720	630	540	450	360	270	180	90

(1) Appuyez sur « MODE » une fois et « 900 » s'affichera.

(2) Appuyez sur « +30s » pour valider la cuisson au micro-ondes.

(3) Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance. Les 10 niveaux de puissance sont disponibles.

(4) Appuyez sur « +30s » pour confirmer le niveau de puissance.

(5) Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur de temps maximale est « 95:00 ».

(6) Appuyez sur « +30s » pour démarrer la cuisson.

Remarques:

Ouvrir la porte du four ou appuyer sur « » pendant le fonctionnement interrompra le mode en cours. Fermez la porte, puis appuyez sur « +30s » pour continuer la cuisson.

4. Cuisson sur le grill

(1) Appuyez sur « MODE » trois fois, et « G-1 » s'affichera.

(2) Appuyez sur « +30s » pour confirmer le mode de cuisson.

(3) Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur de temps maximale est « 95:00 ».

(4) Appuyez sur « +30s » pour démarrer la cuisson.

Remarques:

Lorsque la moitié du temps s'est écoulée, le signal sonore retentit pour vous rappeler de retourner les aliments. Si aucune opération n'est effectuée, le four continuera de fonctionner.

5. Cuisine combinée

(1) Appuyez sur « MODE » quatre fois et « C-1 » s'affichera.

(2) Appuyez sur « +30s » pour confirmer le mode de cuisson.

(3) Tournez le bouton pour choisir la puissance souhaitée, puis « C-2 », « C-3 » et « C-4 » s'afficheront dans l'ordre.

(4) Appuyez sur « +30s » pour confirmer.

(5) Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur de temps maximale est « 95:00 ».

(6) Appuyez sur « +30s » pour démarrer la cuisson.

Remarques:

Instructions de combinaison

Instructions	Afficher	Micro-ondes	Grill	Convection
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

6. Cuisson par convection avec fonction de préchauffage

(1) En mode veille, appuyez sur « MODE » deux fois, l'écran affichera « CON ».

(2) Appuyez sur « +30s » pour confirmer, et « 150 °C » s'affichera.

(3) Tournez le bouton pour régler la température. 10 options sont disponibles, dont 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 (°C).

(4) Appuyez sur « +30s » pour confirmer la température.

(5) Appuyez sur « +30s » pour démarrer le préchauffage.

(6) Une fois le préchauffage terminé, le four émet deux bips. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four.

(7) Fermez la porte du four.

(8) Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur de temps maximale est « 95:00 ».

(9) Appuyez sur « ▷+30s » pour démarrer la cuisson.

7. Cuisson par convection sans fonction de préchauffage

(1) En mode veille, appuyez sur « MODE » deux fois, l'écran affichera « CON ».

(2) Appuyez sur « ▷+30s » pour confirmer, et « 150 °C » s'affichera.

(3) Tournez le bouton pour régler la température. 10 options sont disponibles, dont 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230(°C).

(4) Appuyez sur « ▷+30s » pour confirmer la température.

(5) Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur de temps maximale est « 95:00 ».

(6) Appuyez sur « ▷+30s » pour démarrer la cuisson.

8. Décongélation selon le poids

(1) Appuyez sur « DEFROST » une fois, et l'écran affichera « dEF1 ».

(2) Appuyez sur « ▷+30s » pour confirmer.

(3) Tournez le bouton pour régler le poids des aliments. La gamme de poids est de 100 à 1500 g.

(4) Appuyez sur « ▷+30s » pour démarrer la décongélation.

9. Dégivrage avec le temps

(1) Appuyez sur « DEFROST » deux fois, et l'écran affichera « dEF2 ».

(2) Appuyez sur « ▷+30s » pour confirmer.

(3) Tourner le bouton pour régler le temps de décongélation souhaité. La valeur de temps maximale est « 95:00 ».

(4) Appuyez sur « ▷+30s » pour démarrer la décongélation.

Remarques:

(1) Lorsque la moitié du temps s'est écoulée, le signal sonore retentit pour vous rappeler de retourner les aliments. Si aucune opération n'est effectuée, le four continuera de fonctionner.

(2) La puissance de décongélation est 270 W et ne peut pas être modifiée.

10. La cuisine en plusieurs étapes

Remarques:

(1) Deux étapes de cuisson peuvent être réglées dans le mode de cuisson à plusieurs étapes.

(2) Si vous réglez la fonction de décongélation, elle fonctionnera automatiquement dans la première étape.

(3) La minuterie de cuisine, le menu automatique et le préchauffage ne peuvent pas être définis comme l'un des plusieurs étages.

Exemple

Décongelez 500 g d'aliments puis faites-les cuire avec une puissance micro-ondes de 810 W pendant 5 minutes.

(1) Appuyez sur « DEFROST » une fois, et l'écran affichera « dEF1 ».

(2) Appuyez sur « +30s » pour confirmer.

(3) Tournez le bouton pour régler la décongélation souhaitée de 500 g d'aliments.

(4) Appuyez sur « MODE » une fois et « 900 » s'affichera.

(5) Appuyez sur « +30s » pour valider la cuisson au micro-ondes.

(6) Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance de 810 W. Puis, appuyez sur « +30s » pour confirmer.

(7) Tourner le bouton pour régler le temps de cuisson de 5 minutes.

(8) Appuyez sur « +30s » pour démarrer la cuisson.

11. Cuisine rapide

(1) En mode veille, appuyez sur « ▷+30s » pour cuire des aliments avec un niveau de puissance de 100 % pendant 30 secondes. Chaque pression sur la même touche peut augmenter de 30 secondes et la valeur maximale du temps est de 95 minutes.

(2) En mode veille, tournez le bouton vers la gauche pour régler un temps de cuisson avec une puissance de 100 %. Continuez à tourner le bouton pour régler le temps de cuisson souhaité. Appuyez sur « ▷+30s » pour démarrer la cuisson. La valeur de temps maximale est « 95:00 ». La cuisson rapide peut être définie comme l'une des étapes multiples.

Remarques:

Pendant la cuisson au micro-ondes, la cuisson par convection, la cuisson au gril, la cuisson combinée, la cuisson en plusieurs étapes et la décongélation selon le temps, chaque pression sur « ▷+30s » peut augmenter le temps de cuisson de 30 secondes. (Sauf décongélation selon le poids et selon le menu automatique.)

12. Menu automatique

(1) Appuyez sur « AUTO | CLEAN » une fois,et « A-01 » s'affichera.

(2) Appuyez sur « ▷+30s » pour confirmer.

(3) Tournez le bouton pour choisir le menu dont vous avez besoin.
18 menus automatiques sont disponibles.

(4) Appuyez sur « ▷+30s » pour confirmer le menu.

(5) Tournez le bouton pour régler le poids des aliments.

(6) Appuyez sur « ▷+30s » pour démarrer la cuisson.

Remarques:

(1) Ouvrir la porte du four ou appuyer sur « ▽ » pendant le fonctionnement interrompra le mode en cours. Appuyez sur « ▷+30s » pour continuer la cuisson.

(2) Il est nécessaire de tourner d'abord le bouton vers la droite en mode veille pour sélectionner le menu automatique.

Tableau des menus automatiques

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
A-01 RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE	Réchauffement automatique	b-1	150 g	P100/900 W	1'30"	
	Réchauffement automatique	b-2	250 g	P100/900 W	2'10"	
	Réchauffement automatique	b-3	350 g	P100/900 W	3'10"	
	Réchauffement automatique	b-4	450 g	P100/900 W	4'10"	
	Réchauffement automatique	b-5	600 g	P100/900 W	5'40"	
A-02 POMME DE TERRE	Pomme de terre 1pc	b-1	200 g	P100/900 W	6'00"	
	Pomme de terre 2pcs	b-2	400 g	P100/900 W	9'30"	
	Pomme de terre 3pcs	b-3	600 g	P100/900 W	13'30"	
A-03 POULET BOUILLI	150 g	b-1	150 g	P100/900 W	2'50"	
	300 g	b-2	300 g	P100/900 W	4'30"	
	450 g	b-3	450 g	P100/900 W	6'10"	
	600 g	b-4	600 g	P100/900 W	7'50"	
A-04 LÉGUMES - frais	150 g	b-1	150 g	P100/900 W	2'30"	
	350 g	b-2	350 g	P100/900 W	4'30"	
	500 g	b-3	500 g	P100/900 W	6'30"	
A-05 LÉGUMES - surgelés	200 g	b-1	200 g	P100/900 W	5'00"	
	400 g	b-2	400 g	P100/900 W	8'00"	
A-06 POISSON	150 g	b-1	150 g	P80/720 W	2'50"	
	250 g	b-2	250 g	P80/720 W	4'00"	
	350 g	b-3	350 g	P80/720 W	5'10"	
	450 g	b-4	450 g	P80/720 W	6'20"	
	650 g	b-5	650 g	P80/720 W	8'30"	

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
A-07 CÉRÉALES	Couscous 100 g (avec 250 g d'eau)	b-1	100 g	P80/720 W	6'00"	
	Couscous 200 g (avec 350 g d'eau)	b-2	200 g	P80/720 W	8'00"	
	Bulgur(avec 500 g d'eau)	b-3	100 g	P80/720 W	12'00"	
	Riz (avec 1000 g d'eau)	b-4	150 g	P80/720 W	20'00"	
	Quinoa (avec 500 g d'eau)	b-5	100 g	P80/720 W	15'00"	
	Quinoa (avec 500 g d'eau)	b-6	200 g	P80/720 W	18'00"	
	Riz brun (avec 800 g d'eau)	b-7	200 g	P80/720 W	25'00"	
	Riz complet (avec 1000 g d'eau)	b-8	300 g	P80/720 W	30'00"	
A-08 SOUPES (à partir de produits frais)	200 ml	b-1	200 ml	P100/900 W	5'00"	Utilisez un récipient approprié pour le micro-ondes
	400 ml	b-2	400 ml	P100/900 W	7'00"	
	600 ml	b-3	600 ml	P100/900 W	9'00"	
A-09 FLACON D'AVOINE	2 assiettes	b-1	400 ml	P80/720 W	4'00"	
	4 assiettes	b-2	800 ml	P80/720 W	6'00"	
A-10 FUSION	Beurre fondu	b-1	500 g	P80/720 W	3'20"	
		b-2	250 g	P80/720 W	2'15"	
	Fromage fondu	b-3	500 g	P80/720 W	3'00"	
		b-4	250 g	P80/720 W	2'30"	
	Chocolat fondu	b-5	100 g	P80/720 W	1'30"	
		b-6	200 g	P80/720 W	2'00"	
	Beurre ramolli	b-7	250	P80/720 W	1'00"	
		b-8	500	P80/720 W	2'00"	
	Glace ramollie	b-9	500 g	P80/720 W	0'20"	
		b-10	750 g	P80/720 W	0'30"	
A-11 BOISSONS	Tasse de thé/eau	b-1	250 ml	P100/900 W	2'00"	
		b-2	500 ml	P100/900 W	6'00"	
A-12 GÂTEAU DE TASSE	Gâteau de tasse	b-1	200 g	P80/720 W	2'00"	

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
A-13 COLLATIONS	Nachos	b-1	300 g	MO (P100-14 s) + GRIL (ON 15 s)	3'00"	
	Pain à l'ail	b-2	200 g	MO (P100-14 s) + GRIL (ON 15 s)	4'00"	Utilisez une grille supérieure. À 2'00" retourner les aliments
	Toast (fromage/ jambon)	b-3	200 g	MO (P100-14 s) + GRIL (ON 15 s)	5'00"	Utilisez une grille supérieure. À 2'30" retourner les aliments
	Piadina/burrito/ wraps	b-4	400 g	MO (P100-14 s) + GRIL (ON 15 s)	7'00"	Utilisez une grille supérieure. À 3'30" retourner les aliments
A-14 CUISSON	Gâteau éponge	b-1	650 g	MW P80/MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	3'00" +8'00"	Avertissement ! Utilisez uniquement des moules en céramique ou en silicone. Évitez d'utiliser le moule en métal
	Gâteau au chocolat	b-2	750 g	MW P80/MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	5'00"+ 12'00"	Avertissement ! Utilisez uniquement des moules en céramique ou en silicone. Évitez d'utiliser le moule en métal
	Tarte aux fruits (pâte brisée + fruits frais)	b-3	850 g	MW P80/MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	6'00"+ 16'00"	Avertissement ! Utilisez uniquement des moules en céramique ou en silicone. Évitez d'utiliser le moule en métal
A-15 OEUFS	Œufs cocottes	b-1	4 co-cottes (4œufs + assai-sonne-ment)	MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	8'00"	
A-16 POMME DE TERRE	Pomme de terre cuites	b-1	650 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	22'00"	

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
A-17 RÔTI -VIANDE	Veau	b-1	600 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	23'00"	
		b-2	900 g		28'00"	
	Gigot d'agneau	b-3	900 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	28'00"	
	Carré d'agneau	b-4	900 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	26'00"	
	Magret de canard	b-5	700 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	21'00"	
A-18 LÉGUMES FARCIS	légumes farcis	b- 1	500 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 15 s)	18'00"	

13. Nettoyage automatique

(1) En mode veille, appuyez sur « AUTO | CLEAN » deux fois, l'écran affichera « AC ».

(2) Appuyez sur « +30s » pour démarrer le nettoyage, en travaillant avec une puissance de 900 W pendant huit minutes.

(3) Versez 400 ml d'eau dans un bol en céramique ou en verre adapté aux micro-ondes. Ajoutez du jus d'un demi-citron ou 1 cuillère à café de bicarbonate pour éliminer les traces de mauvaises odeurs.

14. Cuisson à air chaud

Pour la cuisson à l'air libre, vous devrez sélectionner et confirmer le type d'aliment, en vous référant au tableau ci-dessous.

(1) En mode veille, appuyez sur « AIR FRY | CRISPY » une fois, l'écran affichera « AF01 ».

(2) Appuyez sur « ▷+30s » pour confirmer.

(3) Tournez le bouton pour choisir le menu dont vous avez besoin. 15 menus de cuisson à air chaud sont disponibles.

(4) Appuyez sur « ▷+30s » pour confirmer le menu.

(5) Tournez le bouton pour régler le poids des aliments.

(6) Appuyez sur « ▷+30s » pour démarrer la cuisson.

Remarques:

(1) Le niveau de puissance par défaut est la convection.

(2) Pendant la cuisson, l'appareil émet un bip pour vous rappeler de retourner les aliments.

Menu friture à l'air chaud

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
AF01 POULET CONGELÉ (décongelé)	Ailes de poulet Buffalo surgelées	b-1	420 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	22'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
	Ailes de poulet frites surgelées	b-2	350 g		16'00"	
		b-3	600 g		22'00"	
	Pilons de poulet frits surgelés	b-4	350 g		16'00"	
		b-5	600 g		22'00"	
	Escalope de poulet frite surgelée	b-6	400 g		22'00"	
	Nuggets de poulet surgelés	b-7	350 g		20'00"	

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
AF02 POULET PANÉ	Poitrine de poulet panée	b-1	400 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	13'00"	Utiliser la plaque chauffante inférieure
		b-2	600 g		16'00"	
		b-3	800 g		18'00"	
	Escalope de poulet panée	b-4	300 g		12'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
		b-5	600 g		16'00"	
		b-6	900 g		19'00"	
AF03 VIANDE	Boulettes de	b-1	250 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	11'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
	viande au bacon	b-2	450 g		14'00"	
AF04 BBQ	Hamburgers	b-1	600 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	10'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
	Brochettes de viande	b-2	600 g		11'00"	
	Brochettes de poisson (seiche, calamar)	b-3	600 g		9'00"	
	Saucisses	b-4	600 g		11'00"	
	Steak	b-5	600 g		7'00"	
	Légumes grillés	b-6	600 g		10'00"	
AF05 POISSON CONGELÉ (décongelé)	Calamars frits surgelés	b-1	350 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	16'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
	Calmar surgelé	b-2	250 g		16'00"	
	Crevettes panées surgelées	b-3	350 g		16'00"	
	Filets de poisson grillés surgelés	b-4	450 g		14'00"	
	Crevettes	b-5	250 g		18'00"	
AF06 POISSON FRAIS	Poisson entier	b-1	800 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	16'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
AF07 POISSON PANÉ	Filets de poisson panés	b-1	400 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	9'00"	Utiliser la plaque chauffante inférieure
		b-2	600 g		11'00"	
		b-3	800 g		13'00"	
AF08 FRITES	Frites	b-1	350 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	16'00"	Utiliser une plaque chauffante supérieure

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
AF09 FRITES SURGELÉES	Frites surgelées	b-1	300 g	Gril 100 % + Convection 230 °C / Gril 60 % + Convection 230 °C	10'00" + 6'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
		b-2	500 g		12'00" + 7'00"	
AF10 POMME DE TERRE SURGELÉES	Croquettes de pommes de terre surgelées	b-1	350 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	16'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
	Quartiers de pommes de terre congelés	b-2	450 g		16'00"	
		b-3	650 g		19'00"	
AF11 LÉGUMES	Légumes	b-1	200 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	16'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
	Escalopes de légumes surgelées	b-2	350 g		16'00"	
		b-3	600 g		22'00"	
AF12 QUICHE et TARTE	Quiche et tarte	b-1	650 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	18'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
		b-2	850 g		20'00"	
AF13 CHARCUTERIE SURGELÉE	Rondelles d'oignon surgelées	b-1	250 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	16'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
	Rondelles d'oignon surgelées	b-2	350 g		16'00"	
	Bâtonnets de fromage surgelés	b-3	300 g		14'00"	
AF14 ROULEAUX DE PRINTEMPS	Rouleaux de printemps	b-1	300 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	18'00"	Utiliser une poêle croustillante dédiée sur la plaque chauffante supérieure
AF15 CUISSON	Flan et muffins	b-1	300 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	10'00"	Utiliser la plaque chauffante inférieure
		b-2	450 g		11'00"	
		b-3	600 g		12'00"	

15. GRILL CROUSTILLANT

Pour la cuisson au grill croustillant vous devrez sélectionner et confirmer le type d'aliment, en vous référant au tableau ci-dessous.

(1) En mode veille, appuyez sur « AIR FRY CRISPY » deux fois, l'écran affichera « CP01 ».

(2) Appuyez sur « +30s » pour confirmer.

(3) Tournez le bouton pour choisir le menu dont vous avez besoin. 11 menus de grill croustillant sont disponibles.

(4) Appuyez sur « +30s » pour confirmer le menu.

(5) Tournez le bouton pour régler le poids des aliments.

(6) Appuyez sur « +30s » pour démarrer la cuisson.

Menu grill croustillant

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
CP01 OEUFS	Omelette	b-1	300 g (4 œufs - 2 assiettes)	MO (P100- 8 s) + GRIL (ACTIVÉ 21 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 21 s)	5'00"	
		b-2	600 g (8 œufs - 4 assiettes)		7'30"	
	Œufs brouillés	b-3	300 g (4 œufs - 2 assiettes)		6'00"	
CP02 POMME DE TERRE	Pomme de terre rôtie	b-1	650 g	MO (P100- 8 s) + GRIL (ACTIVÉ 21 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 21 s)	18'00"	
	Quartiers de pommes de terre	b-2	650 g		25'00"	
CP03 POULET	Poitrine de poulet	b-1	500 g	MO (P100- 8 s) + GRIL (ACTIVÉ 21 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 21 s)	23'00"	
	Collants de poulet	b-2	750 g		26'00"	
	Cuisses de poulet	b-3	1000 g		30'00"	
	Poulet entier coupé en deux	b-4	1200 g		35'00"	
	Cordon bleu	b-5	300 g		8'	
		b-6	600 g		12'	
		b-7	900 g		15'	

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
CP04 VIANDE	Bœuf - Roastbeef	b-1	600 g	MO (P100-8 s) + GRIL (ACTIVÉ 21 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 21 s)	21'00"	
		b-2	900 g		25'00"	
CP05 RÔTI DE POISSON	Filets de dorade	b-1	300 g	MO (P100- 8 s) + GRIL (ACTIVÉ 21 s) + CONVECTION (ACTIVÉ 21 s)	5'00"	
	Filets de dorade	b-2	600 g		9'00"	
	Filets de saumon	b-3	300 g		6'30"	
	brochettes de poisson (saumon, espadon	b-4	650 g		8'00"	
CP06 LASAÑA FRESCA	Lasagnes à la viande (sauce bolognaise)	b-1	600 g	MO (P100-14 s) + CONVECTION (ON 15 s)/Gril P100 4'	16'00" /4'00"	
		b-2	900 g		21'00" /4'00"	
		b-3	1500 g		26'00" /4'00"	
	Lasagnes végétariennes	b-4	800 g		16'00" /4'00"	
	Cannellonis	b-5	800 g		18'00" /4'00"	
CP07 PIZZAS	Pizzas maison	b-1	400 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	15'00"	Utiliser la plaque chauffante inférieure
		b-2	600 g		18'00"	
		b-3	800 g		20'00"	
CP08 PIZZA SURGELÉE	Pizza surgelée (mince)	b-1	200 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	9'00"	Utiliser une plaque chauffante supérieure
		b-2	300 g		10'00"	
		b-3	400 g		11'00"	
CP09 FOCACCIA	Fougasse maison	b-1	450 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	16'00"	Utiliser la plaque chauffante inférieure
		b-2	600 g		18'00"	
CP10 FOUGASSES FARCIES	Fougasse au jambon et fromage	b-1	750 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	19'00"	Utiliser la plaque chauffante inférieure
CP11 PAIN	Pain blanc	b-1	600 g	AF-(Gril 60 % + Convection 230 °C)	20'00"	Utiliser la plaque chauffante inférieure
	Pain complet	b-2	750 g		20'00"	
	Pain au soda	b-3	750 g		22'00"	

16. Pâte

(1) En mode veille, appuyez sur « °C LOW TEMP » une fois, l'écran affichera « L-01 ».

(2) Appuyez plusieurs fois sur « °C LOW TEMP » ou tournez le bouton pour choisir le menu approprié. 5 menus de pâte sont disponibles.

(3) Appuyez sur « ▷ +30s » pour démarrer le compte à rebours.

Menu Pâte

NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS
Pâte levée	L-01	400 g	90 W	10’
Yaourt	L-02	500 g	270 W	6’
Séchage	L-03	200 g	270 W	8’
Cuisson sous vide	L-04	600 g	270 W	25’
Cuisson lente	L-05	800 g	360 W	30’

17. Vapeur

(1) En mode veille, appuyez sur « STEAM » une fois, l'écran affichera « S-01 ».

(2) Appuyez plusieurs fois sur « STEAM » ou tournez le bouton pour choisir le menu approprié. 5 menus vapeur sont disponibles.

(3) Appuyez sur « ▷ +30s » pour confirmer le menu.

(4) Appuyez plusieurs fois sur « Vapeur » ou tournez le bouton pour régler le poids des aliments.

(5) Appuyez sur « ▷ +30s » pour démarrer la cuisson.

Menu vapeur

NOM DE CATÉGORIE	NOM DU PROGRAMME	AFFICHER	POIDS	PUISSANCE	TEMPS	NOTE SUPPLÉMENTAIRE
S-01 LÉGUMES	légumes	b-1	250 g	720 W	13'00"	100 ml d'eau
	légumes	b-2	500 g	720 W	16'00"	100 ml d'eau
S-02 POMME DE TERRE	Pomme de terre	b-1	250 g	720 W	15'00"	100 ml d'eau - 2 à 3 cm de cubes en dés
	Pomme de terre	b-2	500 g	720 W	18'00"	100 ml d'eau - 2 à 3 cm de cubes en dés
S-03 FILETS DE POISSON	Filets de poisson	b-1	150 g	720 W	9'00"	100 ml d'eau
	Filets de poisson	b-2	300 g	720 W	10'00"	100 ml d'eau
	Filets de poisson	b-3	600 g	720 W	12'00"	150 ml d'eau
S-04 POISSON	calmars/seiches	b-1	500 g	720 W	14'00"	100 ml d'eau
S-05 POULET	Poitrine de poulet	b-1	300 g	720 W	15'00"	100 ml d'eau
	Poitrine de poulet	b-2	600 g	720 W	18'00"	100 ml d'eau

La liste des aliments qui **ne peuvent pas** être cuits à le cuiseur vapeur est disponible à la dernière page du manuel. S'il vous plaît, lisez-le attentivement avant d'utiliser le cuiseur vapeur.

18. Cuisson par capteur

La cuisson par capteur vous permet de cuisiner plusieurs de vos aliments préférés sans sélectionner les temps de cuisson et les niveaux de puissance.

(1) En mode veille, appuyez sur « SENSOR COOK » une fois, l'écran affichera « H-01 ».

(2) Appuyez plusieurs fois sur « SENSOR COOK » ou tournez le bouton pour choisir le menu approprié. 6 menus de Cuisson par capteur sont disponibles.

(3) Appuyez sur « +30s », le programme commencera à détecter avec le micro-ondes en marche.

(4) une fois la détection terminée, l'appareil émet un bip et lance le compte à rebours du temps de cuisson calculé.

Remarques:

(1) Évitez d'ouvrir la porte pendant le processus de détection, sinon le programme sera annulé.

(2) Une fois le temps de cuisson calculé affiché, vous pouvez ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réorganiser les aliments. Appuyez sur « +30s » pour reprendre l'opération.

NOM DE CATÉGORIE	AFFICHER
Réchauffage par capteur	H-01
Poissons	H-02
Viande	H-03
Légume frais	H-04
Légumes surgelés	H-05
Pâtes	H-06

19. Fonction de verrouillage pour les enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four.

Pour activer le verrou :

En mode veille, appuyez sur « TIME » pendant trois secondes. Un bip retentit et l'icône de verrouillage s'affiche.

Pour désactiver le verrou :

En mode verrouillé, appuyez sur « TIME » pendant trois secondes. Un bip retentit et l'icône de verrouillage disparait.

20. Mode muet

Pour activer le mode muet :

En mode veille, appuyez sur « » pendant 3 secondes. Un long bip retentira.
L'appui sur les touches ne produira plus de bruit.

Pour désactiver le mode muet :

En mode muet, appuyez et maintenez « » pendant 3 secondes. Un long bip retentira.

Nettoyage et entretien

Veillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

- Après utilisation, nettoyez la cavité du four avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez les accessoires de la manière habituelle à l'eau savonneuse.
- Le cadre et le joint de la porte ainsi que les pièces voisines doivent être nettoyés soigneusement avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait entraîner l'éclatement de la vitre.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Normal	
Four à micro-ondes interférant avec la réception de la télévision	La réception de la radio et de la télévision peut être perturbée lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ce problème est similaire à l'interférence des petits appareils électriques, comme le mixeur, l'aspirateur et le ventilateur électrique. C'est normal.
Diminution de la lumière du four	Lors de la cuisson au micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut devenir plus faible. C'est normal.
La vapeur s'accumule sur la porte, l'air chaud sort par les évents	En cuisine, la vapeur peut s'échapper des aliments. La plupart d'entre eux sortiront par des bouches d'aération. Mais certains peuvent s'accumuler sur un endroit frais comme la porte du four. C'est normal.
Le four a démarré accidentellement sans qu'il y ait de nourriture à l'intérieur.	Il est interdit de faire fonctionner l'unité sans nourriture à l'intérieur. C'est très dangereux.

Problèmes	Cause possible	Remède
Le four ne peut pas démarrer.	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché.	Débranchez. Puis rebranchez après 10 secondes.
	(2) Le fusible qui saute ou le disjoncteur fonctionne.	Remplacez le fusible ou réarmez le disjoncteur (réparation par le personnel professionnel de notre société)
	(3) Problème de prise de courant.	Testez la prise de courant avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	(4)La porte n'est pas bien fermée.	Fermez bien la porte.
E-1 ERR_ZEROLOSS	Perte de signal de croisement zéro	Vérifiez le grillage électrifié ou remplacez le circuit imprimé. Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.

E-2 ERR_TEMPOPEN	Capteur de température défaillant ou desserré	Vérifiez la connexion entre le PCB et le capteur de température, ou remplacez le capteur de température Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.
E-3 ERR_TEMPSHORT	Capteur de température défaillant ou desserré	Vérifiez la connexion entre le PCB et le capteur de température, ou remplacez le capteur de température Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.
E-4 ERR_SENSOROPEN	Capteur d'humidité défaillant ou desserré	Vérifiez la connexion entre le PCB et le capteur d'humidité, ou remplacez le capteur d'humidité Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.
E-5 ERR_ SENSORSHORT	Capteur d'humidité défaillant ou desserré	Vérifiez la connexion entre le PCB et le capteur d'humidité, ou remplacez le capteur d'humidité Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.
E-9 ERR_EEPROM	Défaut de l'EEPROM	PCB d'échange Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.
E-A ERR_INVERTER_E1	Signal de l'onduleur anormal	Vérifiez la connexion entre le PCB et l'onduleur, ou remplacez l'onduleur Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.
E-B ERR_INVERTER_E5	Signal de l'onduleur anormal	Vérifiez la connexion entre le PCB et l'onduleur, ou remplacez l'onduleur Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.

E-C ERR_INVERTER_E6	Signal de l'onduleur anormal	Vérifiez la connexion entre le PCB et l'onduleur, ou remplacez l'onduleur Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.
E-D ERR_INVERTER_E8	Signal de l'onduleur anormal	Vérifiez la connexion entre le PCB et l'onduleur, ou remplacez l'onduleur Cette tâche doit être effectuée par un technicien expérimenté du service après-vente.

Cet appareil est étiqueté conformément à la directive européenne 2012/19/EU relatives aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) de 2013 concernant les appareils électriques et électroniques. Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (pouvant avoir un effet négatif sur l'environnement) et des éléments de base (pouvant être réutilisés). Il est important que les DEEE subissent des traitements appropriés afin d'éliminer correctement les polluants et récupérer tous les matériaux. Les individus peuvent jouer un rôle important en veillant à ce que les DEEE ne deviennent pas un problème environnemental ; il est essentiel de suivre quelques règles de base :

- les DEEE ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères ;

- les DEEE doivent être déposés dans des zones de collecte dédiées gérées par la mairie ou une société agréée.

Dans de nombreux pays, des collectes nationales peuvent être disponibles pour les gros DEEE.

Lors de l'achat d'un nouvel appareil, l'ancien peut être restitué au vendeur qui doit l'accepter gratuitement à l'unité, à condition que l'appareil soit d'un type équivalent et ait les mêmes fonctions que l'appareil acheté.

Cuiseur vapeur

La liste des aliments qui ne peuvent pas être cuits à la vapeur est disponible à la dernière page du manuel. Veuillez le lire attentivement avant d'utiliser le cuiseur vapeur.

Vous pouvez utiliser le cuiseur vapeur pour préparer des repas au micro-ondes à la vapeur. Le micro-ondes porte l'eau à ébullition, la vapeur montante entoure les aliments et les cuit. La nourriture conserve sa forme et son goût.

Précautions de sécurité

Laver avant la première utilisation.
Température mini et maxi :
-20 °C / + 120 °C

Pour votre sécurité ⚠

Le cuiseur vapeur deviendra très chaud pendant la cuisson. Il existe un risque de brûlure.
N'utilisez jamais d'alcool. Risque d'explosion !
Ouvrez le cuiseur vapeur avec précaution après la cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Risque de brûlures
L'eau restant dans le cuiseur vapeur est en ébullition. Risque de brûlures

CAUSES DE DOMMAGES

N'utilisez le cuiseur vapeur qu'en mode micro-ondes, sinon il pourrait se casser.

N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau, car cela pourrait endommager le four à micro-ondes et le cuiseur vapeur.

N'utilisez jamais le cuiseur vapeur dans un compartiment de cuisson trop étroit, car cela pourrait provoquer des étincelles et endommager le four à micro-ondes.

N'utilisez jamais un cuiseur vapeur endommagé.

Si l'anneau en plastique du bac de cuisson perforé en acier inoxydable est manquant, ou si la plaque vapeur est déformée, des étincelles pourraient jaillir. Cela pourrait endommager le four à micro-ondes.

Dateur

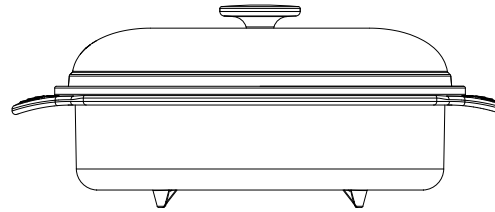
Mode d'emploi

Le cuiseur vapeur a été spécialement développé pour les fours à micro-ondes.

La distance entre le cuiseur vapeur et les parois latérales, le dessus du four et la porte du compartiment de cuisson doit être d'au moins 1 cm.

Préparation

1. Remplissez le bac inférieur avec de l'eau.
2. Placez le plateau perforé sur le plateau inférieur.
3. Placez les aliments dans le bac de cuisson perforé.
4. Posez le couvercle sur le cuiseur vapeur et placez le cuiseur vapeur au micro-ondes.
   Placez toujours le cuiseur vapeur au centre du compartiment de cuisson.
5. Réglez le four à micro-ondes.



Capacité du réservoir d'eau de

La quantité d'eau varie selon le temps de cuisson.

Ne laissez pas l'eau s'évaporer complètement pendant la cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Après cuisson vapeur

De la vapeur s'échappe du cuiseur vapeur pendant la cuisson. Il se condense dans le compartiment de cuisson. Une fois l'appareil refroidi, essuyez les compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

Liste des aliments qui **ne peut pas** être cuit à la vapeur :

1) Conserves de fruits (confitures et produits similaires - fruits entiers ou en morceaux, ou sous forme de farine ou de poudre) dans un milieu liquide huileux ;

2) Légumes conservés en milieu huileux ;

3) Matières grasses et huiles animales et végétales, naturelles ou transformées (y compris le beurre de cacao, le saindoux, le beurre fondu) ;

4) Margarine, beurre et autres matières grasses constituées d'émulsions d'eau dans l'huile ;

5) Conserves et semi-conserves de viande et de poisson en milieu huileux ;

6) Lait entier, partiellement déshydraté, partiellement ou totalement écrémé ;

7) Lait fermenté, tel que le yaourt au babeurre et les produits similaires ;

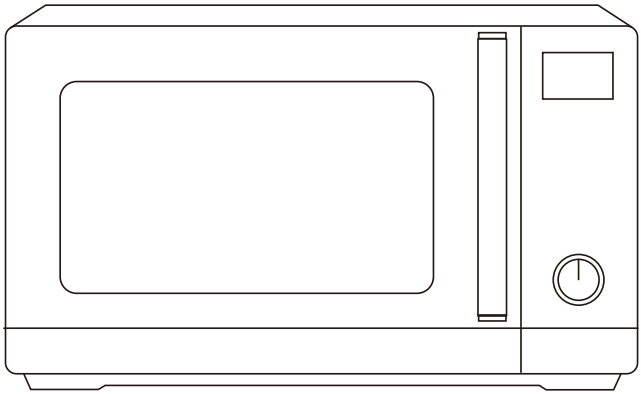
8) Crème et crème aigre ;

9) Sauces contenant de l'huile et de l'eau en deux couches

Haier

Manual de usuario

HAMCI25FBS4TB/ST



GRUPO CANDY HOOVER – Via Comolli 16, Brugherio – Italia

Resumen

2 Indicaciones de seguridad importantes
10 Descripción del Producto
11 Instalación
13 Cómo funciona el producto
14 Uso del aparato
32 Limpieza y mantenimiento
33 Protección del medio ambiente y eliminación

Estimado cliente,
Queremos agradecerle y felicitarle por su elección. Este nuevo producto ha sido cuidadosamente diseñado y construido con materiales de alta calidad y meticulosamente probado para garantizar que cumple con todos sus requisitos culinarios.

Lea y observe estas sencillas instrucciones, que le permitirán lograr excelentes resultados desde el primer uso. Este aparato de última generación le llega con nuestros mejores deseos.

Indicaciones de seguridad importantes

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS

- No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no romper o manipular los enclavamientos de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.
- ADVERTENCIA: Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, no se debe operar el horno hasta que haya sido reparado por una persona cualificada.

ANEXO

Si no se mantiene el aparato en un buen estado de limpieza, se podría degradar su superficie y podría afectar la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

ESPECIFICACIONES

Modelo	HAMCI25FBS4TB/ST
Voltaje nominal	230 V~50 Hz
Entrada de microondas	1450 W
Salida de microondas	900 W
Parrilla	1000 W
Convección	2100 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica, lesiones a personas o exposición excesiva a la energía del horno microondas cuando use el aparato, siga las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Lea y siga la siguiente recomendación: "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DEL MICROONDAS".
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si están supervisadas o han recibido instrucciones relacionadas con el uso del aparato de forma segura y son conscientes de los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada para evitar peligros.
- ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato está desconectado antes de cambiar la luz para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- ADVERTENCIA: Es peligroso que una persona sin cualificación realice el mantenimiento o reparación que incluya retirar cualquier cubierta de protección contra la exposición a la energía de las microondas.

- ADVERTENCIA: Los líquidos y los demás alimentos no se deben calentar en envases sellados, ya que podrían explotar.
- Al calentar alimentos en envases de papel o plástico, esté pendiente del horno ya que se podrían quemar.
- Use solamente utensilios que sean adecuados para usar en hornos microondas.
- Si sale humo, apague y desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
- El calentamiento de bebidas en el microondas puede resultar en ebulliciones eruptivas retardadas, por lo que se debe poner mucha atención a la hora de manejar el recipiente.
- Se deben mezclar o agitar los contenidos de los biberones y potes de alimentos de bebé, y se debe comprobar la temperatura antes de consumirse para evitar quemaduras.
- No se deben calentar en el horno microondas huevos con cáscara y huevos duros enteros ya que pueden explotar, incluso tras haber terminado el calentamiento en el microondas.
- Se debe limpiar el horno regularmente y se debe quitar cualquier resto de alimentos.
- El incumplimiento a la hora de mantener el horno limpio podría llevar al deterioro de la superficie, que podría afectar la vida del aparato y posiblemente resultar en una situación peligrosa.
- No se debe instalar el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar que se sobrecaliente.
  (No aplicable para aparatos con puertas decorativas).

- Haga uso únicamente de sondas de temperatura recomendadas para este horno. (Para hornos proporcionados con capacidad de usar una sonda para controlar la temperatura).
- No se debe colocar el horno microondas en un armario a no ser que haya sido probado en un armario previamente.
- El horno microondas debe ser operado con la puerta decorativa abierta. (para hornos con una puerta decorativa).
- Este aparato está destinado para ser usado en el hogar y aplicaciones similares como:
  - áreas de cocina en tiendas, oficinas y espacios de trabajo;
  - por clientes en hoteles y moteles y otro tipo de entornos residenciales;
  - en casas rurales;
  - en entornos como casas de huéspedes.
- El uso previsto del horno microondas es calentar comida y bebidas. Secar alimentos o ropa y calentar almohadillas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda y similares puede entrañar un riesgo de lesiones, ignición o fuego.
- No está permitido el uso de contenedores metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción del microondas.
- No se debe limpiar el aparato con un limpiador de vapor.
- El aparato está destinado a utilizarse de forma independiente.
- La superficie posterior del aparato debe colocarse contra una pared.
- No se prevé que el aparato sea operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

- La temperatura de las superficies a las que se pueden acceder puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- ADVERTENCIA: Cuando el aparato se ejecuta en modo combinado, los niños solamente deberían usar el horno bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.

LÉALO DETENIDAMENTE Y GUÁRDELO PARA CONSULTARLO MÁS ADELANTE

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES EN PERSONAS INSTALACIÓN DE LA TOMA DE TIERRA

PELIGRO

- Peligro de descarga eléctrica
- Tocar algunos de los componentes internos puede provocar lesiones personales serias o incluso la muerte. No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA

- Peligro de descarga eléctrica
- El uso inadecuado de la toma de tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo conecte a la corriente hasta que el aparato esté debidamente instalado y conectado a tierra.
- Este aparato debe estar conectado eléctricamente a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.
- Este aparato está equipado con un cable a tierra y una conexión a tierra. Se debe conectar a una toma de corriente que esté debidamente instalada a tierra.

- Consulte un electricista cualificado o un operario si no entiende totalmente las instrucciones de conexión a tierra o si hay alguna duda sobre si el aparato está debidamente conectado a tierra.
- Si es necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión de 3 hilos.
    1. Se le proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
    2. Si se usa un cable largo o un cable de extensión:
        1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o cable de extensión debe ser al menos del mismo nivel que la clasificación eléctrica del aparato.
        2) El cable de extensión debe ser un cable tripolar con conexión a tierra.
        3) El cable largo debe colocarse de modo que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezarse sin querer.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones personales

Es peligroso que una persona sin cualificación realice el mantenimiento o reparación que incluya retirar cualquier cubierta de protección contra la exposición a la energía de las microondas.

Vea las instrucciones en "Materiales que puede usar en hornos microondas o que se deben evitar en hornos microondas". Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para usarlos con el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión según el procedimiento que se presenta a continuación.

Prueba de utensilios:

- Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
- Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
- Sienta con cuidado el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocinar en el microondas.
- No exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.

Materiales que puede usar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. La parte inferior del plato para dorar debe estar 5 mm como mínimo encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede provocar que el plato giratorio se rompa.
Vajilla	Solo de uso apropiado para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos agrietados o rotos.
Jarras de vidrio	Quite siempre la tapa. Solamente para calentar la comida hasta que esté tibia. La mayoría de jarras de vidrio no son resistentes al calor y se pueden romper.
Cristalería	Solo cristalería resistente al calor para microondas. Asegúrese de que no haya molduras metálicas. No use platos agrietados o rotos.
Bolsas de cocción de horno	Siga las instrucciones del fabricante. No las cierre con lazos metálicos. Haga cortes para permitir que salga el vapor.
Platos y tazas de papel	Úselo solo para cocinar/calentar a corto plazo. No deje el horno sin atención mientras cocina.
Papel absorbente	Úselo para cubrir alimentos al recalentar y para absorber la grasa. Úselo bajo supervisión para cocinar poco tiempo.
Papel de horno	Úselo como tapa para prevenir salpicaduras o como una envoltura para el vapor.
Plásticos	Solo de uso apropiado para microondas. Siga las instrucciones de fabricante. Debe tener la etiqueta de "Apto para usar en el microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando la comida dentro de ellos se calienta. "Bolsas para hervir" y bolsas de plástico fuertemente cerradas deben ser cortadas, perforadas o ventiladas como un paquete directo.
Envoltorios de plástico	Solo de uso apropiado para microondas. Úselos para tapar la comida durante la cocción para mantener la humedad. No permita que el envoltorio de plástico toque la comida.
Termómetros	Solo apto para microondas (termómetros de carne y caramelo).
Papel encerado	Úselo como tapa para prevenir salpicaduras y mantener la humedad.

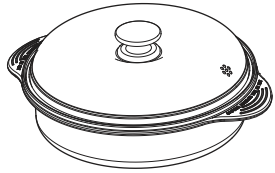
Materiales que se deben evitar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Pueden provocar que se estropee. Transfiera los alimentos a un plato apto para usar en el microondas.
Envase de comida de cartón con asa metálica	Pueden provocar que se estropee. Transfiera los alimentos a un plato apto para usar en el microondas.
Utensilios de metal o con borde de metal	El metal protege los alimentos de la energía del microondas. Las partes de metal pueden provocar que se estropee.
Ataduras de alambre de metal	Puede provocar arcos y provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Pueden provocar incendios dentro del horno.
Espuma de plástico	La espuma de plástico se puede fundir o puede contaminar el líquido dentro cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará si se usa en el horno microondas y puede partirse o agrietarse.

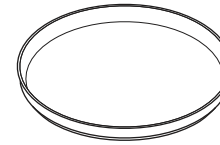
Descripción del Producto

(En caso de diferencias entre el aparato y las imágenes de este manual, prevalecerá el producto).

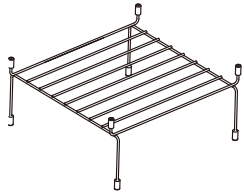
Extraiga el horno y todos los materiales de los cartones y la cavidad del horno. Su horno viene con los siguientes accesorios:



Olla de vapor

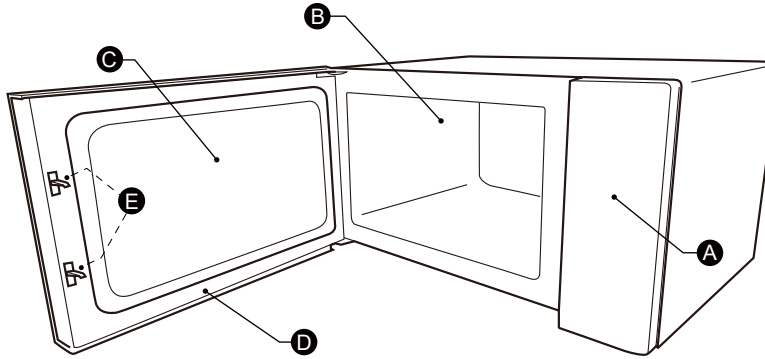


Bandeja para hornear (no se puede usar en la función de microondas, se puede usar en crujiente, fritura al aire, parrilla y convección y se puede colocar en la parrilla)



Rejilla de la parrilla (no se puede usar en la función de microondas y debe ser colocada en la bandeja de vidrio)

Manual de instrucciones



A) Panel de control
B) Cavidad del horno
C) Ventana de observación
D) Conjunto de la puerta
E) Sistema de bloqueo de seguridad

Instalación

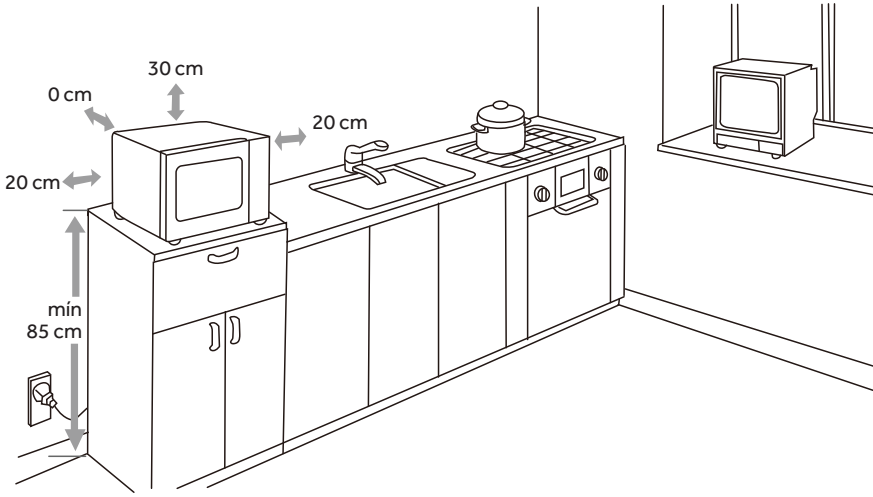
Instalación en la encimera

Quite todos los materiales de embalaje y los accesorios. Examine el horno para ver si hay algún desperfecto como una puerta rota o abolladuras. No lo instale si el horno está dañado.

Armario: Quite cualquier papel de film protector que encuentre en la superficie del armario del horno microondas. No retire la cubierta de la guía de ondas que está unida a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

Instalación

1. Seleccione una superficie plana que proporcione el suficiente espacio abierto para los orificios de entrada y/o salida.



(1) La altura mínima de instalación es de 85 cm.

(2) La superficie posterior del aparato debe colocarse contra una pared.
Deje un espacio mínimo de 30 cm por encima del horno, se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y cualquier pared adyacente.

(3) No quite las patas de la parte inferior del horno.

(4) El bloqueo de las aberturas de entrada y/o salida puede dañar el horno.

(5) Coloque el horno lo más lejos posible de radios y televisores. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de su radio o televisión.

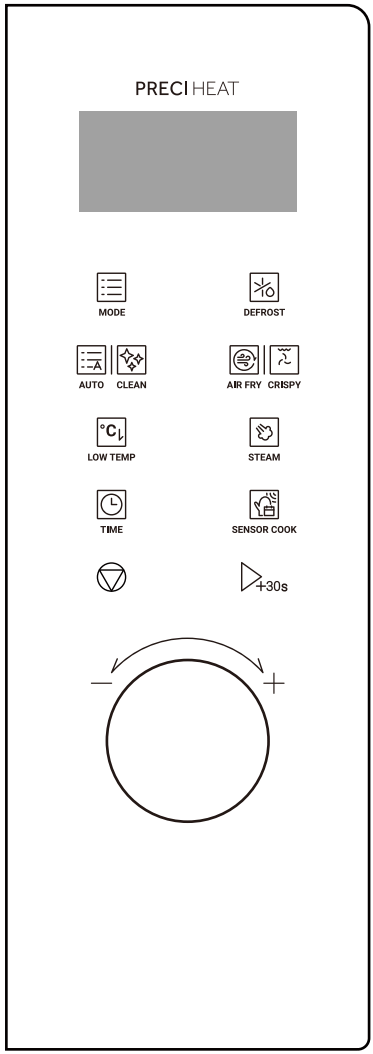
2. Conecte su horno en una toma de corriente estándar doméstica. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que el voltaje y la frecuencia del nivel de clasificación.

ADVERTENCIA: No instale el horno encima de la placa de cocción u otros aparatos que produzcan calor. Si se instala cerca o encima de una fuente de calor, se podría dañar el horno y la garantía podría quedar anulada.

La superficie accesible puede estar caliente durante su funcionamiento.

Cómo funciona el producto

PANEL DE CONTROL



MODE	Función
DEFROST	Descongelar
AUTO CLEAN	Menú automático/ Limpieza automática
AIR FRY CRISPY	Fritura al aire/parrilla crujiente
LOW TEMP	Masa
STEAM	Vapor
TIME	Temporizador/Reloj
SENSOR COOK	Sensor de cocción
	Pausa/Cancelar
+30s	Iniciar/+30 SEG.

OPERACIÓN

1. Configurar el reloj

(1) Prensa " TIME " dos veces y luego se mostrará "00:00".

(2) Gire la perilla para configurar las cifras de la hora. El tiempo debe estar dentro de 0-23.

(3) Prensa " TIME " para confirmar.

(4) Gire la perilla para ajustar las cifras de los minutos. El tiempo debe estar entre 0 - 59.

(5) Prensa " TIME " para confirmar. El reloj estará configurado.

Notas:

(1) El reloj es una pantalla de 24 horas. Si el reloj no está configurado, no funcionará cuando esté encendido.

(2) Para restablecer el reloj, repita los pasos 1 a 5.

(3) Después del paso 4, si el " TIME " no está presionado o si no hay ninguna operación dentro de 1 minuto, la configuración no es válida.

2. Configuración del temporizador de cocina

(1) Prensa " TIME " una vez y luego se mostrará "00:00".

(2) Gire la perilla para configurar el tiempo deseado. El valor de tiempo máximo es "95:00".

(3) Prensa " +30s " para confirmar. El temporizador comienza la cuenta regresiva.

Notas:

No se puede configurar ningún otro programa durante el temporizador de cocina.

3. Cocción con el microondas

Potencia	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10
Pantalla	900	810	720	630	540	450	360	270	180	90

(1) Prensa " MODE " una vez y luego se mostrará "900".

(2) Prensa " +30s " para confirmar la cocción por microondas.

(3) Gire la perilla para establecer el nivel de potencia. Los 10 niveles de potencia están disponibles.

(4) Prensa " +30s " para confirmar el nivel de potencia.

(5) Gire la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor de tiempo máximo es "95:00".

(6) Prensa " +30s " para empezar a cocinar.

Notas:

Abrir la puerta del horno o pulsar " " durante la operación interrumpirá el modo actual. Cierre la puerta, luego presione " +30s " para seguir cocinando.

4. Cocción de la parrilla

(1) Prensa " MODE " tres veces y luego aparecerá "G-1".

(2) Prensa " +30s " para confirmar el modo de cocción.

(3) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción. El valor de tiempo máximo es "95:00".

(4) Prensa " +30s " para empezar a cocinar.

Notas:

Cuando haya pasado la mitad del tiempo, sonará el timbre para recordarle que debe dar la vuelta a la comida. Si no se realiza ninguna operación, el horno continuará funcionando.

5. Cocción combinada

(1) Prensa " MODE " cuatro veces y luego aparecerá "C-1".

(2) Prensa " +30s " para confirmar el modo de cocción.

(3) Gire la perilla para elegir la potencia deseada y luego se mostrarán "C-2", "C-3" y "C-4" en orden.

(4) Prensa " +30s " para confirmar.

(5) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción. El valor de tiempo máximo es "95:00".

(6) Prensa " +30s " para empezar a cocinar.

Notas:

Instrucciones de combinación

Instrucciones	Pantalla	Microondas	Parrilla	Convección
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

6. Cocción por convección con función de precalentamiento

(1) En el modo de espera, presione " MODE " dos veces, la pantalla mostrará "CON".

(2) Prensa " +30s " para confirmar, y luego aparecerá "150°C".

(3) Gire la perilla para configurar la temperatura. Hay 10 opciones disponibles, incluidas 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 (°C).

(4) Prensa " +30s " para confirmar la temperatura.

(5) Prensa " +30s " nuevamente para comenzar a precalentar.

(6) Cuando se complete el precalentamiento, el horno emitirá un pitido dos veces. Abra la puerta y coloque la comida en el horno.

(7) Cierre la puerta del horno.

(8) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción. El valor de tiempo máximo es "95:00".

(9) Prensa " ▷+30s " para empezar a cocinar.

7. Cocción por convección sin función de precalentamiento

(1) En el modo de espera, presione " MODE " dos veces, la pantalla mostrará "CON".

(2) Prensa " ▷+30s " para confirmar, y luego aparecerá "150°C".

(3) Gire la perilla para configurar la temperatura. Hay 10 opciones disponibles, incluidas 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 (°C).

(4) Prensa " ▷+30s " para confirmar la temperatura.

(5) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción. El valor de tiempo máximo es "95:00".

(6) Prensa " ▷+30s " para empezar a cocinar.

8. Descongelación por peso

(1) Prensa " DEFROST " una vez y luego la pantalla mostrará "dEF1".

(2) Prensa " ▷+30s " para confirmar.

(3) Gire la perilla para ajustar el peso de los alimentos. El rango de peso es de 100 a 1500 g.

(4) Presione " ▷+30s " para comenzar a descongelar.

9. Descongelación por tiempo

(1) Prensa " DEFROST " dos veces y luego la pantalla mostrará "dEF2".

(2) Prensa " ▷+30s " para confirmar.

(3) Gire la perilla para establecer el tiempo de descongelación deseado.
El valor de tiempo máximo es "95:00".

(4) Presione " ▷+30s " para comenzar a descongelar.

Notas:

(1) Cuando haya pasado la mitad del tiempo, sonará el timbre para recordarle que debe dar la vuelta a la comida. Si no se realiza ninguna operación, el horno continuará funcionando.

(2) La potencia de descongelación es de 270 W y no se puede modificar.

10. Cocción en varias fases

Notas:

(1) Se pueden configurar dos etapas de cocción en la cocción de varias etapas.

(2) Si configura la función de descongelación, funcionará automáticamente en la primera etapa.

(3) El temporizador de cocina, el menú automático y el precalentamiento no se pueden configurar como una de varias etapas.

Ejemplo

Descongelar 500 g de alimentos y cocinarlos con una potencia de microondas de 810 W durante 5 minutos.

(1) Prensa " DEFROST " una vez y luego la pantalla mostrará "dEF1".

(2) Prensa " +30s " para confirmar.

(3) Gire la perilla para configurar la descongelación deseada de 500 g de comida.

(4) Prensa " MODE " una vez y luego se mostrará "900".

(5) Prensa " +30s " para confirmar la cocción por microondas.

(6) Gire la perilla para establecer el nivel de potencia de 810 W. Entonces presione " +30s " para confirmar.

(7) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción de 5 minutos.

(8) Prensa " +30s " para empezar a cocinar.

11. Cocción rápida

(1) En el modo de espera, presione " ▷+30s " para cocinar alimentos con un nivel de potencia del 100 % durante 30 segundos. Cada pulsación de la misma tecla puede aumentar 30 segundos y el valor máximo de tiempo es de 95 minutos.

(2) En modo de espera, gire la perilla hacia la izquierda para configurar un tiempo de cocción con 100 % de potencia. Continúe girando la perilla para establecer el tiempo de cocción deseado. Entonces presione " ▷+30s " para empezar a cocinar. El valor de tiempo máximo es "95:00". La cocción rápida se puede configurar como una de varias etapas de esta manera.

Notas:

Durante la cocción por microondas, la cocción por convección, la cocción a la parrilla, la cocción combinada, la cocción en varias etapas y la descongelación por tiempo, cada vez que presione " ▷+30s " puede aumentar 30 segundos el tiempo de cocción. (Excepto descongelación por peso y menú automático).

12. Menú automático

(1) Prensa " AUTO | CLEAN " una vez y luego se mostrará "A-01".

(2) Prensa " ▷+30s " para confirmar.

(3) Gire la perilla para elegir el menú que necesita. Hay 18 menús automáticos disponibles.

(4) Prensa " ▷+30s " para confirmar el menú.

(5) Gire la perilla para ajustar el peso de los alimentos.

(6) Prensa " ▷+30s " para empezar a cocinar.

Notas:

(1) Abrir la puerta del horno o pulsar " ▽ " durante la operación interrumpirá el modo actual. Prensa " ▷+30s " para seguir cocinando.

(2) Es necesario girar la perilla a la derecha primero en el modo de espera para seleccionar el menú Auto.

Tabla del menú automático

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
A-01 RECALENTAR AUTOMÁTICA-MENTE	Recalentar Automáticamente	b-1	150 g	P100/900 W	1'30"	
	Recalentar Automáticamente	b-2	250 g	P100/900 W	2'10"	
	Recalentar Automáticamente	b-3	350 g	P100/900 W	3'10"	
	Recalentar Automáticamente	b-4	450 g	P100/900 W	4'10"	
	Recalentar Automáticamente	b-5	600 g	P100/900 W	5'40"	
A-02 PATATAS	Patata 1 pza	b-1	200 g	P100/900 W	6'00"	
	Patata 2 pzas	b-2	400 g	P100/900 W	9'30"	
	Patata 3 pzas	b-3	600 g	P100/900 W	13'30"	
A-03 POLLO COCIDO	150 g	b-1	150 g	P100/900 W	2'50"	
	300 g	b-2	300 g	P100/900 W	4'30"	
	450 g	b-3	450 g	P100/900 W	6'10"	
	600 g	b-4	600 g	P100/900 W	7'50"	
A-04 VERDURAS - frescas	150 g	b-1	150 g	P100/900 W	2'30"	
	350 g	b-2	350 g	P100/900 W	4'30"	
	500 g	b-3	500 g	P100/900 W	6'30"	
A-05 VERDURAS - congeladas	200 g	b-1	200 g	P100/900 W	5'00"	
	400 g	b-2	400 g	P100/900 W	8'00"	
A-06 PESCADO	150 g	b-1	150 g	P80/720 W	2'50"	
	250 g	b-2	250 g	P80/720 W	4'00"	
	350 g	b-3	350 g	P80/720 W	5'10"	
	450 g	b-4	450 g	P80/720 W	6'20"	
	650 g	b-5	650 g	P80/720 W	8'30"	

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
A-07 CEREALES	Cuscús 100 g (con agua 250 g)	b-1	100 g	P80/720 W	6'00"	
	Cuscús 200 g (con agua 350 g)	b-2	200 g	P80/720 W	8'00"	
	Bulgur (con agua 500 g)	b-3	100 g	P80/720 W	12'00"	
	Arroz (con agua 1000 g)	b-4	150 g	P80/720 W	20'00"	
	Quinoa (con agua 500 g)	b-5	100 g	P80/720 W	15'00"	
	Quinoa (con agua 500 g)	b-6	200 g	P80/720 W	18'00"	
	Arroz integral (con 800 g de agua)	b-7	200 g	P80/720 W	25'00"	
	Arroz integral (con agua 1000 g)	b-8	300 g	P80/720 W	30'00"	
A-08 SOPAS (haciendo de fresco)	200 ml	b-1	200 ml	P100/900 W	5'00"	Utilizar recipiente apto para microondas
	400 ml	b-2	400 ml	P100/900 W	7'00"	
	600 ml	b-3	600 ml	P100/900 W	9'00"	
A-09 AVENA	2 porciones	b-1	400 ml	P80/720 W	4'00"	
	4 porciones	b-2	800 ml	P80/720 W	6'00"	
A-10 DERRITIENDO	Mantequilla derretida	b-1	500 g	P80/720 W	3'20"	
		b-2	250 g	P80/720 W	2'15"	
	Queso fundido	b-3	500 g	P80/720 W	3'00"	
		b-4	250 g	P80/720 W	2'30"	
	Chocolate fundido	b-5	100 g	P80/720 W	1'30"	
		b-6	200 g	P80/720 W	2'00"	
	Ablandar la mantequilla	b-7	250	P80/720 W	1'00"	
		b-8	500	P80/720 W	2'00"	
	Ablandar el helado	b-9	500 g	P80/720 W	0'20"	
		b-10	750 g	P80/720 W	0'30"	
A-11 BEBIDA	Taza de té/agua	b-1	250 ml	P100/900 W	2'00"	
		b-2	500 ml	P100/900 W	6'00"	
A-12 PASTEL DE TAZA	Pastel de taza	b-1	200 g	P80/720 W	2'00"	

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
A-13 APERITIVOS	Nachos	b-1	300 g	MW (P100 - 14 s) + PARRILLA (ON 15 s)	3'00"	
	Pan de ajo	b-2	200 g	MW (P100 - 14 s) + PARRILLA (ON 15 s)	4'00"	Utilice una parrilla más alta. A los 2'00" dar la vuelta a la comida
	Tostada (queso/jamón)	b-3	200 g	MW (P100 - 14 s) + PARRILLA (ON 15 s)	5'00"	Utilice una parrilla más alta. A los 2'30" dar la vuelta a la comida
	Piadina/burrito/ wraps	b-4	400 g	MW (P100 - 14 s) + PARRILLA (ON 15 s)	7'00"	Utilice una parrilla más alta. A los 3'30" dar la vuelta a la comida
A-14 HORNEADO	Bizcocho	b-1	650 g	MW P80/MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	3'00" +8'00"	Advertencia! Utilice únicamente moldes de cerámica o silicona. No se pueden utilizar moldes de metal.
	Pastel de chocolate	b-2	750 g	MW P80/MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	5'00"+ 12'00"	Advertencia! Utilice únicamente moldes de cerámica o silicona. No se pueden utilizar moldes de metal.
	Tarta de frutas (masa quebrada + fruta fresca)	b-3	850 g	MW P80/MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	6'00"+ 16'00"	Advertencia! Utilice únicamente moldes de cerámica o silicona. No se pueden utilizar moldes de metal.
A-15 HUEVOS	Huevos cocotte	b-1	4 coco-tte (4 huevos + condi-mento)	MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	8'00"	
A-16 PATATAS	Patatas al horno	b-1	650 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	22'00"	

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
A-17 ASADO - CARNE	Ternera	b-1	600 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	23'00"	
		b-2	900 g		28'00"	
	Pierna de cordero	b-3	900 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	28'00"	
	Cordero	b-4	900 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	26'00"	
	Pechuga de pato	b-5	700 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	21'00"	
A-18 VERDURAS RELLENAS	Verduras rellenas	b-1	500 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)	18'00"	

13. Limpieza automática

(1) En el modo de espera, presione " AUTO | CLEAN " dos veces, la pantalla mostrará "AC".

(2) Prensa " +30s " para iniciar la limpieza, trabajando con una potencia de 900 W durante ocho minutos.

(3) Ponga 400 ml de agua en un recipiente de cerámica o vidrio apto para microondas. Agregue el jugo de medio limón o 1 cucharadita de bicarbonato para eliminar los rastros de mal olor.

14. Freír con aire

Para cocinar con aire, deberá seleccionar y confirmar el tipo de alimento, consulte la tabla a continuación.

(1) En el modo de espera, presione " AIR FRY | CRISPY " una vez, la pantalla mostrará "AF01".

(2) Prensa " +30s " para confirmar.

(3) Gire la perilla para elegir el menú que necesita. Hay 15 menús de frituras al aire disponibles.

(4) Prensa " +30s " para confirmar el menú.

(5) Gire la perilla para ajustar el peso de los alimentos.

(6) Prensa " +30s " para empezar a cocinar.

Notas:

(1) El nivel de potencia predeterminado es la convección.

(2) El timbre sonará durante la cocción para recordarle que debe dar la vuelta a la comida.

Menú de frituras al aire

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
AF01 POLLO CONGELADO (descongelado)	Alitas de pollo buffalo congeladas	b-1	420 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	22'00"	Utilice una bandeja dedicada en la plancha superior
	Alitas de pollo fritas congeladas	b-2	350 g		16'00"	
		b-3	600 g		22'00"	
	Muslos de pollo frito congelado	b-4	350 g		16'00"	
		b-5	600 g		22'00"	
	Chuleta de pollo frito congelado	b-6	400 g		22'00"	
	Nuggets de pollo congelados	b-7	350 g		20'00"	

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
AF02 POLLO EMPANIZADO	Pechuga de pollo empanada	b-1	400 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	13'00"	Usar plancha inferior
		b-2	600 g		16'00"	
		b-3	800 g		18'00"	
	Chuleta de pollo empanada	b-4	300 g		12'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
		b-5	600 g		16'00"	
		b-6	900 g		19'00"	
AF03 CARNE	Albóndigas de tocino	b-1	250 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	11'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
		b-2	450 g		14'00"	
AF04 Barbacoa	Hamburguesas	b-1	600 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	10'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
	Brochetas de carne	b-2	600 g		11'00"	
	Brochetas de pescado (sepia, calamar)	b-3	600 g		9'00"	
	Salchichas	b-4	600 g		11'00"	
	Filete	b-5	600 g		7'00"	
	Verduras al horno	b-6	600 g		10'00"	
AF05 PESCADO CONGELADO (descongelado)	Calamar frito congelado	b-1	350 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	16'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
	Calamar congelado	b-2	250 g		16'00"	
	Langostinos rebozados congelados	b-3	350 g		16'00"	
	Filetes de pescado congelados a la parrilla	b-4	450 g		14'00"	
	Gambas	b-5	250 g		18'00"	
AF06 PESCADO FRESCO	Pescado entero	b-1	800 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	16'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
AF07 PESCADO EMPANADO	Filetes de pescado empanados	b-1	400 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	9'00"	Usar plancha inferior
		b-2	600 g		11'00"	
		b-3	800 g		13'00"	
AF08 PATATAS FRITAS	Patatas fritas	b-1	350 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	16'00"	Usar plancha más alta

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
AF09 PATATAS FRITAS CONGELADAS	Papas fritas congeladas	b-1	300 g	Parrilla 100 % + Convección 230 °C/ Parrilla 60 % + Convección 230 °C	10'00" + 6'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
		b-2	500 g		12'00" + 7'00"	
AF10 PATATAS CONGELADAS	Croquetas de patata congeladas	b-1	350 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	16'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
	Gajos de patata congelados	b-2	450 g		16'00"	
		b-3	650 g		19'00"	
AF11 VERDURAS	Verduras	b-1	200 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	16'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
	Porciones de verduras congeladas	b-2	350 g		16'00"	
		b-3	600 g		22'00"	
AF12 QUICHE Y PASTEL	Quiche y pastel	b-1	650 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	18'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
		b-2	850 g		20'00"	
AF13 CONGELADOS	Aros de cebolla congelados	b-1	250 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	16'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
	Aros de cebolla congelados	b-2	350 g		16'00"	
	Palitos de queso congelados	b-3	300 g		14'00"	
AF14 ROLLITOS DE PRIMAVERA	Rollitos de primavera	b-1	300 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	18'00"	Use una bandeja dedicada en una plancha más alta
AF15 HORNEADO	Flan y magdalenas	b-1	300 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	10'00"	Usar plancha inferior
		b-2	450 g		11'00"	
		b-3	600 g		12'00"	

15. Parrilla crujiente

Para la cocción crujiente a la parrilla, deberá seleccionar y confirmar el tipo de alimento, consulte la tabla a continuación.

(1) En el modo de espera, presione " AIR FRY | CRISPY " dos veces, la pantalla mostrará "CP01".

(2) Prensa " +30s " para confirmar.

(3) Gire la perilla para elegir el menú que necesita. 11 crujientes menús a la parrilla están disponibles.

(4) Prensa " +30s " para confirmar el menú.

(5) Gire la perilla para ajustar el peso de los alimentos.

(6) Prensa " +30s " para empezar a cocinar.

Menú parrilla crujiente

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
CP01 HUEVOS	Tortilla	b-1	300 g (4 huevos-2 raciones)	MW (P100 - 8 s) + PARRILLA (ON 21 s)+ CONVECCIÓN (ON 21 s)	5'00"	
		b-2	600 g (8 huevos-4 raciones)		7'30"	
	Huevos revueltos	b-3	300 g (4 huevos-2 raciones)		6'00"	
CP02 PATATAS	Patata asada	b-1	650 g	MW (P100 - 8 s) + PARRILLA (ON 21 s) + CONVECCIÓN (ON 21 s)	18'00"	
	Gajos de patata	b-2	650 g		25'00"	
CP03 POLLO	Pechuga de pollo	b-1	500 g	MW (P100 - 8 s) + PARRILLA (ON 21 s)+ CONVECCIÓN (ON 21 s)	23'00"	
	Muslos de pollo	b-2	750 g		26'00"	
	Alitas de pollo	b-3	1000 g		30'00"	
	Pollo entero a la mitad	b-4	1200 g		35'00"	
	Cordón azul	b-5	300 g		8'	
		b-6	600 g		12'	
		b-7	900 g		15'	

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
CP04 CARNE	Ternera - Roastbeef	b-1	600 g	MW (P100 - 8 s) +PARRILLA (ON 21 s)+ CONVECCIÓN (ON 21 s)	21'00"	
		b-2	900 g		25'00"	
CP05 PESCADO ASADO	Filetes de dorada	b-1	300 g	MW (P100 - 8 s) + PARRILLA (ON 21 s) + CONVECCIÓN (ON 21 s)	5'00"	
	Filetes de dorada	b-2	600 g		9'00"	
	Filetes de salmón	b-3	300 g		6'30"	
	Brochetas de pescado (salmón, pez espada	b-4	650 g		8'00"	
CP06 LASAÑA FRESCA	Lasaña de carne (salsa boloñesa)	b-1	600 g	MW (P100 - 14 s) + CONVECCIÓN (ON 15 s)/ Parrilla P100 4 '	16'00" /4'00"	
		b-2	900 g		21'00" /4'00"	
		b-3	1500 g		26'00" /4'00"	
	Lasaña vegetariana	b-4	800 g		16'00" /4'00"	
	Canelones	b-5	800 g		18'00" /4'00"	
CP07 PIZZA	Pizza casera	b-1	400 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	15'00"	Usar plancha inferior
		b-2	600 g		18'00"	
		b-3	800 g		20'00"	
CP08 PIZZA CONGELADA	Pizza congelada (fina)	b-1	200 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	9'00"	Usar plancha más alta
		b-2	300 g		10'00"	
		b-3	400 g		11'00"	
CP09 FOCACCIA	Focaccia casera	b-1	450 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	16'00"	Usar plancha inferior
		b-2	600 g		18'00"	
CP10 FOCACCIA RELLENA	Focaccia de jamón y queso	b-1	750 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	19'00"	Usar plancha inferior
CP11 PAN	Pan blanco	b-1	600 g	AF - (Parrilla 60 % + Convección 230 °C)	20'00"	Usar plancha inferior
	Pan integral	b-2	750 g		20'00"	
	Pan de soda	b-3	750 g		22'00"	

16. Masa

(1) En el modo de espera, presione " °C↓ LOW TEMP " una vez, la pantalla mostrará "L-01".

(2) Prensa " °C↓ LOW TEMP " repetidamente o gire la perilla para elegir el menú que necesita. Hay 5 menús de masa disponibles.

(3) Prensa " ▷+30s " para comenzar la cuenta regresiva.

Menú de masa

NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO
Levantamiento de masa	L-01	400 g	90 W	10'
Yogur	L-02	500 g	270 W	6'
Secado	L-03	200 g	270 W	8'
Cocina souvida	L-04	600 g	270 W	25'
Cocción lenta	L-05	800 g	360 W	30'

17. Vapor

(1) En el modo de espera, presione " STEAM " una vez, la pantalla mostrará "S-01".

(2) Prensa " STEAM " repetidamente o gire la perilla para elegir el menú que necesita. Hay 5 menús de vapor disponibles.

(3) Prensa " ▷+30s " para confirmar el menú.

(4) Presione "Vapor" repetidamente o gire la perilla para establecer el peso de los alimentos.

(5) Prensa " ▷+30s " para empezar a cocinar.

Menú de vapor

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	NOMBRE DEL PROGRAMA	PANTALLA	PESO	POTENCIA	TIEMPO	NOTA ADICIONAL
S-01 VERDURAS	verduras	b-1	250 g	720 W	13'00"	100 ml de agua
	verduras	b-2	500 g	720 W	16'00"	100 ml de agua
S-02 PATATAS	patatas	b-1	250 g	720 W	15'00"	100 ml de agua - cubitos de 2 a 3 cm
	patatas	b-2	500 g	720 W	18'00"	100 ml de agua - cubitos de 2 a 3 cm
S-03 FILETES DE PESCADO	Filetes de pescado	b-1	150 g	720 W	9'00"	100 ml de agua
	Filetes de pescado	b-2	300 g	720 W	10'00"	100 ml de agua
	Filetes de pescado	b-3	600 g	720 W	12'00"	150 ml de agua
S-04 PESCADO	Calamares/ sepias	b-1	500 g	720 W	14'00"	100 ml de agua
S-05 POLLO	Pechuga de pollo	b-1	300 g	720 W	15'00"	100 ml de agua
	Pechuga de pollo	b-2	600 g	720 W	18'00"	100 ml de agua

La lista de alimentos que **no se pueden** cocinar en la vaporera está disponible en la última página del manual. Por favor, léalo atentamente antes de utilizar la vaporera.

18. Sensor de cocción

El sensor de cocción le permite cocinar muchas de sus comidas favoritas sin seleccionar tiempos de cocción ni niveles de potencia.

(1) En el modo de espera, presione " SENSOR COOK " una vez, la pantalla mostrará "H-01".

(2) Prensa " SENSOR COOK " repetidamente o gire la perilla para elegir el menú deseado que necesita. Hay 6 menús de sensor de cocción disponibles.

(3) Prensa " +30s ", el programa comenzará a detectar con el microondas en funcionamiento.

(4) Cuando se complete la detección, sonará un pitido y el tiempo de cocción calculado comenzará a contar hacia atrás.

Notas:

(1) No abra la puerta durante el proceso de detección, o el programa se cancelará.

(2) Una vez que se muestra el tiempo de cocción calculado, puede abrir la puerta para revolver, voltear o reorganizar los alimentos. Prensa " ▷+30s " para reanudar la operación.

NOMBRE DE LA CATEGORÍA	PANTALLA
Recalentamiento del sensor	H-01
Pescado	H-02
Carne	H-03
Vegetal fresco	H-04
Vegetal congelado	H-05
Pasta	H-06

19. Seguro para niños

Puede utilizar esta función para evitar que los niños enciendan accidentalmente el aparato.

Para activar el bloqueo:

En el modo de espera, mantenga presionado " TIME " durante tres segundos. Sonará un pitido, y mostrará muestra el icono de bloqueo.

Para desactivar el bloqueo:

En estado bloqueado, mantenga presionado " TIME " durante tres segundos. Sonará un pitido y el icono de bloqueo desaparecerá.

20. Modo silencio

Para activar el modo silencio:

En el modo de espera, mantenga presionado " ▽ " durante 3 segundos. Sonará un pitido largo. Cuando presione las teclas, no hará ningún sonido.

Para desactivar el modo silencio:

En el modo de silencio, mantenga presionado " ▽ " durante 3 segundos. Sonará un pitido largo.

Limpieza y mantenimiento

Asegúrese de desconectar la unidad de la alimentación eléctrica.

- Limpie la cavidad del horno después de usarlo con un paño ligeramente húmedo.
- Limpie los accesorios de la manera normal con agua jabonosa.
- Se deben limpiar detenidamente el bastidor de la puerta y la zona de sellado, así como las piezas de alrededor detenidamente con un paño húmedo cuando haya suciedad.
- No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Normal	
El horno microondas interfiere con la recepción de la televisión	La recepción de radio y televisión puede verse interferida cuando el horno microondas se está usando. Es similar a la interferencia de un pequeño aparato eléctrico, como una batidora, una aspiradora o un ventilador eléctrico. Esto es normal.
Luz del horno tenue	Cuando la cocción del microondas está en potencia baja, la luz puede volverse tenue. Esto es normal.
Se acumula vapor en la puerta, sale aire caliente de las ventilaciones	En la cocción, puede salir vapor de los alimentos. La mayoría saldrá por las ventilaciones. Pero se puede acumular en lugares fríos como la puerta del horno. Esto es normal.
El horno se ha iniciado accidentalmente sin alimentos en su interior.	Está prohibido iniciar la unidad sin que haya alimentos dentro. Es muy peligroso.

Problema	Posible causa	Solución
No se puede encender el horno.	(1) El cable de alimentación no está bien enchufado.	Desconéctelo. Luego vuelva a conectarlo cuando hayan pasado 10 segundos.
	(2) Fusión del fusible o funcionamiento del interruptor.	Reemplace el fusible o reinicie el interruptor (reparado por un profesional de nuestra empresa)
	(3) Problema con la toma de corriente.	Pruebe la toma de corriente con otros aparatos eléctricos.
El horno no calienta.	(4) La puerta no está bien cerrada.	Cierre bien la puerta.
E-1 ERR_ZEROLOSS	Pérdida de señal de cruce cero	Compruebe la red eléctrica o cambie el PCB. Debe ser realizado por una persona experimentada de servicios postventa.

E-2 ERR_TEMPOPEN	El sensor de temperatura falla o está suelto	Compruebe la conexión entre la PCB y el sensor de temperatura, o cambie el sensor de temperatura Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.
E-3 ERR_TEMPSHORT	El sensor de temperatura falla o está suelto	Compruebe la conexión entre la PCB y el sensor de temperatura, o cambie el sensor de temperatura Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.
E-4 ERR_SENSOROPEN	El sensor de humedad falla o se suelta	Compruebe la conexión entre la PCB y el sensor de humedad, o cambie el sensor de humedad Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.
E-5 ERR_SENSORSHORT	El sensor de humedad falla o se suelta	Compruebe la conexión entre la PCB y el sensor de humedad, o cambie el sensor de humedad Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.
E-9 ERR_EEPROM	EEPROM falla	Sustituir la PCB Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.
EA ERR_INVERTER_E1	Señal del inversor anormal	Compruebe la conexión entre PCB e inversor, o cambie el inversor Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.
EB ERR_INVERTER_E5	Señal del inversor anormal	Compruebe la conexión entre PCB e inversor, o cambie el inversor Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.

E-C ERR_INVERTER_E6	Señal del inversor anormal	Compruebe la conexión entre PCB e inversor, o cambie el inversor Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.
ED ERR_INVERTER_E8	Señal del inversor anormal	Compruebe la conexión entre PCB e inversor, o cambie el inversor Debe ser manejado por una persona con experiencia en servicios posventa.

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EU sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos Reglamentos de 2013 sobre aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE o WEEE, por sus siglas en inglés). Los RAEE contienen tanto sustancias contaminantes (que pueden tener un efecto negativo en el medio ambiente) como elementos básicos (que pueden ser reutilizados). Es importante que los RAEE se sometan a tratamientos específicos para eliminar y eliminar correctamente los contaminantes y recuperar todos los materiales. Las personas pueden desempeñar un papel importante para garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos;

- los RAEE deben llevarse a áreas de recogida dedicadas gestionadas por el ayuntamiento o una empresa registrada.

En muchos países, las recogidas domésticas pueden estar disponibles para los RAEE de gran tamaño.

Cuando compra un electrodoméstico nuevo, el antiguo puede devolverse al vendedor, quien debe aceptarlo sin cargo como un solo uso, siempre que el electrodoméstico sea de un tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el electrodoméstico adquirido.

Vaporera

La lista de alimentos que no se pueden cocinar en la vaporera está disponible en la última página del manual. Por favor, léalo atentamente antes de utilizar la vaporera.

Puede usar la vaporera para preparar comidas en el microondas usando vapor. El microondas hace hervir el agua, el vapor que sube rodea la comida y la cocina. La comida conserva su forma y sabor típicos.

Precauciones de seguridad

Lavar antes de usar por primera vez.
Temperatura mínima y máxima:
-20 °C / + 120 °C

Por su seguridad ⚠

La vaporera se calentará mucho durante la cocción. Existe riesgo de quemaduras.
Nunca use alcohol. ¡Existe riesgo de explosión!
Abra la vaporera con cuidado después de cocinar. Puede salir vapor caliente. Riesgo de quemaduras
El agua que queda en la vaporera está hirviendo. Riesgo de quemaduras

CAUSAS DEL DAÑO

Utilice la vaporera solo en modo microondas, o podría romperse.

Nunca use la vaporera sin agua, ya que esto podría dañar el horno de microondas y la vaporera.

No utilice nunca la vaporera en un compartimento de cocción demasiado pequeño porque podría provocar chispas y dañar el horno microondas.

Nunca use una vaporera dañada.

Si falta el anillo de plástico en la bandeja de cocción de acero inoxidable perforada o si la placa de cocción al vapor está deformada, se pueden generar chispas. Esto dañará el horno de microondas.

Fechador

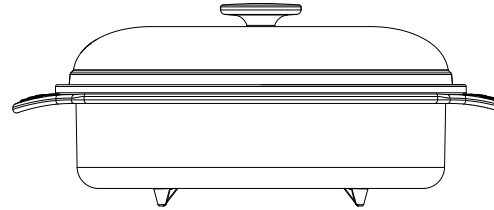
Instrucciones de uso

La vaporera ha sido especialmente desarrollada para hornos microondas.

La distancia entre la vaporera y las paredes laterales, la parte superior del horno y la puerta del compartimento de cocción debe ser de al menos 1 cm.

Preparación

1. Llene la bandeja inferior con agua.
2. Coloque la bandeja perforada en la bandeja inferior.
3. Coloque los alimentos en la bandeja de cocción perforada.
4. Ponga la tapa en la vaporera y colóquela en el microondas.
   Coloque siempre la vaporera en el centro del compartimento de cocción.
5. Configure el horno de microondas.



Capacidad de agua

La cantidad de agua depende del tiempo de cocción.

No permita que el agua se evapore por completo durante la cocción. Añada agua si es necesario.

Después de la cocción al vapor

Sale vapor de la vaporera durante la cocción.
Se condensa en el compartimento de cocción.
Cuando el aparato se haya enfriado, limpie la superficie de cocción
con un paño suave.

Lista de alimentos que **no pueden** ser cocinados en la vaporera:

1) Fruta en conserva (mermeladas y productos similares, fruta entera o troceada, o en forma de harina o polvo) en medio líquido aceitoso.

2) Hortalizas en conserva en medio oleoso.

3) Grasas y aceites animales y vegetales, naturales o procesados (incluyendo manteca de cacao, manteca de cerdo y mantequilla derretida).

4) Margarina, mantequilla y demás grasas constituidas por emulsiones de agua en aceite.

5) Conservas y semiconservas de carne y pescado en medio oleoso.

6) Leche entera, parcialmente deshidratada, desnatada o semidesnatada.

7) Leche fermentada, como yogur de suero de leche y productos similares.

8) Crema y crema agria.

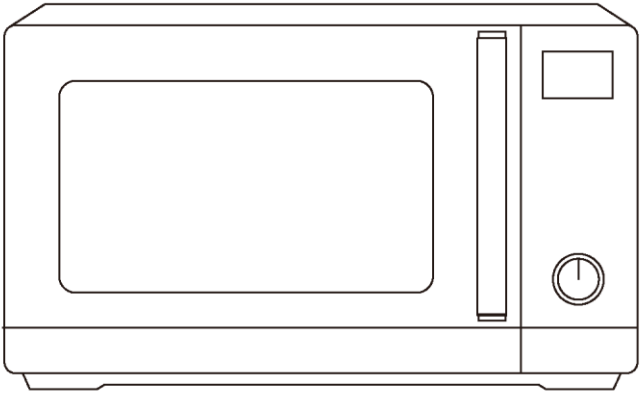
9) Salsas que contengan aceite y agua en dos capas.

PN:16170000A98566

Haier

Priručnik za korisnika

HAMCI25FBS4TB/ST



CANDY HOOVER GROUP – Via Comolli 16, Brugherio – Italija

Sadržaj

2 Važne bezbednosne napomene
10 Opis proizvoda
11 Ugradnja
13 Kako proizvod radi
14 Upotreba uređaja
31 Čišćenje i održavanje
32 Zaštita životne sredine i odlaganje na otpad

Poštovani korisniče,
Želimo da vam se zahvalimo i čestitamo na izboru. Ovaj novi proizvod je pažljivo dizajniran i izrađen upotrebom visokokvalitetnih materijala i temeljno testiran kako bi se osiguralo da ispunjava sve vaše kulinarske zahteve.

Pročitajte i pridržavajte se ovih jednostavnih uputstava, koja će vam omogućiti da postignete odlične rezultate od prve upotrebe. Ovaj najsavremeniji uređaj vam isporučujemo sa našim najboljim željama.

Važne bezbednosne napomene

MERE PREDOSTROŽNOSTI KAKO BI SE IZBEGLO MOGUĆE IZLAGANJE PRETERANOJ MIKROTALASNOJ ENERGIJI

- Ne pokušavajte da koristite ovu pećnicu sa otvorenim vratima jer to može dovesti do štetnog izlaganja mikrotalasnoj energiji. Važno je da ne razbijete ili neovlašćeno menjate sigurnosne blokade.
- Ne stavljajte nikakav predmet između prednje strane pećnice i vrata i ne dozvolite da se prljavština ili ostaci sredstva za čišćenje natalože na zaptivnim površinama.
- UPOZORENJE: Ako su vrata ili zaptivke na vratima oštećene, nije dozvoljeno rukovati pećnicom dok je ne popravi stručna osoba.

DODATAK

Ako se uređaj ne održava u dobrom stanju čistoće, njegova površina može biti degradirana i uticati na radni vek uređaja i dovesti do opasne situacije.

SPECIFIKACIJE

Model	HAMCI25FBS4TB/ST
Nazivni napon	230 V~50 Hz
Ulazna snaga mikrotalasne pećnice	1450 W

Izlazna snaga mikrotalasne pećnice	900 W
Roštilj	1000 W
Konvekcija	2100 W

VAŽNO UPOZORENJE O BEZBEDNOSNIM UPUTSTVIMA

Da biste smanjili rizik od požara, strujnog udara, povreda ili izloženosti prekomernoj energiji mikrotalasne pećnice prilikom korišćenja uređaja, pratite osnovne mere predostrožnosti, uključujući sledeće:

- Pročitajte i pratite određene: „MERE PREDOSTROŽNOSTI KAKO BI SE IZBEGLO MOGUĆE IZLAGANJE PREKOMERNOJ MIKROTALASNOJ ENERGIJI“.
- Ovaj uređaj smeju da koriste deca uzrasta od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako imaju na raspolaganju uputstva u vezi sa upotrebom uređaja na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje su uključene. Deca ne smeju da se igraju uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smeju da vrše deca bez nadzora.
- Držite uređaj i njegov kabl van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Ako je mrežni kabl oštećen, mora da ga zameni proizvođač, radnik servisne službe ili slično kvalifikovana lica kako bi se izbegla opasnost.

- UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako bi se izbegla mogućnost strujnog udara.
- UPOZORENJE: Opasno je da bilo ko osim stručnog lica vrši bilo koji servis ili popravku koji uključuju skidanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrotalasnoj energiji.
- UPOZORENJE: Tečnosti i druga hrana ne smeju se zagrevati u zatvorenim posudama jer mogu eksplodirati.
- Prilikom zagrevanja hrane u plastičnim ili papirnim posudama, pazite na pećnicu zbog mogućnosti paljenja.
- Koristite samo posuđe koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnim pećnicama.
- Ako se pojavljuje dim, isključite ili isključite uređaj iz struje i držite vrata zatvorena kako biste ugušili plamen.
- Mikrotalasno zagrevanje pića može dovesti do odloženog eruptivnog ključanja, stoga je potrebno voditi računa prilikom rukovanja posudom.
- Sadržaj bočica za hranjenje i teglica sa hranom za bebe mora biti promešan ili protresen. Potrebno je proveriti temperaturu pre konzumiranja, kako biste izbegli opekotine.
- Jaja u ljusci i cela tvrdo kuvana jaja ne treba zagrevati u mikrotalasnim pećnicama jer mogu eksplodirati, čak i nakon završetka zagrevanja mikrotalasima.
- Pećnicu treba redovno čistiti i ukloniti sve naslage hrane.

- Neodržavanje pećnice čistom može dovesti do pogoršanja površine što bi mogla negativno uticati na radni vek uređaja i eventualno dovesti do opasne situacije.
- Uređaj ne sme biti postavljen iza dekorativnih vrata kako biste izbegli pregrevanje. (Ovo se ne primenjuje za uređaje sa dekorativnim vratima.)
- Koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu pećnicu. (Za pećnice sa opremom za korišćenje sonde za merenje temperature.)
- Mikrotalasna pećnica ne sme biti stavljena u ormarić, osim ako je testirana u njemu.
- Mikrotalasna pećnica mora da radi sa otvorenim dekorativnim vratima. (Za pećnice sa dekorativnim vratima.)
- Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje u domaćinstvu i sličnim primenama kao što su:
  - područja za kuhinjsko osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
  - kuće na farmama;
  - okruženja tipa noćenja sa doručkom.
- Mikrotalasna pećnica je namenjena za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje jastučića za zagrevanje, papuča, sunđera, vlažne krpe i slično može dovesti do rizika od povreda, paljenja ili požara.
- Metalne posude za hranu i piće nisu dozvoljeni tokom kuvanja u mikrotalasnoj pećnici.
- Nije dozvoljeno čistiti uređaj parnim čistačem.

- Uređaj je namenjen da se koristi samostalno stojeći.
- Zadnja površina uređaja treba biti postavljena na zid.
- Uređaji nisu namenjeni za rukovanje pomoću spoljnog tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi.
- UPOZORENJE: Kada uređaj radi u kombinovanom režimu, deca treba da koriste pećnicu samo pod nadzorom odraslih osoba zbog generisanih temperatura.

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCU

UZEMLJITE INSTALACIJU DA BISTE SMANJILI RIZIK OD POVREDA LICA

OPASNOST

- Opasnost od strujnog udara
- Dodirivanje nekih unutrašnjih komponenti može izazvati ozbiljne povrede ili smrt. Ne rasklapajte ovaj uređaj.

UPOZORENJE

- Opasnost od strujnog udara
- Nepravilna upotreba uzemljenja može dovesti do strujnog udara. Nemojte priključiti u utičnicu dok uređaj nije pravilno postavljen i uzemljen.
- Ovaj uređaj mora biti uzemljen. U slučaju strujnog kratkog spoja, uzemljenje smanjuje rizik od strujnog udara obezbeđujući žicu za odvođenje električne energije.

- Ovaj uređaj je opremljen kablom koji ima žicu za uzemljenje sa utikačem za uzemljenje. Utikač mora biti priključen u utičnicu koja je pravilno postavljena i uzemljena.
- Obratite se kvalifikovanom električaru ili serviseru ako uputstva za uzemljenje nisu u potpunosti razumljiva ili ako postoji sumnja da li je uređaj pravilno uzemljen.
- Ako je potrebno koristiti produžni kabl, koristite samo 3-žilni produžni kabl.
  1. Kratak kabl za napajanje je obezbeđen kako bi se smanjili rizici koji proizilaze iz uplitanja ili saplitanja preko dužeg kabla.
  2. Ako se komplet dugih kablova ili produžni kabl:
     1) Označena električna klasa kompleta kablova ili produžnog kabla treba da bude najmanje jednaka kao električna klasa uređaja.
     2) Produžni kabl mora biti 3-žilni kabl uzemljenog tipa.
     3) Dugi kabl treba da bude postavljen tako da se neće zavijati preko pulta ili gornje ploče stola gde ga deca mogu povući ili se slučajno spotaknuti.

PRIBOR

OPREZ
Opasnost od ličnih povrede
Opasno je da bilo ko osim stručnog lica vrši bilo koji servis ili popravku koji uključuju skidanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrotalasnoj energiji.
Pogledajte uputstva o „Materijalima koje možete koristiti u mikrotalasnoj pećnici ili koje treba izbegavati u mikrotalasnoj pećnici". Možda postoji određeni nemetalni pribor koji nije bezbedan za korišćenje pri radu sa mikrotalasnom pećnicom. Ako imate nedoumica, možete testirati taj pribor prateći postupak ispod.

Test pribora:

- Napunite posudu koja odgovara mikrotalasnoj pećnici 1 šoljom hladne vode (250 ml) zajedno sa tim priborom.
- Kuvajte na maksimalnoj snazi 1 minut.
- Pažljivo pipnite pribor. Ako je prazna posuda topla, nemojte je koristiti za kuvanje u mikrotalasnoj pećnici.
- Nemojte prekoračiti 1 minut vremena kuvanja.

Materijali koje možete koristiti u mikrotalasnoj pećnici

Pribor	Napomene
Pekač	Pratite uputstva proizvođača. Dno pekača mora biti najmanje 3/16 inča (5mm) iznad okretnog postolja. Nepravilna upotreba može prouzrokovati pucanje okretnog postolja
Posuđe	Samo koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Pratite uputstva proizvođača. Nemojte koristiti napuklo ili okrnjeno posuđe.
Staklene tegle	Uvek skinite poklopac. Koristite samo za zagrevanje hrane dok se malo zagreje. Većina staklenih tegli nisu otporne na toplotu i mogu pući.
Stakleno posuđe	Samo stakleno posuđe otporno na toplotu pećnice. Uverite se da nema metalnih ukrasa. Nemojte koristiti napuklo ili okrnjeno posuđe.
Kese za kuvanje u pećnici	Pratite uputstva proizvođača. Ne zatvarajte metalnom vezicom. Napravite proreze kako biste omogućili izlazak pare.
Papirni tanjiri i čaše	Koristite samo za kratkoročno kuvanje/zagrevanje. Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora dok kuvate.
Papirni ubrusi	Koristite za pokrivanje hrane za podgrevanje i upijanje masti. Koristite sa nadzorom samo za kratkoročno kuvanje.
Pergament papir	Koristite kao poklopac kako biste sprečili prskanje ili kao omot za kuvanje na pari.
Plastika	Samo koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Pratite uputstva proizvođača. Trebalo bi da ima oznaku „Bezbedno za mikrotalasnu pećnicu“. Neke plastične posude omekšavaju, jer hrana unutra postane vrela. „Kese za kuvanje“ i čvrsto zatvorene plastične kese treba prorezati, probiti ili otvoriti prema uputstvu na pakovanju.
Plastična folija	Samo koje je pogodno za upotrebu u mikrotalasnoj pećnici. Koristite za pokrivanje hrane tokom kuvanja kako biste zadržali vlagu. Nemojte dozvoliti da plastična folija dodiruje hranu.
Termometri	Samo bezbedni za mikrotalasnu pećnicu (termometri za meso i bombone).
Voštani papir	Koristite kao poklopac kako biste sprečili prskanje i zadržali vlagu.

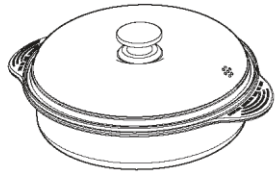
Materijali koje treba izbegavati u mikrotalasnoj pećnici

Pribor	Napomene
Aluminijumske tacne	Može izazvati pojavu električnog luka. Prenesite hranu u posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu.
Karton za hranu sa metalnom drškom	Može izazvati pojavu električnog luka. Prenesite hranu u posudu pogodnu za mikrotalasnu pećnicu.
Metalni ili pribor sa metalnim ukrasima	Metal štiti hranu od mikrotalasne energije. Metalni ukrasi mogu izazvati pojavu električnog luka.
Metalne vezice	Mogu izazvati pojavu električnog luka i dovesti do požara u pećnici.
Papirne kese	Mogu izazvati požar u pećnici.
Plastična pena	Plastična pena može da se istopi ili da kontaminira tečnost unutar nje kada je izložena visokoj temperaturi.
Drvo	Drvo će se osušiti kada se koristi u mikrotalasnoj pećnici i može naprsnuti ili se razdvojiti.

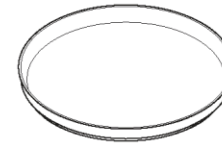
Opis proizvoda

(U slučaju bilo kakvih razlika između uređaja i slika u ovom uputstvu, prednost ima proizvod.)

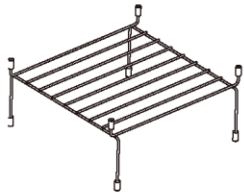
Izvadite pećnicu i sve materijale iz kutije i šupljine pećnice.
Vaša pećnica se isporučuje sa sledećim priborom:



Posuda za kuvanje na paru

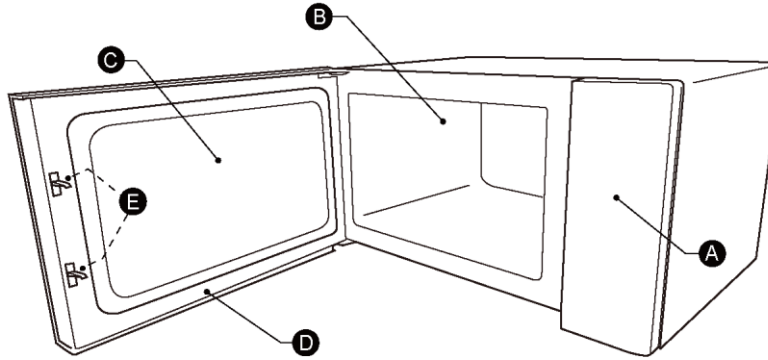


Tacna za pečenje (Ne može se koristiti u mikrotalasnoj funkciji, može se koristiti za hrskavu hranu, pečenje bez ulja, roštilj i konvekciju i može se staviti na rešetku za roštilj)



Rešetka za roštilj (ne može se koristiti u mikrotalasnoj funkciji i mora biti postavljena na staklenu tacnu)

Uputstvo za upotrebu



A) Kontrolni panel
B) Šupljina pećnice
C) Prozor za posmatranje
D) Sklop vrata
E) Sistem bezbednosne blokade

Ugradnja

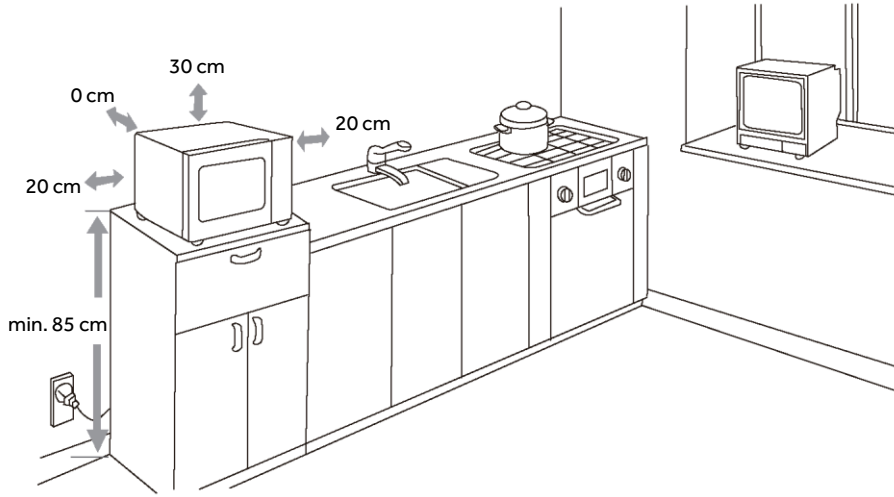
Postavljanje radne ploče

Uklonite sav materijal za pakovanje i dodatnu opremu. Pregledajte pećnicu na bilo kakva oštećenja kao što su udubljenja ili slomljena vrata. Ne postavljajte ako je pećnica oštećena.

Ormarić: Skinite zaštitni film koji se nalazi na površini ormarića za mikrotalasnu pećnicu. Ne skidajte zaštitni liskun vodiča talasa koji je pričvršćen za unutrašnjost pećnice kako bi se zaštitio magnetron.

Ugradnja

1. Izaberite ravnu površinu koja obezbeđuje dovoljno otvorenog prostora za usisne i/ili izlazne otvore.



(1) Minimalna visina instalacije je 85 cm.
(2) Zadnja površina uređaja će biti postavljena uz zid. Ostavite minimalni razmak od 30 cm iznad pećnice, potreban je minimalni razmak od 20 cm između pećnice i bilo kakvih susednih zidova.
(3) Ne uklanjajte noge sa dna pećnice.
(4) Blokiranje usisnog i/ili izlaznih otvora može oštetiti pećnicu.
(5) Postavite pećnicu što je moguće dalje od radija i televizora. Rad mikrotalasne pećnice može ometati prijem radija ili televizora.

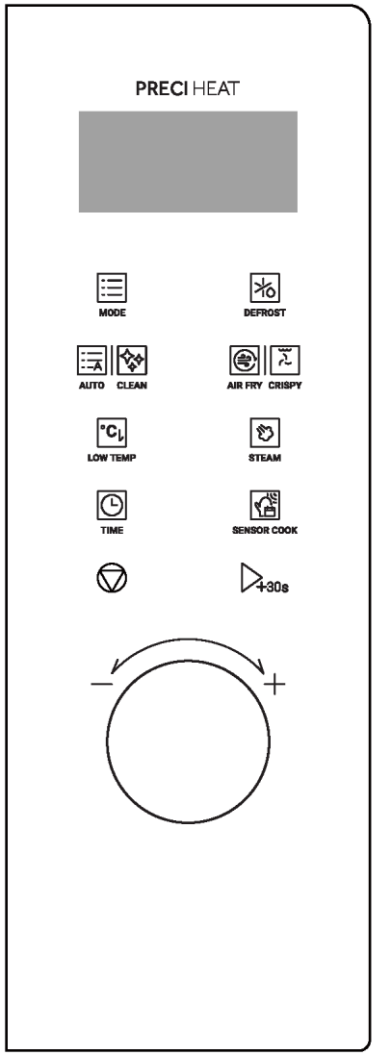
2. Priključite pećnicu u standardnu utičnicu za domaćinstvo. Budite sigurni da su napon i frekvencija isti kao napon i frekvencija na etiketi sa nominalnom snagom.

UPOZORENJE: Ne postavljajte pećnicu preko ploče za kuvanje ili drugog uređaja koji proizvodi toplotu. Ako je ugrađena u blizini ili iznad izvora toplote, pećnica može biti oštećena i garancija će biti nevažeća.

Dostupna površina može biti vruća tokom rada.

Kako proizvod radi

KONTROLNI PANEL



MODE	Funkcija
DEFROST	Odmrzavanje
AUTO CLEAN	Automatski meni/ Automatsko čišćenje
AIR FRY CRISPY	Pečenje bez ulja/ hrskavi roštilj
LOW TEMP	Testo
STEAM	Para
TIME	Tajmer/ sat
SENSOR COOK	Senzor za kuvanje
	Pauziraj/ otkaži
+30s	Start/ +30 sek.

Upotreba uređaja

RAD

1. Podešavanje sata

(1) Pritisnite „TIME“ dva puta, a zatim će se prikazati „00:00“.

(2) Okrenite dugme da biste podesili broj sati. Vreme bi trebalo da bude u opsegu 0–23.

(3) Pritisnite „TIME“ da biste potvrdili.

(4) Okrenite dugme da biste podesili broj minuta. Vreme bi trebalo da bude u opsegu 0–59.

(5) Pritisnite „TIME“ da biste potvrdili. Sat je podešen.

Napomene:

(1) Sat se prikazuje u formatu od 24 sata. Ako sat nije podešen, neće raditi kada je uključena pećnica.

(2) Da biste resetovali sat, ponovite korake od 1 do 5.

(3) Nakon 4. koraka, ako se ne pritisne „TIME“ ili ako nema operacije u roku od 1 minuta, podešavanje je nevažeće.

2. Podešavanje kuhinjskog tajmera

(1) Pritisnite „TIME“ jednom, a zatim će se prikazati „00:00“.

(2) Okrenite dugme da biste podesili željeno vreme. Maksimalna vrednost vremena je „95:00“.

(3) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili. Tajmer počinje da odbrojava.

Napomene:
Nijedan drugi program se ne može podesiti dok radi kuhinjski tajmer.

3. Mikrotalasno kuvanje

Snaga	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10
Displej	900	810	720	630	540	450	360	270	180	90

(1) Pritisnite „MODE“ jednom, a zatim će se prikazati „900“.
(2) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili mikrotalasno kuvanje.
(3) Okrenite dugme da biste podesili nivo snage. Dostupno je 10 nivoa snage.
(4) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili nivo snage.
(5) Okrenite dugme da biste podesili vreme kuvanja. Maksimalna vrednost vremena je „95:00“.
(6) Pritisnite „+30s“ da biste započeli kuvanje.

Napomene:
Otvaranje vrata pećnice ili pritiskanje dugmeta „“ tokom rada će prekinuti trenutni režim. Zatvorite vrata, a zatim pritisnite „+30s“ da biste nastavili sa kuvanjem.

4. Kuvanje na roštilju

(1) Pritisnite „MODE“ tri puta, a zatim će se prikazati „G-1“.
(2) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili režim kuvanja.
(3) Okrenite dugme da biste podesili vreme kuvanja. Maksimalna vrednost vremena je „95:00“.
(4) Pritisnite „+30s“ da biste započeli kuvanje.

Napomene:
Kada prođe pola vremena, oglasiće se zvučni signal da vas podseti da okrenete hranu. Ako ne radi, pećnica će nastaviti da radi.

5. Kombinovano kuvanje

(1) Pritisnite „MODE“ četiri puta, a zatim će se prikazati „C-1“.
(2) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili režim kuvanja.
(3) Okrenite dugme da biste izabrali željenu snagu, a zatim će se redom prikazivati „C-2“, „C-3“ i „C-4“.
(4) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili.
(5) Okrenite dugme da biste podesili vreme kuvanja. Maksimalna vrednost vremena je „95:00“.
(6) Pritisnite „+30s“ da biste započeli kuvanje.

Napomene:
Uputstva za kombinaciju

Uputstva	Displej	Mikrotalasna pećnica	Roštilj	Konvekcija
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

6. Konvekcijsko kuvanje sa funkcijom prethodnog zagrevanja

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „MODE“ dva puta, ekran će prikazati „CON“.
(2) Pritisnite „+30s“ za potvrdu, a zatim će se prikazati „150°C“.
(3) Okrenite dugme za podešavanje temperature. Dostupno je 10 opcija, uključujući 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 (°C).
(4) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili temperaturu.
(5) Pritisnite „+30s“ ponovo za početak prethodnog zagrevanja.
(6) Kada se prethodno zagrevanje završi, pećnica će se oglasiti dva puta. Otvorite vrata i stavite hranu u pećnicu.

(7) Zatvorite vrata pećnice.
(8) Okrenite dugme da biste podesili vreme kuvanja. Maksimalna vrednost vremena je „95:00“.
(9) Pritisnite „▷+30s“ da biste započeli kuvanje.

7. Konvekcijsko kuvanje bez funkcije prethodnog zagrevanja

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „MODE“ dva puta, ekran će prikazati „CON“.
(2) Pritisnite „▷+30s“ za potvrdu, a zatim će se prikazati „150°C“.
(3) Okrenite dugme za podešavanje temperature. Dostupno je 10 opcija, uključujući 150, 160, 170, 180, 190, 200, 210, 220, 230 (°C).
(4) Pritisnite „▷+30s“ da biste potvrdili temperaturu.
(5) Okrenite dugme da biste podesili vreme kuvanja. Maksimalna vrednost vremena je „95:00“.
(6) Pritisnite „▷+30s“ da biste započeli kuvanje.

8. Odmrzavanje prema težini

(1) Pritisnite „DEFROST“ jednom, a ekran će prikazati „dEF1“.
(2) Pritisnite „▷+30s“ da biste potvrdili.
(3) Okrenite dugme da biste podesili težinu hrane. Raspon težine je od 100 do 1500 g.
(4) Pritisnite „▷+30s“ za početak odmrzavanja.

9. Odmrzavanje prema vremenu

(1) Pritisnite „DEFROST“ dva puta, a zatim će se na ekranu prikazati „dEF2“.
(2) Pritisnite „▷+30s“ da biste potvrdili.
(3) Okrenite dugme da biste podesili željeno vreme odmrzavanja. Maksimalna vrednost vremena je „95:00“.
(4) Pritisnite „▷+30s“ za početak odmrzavanja.

Napomene:

(1) Kada prođe pola vremena, oglasiće se zvučni signal da vas podseti da okrenete hranu. Ako ne radi, pećnica će nastaviti da radi.
(2) Snaga odmrzavanja je 270 W i ne može se menjati.

10. Višefazno kuvanje

Napomene:

(1) Dve faze kuvanja mogu se podesiti u višefaznom kuvanju.
(2) Ako podesite funkciju odmrzavanja, ona će raditi automatski u prvoj fazi.
(3) Kuhinjski tajmer, automatski meni i prethodno zagrevanje ne mogu se podesiti kao jedna od više faza.

Primer
Odmrznite 500 g hrane, a zatim kuvajte 5 minuta mikrotalasnom snagom od 810 W.

(1) Pritisnite „DEFROST“ jednom, a ekran će prikazati „dEF1“.
(2) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili.
(3) Okrenite dugme da biste podesili željeno odmrzavanje za 500 g hrane.
(4) Pritisnite „MODE“ jednom, a zatim će se prikazati „900“.
(5) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili mikrotalasno kuvanje.
(6) Okrenite dugme da biste podesili nivo snage od 810 W. Zatim pritisnite „+30s“ da biste potvrdili.
(7) Okrenite dugme da biste podesili vreme kuvanja od 5 minuta.
(8) Pritisnite „+30s“ da biste započeli kuvanje.

11. Brzinsko kuvanje

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „▷+30s“ da biste kuvali hranu sa 100% nivoa snage 30 sekundi. Svaki pritisak na isti taster može da poveća vreme za 30 sekundi, a maksimalna vrednost vremena je 95 minuta.

(2) U režimu pripravnosti, okrenite dugme ulevo da biste podesili vreme kuvanja sa 100% snage. Nastavite da okrećete dugme da biste podesili željeno vreme kuvanja. Zatim pritisnite „▷+30s“ da biste započeli kuvanje. Maksimalna vrednost vremena je „95:00“. Brzo kuvanje se može podesiti kao jedna od više faza na ovaj način.

Napomene:

Tokom mikrotalasnog kuvanja, konvekcionog kuvanja, pečenja na roštilju, kombinovanog kuvanja, višefaznog kuvanja i odmrzavanja po vremenu, svaki pritisak na „▷+30s“ može povećati vreme kuvanja za 30 sekundi. (Osim odmrzavanja po težini i automatskog menija.)

12. Automatski meni

(1) Pritisnite „AUTO CLEAN“ jednom, a zatim će se prikazati „A-01“.

(2) Pritisnite „▷+30s“ da biste potvrdili.

(3) Okrenite dugme da biste izabrali meni koji vam je potreban. Dostupno je 18 automatskih menija.

(4) Pritisnite „▷+30s“ da biste potvrdili meni.

(5) Okrenite dugme da biste podesili težinu hrane.

(6) Pritisnite „▷+30s“ da biste započeli kuvanje.

Napomene:

(1) Otvaranje vrata pećnice ili pritiskanje dugmeta „▽“ tokom rada će prekinuti trenutni režim. Pritisnite „▷+30s“ za nastavak kuvanja.

(2) Neophodno je da prvo okrenete dugme udesno u režimu pripravnosti za izbor Automatskog menija.

Grafikon – Automatski meni

NAZIV KATEGORIJE	NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME	DODATNA NAPOMENA
A-01 AUTOMATSKO PODGREVANJE	Automatsko podgrevanje	b-1	150 g	P100/900 W	1’30”	
	Automatsko podgrevanje	b-2	250 g	P100/900 W	2’10”	
	Automatsko podgrevanje	b-3	350 g	P100/900 W	3’10”	
	Automatsko podgrevanje	b-4	450 g	P100/900 W	4’10”	
	Automatsko podgrevanje	b-5	600 g	P100/900 W	5’40”	
A-02 KROMPIR	Krompir 1 kom	b-1	200 g	P100/900 W	6’00”	
	Krompir 2 kom	b-2	400 g	P100/900 W	9’30”	
	Krompir 3 kom	b-3	600 g	P100/900 W	13’30”	
A-03 KUVANA PILETINA	150 g	b-1	150 g	P100/900 W	2’50”	
	300 g	b-2	300 g	P100/900 W	4’30”	
	450 g	b-3	450 g	P100/900 W	6’10”	
	600 g	b-4	600 g	P100/900 W	7’50”	
A-04 POVRĆE – sveže	150 g	b-1	150 g	P100/900 W	2’30”	
	350 g	b-2	350 g	P100/900 W	4’30”	
	500 g	b-3	500 g	P100/900 W	6’30”	
A-05 POVRĆE – zamrznuto	200 g	b-1	200 g	P100/900 W	5’00”	
	400 g	b-2	400 g	P100/900 W	8’00”	
A-06 RIBA	150 g	b-1	150 g	P80/720 W	2’50”	
	250 g	b-2	250 g	P80/720 W	4’00”	
	350 g	b-3	350 g	P80/720 W	5’10”	
	450 g	b-4	450 g	P80/720 W	6’20”	
	650 g	b-5	650 g	P80/720 W	8’30”	
A-07 ŽITARICE	Kuskus 100 g (sa vodom 250 g)	b-1	100 g	P80/720 W	6’00”	
	Kuskus 200 g (sa vodom 350 g)	b-2	200 g	P80/720 W	8’00”	
	Bulgur (sa vodom 500 g)	b-3	100 g	P80/720 W	12’00”	
	Pirinač (sa vodom 1000 g)	b-4	150 g	P80/720 W	20’00”	
	Kinoa (sa vodom 500 g)	b-5	100 g	P80/720 W	15’00”	
	Kinoa (sa vodom 500 g)	b-6	200 g	P80/720 W	18’00”	
	Smeđi pirinač (sa vodom 800 g)	b-7	200 g	P80/720 W	25’00”	
	Smeđi pirinač (sa vodom 1000 g)	b-8	300 g	P80/720 W	30’00”	

NAZIV KATEGORIJE	NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME	DODATNA NAPOMENA
A-08 SUPE (priprema od svežih namirnica)	200 ml	b-1	200 ml	P100/900 W	5'00"	Koristite odgovarajuću posudu za mikrotalasnu pećnicu
	400 ml	b-2	400 ml	P100/900 W	7'00"	
	600 ml	b-3	600 ml	P100/900 W	9'00"	
A-09 OVSENA KAŠA	2 porcije	b-1	400 ml	P80/720 W	4'00"	
	4 porcije	b-2	800 ml	P80/720 W	6'00"	
A-10 TOPLJENJE	Rastopljeni puter	b-1	500 g	P80/720 W	3'20"	
		b-2	250 g	P80/720 W	2'15"	
	Topljeni sir	b-3	500 g	P80/720 W	3'00"	
		b-4	250 g	P80/720 W	2'30"	
	Topljena čokolada	b-5	100 g	P80/720 W	1'30"	
		b-6	200 g	P80/720 W	2'00"	
	Omekšali puter	b-7	250	P80/720 W	1'00"	
		b-8	500	P80/720 W	2'00"	
	Omekšali sladoled	b-9	500 g	P80/720 W	0'20"	
		b-10	750 g	P80/720 W	0'30"	
A-11 NAPICI	Šolja čaja/vode	b-1	250 ml	P100/900 W	2'00"	
		b-2	500 ml	P100/900 W	6'00"	
A-12 KOLAČ IZ ŠOLJE	Kolač iz šolje	b-1	200 g	P80/720 W	2'00"	
A-13 GRICKALICE	Naćos	b-1	300 g	MW P100-14s)+ROŠTILJ (UKLJ. 15 sek)	3'00"	
	Hleb sa belim lukom	b-2	200 g	MW (P100-14s)+ROŠTILJ (UKLJ.15 sek)	4'00"	Koristite višu rešetku za roštilj. Na 2'00" okrenite hranu
	Tost (sir/šunka)	b-3	200 g	MW (P100-14s)+ROŠTILJ (UKLJ. 15 sek)	5'00"	Koristite višu rešetku za roštilj. Na 2'30" okrenite hranu
	Piadina/burito/ rolnice	b-4	400 g	MW P100-14s)+ROŠTILJ (UKLJ. 15 sek)	7'00"	Koristite višu rešetku za roštilj. Na 3'30" okrenite hranu
A-14 PEČENJE	Patišpanj torta	b-1	650 g	MW P80 / MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	3'00" + 8'00"	Upozorenje! Koristite samo keramičke ili silikonske kalupe. Ne mogu se koristiti metalni kalupi
	Čokoladni kolač	b-2	750 g	MW P80 / MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	5'00" + 12'00"	Upozorenje! Koristite samo keramičke ili silikonske kalupe. Ne mogu se koristiti metalni kalupi

NAZIV KATEGORIJE	NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME	DODATNA NAPOMENA
A-14 PEČENJE	Voćni tart (prhko testo + sveže voće)	b-3	850 g	MW P80 / MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	6’00” + 16’00”	Upozorenje! Koristite samo keramičke ili silikonske kalupe. Ne mogu se koristiti metalni kalupi
A-15 JAJA	Pečena jaja	b-1	4 porcije (4 jaja + začin)	MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	8’00”	
A-16 KROMPIR	Pečeni krompir	b-1	650 g	MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	22’00”	
A-17 PEČENO MESO	Teletina	b-1	600 g	MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	23’00”	
		b-2	900 g		28’00”	
	Jagnjeći but	b-3	900 g	MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	28’00”	
	Jagnjeća rebra	b-4	900 g	MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	26’00”	
	Pačije grudi	b-5	700 g	MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	21’00”	
A-18 PUNJENO POVRĆE	Punjeno povrće	b-1	500 g	MW (P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)	18’00”	

13. Automatsko čišćenje

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „AUTO | CLEAN“ dva puta, ekran će prikazati „AC“.

(2) Pritisnite „+30s“ da biste započeli automatsko čišćenje, radeći sa snagom od 900 W osam minuta.

(3) Stavite 400 ml vode u keramičku ili staklenu posudu pogodnu za mikrotalasne pećnice. Dodajte sok od pola limuna ili 1 kašičice sode bikarbone da biste uklonili tragove neprijatnih mirisa.

14. Prženje bez ulja

Za prženje bez ulja moraćete da izaberete i potvrdite vrstu hrane, pogledajte tabelu u nastavku.

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „AIR FRY | CRISPY“ jednom, ekran će prikazati „AF01“.

(2) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili.

(3) Okrenite dugme da biste izabrali meni koji vam je potreban. Dostupno je 15 menija za prženje bez ulja.

(4) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili meni.

(5) Okrenite dugme da biste podesili težinu hrane.

(6) Pritisnite „+30s“ da biste započeli kuvanje.

Napomene:

(1) Podrazumevani nivo snage je konvekcija.

(2) Tokom kuvanja oglasiće se zvučni signal koji će vas podsetiti da okrenete hranu.

Meni za prženje bez ulja

NAZIV KATEGORIJE	NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME	DODATNA NAPOMENA
AF01 SMRZNUTA PILETINA (odmrznuta)	Smrznuta pileća krilca sa roštiljskim sosom	b-1	420 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	22’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
	Zamrznuta pržena pileća krilca	b-2	350 g		16’00”	
		b-3	600 g		22’00”	
	Smrznuti prženi pileći bataci	b-4	350 g		16’00”	
		b-5	600 g		22’00”	
	Smrznuti prženi pileći kotlet	b-6	400 g		22’00”	
	Smrznuti pileći medaljoni	b-7	350 g		20’00”	
AF02 POHOVANA PILETINA	Pohovana pileća prsa	b-1	400 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	13’00”	Koristite donju rešetku
		b-2	600 g		16’00”	
		b-3	800 g		18’00”	
	Pohovani pileći kotlet	b-4	300 g		12’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
		b-5	600 g		16’00”	
		b-6	900 g		19’00”	
AF03 MESO	Ćufte sa slaninom	b-1	250 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	11’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
		b-2	450 g		14’00”	
AF04 ROŠTILJ	Hamburgeri	b-1	600 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	10’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
	Mesni ražnjići	b-2	600 g		11’00”	
	Riblji ražnjići (sipa, lignja)	b-3	600 g		9’00”	
	Kobasice	b-4	600 g		11’00”	
	Biftek	b-5	600 g		7’00”	
	Grilovano povrće	b-6	600 g		10’00”	
AF05 SMRZNUTA RIBA (odmrznuta)	Smrznuta pržena lignja	b-1	350 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	16’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
	Smrznuta lignja	b-2	250 g		16’00”	
	Smrznute pohovane kozice	b-3	350 g		16’00”	
	Smrznuti riblji fileti na žaru	b-4	450 g		14’00”	
	Škampi	b-5	250 g		18’00”	

NAZIV KATEGORIJE	NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME	DODATNA NAPOMENA
AF06 SVEŽA RIBA	Cela riba	b-1	800 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	16’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
AF07 POHOVANA RIBA	Pohovani riblji fileti	b-1	400 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	9’00”	Koristite donju rešetku
		b-2	600 g		11’00”	
		b-3	800 g		13’00”	
AF08 POMFRIT	Pomfrit	b-1	350 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	16’00”	Koristite višu rešetku
AF09 ZAMRZNUTI POMFRIT	Zamrznuti pomfrit	b-1	300 g	Roštilj 100% +konvekcija 230°C / Roštilj 60% +konvekcija 230°C	10’00” + 6’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
		b-2	500 g		12’00” + 7’00”	
AF10 SMRZNUTI KROMPIR	Kroketi od smrznutog krompira	b-1	350 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	16’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
	Smrznute kriške krompira	b-2	450 g		16’00”	
		b-3	650 g		19’00”	
AF11 POVRĆE	Povrće	b-1	200 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	16’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
	Kotleti od smrznutog povrća	b-2	350 g		16’00”	
		b-3	600 g		22’00”	
AF12 KIŠ I PITA	Kiš i pita	b-1	650 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	18’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
		b-2	850 g		20’00”	
AF13 ZAMRZNUTI DELIKATESI	Zamrznuti kolutići luka	b-1	250 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	16’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
	Kolutić od smrznutog luka	b-2	350 g		16’00”	
	Smrznuti štapići od sira	b-3	300 g		14’00”	
AF14 PROLEĆNE ROLNICE	Prolećne rolnice	b-1	300 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	18’00”	Koristite namenski plitki pleh na višoj rešetki
AF15 PEČENJE	Pita i mafini	b-1	300 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	10’00”	Koristite donju rešetku
		b-2	450 g		11’00”	
		b-3	600 g		12’00”	

15. Hrskavi roštilj

Za pečenje hrskavog roštilja moraćete da izaberete i potvrdite vrstu hrane, pogledajte tabelu u nastavku.

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „AIR FRY CRISPY“ dva puta, ekran će prikazati „CP01“.
(2) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili.
(3) Okrenite dugme da biste izabrali meni koji vam je potreban. Dostupno je 11 menija za hrskavi roštilj.
(4) Pritisnite „+30s“ da biste potvrdili meni.
(5) Okrenite dugme da biste podesili težinu hrane.
(6) Pritisnite „+30s“ da biste započeli kuvanje.

Meni za hrskavi roštilj

NAZIV KATEGORIJE	NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME	DODATNA NAPOMENA
CP01 JAJA	Omlet	b-1	300 g (4 jaja – 2 porcije)	MW (P100-8s)+ROŠTILJ (UKLJ. 21 sek)+ KONVEKCIJA (UKLJ. 21 sek)	5’00”	
		b-2	600 g (8 jaja – 4 porcije)		7’30”	
	Kajgana	b-3	300 g (4 jaja – 2 porcije)		6’00”	
CP02 KROMPIR	Prženi krompir	b-1	650 g	MW (P100-8s)+ROŠTILJ (UKLJ. 21 sek)+ KONVEKCIJA (UKLJ. 21 sek)	18’00”	
	Kriške krompira	b-2	650 g		25’00”	
CP03 PILETINA	Pileće belo meso	b-1	500 g	MW (P100-8s)+ROŠTILJ (UKLJ. 21 sek)+ KONVEKCIJA (UKLJ. 21 sek)	23’00"	
	Pileći karabataci	b-2	750 g		26’00"	
	Pileći bataci	b-3	1000 g		30’00"	
	Celo pile, prepolovljeno	b-4	1200 g		35’00"	
	Cordon bleu	b-5	300 g		8’	
		b-6	600 g		12’	
		b-7	900 g		15’	

NAZIV KATEGORIJE	NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME	DODATNA NAPOMENA
CP04 MESO	Goveđe pečenje	b-1	600 g	MW (P100-8s)+ROŠTILJ (UKLJ. 21 sek)+ KONVEKCIJA (UKLJ. 21 sek)	21’00”	
		b-2	900 g		25’00”	
CP05 PEČENA RIBA	Riblji fileti orade	b-1	300 g	MW (P100-8s)+ROŠTILJ (UKLJ. 21 sek)+ KONVEKCIJA (UKLJ. 21 sek)	5’00”	
	Riblji fileti orade	b-2	600 g		9’00”	
	Riblji fileti lososa	b-3	300 g		6’30”	
	Riblji ražnjići (losos, sabljarka)	b-4	650 g		8’00”	
CP06 SVEŽE LAZANJE	Lazanje sa mesom (bolonjeze sos)	b-1	600 g	MW(P100-14s) + KONVEKCIJA (UKLJ. 15 sek)/ Roštilj P100 4’	16’00”/ 4’00”	
		b-2	900 g		21’00”/ 4’00”	
		b-3	1500 g		26’00”/ 4’00”	
	Vegetarijanske lazanje	b-4	800 g		16’00”/ 4’00”	
	Kaneloni	b-5	800 g		18’00”/ 4’00”	
CP07 PICA	Domaća pica	b-1	400 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	15’00”	Koristite donju rešetku
		b-2	600 g		18’00”	
		b-3	800 g		20’00”	
CP08 SMRZNUTA PICA	Smrznuta pica (tanka)	b-1	200 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	9’00”	Koristite višu rešetku
		b-2	300 g		10’00”	
		b-3	400 g		11’00”	
CP09 FOKAČA	Domaća fokača	b-1	450 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	16’00”	Koristite donju rešetku
		b-2	600 g		18’00”	
CP10 PUNJENA FOKAČA	Fokača sa šunkom i sirom	b-1	750 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	19’00”	Koristite donju rešetku
CP11 HLEB	Beli hleb	b-1	600 g	AF-(roštilj 60%+konvekcija 230°C)	20’00”	Koristite donju rešetku
	Integralni hleb	b-2	750 g		20’00”	
	Hleb sa sodom	b-3	750 g		22’00”	

16. Testo

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „°C↓ LOW TEMP“ jednom, ekran će prikazati „L-01“.

(2) Pritisnite „°C↓ LOW TEMP“ više puta ili okrenite dugme da biste izabrali meni koji vam je potreban. Dostupno je 5 menija za testo.

(3) Pritisnite „▷ +30s“ da biste počeli odbrojavanje.

Meni za testo

NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME
Dizanje testa	L-01	400 g	90 W	10’
Jogurt	L-02	500 g	270 W	6’
Sušenje	L-03	200 g	270 W	8’
Kuvanje na niskim temperaturama	L-04	600 g	270 W	25’
Sporo kuvanje	L-05	800 g	360 W	30’

17. Para

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „STEAM“ jednom, ekran će prikazati „S-01“.

(2) Pritisnite „STEAM“ više puta ili okrenite dugme da biste izabrali meni koji vam je potreban. Dostupno je 5 menija za paru.

(3) Pritisnite „▷ +30s“ da biste potvrdili meni.

(4) Pritisnite „Steam“ (Para) više puta ili okrenite dugme da biste podesili težinu hrane.

(5) Pritisnite „▷ +30s“ da biste započeli kuvanje.

Meni za paru

NAZIV KATEGORIJE	NAZIV PROGRAMA	DISPLEJ	TEŽINA	SNAGA	VREME	DODATNA NAPOMENA
S-01 POVRĆE	Povrće	b-1	250 g	720 W	13’00”	100 ml vode
	Povrće	b-2	500 g	720 W	16’00”	100 ml vode

S-02 KROMPIR	Krompir	b-1	250 g	720 W	15’00”	100 ml vode – sečene kockice 2 do 3 cm
	Krompir	b-2	500 g	720 W	18’00”	100 ml vode – sečene kockice 2 do 3 cm
S-03 RIBLJI FILETI	Riblji fileti	b-1	150 g	720 W	9’00”	100 ml vode
	Riblji fileti	b-2	300 g	720 W	10’00”	100 ml vode
	Riblji fileti	b-3	600 g	720 W	12’00”	150 ml vode
S-04 RIBA	Lignje/sipe	b-1	500 g	720 W	14’00”	100 ml vode
S-05 PILETINA	Pileće belo meso	b-1	300 g	720 W	15’00”	100 ml vode
	Pileće belo meso	b-2	600 g	720 W	18’00”	100 ml vode

Spisak namirnica koje se **ne mogu** kuvati u posudi za kuvanje na pari dostupan je na poslednjoj stranici uputstva. Pažljivo ga pročitajte pre upotrebe posude za kuvanje na pari.

18. Senzor za kuvanje

Senzor za kuvanje vam omogućava da kuvate mnoge od vaših omiljenih namirnica bez biranja vremena kuvanja i nivoa snage.

(1) U režimu pripravnosti, pritisnite „SENSOR COOK“ jednom, ekran će prikazati „H-01“.

(2) Pritisnite „SENSOR COOK“ više puta ili okrenite dugme da biste izabrali željeni meni koji vam je potreban. Dostupno je 6 menija za senzor za kuvanje.

(3) Pritisnite „+30s“, program će početi da detektuje rad mikrotalasne pećnice.

(4) Kada se detekcija završi, oglasiće se zvučni signal i izračunato vreme kuvanja će početi da odbrojava.

Napomene:

(1) Ne otvarajte vrata tokom procesa očitavanja ili će program biti otkazan.

(2) Kada se prikaže izračunato vreme kuvanja, možete otvoriti vrata da biste promešali, okrenuli ili preraspodelili hranu. Pritisnite „▷+30s“ da biste nastavili sa radom.

NAZIV KATEGORIJE	DISPLEJ
Senzor za podgrevanje	H-01
Riba	H-02
Meso	H-03
Sveže povrće	H-04
Smrznuto povrće	H-05
Testenina	H-06

19. Funkcija zaključavanja za decu

Ovom funkcijom možete sprečiti decu da slučajno uključe pećnicu.

Da biste aktivirali zaključavanje:

U režimu pripravnosti, pritisnite i držite „TIME“ tri sekunde. Oglasiće se zvučni signal i pojaviće se zaključana ikona.

Da biste deaktivirali zaključavanje:

U zaključanom stanju, pritisnite i držite „TIME“ tri sekunde. Oglasiće se zvučni signal i nestaće zaključana ikona.

20. Režim isključenog zvuka

Da biste aktivirali režim isključenog zvuka:

U režimu pripravnosti, pritisnite i držite „▽“ tri sekunde. Oglasiće se dugi zvučni signal. Kada pritisnete tastere, ne proizvodi se zvuk.

Da biste deaktivirali režim isključenog zvuka:

U režimu isključenog zvuka, pritisnite i držite „▽“ tri sekunde. Oglasiće se dugi zvučni signal.

Čišćenje i održavanje

Obavezno isključite uređaj iz napajanja.

- Nakon upotrebe očistite šupljinu pećnice navlaženom krpom.
- Očistite dodatnu opremu na uobičajeni način vodom sa sapunicom.
- Okvir vrata i zaptivanje i susedni delovi moraju se pažljivo očistiti vlažnom krpom kada su prljavi.
- Nemojte koristiti oštra abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice jer mogu ogrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

Zaštita životne sredine i odlaganje na otpad

OTKRIVANJE I OTKLANJANJE PROBLEMA/KVAROVA

Normalno	
Mikrotalasna pećnica ometa televizijski prijem	Kada mikrotalasna pećnica radi, ona može ometati radio i televizijski prijem. To je slično ometanju malih električnih uređaja, kao što su mikser, usisivač i električni ventilator. To je normalno.
Prigušeno svetlo u pećnici	Prilikom mikrotalasnog kuvanja niske snage, svetlo pećnice može da se priguši. To je normalno.
Para se akumulira na vratima, topao vazduh izlazi iz otvora	Prilikom kuvanja, para može izaći iz hrane. Veći deo će izaći iz otvora. Ali deo se može akumulirati na hladnom mestu poput vrata pećnice. To je normalno.
Pećnica je slučajno pokrenuta bez hrane u njoj.	Zabranjeno je pokretanje uređaja bez hrane u njemu. Veoma je opasno.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pećnica ne može da se pokrene.	(1) Kabl za napajanje nije čvrsto priključen.	Izvucite kabl. Zatim ponovo priključite nakon 10 sekundi.
	(2) Osigurač iskače ili prekidač radi.	Zamenite osigurač ili resetujte prekidač (popravljeno od strane profesionalnog osoblja naše kompanije)
	(3) Problemi sa utičnicom.	Testirajte utičnicu sa drugim električnim uređajima.
Pećnica se ne zagreva.	(4) Vrata nisu dobro zatvorena.	Dobro zatvorite vrata.
E-1 ERR_ZEROLOSS	Gubitak nultog unakrsnog signala	Proverite elektrifikovanu žičanu mrežu ili zamenite PCB. To treba da obavi iskusan serviser

E-2 ERR_TEMPOPEN	Senzor temperature u kvaru ili se olabavio	Proverite vezu između PCB-a i senzora temperature ili zamenite senzor temperature To treba da obavi iskusan serviser
E-3 ERR_TEMPSHORT	Senzor temperature u kvaru ili se olabavio	Proverite vezu između PCB-a i senzora temperature ili zamenite senzor temperature To treba da obavi iskusan serviser
E-4 ERR_SENSOROPEN	Senzor vlažnosti u kvaru ili se olabavio	Proverite vezu između PCB-a i senzora vlažnosti ili zamenite senzor vlažnosti To treba da obavi iskusan serviser
E-5 ERR_SENSORSHORT	Senzor vlažnosti u kvaru ili se olabavio	Proverite vezu između PCB-a i senzora vlažnosti ili zamenite senzor vlažnosti To treba da obavi iskusan serviser
E-9 ERR_EEPROM	EEPROM greška	Zamenite PCB To treba da obavi iskusan serviser
E-A ERR_INVERTER_E1	Signal pretvarača je neuobičajen	Proverite vezu između PCB-a i pretvarača ili zamenite pretvarač. To treba da obavi iskusan serviser
E-B ERR_INVERTER_E5	Signal pretvarača je neuobičajen	Proverite vezu između PCB-a i pretvarača ili zamenite pretvarač. To treba da obavi iskusan serviser

E-C ERR_INVERTER_E6	Signal pretvarača je neuobičajen	Proverite vezu između PCB-a i pretvarača ili zamenite pretvarač. To treba da obavi iskusan serviser
E-D ERR_INVERTER_E8	Signal pretvarača je neuobičajen	Proverite vezu između PCB-a i pretvarača ili zamenite pretvarač. To treba da obavi iskusan serviser

Ovaj uređaj je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU o propisima o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi iz 2013. godine u pogledu
električnih i elektronskih uređaja (OEEO). OEEO sadrži
i zagađujuće supstance (koje mogu negativno uticati
na životnu sredinu) i osnovne
elemente (koji se mogu ponovo koristiti). Važno
je da se OEEO otpad podvrgne određenoj obradi kako
bi se pravilno uklonili i odložili zagađivači i ponovo iskoristili
svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu
u osiguravanju da OEEO ne postane ekološki problem;
neophodno je pratiti
nekoliko osnovnih pravila:
- OEEO otpad ne treba tretirati kao kućni otpad;
- OEEO treba odneti u za to namenjena područja prikupljanja
kojima upravlja gradska opština ili registrovano preduzeće.
U mnogim zemljama, prikupljanje u domaćinstvima može biti
dostupno za velike OEEO.
Kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti prodavcu koji
ga mora besplatno prihvatiti jednokratno, sve dok je uređaj
ekvivalentnog tipa i ima iste funkcije kao kupljeni uređaj.

POSUDA ZA KUVANJE NA PARI

Spisak namirnica koje se **ne mogu** kuvati u posudi za kuvanje na pari dostupan je na poslednjoj stranici uputstva. Pažljivo ga pročitajte pre upotrebe posude za kuvanje na pari.

Pomoću posude za kuvanje na pari možete da pripremate obroke u mikrotalasnoj pećnici pomoću pare. Mikrotalasna dovodi vodu do ključanja, a para koja se diže okružuje hranu i kuva je. Hrana zadržava svoj tipičan oblik i ukus.

Mere predostrožnosti

Operite pre prve upotrebe.
Minimalna i maksimalna temperatura:
-20 °C / + 120 °C

Radi vaše bezbednosti ⚠

Posuda za kuvanje na pari će se veoma zagrejati tokom kuvanja. Postoji rizik od opekotina.
Nikada ne koristite alkohol. Postoji opasnost od eksplozije!
Pažljivo otvorite posudu za kuvanje na pari nakon kuvanja.
Vruća para može da iscuri. Opasnost od opekotina
Voda koja je ostala u posudi za kuvanje na pari je vrela. Opasnost od opekotina

UZROCI OŠTEĆENJA

Koristite posudu za kuvanje na pari samo u mikrotalasnom režimu ili bi mogla da pukne.
Nikada ne koristite posudu za kuvanje na pari bez vode, jer to može oštetiti mikrotalasnu pećnicu i posudu za kuvanje na pari.
Nikada ne koristite posudu za kuvanje na pari u odeljku za kuvanje koji je premali jer može izazvati varnice i oštetiti mikrotalasnu pećnicu.
Nikada ne koristite oštećenu posudu za kuvanje na pari.
Ako nedostaje plastični prsten na perforiranoj posudi za kuvanje od nerđajućeg čelika ili je ploča za kuvanje na pari iskrivljena, mogu se stvoriti varnice. To će oštetiti mikrotalasnu pećnicu.

Datum

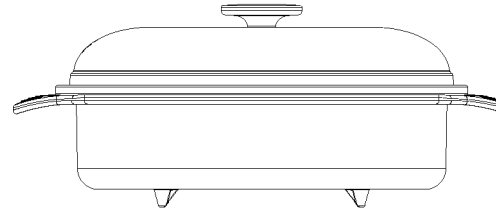
Uputstvo za upotrebu

Posuda za kuvanje na pari je specijalno razvijena za mikrotalasne pećnice.

Rastojanje između posude za kuvanje na pari i bočnih zidova, vrha pećnice i vrata odeljka za kuvanje mora biti najmanje 1 cm.

Priprema

1. Napunite donju tacnu vodom.
2. Postavite perforiranu tacnu na donju tacnu.
3. Stavite hranu u perforiranu tacnu za kuvanje.
4. Stavite poklopac na posudu za kuvanje na pari i stavite posudu u mikrotalasnu pećnicu. Uvek postavite posudu za kuvanje na pari u sredinu odeljka za kuvanje.
5. Podesite mikrotalasnu pećnicu



Kapacitet vode

Količina vode zavisi od vremena kuvanja.

Ne dozvolite da voda potpuno ispari tokom kuvanja. Po potrebi dodajte vodu.

Nakon kuvanja na pari

Para izlazi iz posude za kuvanje na pari tokom kuvanja. Kondenzuje se u odeljku za kuvanje. Kada se posuda ohladi, obrišite odeljak za kuvanje mekom krpom.

Spisak namirnica koje se **ne mogu** kuvati u posudi za kuvanje na pari:

1) Konzervirano voće (džem i slični proizvodi – celo voće ili u komadima, ili u obliku brašna ili praha) u tečnom ulju;

2) Povrće konzervirano u ulju;

3) Životinjske i biljne masti i ulja, prirodna ili prerađena (uključujući kakao maslac, mast i rastopljeni maslac);

4) Margarin, puter i druge masti koje se sastoje od emulzija vode u ulju;

5) Konzervirano i polukonzervirano meso i riba u ulju;

6) Punomasno mleko, delimično dehidrirano, delimično ili potpuno obrano;

7) Fermentisano mleko, kao što je jogurt od mlaćenice i slični proizvodi;

8) Kisela krema i pavlaka

9) Sosovi koji sadrže ulje i vodu u dva sloja;